

令和 3年度 10月分

中学校 配合表



# アレルギー表

中学校・本献立

令和3年10月1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>【すき焼煮】</b>	
*豚ももスライス	72.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	52.80
*減塩液体塩こうじ10L	0.84
*しらたき	30.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*さとう	2.90
*焼き豆腐	52.80
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*長ねぎ	10.00
*えのきたけ水煮	7.92
*国産しいたけ水煮スライス	7.92
*しいたけ *pH調整剤 *酸化防止剤(ビタミンC)	
*かつおエキス	3.96
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	7.20
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
<b>【厚焼き玉子】</b>	
*厚焼き玉子	50.00
*鶏卵 *さとう *小麦でん粉 *食用植物油脂 *米発酵調味料 *大豆たん白 *食塩 *しょうゆ *和風だし *醸造酢 *トレハロース *膨張剤 *調味料(アミノ酸等) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・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10月4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>【ガタタンスープ】</b>	
*木綿豆腐	32.40
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*むきえび2L	4.80
<----- アレルギー -----> (えび)	
*豚ももスライス	15.60
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*焼きちくわ	4.80
*魚肉 *でん粉 *植物油脂 *さとう *食塩 *ぶどう糖 *はっ酵調味料 *加工でん粉 *炭酸Ca *調味料(アミノ酸) <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*キャベツ	21.60
*にんじん	10.80
*長ねぎ	4.80
*殺菌液卵 冷凍	10.80

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (卵)	
*ごま油	0.48
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*おろししょうが	0.36
*でん粉	3.24
*天日塩	0.24
*こしょう	0.02
*おろしにんにく	0.36
*丸大豆しょうゆ	3.36
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*無添加とりがらスープ	2.40
*鶏骨 *まる鶏 *長ねぎ *玉ねぎ *にんじん <----- アレルギー -----> (鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・大豆・えび・カニ・落花生・いか・オレンジ・牛肉・ごま・豚肉・クルミ・鮭・さば・桃・りんご・ゼラチン)	
*シヤンタン	1.56
*食塩 *畜肉エキス *野菜エキス *食用油脂(動物油脂・植物油脂) *さとう *乳糖 *小麦粉 *香辛料 *調味料(アミノ酸等)	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
<b>【手作りやきとり丼】</b>	
*玉ねぎ	48.00
*減塩液体塩こうじ10L	0.96
*天日塩	0.01
*国産こめ油	0.24
*こしょう	0.06
*道内産豚肩肉	60.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*丸大豆しょうゆ	0.60
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	0.60
*炭火焼き鳥のタレ	12.00
*しょうゆ *果糖ぶどう糖液糖 *さとう *発酵調味料 *りんご果汁 *粉末調味料(でん粉、粉末水あめ、発酵調味料) *醸造酢 *チキンオイル *食塩 *たん白加水分解物 *チキンエキス *南乳(豆腐発酵調味料) *酵母エキス *粉末植物油脂 *増粘剤(加工でん粉、キサンタン) *酒精 *カラメル色素 *結晶セルロース	

献立名／食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸等) *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・りんご)	
<b>【ねりからし】</b>	
*ねりからし	2.00
*からし *食塩 *酸味料 *酒精 *着色料(ウコン) *増粘多糖類 *ビタミンC	

## アレルギー表

中学校・本献立

令和3年10月5日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【糖蜜パン】</b>	
*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
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【鶏肉のトマト煮】</b>	
*若鶏ももダイス	78.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*ぶなしめじ	18.72
*枝豆	15.60
*えだまめ	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*玉ねぎ	46.80
*ダイストマトイタリア	15.60
*トマト	
*トマトピューレー	
*クエン酸	
*さとう	1.56
*にんじん	15.60
*ミニブロッコリー	15.60
*バター	1.56
*生乳	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (乳)	
*こしょう	0.04
*トマト煮込み用シーズニング	1.80
*食塩	
*ガーリック	

