

令和 3年度 9月分

中学校 配合表

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年9月1日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【糖蜜パン】	
*コッペパン101	101.00
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	
*三温糖・パン加工用	8.40
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【野菜とウインナーのスープ】	
*ベーコンスライス	12.00
*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) *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (卵・乳・大豆・豚肉)	
*はくさい	27.60
*にんじん	7.20
*ミニブロッコリー	7.92
*荒挽ミニカクテルウインナー	48.00
*鶏肉 *豚脂 *でん粉 *発酵調味料 *粉あめ *さとう *食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酵母エキス *香辛料 <----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉) <---- 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)	
*玉ねぎ	20.40
*乾燥わかめ	0.72
*湯通し塩蔵わかめ <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*ローコンクチキン	2.76
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*コンソメ	2.00
*食塩 *デキストリン *ぶどう糖 *麦芽糖 *食用植物油脂 *粉末しょうゆ *さとう *野菜パウダー *チキンエキスパウダー *チキンパウダー *香辛料 *ポークエキスパウダー *酵母エキス *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・豚肉・鶏肉)	
*こしょう	0.12
*乾燥パセリ	0.12

献立名/食品名	可食量 (g)
【真鱈のスパイス揚げ】	
*真鱈スパイス揚げ	40.00
*真鱈 *唐揚げ粉 でん粉 食塩 調味料 (アミノ酸) 粉末醤油 糖類 香辛料 (パプリカ粉・ガーリック粉・ 赤唐辛子・大豆粉・胡椒) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳)	
*キャノーラ油	4.00

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9月2日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【大根のそぼろ煮】	
*豚挽肉	36.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*だいこん	84.00
*にんじん	16.00
*おろししょうが	1.20
*つきこんにやく	36.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*でん粉	3.60
*さとう	1.80
*さやいんげん カット	6.00
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*国産こめ油	1.20
*丸大豆しょうゆ	8.40
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.84
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
*清酒	1.20
【つまみ揚げチリソース和え (2個)】	
*つまみ揚げチリソース和え	66.00
*魚肉すり身 (たら) *玉ねぎ *トマトケチャップ *植物油脂 (大豆、なたね、ごま)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*オキアミ *卵 *でん粉 *さとう *食塩 *醸造酢 *合成清酒 *にんにく *しょうが *トウバンジャン *中華だし *長ねぎ *加工でん粉 *調味料 (アミノ酸等) *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉)	

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9月3日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ごはん(少なめ)】	
*ごはん90	90.00
*学校給食用強化米	0.27
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【ごま汁】	
*里芋乱切り	24.00
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*つきこんにやく	9.60
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*若鶏むねスライス	24.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*油揚げ	6.00
*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	10.00
*乾燥ごぼう(ささがき)	3.00
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*長ねぎ	6.00
*ごま いり	0.60
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*ねりごま 白	6.00
<----- アレルギー -----> (ごま)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*道産無添加味噌白	9.60
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*だしパック	6.00
*さば節 *かつお節 *たん白加水分解物 *むろあじ節 *かつおエキス *酵母エキス <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・さば)	
【さばの和風カレー煮】	
*さば和風カレー煮50g	50.00
*さば *しょうゆ *さとう *みりん *昆布エキス *でん粉 *カレー粉 *オニオンエキス <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・さば)	
【代替飲み物】	
*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)	

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9月6日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【たぬき汁】	
*こんにやく	30.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*ほうれん草 冷凍	8.40
*乾燥ごぼう (ささがき)	3.60
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*だいこん	30.00
*にんじん	12.00
*国産水煮しいたけ	6.00
*しいたけ *酸化防止剤 (ビタミンC) *pH調整剤	
*油揚げ	8.40
*大豆 *ニガリ *油 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (ごま)	
*道産無添加味噌白	14.40
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*国産こめ油	0.12
*一味とうがらし	0.02
*冷凍絹厚揚げミニ	12.00
*豆乳	

献立名／食品名	可食量 (g)
*植物油 *加工でん粉 *凝固剤 *トランスグルタミナーゼ製剤 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*かつおエキス	4.80
*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)	
【白身魚フライ】	
*白身魚フライ60g	60.00
*ホキ *パン粉 *小麦粉 *でん粉 *食塩 *調味料 (アミノ酸) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・カニ)	
*キャノーラ油	6.00
【減塩ソース】	
*PREMIUM減塩ソース	5.00
*液糖 ショ糖型液糖 *黒さとう	

