

令和 3年度 8月分

中学校 配合表



# アレルギー表

中学校・本献立

令和3年8月19日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【豚丼】</b>	
*豚ももスライス	84.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.96
*しらたき	36.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*さとう	2.40
*三温糖	0.60
*玉ねぎ	84.00
*長ねぎ	6.00
*おろししょうが	1.80
*かつおエキス	3.60
*かつおエキス *食塩 *還元でん粉糖化物 *魚醤(魚介類) *酵母エキス *かつお節エキス *煮干エキス *昆布エキス *酒精 <---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉 ・豚肉・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン)	
*丸大豆しょうゆ	6.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*本みりん	1.80
*清酒	2.40
<b>【いわしの梅煮】</b>	
*いわしの梅煮	32.00
*いわし *水あめ *でん粉 *梅肉ペースト *かつお削りぶし *調味料 さとう しょうゆ 梅酢 発酵調味料 昆布だし 増粘剤 着色料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)

献立名／食品名	可食量 (g)

## アレルギー表

中学校・本献立

令和3年8月20日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【ベトナム風フォー】</b>	
*フォー	12.00
*米 *ばれいしょでん粉	
*ほぐしささみ水煮	18.00
*鶏肉 *食塩 <----- アレルギー -----> (鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・大豆・落花生・牛肉・ ごま・豚肉・桃・りんご・ゼラチン)	
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	12.00
*もやし	18.00
*おろししょうが	1.20
*さとう	0.60
*にら	6.00
*長ねぎ	6.00
*レモン 果汁	0.60
*レモン *酸味料 *香料 *保存料(パラオキシ安息香酸、 安息香酸Na、亜硫酸塩)	
*国産水煮しいたけ	7.20
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	

献立名／食品名	可食量 (g)
*天日塩	0.12
*ブイヨン	2.40
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン)	
*白しょうゆ	2.40
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *ぶどう糖 *アルコール *調味料(アミノ酸) *酸味料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*鶏がらスープ	9.60
*鶏骨 *酵母エキス <----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*本がらミックス	7.20
*鶏骨肉 *豚骨肉 *ゼラチン *豚脂 *豚背脂 *酵母エキス *酸化防止剤(ビタミンE) <----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
<b>【春巻き】</b>	
*国産具材の中華春巻き	50.00
*たまねぎ *キャベツ *もやし *にんじん *たけのこ	

献立名／食品名	可食量 (g)
*植物油脂(大豆油、なたね油) *難消化性デキストリン *でんぷん *小麦粉 *ショートニング *粒状植物性たん白 *しょうゆ *はるさめ *食塩 *砂糖 *鶏肉 *酵母エキス *こしょう *糖類(水あめ、ぶどう糖) *炭酸Ca *乳化剤 *ベーキングパウダー *加工でん粉 *ピロリン酸鉄 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび・カニ)	
*キャノーラ油	5.00
<b>【バナナのスティックケーキ】</b>	
*バナナのスティックケーキ	25.00
*バナナピューレー *砂糖 *米粉 *豆乳 *植物油 *調整豆乳粉末 *加工でん粉 *膨張剤 *乳化剤 *香料	

献立名／食品名	可食量 (g)
*凝固剤 <----- アレルギー -----> (大豆・バナナ)	
<b>【代替飲み物】</b>	
*麦茶	125.00
*大麦	
*豆乳	200.00
*脱皮大豆 *水あめ *食塩 *乳酸カルシウム *トレハロース *カラギナン <----- アレルギー -----> (大豆)	

# アレルギー表

中学校・本献立

令和3年8月23日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【どさんこ汁】</b>	
*豚ももスライス	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*にんじん	12.00
*減塩液体塩こうじ10L	0.60
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	30.00
*だいこん	18.00
*玉ねぎ	12.00
*長ねぎ	6.00
*バター	1.20
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*道産無添加味噌白	9.60
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*ホールコーン	8.40
*とうもろこし *食塩	
*おろししょうが	1.20
*国産こめ油	0.24
*味パック	6.60
*いわし煮干し *あじ煮干し *かつお節 *さば節 *昆布	

献立名／食品名	可食量 (g)
*しいたけ <----- アレルギー -----> (さば)	
<b>【真ほっけ和風フライ】</b>	
*真ほっけ和風フライ40	40.00
*真ほっけ *パン粉 *小麦粉 *バターミックス *醤油 *みりん *砂糖 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*キャノーラ油	4.00
<b>【ベビーチーズ】</b>	
*ベビーチーズCa, Fe強化	15.00
*ナチュラルチーズ *乳清カルシウム *乳化剤 *クエン酸鉄Na <----- アレルギー -----> (乳)	