献立名／食品名	可食量 (g)
*さとう	
*チキンブイヨンパウダー	
*ブラックペッパー	
*パセリ	
*ローズマリー	
*バジル	
*オレガノ	
*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	
*グリシン	
*コハク酸二ナトリウム	
*5'-グアニル酸二ナトリウム	
*5'-イノシン酸二ナトリウム	
*香料	
<----- アレルギー -----> (乳・豚肉・鶏肉)	
*ウスターソース	4.68
<---- 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)	
*トマトソース	18.72
<----- アレルギー -----> (大豆)	
<---- コンタミネーション ----> (小麦・乳・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・バナナ・桃・りんご)	
*トマトピューレー	15.60
*トマトペースト	
<---- コンタミネーション ----> (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・さば・りんご・ゼラチン)	
*ワイン赤	1.56
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.78
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【イカリングフライ (2個)】</b>	
*イカリングフライ	36.00
*いか	
*パン粉	
*食塩	
*亜鉛含有酵母	
*たん白加水分解物	
*香辛料	
*小麦粉	
*ファットスプレット	
*粉末状植物性たん白	
*全卵	
*調味料(アミノ酸等)	
*ピロリン酸鉄	
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・いか・ゼラチン)	
<---- コンタミネーション ----> (乳・えび・カニ)	
*キャノーラ油	3.60

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10月6日(水)

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>【相性汁】</b>	
*若鶏むねスライス	12.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*じゃがいも	24.00
*だいこん	24.00
*にんじん	9.60
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.50
*乾燥ごぼう	
*ブドウ糖	
*キャベツ	18.00
*絹ごし豆腐	24.00
*大豆	
*ニガリ	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*長ねぎ	5.00
*えのきたけ水煮	6.00
*道産無添加味噌	9.60
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*だしパック	7.20
*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 ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆・鶏肉・さば)	
*調理用牛乳	9.60
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【鮭フライ】</b>	
*鮭フライ	40.00
*鮭	
*パン粉	
小麦粉	
ショートニング	
ぶどう糖	
イーストフード	
*バターミックス	
ライ麦粉	
コーンフラワー	
増粘剤(グァーガム)	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鮭)	
<---- コンタミネーション ----> (卵・乳)	
*キャノーラ油	4.00
<b>【減塩ソース】</b>	
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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10月7日(木)

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)
<b>【ラーメン】</b>		<b>*ごま油</b>		<b>【野菜もっチーズフライ】</b>			
*ラーメン220g	220.00	<----- アレルギー -----> (ごま)		*野菜もっチーズフライ	50.00	*牛乳	
*小麦粉		*おろししょうが	0.36	*じゃがいも		*脱脂粉乳	
*食塩		*おろしにんにく	0.36	*にんじん		*乳又は乳製品を主要原料とする食品	
*小麦たん白		*清湯スープ	6.00	*ごぼう		*加糖卵黄	
*かんすい		*ポーク・チキンエキス (豚骨、鶏骨、 野菜、食塩、かつおエキス)		*長ねぎ		*ゼラチン	
*くちなし色素		*香味オイル (動物油脂、野菜)		*乾燥おから		*増粘剤 (加工でん粉、増粘多糖類)	
<----- アレルギー ----->		*調味料 (アミノ酸等)		*パン粉		*グリシン	
(小麦)		*酸化防止剤 (ビタミンE)		*玉ねぎ		*クエン酸Na	
<---- コンタミネーション ---->		<----- アレルギー ----->		*キャッサバでん粉		*乳化剤	
(卵・大豆・そば)		(豚肉・鶏肉)		*鶏肉		*ピロリン酸鉄	
		*黒しょうゆラーメンスープ	24.00	*プロセスチーズ 乳化剤 セルロース		*香料	
<b>【牛乳】</b>		*しょうゆ		*さとう		*クチナシ色素	
*牛乳200	206.00	*畜肉エキス		*みりん風調味料		<----- アレルギー ----->	
<----- アレルギー ----->		*食塩		*しょうゆ		(小麦・卵・乳・ゼラチン)	
(乳)		*動植物油脂		*かつお節			
		*玉ねぎ		*調合油			
<b>【黒醤油ラーメン】</b>		*さとう		*食塩			
*きざみチャーシュー	10.00	*香味油		*上新粉			
*豚肩ロース		*豚背脂		<----- アレルギー ----->			
*しょうゆ		*たん白加水分解物		(小麦・乳・大豆・鶏肉)			
脱脂加工大豆		*魚介エキス		<---- コンタミネーション ---->			
小麦		*醸造酢		(卵・えび・カニ・いか・牛肉・ごま・ 豚肉・クルミ・バナナ・鮭・さば・や まいも・りんご・ゼラチン・アーモ ンド)			
食塩		*にんにく					
さとう混合ぶどう糖果糖液糖		*メンマパウダー					
調味料 (アミノ酸等)		*こしょう					
酸味料		*しょうが					
保存料 (安息香酸Na)		*調味料 (アミノ酸等)					
甘味料 (甘草)		*カラメル色素					
*さとう (上白糖)		*増粘剤 (加工でん粉)					
*グルソー (L-グルタミン酸ナトリウム)		<----- アレルギー ----->					
*野菜 (しょうが、にんにく、にんじん、玉ねぎ)		(小麦・大豆・豚肉・鶏肉・さば)					
<----- アレルギー ----->		*粒こしょう	0.01				
(小麦・大豆・豚肉)		*ブラックペッパー					
*もやし	30.00			*キャノーラ油	5.00		
*はくさい	24.00			<b>【メープルカスタードワッフル】</b>			
*にんじん	12.00			*原宿ドッグ メープルカスタード	40.00		
*長ねぎ	6.00			*卵白			
				*さとう			
				*小麦粉			
				*鶏卵			
				*植物油脂			