献立名／食品名	可食量 (g)
*果糖ぶどう糖液糖 *リンゴピューレ *トマトジュース *玉ねぎ *にんじん *異性化液糖 *食塩 *とうもろこしでん粉 *醸造酢 *果実酢 ぶどう酢 *米酢 *アミノ酸液 *香辛料 <----- アレルギー -----> (大豆・りんご) <---- コンタミネーション ----> (小麦・乳・えび・オレンジ・牛肉・ご ま・豚肉・鶏肉・さば・桃・ゼラチン)	

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9月7日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【バーガーパン】	
*バーガーパン90	90.00
*小麦粉 *生イースト *さとう *食塩 *脱脂粉乳 *液卵 *無塩マーガリン(大豆含む) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳・大豆)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
【ニョッキのクリーム煮】	
*ホールコーン	6.00
*とうもろこし *食塩	
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	10.00
*枝豆	6.00
*えだまめ *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
*ミニブロッコリー	6.00
*調理用牛乳	42.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*バター	1.80
*生乳 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*天日塩	0.06

献立名/食品名	可食量 (g)
*こしょう	0.10
*ベーコンスライス	7.00
*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) *香辛料抽出物 〈----- アレルギー -----〉 (卵・乳・大豆・豚肉)	
*ポテトニョッキ	30.00
*じゃがいも(北アカリ) *小麦粉 *加工でん粉 *鶏卵 *食塩 *上新粉 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵)	
*クリームコーン冷凍	9.60
*とうもろこし *脱脂濃縮乳 *コーンスターチ *さとう *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*北海道産フレッシュクリームF	6.00
*クリーム 〈----- アレルギー -----〉	

献立名/食品名	可食量 (g)
(乳)	
*コーンクリーム	9.60
*スイートコーン *小麦粉 *ぶどう糖 *乳製品(脱脂粉乳、 ホエイパウダー、チーズ) *食用植物油脂 *食塩 *コーンスターチ *ばれいしょでん粉 *さとう *食用精製加工油脂 *デキストリン *粉末加工油脂 *ポークエキスパウダー *オニオンエキスパウダー *たん白加水分解物 *酵母エキスパウダー *チキンパウダー *チキンエキスパウダー *魚醤パウダー *香辛料 *はくさいエキスパウダー *増粘剤(グアーガム) *香料 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・豚肉・鶏肉)	
*とろけるクリームシチューフレーク	3.60
*食用油脂 (パーム油、なたね油) *小麦粉 *でん粉 *ミルクパウダー *食塩 *白菜エキスパウダー	

献立名/食品名	可食量 (g)
*さとう *キャベツエキスパウダー *ポークエキスパウダー *加工油脂(なたね油、大豆油、食塩) *オニオンパウダー *L-グルタミン酸ナトリウム *5'-リボヌクレオチドニナトリウム *ショ糖脂肪酸エステル *香料 *にんじんカロテン 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・豚肉)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.56
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
*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)	
*ベシヤメルソース	3.60
*小麦粉 *豚脂(アレルギー含まず) *食塩不使用バター *加工でん粉 *酸化防止剤(ビタミンE) *香料 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆)	
【テリヤキハンバーグ】	

アレルギー表

中学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
*新あみ焼ハンバーグ (テリヤキ)	45.00						
*鶏肉 *たまねぎ *ペースト状植物性たん白 *パン粉 *豚脂 *粒状植物性たん白 *マーガリン *しょうゆ *牛肉エキス *食塩 *ウスターソース *トマトケチャップ *しょうが *砂糖 *香辛料 *ぶどう糖 *乾燥卵白 *調味料 (アミノ酸) *着色料 (ココア) *カラメル色素 *水あめ *清酒 *牛肉エキス *チキンエキス *増粘剤 (加工でん粉、キサンタンガム) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・りんご)							
【スライスチーズ】							
*スライスチーズ	20.00						
*ナチュラルチーズ *乳化剤 *重曹 <----- アレルギー -----> (乳)							