献立名／食品名	可食量 (g)

献立名／食品名	可食量 (g)

# アレルギー表

中学校・本献立

令和3年8月24日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【コッペパン】</b>	
*コッペパン101	101.00
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【じゃがベーコン】</b>	
*じゃがいも	85.00
*ぶなしめじ	10.00
*枝豆	9.00
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*玉ねぎ	52.00
*にんじん	19.00
*バター	3.84
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*こしょう	0.06
*ベーコンスライス	22.00
*豚ばら肉 *卵たん白 *還元水あめ *食塩 *大豆たん白 *リン酸塩 (Na) *カゼインNa *調味料 (アミノ酸) *酸化防止剤 (ビタミンC) *発色剤 (亜硝酸Na、硝酸K) *着色料 (コチニール)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (卵・乳・大豆・豚肉)	
*ホールコーン	13.00
*とうもろこし *食塩	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.44
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
*ローコンクチキン	1.32
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
<b>【ハーブステーキ】</b>	
*ハーブステーキ	40.00
*鶏肉 *さとう *液体塩こうじ *食塩 *植物油脂 *香辛料 *たん白加水分解物 *加工でん粉 *重曹 <----- アレルギー -----> (鶏肉)	
<b>【チルドチョコ】</b>	
*チルドチョコ	15.00
*食用油脂 (植物油脂、加工油脂) *さとう *カカオマス *ココアパウダー *ぶどう糖 *全粉乳 *大豆粉 *食塩 *炭酸カルシウム	

献立名／食品名	可食量 (g)
*乳化剤 *香料 <----- アレルギー -----> (乳・大豆) <---- コンタミネーション ----> (小麦・落花生)	

献立名／食品名	可食量 (g)

# アレルギー表

中学校・本献立

令和3年8月25日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【わかめごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*わかめごはんの素	1.50
*塩蔵わかめ *食塩 *さとう *調味料(アミノ酸等) 〈---- コンタミネーション ----〉 (えび・カニ)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
<b>【かぼちゃもち汁】</b>	
*かぼちゃもち	32.40
*かぼちゃ *じゃがいも *でん粉(じゃがいも由来) *さとう *食塩 *加工でん粉	
*油揚げ	5.40
*大豆 *ニガリ *油 〈----- アレルギー -----〉 (大豆) 〈---- コンタミネーション ----〉 (ごま)	
*にんじん	5.40
*長ねぎ	5.00
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.30
*乾燥ごぼう *ブドウ糖(とうもろこし・馬鈴薯・甘藷)	
*若鶏むねスライス	16.20
〈----- アレルギー -----〉	

献立名／食品名	可食量 (g)
(鶏肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.20
*なると	5.40
*魚肉 *食塩 *さとう *発酵調味液 *加工でん粉(タピオカ、ばれいしょ) *調味料製剤 *着色料製剤 *pH調整剤製剤 〈---- コンタミネーション ----〉 (小麦・卵・えび・カニ)	
*かつおエキス	3.60
*かつおエキス *食塩 *還元でん粉糖化物 *魚醤(魚介類) *酵母エキス *かつお節エキス *煮干エキス *昆布エキス *酒精 〈---- コンタミネーション ----〉 (小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉・豚肉・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン)	
*白しょうゆ	2.40
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *ぶどう糖 *アルコール *調味料(アミノ酸) *酸味料 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*丸大豆しょうゆ	4.80
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
<b>【若鶏の唐揚げ(2個)】</b>	
*若鶏唐揚	62.00
*鶏肉 *しょうゆ *小麦粉 *でん粉 *粉末卵白 *粉末状植物性たん白 *鶏卵 *しょうがペースト *食塩 *にんにくペースト *香辛料 *米粉 *さとう *ホエイパウダー *パーム油 *加工でん粉 *調味料(アミノ酸等) *ポリリン酸Na *キシロース *ベーキングパウダー *増粘剤(キサンタンガム) *着色料(カロチノイド) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳・大豆・鶏肉)	
*キャノーラ油	5.00

献立名／食品名	可食量 (g)

## アレルギー表

中学校・本献立

令和3年8月26日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ラーメン】</b>	
*ラーメン220g	220.00
*小麦粉 *食塩 *小麦たん白 *かんすい *くちなし色素 〈----- アレルギー -----〉 (小麦) 〈---- コンタミネーション ----〉 (卵・大豆・そば)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
<b>【豚骨ラーメン】</b>	
*きざみチャーシュー	14.00
*豚肩ロース *しょうゆ 脱脂加工大豆 小麦 食塩 さとう混合ぶどう糖果糖液糖 調味料(アミノ酸等) 酸味料 保存料(安息香酸Na) 甘味料(甘草) *さとう(上白糖) *グルソー(L-グルタミン酸ナトリウム) *野菜(しょうが、にんにく、にんじん、玉ねぎ) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・豚肉)	
*うずら卵水煮	24.00
*うずら卵 *食塩 〈----- アレルギー -----〉	