## アレルギー表

中学校・本献立

令和3年10月8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>【キャベツと豚肉の味噌炒め】</b>	
*豚ももスライス	52.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*キャベツ	59.00
*冷凍絹厚揚げ	26.00
*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)	
*三温糖	2.00
*玉ねぎ	33.00
*にんじん	6.60
*ピーマン	13.00
*赤味噌	5.30
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*道産無添加味噌白	5.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*おろししょうが	0.66
*おろしにんにく	0.66
*国産こめ油	0.40
*テンメンジャン	2.60
<----- アレルギー -----> (大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*丸大豆しょうゆ	1.30
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	2.60
*豆板醤	0.13
<b>【いわしの梅煮】</b>	
*いわしの梅煮	32.00
*いわし *さとう *水あめ *しょうゆ *梅酢 *発酵調味料 *でん粉 *梅肉ペースト *かつお削りぶし *昆布だし *増粘剤 *着色料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
<----- コンタミネーション -----> (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10月11日(月)

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)
<b>【スライspan】</b>							
*コッペパン101	101.00	*乾燥パセリ	0.07	*パン粉			
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)		*天日塩	0.24	*小麦粉			
<b>【牛乳】</b>		*粒こしょう	0.06	*バターミックス			
*牛乳200	206.00	*ブラックペッパー		*食塩			
<----- アレルギー -----> (乳)		*北京しょうゆラーメンスープ	2.40	*ガーリックパウダー			
<b>【白菜と肉団子のスープ】</b>		*しょうゆ		*こしょう			
*にんじん	8.40	*ポークエキス		<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)			
*学とり肉団子	42.00	*食用油脂 (豚脂、大豆油、ごま油)		*キャノーラ油	4.00		
*鶏肉		*食塩		<b>【チルドチョコ】</b>			
*玉ねぎ		*チキンエキス		*チルドチョコ	15.00		
*豚脂		*野菜エキス		*食用油脂 (植物油脂、加工油脂)			
*パン粉		*香辛料		*さとう			
*大豆油		*調味料 (アミノ酸等)		*カカオマス			
*粒状大豆たん白		*カラメル色素		*ココアパウダー			
*でん粉		*酸化防止剤 (V.E)		*ぶどう糖			
*さとう		*香辛料抽出物		*全粉乳			
*しょうゆ		<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)		*大豆粉			
*食塩		*チキンコンソメ ベースタイプ	1.80	*食塩			
*粉末状大豆たん白		<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)		*炭酸カルシウム			
*みりん		*清酒	3.60	*乳化剤			
*香辛料		*スープストック (無塩)	4.20	*香料			
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉)		*ポークエキス		<----- アレルギー -----> (乳・大豆)			
<---- 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)		*香味オイル (動物油脂、野菜)		<---- コンタミネーション ----> (小麦・落花生)			
*マロニー	4.80	*チキンエキス					
*じゃがいもでん粉		*酵母エキス					
*コーンスターチ		*たん白加水分解物					
*増粘剤		*かつおエキス					
*増粘多糖類		*調味料 (核酸等)					
*長ねぎ	6.00	*酸化防止剤 (ビタミンE)					
*はくさい	42.00	<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)					
		<b>【真だらガーリックフライ】</b>					
		*真だらガーリックフライ40g	40.00				
		*真だら					

## アレルギー表

中学校・本献立

令和3年10月12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>【タッカンマリ風スープ】</b>	
*若鶏ももダイス	48.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*長ねぎ	6.00
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	36.00
*にら	6.00
*キャベツ	14.40
*トック 北海道産	12.00
*うるち米粉	
*でん粉	
*食塩	
*グリシン	
*pH調整剤	
*にんじん	12.00
*えのきたけ水煮	12.00
*鶏がらスープ	3.60
*鶏骨	
*酵母エキス	
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*おろししょうが	0.60
*白湯スープ	3.60
*畜肉エキス	
*食塩	
*植物油脂	
*さとう	
*しょうゆ	
*野菜エキス	