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年9月8日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【鶏塩鍋】	
*若鶏ももダイス	24.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*学とり肉団子	24.00
*鶏肉 *玉ねぎ *豚脂 *パン粉 *大豆油 *粒状大豆たん白 *でん粉 *さとう *しょうゆ *食塩 *粉末状大豆たん白 *みりん *香辛料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび・カニ・牛肉・ごま・やまいも・りんご・ゼラチン)	
*しらたき	24.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*焼き豆腐	30.00
*大豆 *ニガリ	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*油揚げ	6.00
*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	8.40
*長ねぎ	12.00
*はくさい	33.60
*えのきたけ	6.00
*鶏塩鍋の素	12.00
*食塩 *しょうゆ *チキンエキス *清酒 *さとう *調味動物油脂 *たん白加水分解物 *あさりエキスパウダー *酵母エキスパウダー *はくさいエキス *ポークエキス *昆布エキスパウダー *しいたけエキスパウダー *かつおぶしエキスパウダー *調味料(アミノ酸等) *酒精 *増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉)	
*清酒	3.60
【いわしの生姜煮】	

献立名/食品名	可食量 (g)
*いわしのしょうが煮	50.00
*いわし *たれ さとう しょうゆ 還元水あめ 発酵調味料 魚しょう *粉末しょうが *調味料(アミノ酸) *増粘剤(加工でん粉) <----- アレルギー -----> (小麦・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9月9日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ラーメン】	
*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)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
【味噌ラーメン】	
*ホールコーン	6.00
*とうもろこし *食塩	
*にら	2.40
*にんじん	6.00
*長ねぎ	6.00
*はくさい	12.00
*もやし	6.00
*たけのこ千切り水煮	12.00
*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*豚細切もも	24.00
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	
*ごま油	0.06
〈----- アレルギー -----〉 (ごま)	
*粒こしょう	0.06
*ブラックペッパー	

献立名/食品名	可食量 (g)
*がらすープ(ポーク&チキン)	6.00
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉)	
*北の味噌ラーメンスープ	15.60
*味噌 *畜肉エキス *さとう *動物油脂 *食塩 *香辛野菜 *ごま *植物油脂 *たん白酵素分解物 *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・ごま・豚肉・そば)	
*おろしにんにく	0.60
*おろししょうが	0.60
【牛肉コロッケ】	
*牛肉コロッケ	50.00
*パン粉 *乾燥マッシュポテト *小麦粉 *粒状大豆たん白 *玉ねぎ *パーム油 *さとう *でん粉 *しょうゆ *牛肉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩 *ぶどう糖 *調味料(アミノ酸) *pH調整剤 *着色料(パプリカ粉末、カラメル) *増粘多糖類 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・牛肉)	
*キャノーラ油	5.00
【小魚アーモンド】	
*小魚アーモンド	5.00
*アーモンド *カタクチイワシ *さとう *でん粉分解物 *ごま *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (ごま・アーモンド) 〈----- コンタミネーション -----〉 (えび・カニ・クルミ・カシューナッツ)	

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9月10日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【ラビオリ中華スープ】	
*ポークラビオリ	34.00
*皮(小麦粉、食塩) *豚肉 *パン粉 *玉ねぎ *食塩 *ポークエキス *香辛料 *酵母エキス <----- アレルギー -----> (小麦・豚肉)	
*絹ごし豆腐	20.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*長ねぎ	6.60
*にんじん	6.60
*もやし	13.20
*えのきたけ水煮	6.00
*こしょう	0.07
*天日塩	0.07
*でん粉	1.32
*清湯スープ	3.60
*ポーク・チキンエキス(豚骨、鶏骨、 野菜、食塩、かつおエキス) *香味オイル(動物油脂、野菜) *調味料(アミノ酸等)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酸化防止剤(ビタミンE) <----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*中華調味料・液体	5.00
*食塩 *畜肉エキス *さとう *動物油脂 *植物油脂 *魚介エキス *野菜(ねぎ・玉ねぎ・にんにく・生姜) *香辛料 *しょうゆ *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・カニ・ごま・豚肉・鶏肉)	
【回鍋肉】	
*豚ももスライス	40.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*たけのこ短冊水煮	9.60
*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	9.60
*キャベツ	12.00
*冷凍絹厚揚げ	25.00
*豆乳 *植物油 *加工でん粉 *凝固剤 *トランスグルタミナーゼ製剤 <----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(大豆)	
*美味中華回鍋肉ソース	6.00
*しょうゆ *トウチ *さとう *水あめ *トウチ醤 *食用植物油脂 *豆板醤 *発酵調味料 *テンメンジャン *香味食用油 *たん白加水分解物 *味噌 *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) *L-グルタミン酸ナトリウム *5'-リボヌクレオチドナトリウム *カラメルI *ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま)	
*国産こめ油	0.36