献立名／食品名	可食量 (g)
(卵) 〈---- コンタミネーション ----〉 (小麦・大豆)	
*キャベツ	36.00
*にんじん	9.60
*長ねぎ	8.00
*もやし	30.00
*おろしにんにく	0.24
*おろししょうが	1.20
*スープストック(無塩)	2.40
*ポークエキス *香味オイル(動物油脂、野菜) *チキンエキス *酵母エキス *たん白加水分解物 *かつおエキス *調味料(核酸等) *酸化防止剤(ビタミンE) 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
*九州ラーメンスープ	25.20
*しょうゆ *ポークエキス *動物油脂 *食塩 *さとう *チキンエキス *コンソメパウダー *にんにく *野菜エキス *オイスターソース *ゼラチン *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *香料 *カラメル色素	

献立名／食品名	可食量 (g)
*乳化剤 *酸味料 *くん液 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
<b>【肉しゅうまい(2個)】</b>	
*ポークシューマイ	36.00
*玉ねぎ *豚肉 *パン粉 *増粘剤(加工でん粉) *まぐろ *鶏肉 *粒状大豆たん白 *さとう *しょうが *グリーンピース *食塩 *ごま油 *しょうゆ *清酒 *小麦粉 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)	
<b>【ヨーグルト】</b>	
*ソフール元気ヨーグルト	70.00
*脱脂粉乳 *ぶどう糖果糖液糖 *さとう *全粉乳 *ゼラチン *寒天 *乳酸カルシウム *香料 *ピロリン酸鉄 〈----- アレルギー -----〉	

献立名／食品名	可食量 (g)
(乳・ゼラチン)	



## アレルギー表

中学校・本献立

令和3年8月27日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【麦ごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*麦	10.00
*大麦	
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【なかよしカレー】</b>	
*じゃがいも	54.00
*玉ねぎ	60.00
*にんじん	24.00
*若鶏ももダイス	42.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
*ダイストマトイタリア	1.44
*トマト	
*トマトピューレー	
*クエン酸	
*天日塩	0.01
*国産こめ油	0.12
*とろける給食用カレーフレークN	5.40
*小麦粉	
*食用油脂(パーム油、なたね油)	
*さとう	
*でん粉	
*食塩	
*カレー粉	
*デキストリン	
*さつまいもパウダー	
*酵母エキスパウダー	
*白菜エキスパウダー	
*香辛料	
*ローストキャベツパウダー	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ローストオニオンパウダー	
*カラメル色素	
<----- アレルギー -----> (小麦)	
*チキンコンソメ	0.84
*食塩	
*鶏肉パウダー	
*デキストリン	
*ぶどう糖	
*チキンエキスパウダー	
*さとう	
*鶏脂	
*オニオンエキスパウダー	
*たん白加水分解物	
*粉末しょうゆ	
*酵母エキスパウダー	
*香辛料	
*調味料(アミノ酸等)	
*カラメル色素	
*酸味料	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*豆乳クリーム	3.60
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*おろしにんにく	0.60
*カレー粉	0.18
*ターメリック	
*コリアンダー	
*クミン	
*フェヌグリーク	
*チリペッパー	
*オールスパイス	
*その他香辛料	
*給食用カレーフレーク	8.40
*小麦粉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*豚脂(アレルギー含まず)	
*さとう	
*カレーパウダー	
*食塩	
*でん粉	
*香辛料	
*麦芽糖	
*オニオンパウダー	
*酵母エキス	
*粉末しょうゆ	
*トマトパウダー	
*昆布エキス	
*ぶどう糖	
*小麦発酵調味料	
*加工でん粉	
*カラメル色素	
*乳化剤	
*酸味料	
*ピロリン酸鉄	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*丸大豆しょうゆ	0.72
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*ワイン赤	1.20
*キングカレールウ中辛	3.00
*小麦粉	
*パーム油	
*カレー粉	
*さとう	
*食塩	
*香辛料	
*にんにく	
*粉末しょうゆ	
*チキンエキス	
*たん白加水分解物	