献立名／食品名	可食量 (g)
*香辛料	
*調味料 (アミノ酸等)	
*増粘剤 (加工でん粉)	
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・ごま・豚肉・ 鶏肉・ゼラチン)	
*鶏塩鍋の素	6.00
*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
<b>【ビビンバ】</b>	
*豚細切もも	24.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*たけのこ干切り水煮	12.00
*もうそうたけのこ	
*酸化防止剤 (ビタミンC)	
*pH調整剤	
*さとう	2.76

献立名／食品名	可食量 (g)
*ごま いり	0.60
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*にんじん	12.00
*ほうれん草 冷凍	24.00
*もやし	24.00
*ごま油	0.60
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*おろししょうが	0.60
*おろしにんにく	0.36
*コチジャン	0.12
*味噌	
*糖類 (さとう、水あめ、ぶどう糖)	
*発酵調味料	
*とうがらし	
*食塩	
*米粉	
*にんにく	
*魚醤 (魚介類)	
*大豆粉	
*ソルビット	
*調味料 (アミノ酸等)	
*パプリカ色素	
*酸味料	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	6.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	0.36
<b>【ゆずゼリー】</b>	
*ゆずゼリー	40.00
*はちみつ	
*ぶどう糖果糖液糖	
*水あめ	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ゆず果汁	
*ゲル化剤 (増粘多糖類)	
*pH調整剤	
*酸化防止剤 (ビタミンC)	
*ピロリン酸第二鉄	
<---- コンタミネーション ----> (桃・りんご)	

## アレルギー表

中学校・本献立

令和3年10月13日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ココアコッペパン】</b>	
*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)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【ベーコンとうすら卵のスープ】</b>	
*うすら卵水煮	24.00
*うすら卵 *食塩 <----- アレルギー -----> (卵) <---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆)	
*ベーコンスライス	11.00
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*にんじん	12.00
*玉ねぎ	18.00
*キャベツ	26.40
*ほうれん草 冷凍	6.00
*こしょう	0.11
*チキンコンソメ ベースタイプ	2.80
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
*スープストック(無塩)	2.16
*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)	
<b>【メンチカツ】</b>	
*メンチカツ	45.00
*鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *豚脂 *粒状植物性たん白 *パン粉 *さとう	

献立名／食品名	可食量 (g)
*しょうゆ *チキンエキス *食塩 *香辛料 *おろししょうが *衣 小麦粉 でん粉 植物油脂 粉末状植物性たん白 *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(加工でん粉) *リン酸塩(Na、K) *着色料(紅麹、ラック) <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・ごま・豚肉・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (卵・えび・カニ)	
*キャノーラ油	4.50
<b>【元気ヨーグルト】</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 -----> (乳・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10月14日(木)

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)
<b>【ごはん】</b>							
*ごはん100	100.00	*さとう *発酵調味液					
*学校給食用強化米	0.30	*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)					
<b>【牛乳】</b>							
*牛乳200	206.00						
<----- アレルギー -----> (乳)							
<b>【根菜のコロコロ煮】</b>							
*若鶏ももダイス	36.00	<b>*かつおエキス</b>	2.40				
<----- アレルギー -----> (鶏肉)		*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)					
*にんじん	18.00						
*乱切ごぼう	24.00						
*だいこん	30.00						
*れんこん水煮 イチョウ	12.00						
*れんこん *酸化防止剤(ビタミンC)		<b>*丸大豆しょうゆ</b>	7.20				
*たけのこ乱切り水煮	24.00	<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)					
*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤		<b>*本みりん</b>	1.20				
*こんにやく	30.00	<b>*清酒</b>	1.20				
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム		<b>【さば味噌煮】</b>					
*水煮大豆 冷凍	3.60	<b>*さばの味噌煮</b>	50.00				
<----- アレルギー -----> (大豆)		*さば *でん粉 *調味料 味噌 さとう 発酵調味料 <----- アレルギー -----> (大豆・さば)					
*枝豆	6.00						
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)							
*さとう	3.00						
*なると	6.00						
*魚肉 *食塩							