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9月13日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【小型コッペパン】	
*コッペパン87	87.00
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【ペネポロネーゼ】	
*冷凍ペネ	48.00
*デュラム小麦のセモリナ *植物油脂 *乳化剤(大豆由来) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*さとう	0.96
*玉ねぎ	55.44
*ダイストマトイタリア	1.80
*トマト *トマトピューレー *クエン酸	
*にんじん	18.00
*グリーンピース	7.92
*乾燥パセリ	0.01
*豚挽肉	35.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*バター	1.80
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*ブイヨン	0.36
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン)	
*こしょう	0.16

献立名/食品名	可食量 (g)
*ウスターソース	1.80
<---- コンタミネーション ----> (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・りんご・ゼラチン)	
*エスパニョールソース	3.60
*小麦粉 *さとう *食用精製加工油脂 *トマトパウダー *食塩 *ぶどう糖 *デキストリン *酵母エキスパウダー *粉末しょうゆ *粉末ソース *ガーリックパウダー *オニオンパウダー *オニオンエキスパウダー *昆布エキスパウダー *魚醤パウダー *にんじんエキスパウダー *香辛料 *トマトエキスパウダー *ポークエキスパウダー *チキンエキスパウダー *乳等を主要原料とする食品 *カラメル色素 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉・鶏肉・りんご)	
*おろしにんにく	0.79
*国産こめ油	0.31
*デミグラスソースフレーク	4.80
*豚脂 *小麦粉 *ビーフエキス	

献立名/食品名	可食量 (g)
*チキンブイヨンパウダー *さとう *ソテー・ド・オニオン *にんじん *トマトパウダー *食塩 *ぶどう糖 *カカオマス *ポテトフレーク *オニオンパウダー *たん白加水分解物(かつお、いわし) *ゼラチン *セロリ *香辛料 *赤ワインパウダー *カラメルI *トウガラシ色素 *L-グルタミン酸ナトリウム *乳酸ナトリウム *シヨ糖脂肪酸エステル *クエン酸 *L-酒石酸 *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
*トマトケチャップ	7.20
*ハヤシフレーク	4.80
*小麦粉 *豚脂(アレルギー含まず) *ソテー・ド・オニオン *乳糖 *食塩 *さとう *トマトパウダー *バナナ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ソースパウダー *チキンブイヨン *香辛料 *脱脂粉乳 *ぶどう糖 *カラメルI *L-グルタミン酸ナトリウム *5'-リボヌクレオチド二ナトリウム *コハク酸二ナトリウム *クエン酸 *DL-リンゴ酸 *酢酸ナトリウム *水酢酸 *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・バナナ・りんご)	
*丸大豆しょうゆ	1.20
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*ミートソース大豆	3.60
*玉ねぎ *にんじん *粒状植物性たん白 *豚肉 *トマトケチャップ *植物油脂 *動物油脂 *トマトペースト *にんにくペースト *しょうがペースト *オニオンパウダー *チキンエキスパウダー *香辛料 <----- アレルギー -----> (大豆・豚肉・鶏肉)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年9月14日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【さつまい】	
*さつまいも乱切り	48.00
*にんじん	15.00
*つきこんにやく	24.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*絹ごし豆腐	36.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*玉ねぎ	24.00
*長ねぎ	8.00
*若鶏むねスライス	20.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*道産無添加味噌白	12.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*かつおエキス	3.24
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
<---- 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)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.60
【あじフライ】	
*あじフライ	40.00
*あじ *パン粉 *バター液 小麦粉 食塩 乳化剤 増粘多糖類 調味料(アミノ酸等) *打ち粉 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉)	
*キャノーラ油	4.00
【減塩ソース】	
*PREMIUM減塩ソース	5.00
*液糖 ショ糖型液糖 *黒さとう *果糖ぶどう糖液糖 *リンゴピューレ *トマトジュース *玉ねぎ *にんじん *異性化液糖 *食塩 *とうもろこしでん粉 *醸造酢 *果実酢 ぶどう酢 *米酢 *アミノ酸液 *香辛料 <----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(大豆・りんご) <---- コンタミネーション ----> (小麦・乳・えび・オレンジ・牛肉・ご ま・豚肉・鶏肉・さば・桃・ゼラチン)	