献立名／食品名	可食量 (g)
*カラメル色素	
*調味料(アミノ酸等)	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*フライドオニオン	1.80
*玉ねぎ	
*パーム油	
*米粉	
*カレーの王子様	8.40
*ばれいしょでん粉	
*デキストリン(タピオカでん粉)	
*果糖	
*カレー粉	
*かぼちゃ	
*パーム油	
*てん菜糖	
*食塩	
*ポテトフレーク	
*ショートニング(パーム油)	
*さつまいも	
*粉末水あめ	
*野菜香味パーム油	
*玉ねぎ	
*白菜エキスパウダー	
*玉ねぎエキスパウダー	
*酵母エキスパウダー	
*L-グルタミン酸ナトリウム	
*5-リボヌクレチドナトリウム	
*グリセリン脂肪酸エステル	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
<b>【フルーツのアップルゼリー和え】</b>	
*ミックスフルーツ	33.00
*黄桃	
*白桃	
*みかん	
*パインアップル	



# アレルギー表

中学校・本献立

令和3年8月30日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【バターパン】</b>	
*バターパン104	104.00
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【ポトフ】</b>	
*ベーコンスライス	13.20
*豚ばら肉 *卵たん白 *還元水あめ *食塩 *大豆たん白 *リン酸塩 (Na) *カゼインNa *調味料 (アミノ酸) *酸化防止剤 (ビタミンC) *発色剤 (亜硝酸Na、硝酸K) *着色料 (コチニール) *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (卵・乳・大豆・豚肉)	
*荒挽ミニカクテルウインナー	18.00
*鶏肉 *豚脂 *でん粉 *発酵調味料 *粉あめ *さとう *食塩 *酵母エキス *香辛料 <----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	

献立名／食品名	可食量 (g)
<---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・大豆・オレンジ・牛肉 ・ごま・桃・りんご・ゼラチン)	
*キャベツ	26.40
*だいこん	30.00
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	12.00
*ミニブロッコリー	6.60
*ぶなしめじ	6.60
*ブイヨン	0.41
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン)	
*天日塩	0.31
*こしょう	0.10
*ホールコーン	6.60
*とうもろこし *食塩	
*ローコンクチキン	2.64
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*ワイン白	1.32
*チキンコンソメ ベースタイプ	2.16
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
<b>【きたあかりコロッケ】</b>	
*きたあかりコロッケ	60.00
*ばれいしょ *野菜パン粉 *小麦粉 *乾燥マッシュポテト *果糖ぶどう糖液糖 *玉ねぎ *牛肉 *食塩 *ぶどう糖 *調味料 (アミノ酸)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*乳化剤 *増粘多糖類 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉)	
*キャノーラ油	6.00
<b>【ミルクココア】</b>	
*ミルクココア	12.50
*果糖ぶどう糖液糖 *さとう *ココアパウダー *ぶどう糖 *食塩 *香料 *植物レシチン <----- アレルギー -----> (大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)

# アレルギー表

中学校・本献立  
令和3年8月31日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【中華スープ】</b>	
*国産ぶちとうふ	36.00
*豆乳 *難消化性デキストリン *でん粉 *豆腐用凝固剤 *リン酸カルシウム *酸化防止剤(ビタミンC) *ピロリン酸第二鉄 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*若鶏むねスライス	24.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*チンゲンサイ	8.40
*乾燥わかめ	0.24
*湯通し塩蔵わかめ <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*でん粉	3.00
*にんじん	12.00
*天日塩	0.01
*こしょう	0.12
*はるさめ	2.40
*はるさめ *クエン酸 *パーム油	
*塩ラーメンスープ本仕込み	13.20
*食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
*肉エキス (ポーケエキス、チキンエキス)	
*玉ねぎ	
*にんにく	
*さとう	
*異性化液糖	
*がらすープ	
*豚肉	
*豚脂	
*りんご酢	
*香辛料	
*昆布エキス	
*調味料(アミノ酸等)	
*香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉・りんご)	
*おろししょうが	0.12
*国産こめ油	0.36
*減塩液体塩こうじ10L	0.60
<b>【焼き肉風】</b>	
*豚ももスライス	48.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*にんじん	9.60
*玉ねぎ	24.00
*もやし	26.40
*焼き肉のたれ	12.00
*しょうゆ	
*アミノ酸液	
*さとう	
*りんごパルプ	
*発酵調味料	
*りんご酢	
*ごま油	
*にんにく	
*白ごま	

献立名／食品名	可食量 (g)
*香辛料	
*食塩	
*カラメル色素 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・りんご)	
*国産こめ油	0.36
*減塩液体塩こうじ10L	0.60
<b>【チーズワッフル】</b>	
*チーズワッフルCa	40.00
*卵白	
*さとう	
*小麦粉	
*チーズ	
*鶏卵	
*植物油脂	
*脱脂粉乳	
*卵殻カルシウム	
*乳化剤	
*香料 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	

献立名／食品名	可食量 (g)