## アレルギー表

中学校・本献立

令和3年10月15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>【チキンカレー】</b>	
*じゃがいも	38.50
*玉ねぎ	33.00
*にんじん	22.00
*調理用牛乳	30.80
<----- アレルギー -----> (乳)	
*若鶏むねスライス	33.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.44
*国産こめ油	0.22
*ディナーカレーフレーク	7.70
*小麦粉 *牛脂豚脂混合油脂 (豚アレルギー含まず) *ソテーオニオン *カレー粉 *食塩 *さとう *バナナ *乳糖 *フォン・ド・ボーソース *ソースパウダー *香辛料 *脱脂粉乳 *ぶどう糖	

献立名／食品名	可食量 (g)
*カラメルI *L-グルタミン酸ナトリウム *5-リボヌクレオチドナトリウム *コハク酸二ナトリウム *DL-リンゴ酸 *クエン酸 *酢酸ナトリウム *氷酢酸 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・バナナ・りんご)	
<b>*給食用カレーフレーク</b>	6.60
*小麦粉 *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)	
<b>*ソテーオニオン</b>	11.00
*玉ねぎ	

献立名／食品名	可食量 (g)
*サラダ油 大豆油 なたね油 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・えび・カニ・牛肉・豚肉・鶏肉)	
<b>*デミグラスソースフレーク</b>	3.85
*豚脂 *小麦粉 *ビーフェキス *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 ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
<b>*アップルソース</b>	2.42
<----- アレルギー -----> (りんご)	
<b>*ウスターソース</b>	2.42
<---- 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)	
<b>*おろしにんにく</b>	1.54
<b>*トマトケチャップ</b>	3.52
<b>*バーモントフレーク</b>	6.60
*小麦粉 *豚脂 *さとう *食塩 *カレーパウダー *でん粉 *オニオンパウダー *脱脂粉乳 *トマトパウダー *チーズ *ミルクカルシウム *バナナペースト *粉末しょうゆ *はちみつ *粉乳小麦粉ルウ *小麦発酵調味料 *粉末ソース *脱脂大豆 *ココア *バターミルクパウダー *昆布エキス *りんごペースト *ガーリックパウダー *酵母エキス	



# アレルギー表

中学校・本献立  
令和3年10月18日(月)

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>【ちゃんこ鍋】</b>	
*安心素材ミートボール (Fe、Ca強化)	30.00
*鶏肉 *玉ねぎ *でん粉 *豚肉 *還元水あめ *植物性たん白 *チキンオイル *揚げ油(大豆油) *調味料 食塩 香辛料 ドロマイト ピロリン酸鉄 焼成Ca 〈----- アレルギー -----〉 (大豆・豚肉・鶏肉) 〈---- コンタミネーション ----〉 (小麦・卵・乳・えび・カニ)	
*焼きちくわ	8.40
*魚肉 *でん粉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*植物油脂 *さとう *食塩 *ぶどう糖 *はっ酵調味料 *加工でん粉 *炭酸Ca *調味料(アミノ酸) 〈---- コンタミネーション ----〉 (えび・カニ)	
*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
*乾燥ごぼう(ささがき)	3.50
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*長ねぎ	10.80
*はくさい	24.00
*たもぎ茸水煮 *たもぎ茸 *食塩	
*くずきり	6.00
*じゃがいもでん粉 *本葛粉	
*さとう	0.36
*だし昆布(イタンキ産)	1.44
*だしパック *さば節 *かつお節 *たん白加水分解物	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*丸大豆しょうゆ	8.40
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
*清酒	4.80
*スープストック(無塩)	1.20
*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)	
<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 *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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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

# アレルギー表

中学校・本献立

令和3年10月19日(火)