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9月15日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【コッペパン】	
*コッペパン101	101.00
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【コーンシチュー】	
*ベーコンスライス	5.00
*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) *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (卵・乳・大豆・豚肉)	
*ホールコーン	39.60
*とうもろこし *食塩	
*にんじん	15.00
*クリームコーン冷凍	25.00
*とうもろこし *脱脂濃縮乳 *コーンスターチ *さとう *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	35.00
*枝豆	6.00
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*玉ねぎ	30.00
*調理用牛乳	55.20
<----- アレルギー -----> (乳)	
*コーンクリーム	10.32
*スイートコーン *小麦粉 *ぶどう糖 *乳製品 (脱脂粉乳、 ホエイパウダー、チーズ) *食用植物油 *食塩 *コーンスターチ *ばれいしょでん粉 *さとう *食用精製加工油脂 *デキストリン *粉末加工油脂 *ポーケキスパウダー *オニオンエキスパウダー *たん白加水分解物 *酵母エキスパウダー *チキンパウダー *チキンエキスパウダー *魚醤パウダー *香辛料 *はくさいエキスパウダー *増粘剤 (グアーガム) *香料 <----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・乳・大豆・豚肉・鶏肉)	
*国産こめ油	0.24
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.96
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
【白花豆コロッケ】	
*白花豆コロッケ60	60.00
*白花豆 *乾燥マッシュポテト *バター *さとう *食塩 *衣 パン粉 小麦粉 でん粉 粉末状大豆たん白 植物油 貝殻焼成カルシウム <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆) <----- コンタミネーション -----> (卵・えび・いか・牛肉・ごま・豚肉・ 鶏肉・鮭・ゼラチン)	
*キャノーラ油	6.00

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9月16日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【厚揚げの四川風煮】	
*冷凍絹厚揚げ	36.00
*豆乳 *植物油 *加工でん粉 *凝固剤 *トランスグルタミナーゼ製剤 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*豚挽肉	48.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	42.00
*キャベツ	54.00
*にんじん	9.60
*ピーマン	9.60
*おろししょうが	0.60
*ごま油	0.36
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*清酒	2.40
*本みりん	1.20
*三温糖	0.60
*道産無添加味噌白	2.64
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*赤味噌	5.28
<----- アレルギー -----> (大豆)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*おろしにんにく	0.60
*テンメンジャン	2.40
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	1.20
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*豆板醤	0.24
【肉しゅうまい(2個)】	
*無添加国産ポークしゅうまい	36.00
*豚肉 *玉ねぎ *パン粉 *でん粉 *しょうがペースト *調味料 さとう 食塩 酵母エキス ポークエキス 香辛料 *皮 小麦粉 還元水あめ <----- アレルギー -----> (小麦・豚肉) <----- コンタミネーション -----> (卵・乳・えび・カニ)	

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9月17日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【しらたま汁】	
*煮込みもち	40.00
*もち米粉 *でん粉(とうもろこし) *こんにやく粉 *増粘剤(加工でん粉) *トレハロース	
*丸大豆しょうゆ	3.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*若鶏むねスライス	22.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*長ねぎ	7.00
*減塩液体塩こうじ10L	0.60
*油揚げ	6.00
*大豆 *ニガリ *油 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (ごま)	
*乾燥ごぼう(ささがき)	3.60
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*にんじん	5.00
*なると	3.60
*魚肉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*白しょうゆ	4.80
*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)	
*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 *しいたけ <----- アレルギー -----> (さば)	
【開拓丼】	
*豚挽肉	32.40
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	21.60
*にんじん	13.00
*ホールコーン	5.40
*とうもろこし	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩	
*乾燥ひじき	0.43
<---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*大豆ミート	5.40
*脱脂大豆 *クエン酸鉄 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (小麦)	
*枝豆	5.40
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*三温糖	0.54
*道産無添加味噌白	1.95
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	3.30
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	1.08
*清酒	1.08
*おろししょうが	0.43
*おろしにんにく	0.43
*国産こめ油	0.86
【お月見デザート】	
*まんまる月ゼリー	30.00
*砂糖 *水あめ *粉あめ *食物繊維(イヌリン) *青りんご濃縮果汁 *レモン濃縮果汁	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有) *ゲル化剤(増粘多糖類) *クエン酸(Na) *香料 *着色料(カロチン) <----- アレルギー -----> (りんご)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年9月21日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【黒糖スライスパン】	
*黒糖パン106	106.00
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【ブロッコリー入りシチュー】	
*ミニブロッコリー	42.00
*にんじん	13.00
*玉ねぎ	30.00
*ベーコン・キューブ	12.00
*豚ばら肉 *還元水あめ *卵たん白 *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)	
*調理用牛乳	5.40
<----- アレルギー -----> (乳)	
*北海道産フレッシュクリームF	3.60
*クリーム <----- アレルギー -----> (乳)	
*脱脂粉乳	3.60
*生乳	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (乳)	
*コーンクリーム	8.64
*スイートコーン *小麦粉 *ぶどう糖 *乳製品 (脱脂粉乳、 ホエイパウダー、チーズ) *食用植物油 *食塩 *コーンスターチ *ばれいしょでん粉 *さとう *食用精製加工油脂 *デキストリン *粉末加工油脂 *ポークエキスパウダー *オニオンエキスパウダー *たん白加水分解物 *酵母エキスパウダー *チキンパウダー *チキンエキスパウダー *魚醤パウダー *香辛料 *はくさいエキスパウダー *増粘剤 (グアーガム) *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉・鶏肉)	
*こしょう	0.12
*スープストック (無塩)	3.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*ベシヤメルソース	3.24
*小麦粉 *豚脂 (アレルギー含まず) *食塩不使用バター *加工でん粉 *酸化防止剤 (ビタミンE) *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆)	
*バター	1.68
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*とろけるクリームシチューフレーク	3.24
*食用油脂 (パーム油、なたね油) *小麦粉 *でん粉 *ミルクパウダー *食塩 *白菜エキスパウダー *さとう *キャベツエキスパウダー *ポークエキスパウダー *加工油脂 (なたね油、大豆油、食塩) *オニオンパウダー *L-グルタミン酸ナトリウム *5'-リボヌクレオチドナトリウム *シヨ糖脂肪酸エステル *香料	

献立名/食品名	可食量 (g)
*にんじんカロテン <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.80
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
【チキンロイヤルカツ】	
*めぐみ鶏チキンロイヤルカツ	62.00
*鶏肉 *トマトケチャップ *玉ねぎ *さとう *白ワイン *おろしりんご *食塩 *たん白加水分解物 *おろしにんにく *豆板醤 *酵母エキス *オニオンパウダー *ナツメグパウダー *デキストリン *パン粉 *粒状植物性たん白 *しょうゆ *香辛料 *でん粉 *小麦粉 *ぶどう糖 *大豆粉 *植物油 *揚げ油 (なたね油、パーム油) *加工でん粉 *増粘剤 (加工でん粉) *重曹 *香料	

アレルギー表

中学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
*酸味料 *酸化防止剤 (V.C) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・りんご)							

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年9月22日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん100	100.00
*学校給食用強化米	0.30
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【うずら卵入り春雨スープ】	
*はるさめ	3.60
*はるさめ *クエン酸 *パーム油	
*うずら卵水煮	15.00
*うずら卵 *食塩 <----- アレルギー -----> (卵) <---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆)	
*にんじん	8.40
*長ねぎ	8.00
*国産水煮しいたけ	6.00
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*こしょう	0.06
*天日塩	0.06
*でん粉	1.20
*はくさい	12.00
*学とり肉団子	24.00
*鶏肉 *玉ねぎ *豚脂 *パン粉 *大豆油 *粒状大豆たん白	

献立名/食品名	可食量 (g)
*でん粉 *さとう *しょうゆ *食塩 *粉末状大豆たん白 *みりん *香辛料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび・カニ・牛肉・ごま・や まいも・りんご・ゼラチン)	
*清湯スープ	2.40
*ポーク・チキンエキス(豚骨、鶏骨、 野菜、食塩、かつおエキス) *香味オイル(動物油脂、野菜) *調味料(アミノ酸等) *酸化防止剤(ビタミンE) <----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*中華調味料・液体	12.00
*食塩 *畜肉エキス *さとう *動物油脂 *植物油脂 *魚介エキス *野菜(ねぎ・玉ねぎ・にんにく・生姜) *香辛料 *しょうゆ *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・カニ・ごま・豚肉・鶏肉)	
【豚肉の生姜炒め】	

献立名/食品名	可食量 (g)
*豚ももスライス	72.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	36.00
*ピーマン	6.00
*でん粉	0.78
*おろししょうが	2.40
*三温糖	1.32
*丸大豆しょうゆ	6.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	1.20
*国産こめ油	0.60

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9月24日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
【麦ごはん】	
*ごはん100	100.00
*麦	10.00
*大麦	
*学校給食用強化米	0.30
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【ヒートレスカレー】	
*ヒートレスカレー<野菜カレー>	200.00
*野菜(玉ねぎ)	
*野菜(じゃがいも)	
*野菜(にんじん)	
*パーム油	
*さとう	
*デキストリン	
*カレーパウダー	
*トマトペースト	
*食塩	
*ガーリックペースト	
*ローストココナッツペースト	
*酵母エキス	
*かつおぶしエキス	
*香辛料	
*加工でん粉	
*キサンタンガム	
*調味料(アミノ酸等)	
*カラメル色素	
*乳化剤	
*ビタミンC	
*香料	
*香辛料抽出物	
【あずき寒天】	
*あずき寒天	70.00
*小豆	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ビートグラニュー糖	
*麦芽糖	
*オリゴ糖	
*寒天	

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9月27日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ココアコッペパン】	
*コッペパン101	101.00
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	
*ココア(パン加工用)	14.00
*さとう *脱脂粉乳 *ココアパウダー *水あめ *植物油脂 *食塩 *カゼイン *PH調整剤 *香料 *乳化剤 <----- アレルギー -----> (乳)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【じゃがベーコン】	
*じゃがいも	80.00
*ぶなしめじ	10.00
*枝豆	9.12
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*玉ねぎ	50.00
*にんじん	16.00
*バター	3.84
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*こしょう	0.06
*ベーコンスライス	13.00
*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) *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)	
【若鶏のごま照り焼き】	
*鶏ごま照り焼き	50.00
*鶏肉 *パン粉 *粉末状植物性たん白 *植物油脂 *ごま *しょうゆ *さとう *ぶどう糖 *発酵調味料	

献立名/食品名	可食量 (g)
*チキンエキス *食塩 *粉末がらスープ *魚介エキス *酵母エキス *増粘剤(加工でん粉) *重曹 *香料 *カロチノイド色素 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)	

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9月28日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【バレンシアライス】	
*ごはん100	100.00
*バレンシアごはんの素(三島)	30.00
*マーガリン *にんじん *赤ピーマン *コーン *食塩 *鶏肉 *魚介エキス *砂糖 *チキンエキス *乾燥たまねぎ *魚醤 *食用植物油脂 *香辛料 *オニオンエキス *カレー粉 *酵母エキス *香料 〈----- アレルギー -----〉 (乳・大豆・鶏肉)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
【ソパ・デ・アホ】	
*玉ねぎ	24.00
*マッシュルーム	12.00
*マッシュルーム *食塩 *ビタミンC *クエン酸 〈---- コンタミネーション ----〉 (小麦・卵・乳・大豆・落花生・牛肉・ ごま・豚肉・鶏肉・桃・りんご・ゼラ	

献立名／食品名	可食量 (g)
チン)	
*にんじん	5.00
*ベーコンスライス	10.00
*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) *香辛料抽出物 〈----- アレルギー -----〉 (卵・乳・大豆・豚肉)	
*ダイストマトイタリア	24.00
*トマト *トマトピューレー *クエン酸	
*マカロニ・クルル	4.00
*デュラム小麦のセモリナ 〈----- アレルギー -----〉 (小麦)	
*オリーブ油	1.20
*おろしにんにく	0.84
*パン粉	3.60
*小麦粉 *ぶどう糖 *パン酵母 *食塩 *ショートニング *とうもろこし澱粉 *麦芽粉末 *アセロラ粉末	

献立名／食品名	可食量 (g)
*米麹 〈----- アレルギー -----〉 (小麦) 〈---- コンタミネーション ----〉 (卵・乳・大豆)	
*乾燥パセリ	0.04
*天日塩	0.84
*こしょう	0.02
*丸大豆しょうゆ 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	1.20
*ローコンクチキン	3.60
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉)	
*ワイン白	1.20
【スペイン風オムレツ】	
*スペイン風オムレツ	50.00
*鶏卵 *フライドポテト *たまねぎ *鶏肉 *ほうれん草 *でん粉(ばれいしょ) *砂糖 *植物油(ひまわり) *食酢 *食塩 *ワインタイプ醸造調味料 *ブイヨン *酵母エキス *こしょう 〈----- アレルギー -----〉 (卵・鶏肉)	
【オレンジゼリー】	
*オレンジゼリー	50.00
*オレンジ果汁(濃縮還元)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*砂糖 *ゲル化剤(増粘多糖類) *ビタミンC *クエン酸鉄Na *香料 〈----- アレルギー -----〉 (オレンジ)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和3年9月29日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【スライSPAN】	
*コッペパン101	101.00
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【パンプキンポターージュ】	
*玉ねぎ	30.00
*南瓜乱切	36.00
*調理用牛乳	96.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*乾燥パセリ	0.36
*天日塩	0.12
*こしょう	0.10
*にんじんペースト	1.80
*北海道産フレッシュクリームF	12.00
*クリーム <----- アレルギー -----> (乳)	
*パンプキンペースト	48.00
*野菜ベース	12.00
*玉ねぎ *ばれいしょ *バター <----- アレルギー -----> (乳) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・大豆・えび・カニ・牛肉・豚肉・鶏肉)	
*コーンクリーム	12.00
*スイートコーン *小麦粉 *ぶどう糖	

献立名/食品名	可食量 (g)
*乳製品(脱脂粉乳、 ホエイパウダー、チーズ) *食用植物油脂 *食塩 *コーンスターチ *ばれいしょでん粉 *さとう *食用精製加工油脂 *デキストリン *粉末加工油脂 *ポークエキスパウダー *オニオンエキスパウダー *たん白加水分解物 *酵母エキスパウダー *チキンパウダー *チキンエキスパウダー *魚醤パウダー *香辛料 *はくさいエキスパウダー *増粘剤(グアーガム) *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉・鶏肉)	
*ローコンクチキン	4.20
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
【キャベツメンチカツ】	
*ごちそうキャベツメンチカツ	55.00
*キャベツ *鶏肉 *植物性たん白 *豚脂 *ポークオイル *パン粉 *小麦粉 *コーンフラワー	

献立名/食品名	可食量 (g)
*植物油脂 *フライミックス粉 *でん粉 *調味料 さとう 食塩 ポークエキス しょうゆ 香辛料 加工でん粉 アミノ酸 リン酸塩 *着色料 *焼成Ca <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・豚肉・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*キャノーラ油	5.50
【りんごジャム】	
*りんごジャム15	15.00
*水飴 *砂糖 *りんご *ゲル化剤 *酸味料 *酸化防止剤 <----- アレルギー -----> (りんご) <---- コンタミネーション ----> (小麦・乳・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9月30日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【うどん】	
*うどん220g	220.00
*小麦粉 *食塩 *加工でん粉 *pH調整剤 <----- アレルギー -----> (小麦) <---- コンタミネーション ----> (卵・大豆・そば)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【根菜うどん】	
*乾燥ごぼう(ささがき)	4.00
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*だいこん	18.00
*にんじん	12.00
*長ねぎ	6.00
*若鶏ももスライス	18.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*油揚げ冷凍(カット)	6.00
*大豆 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤(加工助剤) <----- アレルギー -----> (大豆)	
*ロイヤル椎茸スライスSカット	0.36
*だし昆布パック	1.20
<---- コンタミネーション ----> (さば)	
*カツオ中厚削りパック	1.56

献立名/食品名	可食量 (g)
<---- コンタミネーション ----> (さば)	
*丸大豆しょうゆ	4.20
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*そばつゆ	15.60
*しょうゆ *さとう *食塩 *削りぶし(かつお、さば) *醗酵調味料 *にぼし *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・さば)	
*本みりん	0.60
【しらす入りかき揚げ】	
*国産しらす入りかき揚げ50	50.00
*小麦粉 *玉ねぎ *パーム油 *にんじん *しらす *食塩 *ごぼう *しゆんぎく *粉末状植物性たん白 *垂鉛含有酵母 *調味料(アミノ酸等) *ベーキングパウダー *カロチノイド色素 *ピロリン酸鉄 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) <---- コンタミネーション ---->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(えび・カニ)	
*キャノーラ油	5.00
【焼きプリンタルト】	
*焼きプリンタルト	30.00
*小麦粉 *マーガリン *さとう *鶏卵 *食塩 *香料 *乳又は乳製品を主要原料とする食品 *加糖卵黄 *脱脂粉乳 *ミルクカルシウム *香辛料 *キシロース *増粘剤(キサンタンガム) *乳化剤 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆)	

献立名/食品名	可食量 (g)