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)
<b>【黒糖パン】</b>							
*黒糖パン106	106.00	*ビタミンC *クエン酸 〈----- アレルギ ---〉 (小麦・卵・乳・大豆)		*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 ---〉 (小麦・乳・大豆・豚肉・鶏肉)		*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 *植物油脂 *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 *酸味料 *酸化防止剤(V.C) 〈----- アレルギ ---〉 (小麦・大豆・鶏肉・りんご)	
<b>【牛乳】</b>							
*牛乳200	206.00	*調理用牛乳	48.00	*粉チーズ	1.20		
<b>【マカロニのグラタン風煮】</b>							
*マカロニ・クルル	18.00	*バター	2.40	*ナチュラルチーズ *脱脂粉乳 *食塩 *セルロース *香料 〈----- アレルギ ---〉 (乳) 〈----- コンタミネーション ---〉 (大豆)			
*デュラム小麦のセモリナ 〈----- アレルギ ---〉 (小麦)		*生乳 *食塩 〈----- アレルギ ---〉 (乳)		*ローコンクチキン	3.60		
*玉ねぎ	24.00	*こしょう	0.10	*ベシヤメルソース	4.80		
*ポークハム短冊冷凍	6.00	*スイートコーン缶詰クリーム	12.00	*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 ---〉 (小麦・乳・大豆)			
*豚肉 *じゃがいもでん粉 *塩 *グラニュー糖 *香辛料 *リン酸塩(Na) 〈----- アレルギ ---〉 (豚肉) 〈----- コンタミネーション ---〉 (小麦・卵・乳・大豆・牛肉・ごま・鶏肉・ゼラチン)		*とうもろこし *食塩		<b>【チキンロイヤルカツ】</b>			
*枝豆	6.00	*ホールコーン	6.00	*めぐみ鶏チキンロイヤルカツ	62.00		
*えだまめ *食塩 〈----- アレルギ ---〉 (大豆)		*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					
*にんじん	12.00	*コーンクリーム	12.00				
*乾燥パセリ	0.60						
*マッシュルーム	6.00						
*マッシュルーム *食塩							



# アレルギー表

中学校・本献立  
令和3年10月20日(水)

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)
<b>【ごはん】</b>		(小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉 ・豚肉・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン)					
*ごはん100	100.00						
*学校給食用強化米	0.30						
<b>【牛乳】</b>		<b>【にしんの照り煮】</b>					
*牛乳200	206.00	*にしん照り煮	40.00				
<----- アレルギー -----> (乳)		*にしん					
		*さとう					
		*しょうゆ					
		*みりん					
		*レモン果汁					
		*かつお節					
		*米でん粉					
		<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)					
<b>【肉じゃが】</b>							
*じゃがいも	72.00						
*豚ももスライス	36.00						
<----- アレルギー -----> (豚肉)							
*玉ねぎ	48.00						
*おろししょうが	0.60						
*にんじん	12.00						
*しらたき	42.00						
*こんにやく粉							
*水酸化カルシウム							
*グリーンピース	3.60						
*丸大豆しょうゆ	8.40						
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)							
*三温糖	2.40						
*本みりん	2.40						
*国産こめ油	0.36						
*かつおエキス	2.40						
*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 ---->							

## アレルギー表

中学校・本献立

令和3年10月21日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【スパゲティ】</b>	
*220gスパゲティ	220.00
<----- アレルギー -----> (小麦)	
<---- コンタミネーション ----> (卵・そば)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【ミートソーススパゲティ】</b>	
*玉ねぎ	60.00
*にんじん	24.00
*豚挽肉	48.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*三温糖	0.60
*乾燥パセリ	0.12
*バター	0.84
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*豆プラスミンチ	2.40
*脱脂大豆 *植物油脂 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*ウスターソース	1.92
<---- 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	6.00
*小麦粉 *さとう *食用精製加工油脂	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	1.20
*粒こしょう	0.10
*ブラックペッパー	
*トマトケチャップ	21.60
*トマトピューレ	9.60
*トマトペースト <---- コンタミネーション ----> (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・さば・りんご・ゼラチン)	
*ハヤシフレーク	6.00
*小麦粉 *豚脂(アレルギー含まず) *ソテー・ド・オニオン *乳糖	

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩 *さとう *トマトパウダー *バナナ *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 *氷酢酸 *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・バナナ・りんご)	
*ワイン白	1.20
*粉チーズ	1.80
*ナチュラルチーズ *脱脂粉乳 *食塩 *セルロース *香料 <----- アレルギー -----> (乳) <---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.36
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
<b>【きたあかりコロッケ】</b>	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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) *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

# アレルギー表

中学校・本献立

令和3年10月22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>【さつま汁】</b>	
*さつまいも乱切り	48.00
*にんじん	18.00
*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	6.00
*若鶏むねスライス	18.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*道産無添加味噌白	12.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*味パック	7.20
*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)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.60

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【豚肉の生姜炒め】</b>	
*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
<b>【韓国のり】</b>	
*韓国のり(バラ)	5.00
*乾のり *ごま油 *食塩 <----- アレルギー -----> (ごま) <----- コンタミネーション -----> (小麦・大豆・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10月25日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【背割パン】</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>【ポトフ】</b>	
*ベーコンスライス	14.00
*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)	
*じゃがいも	10.00
*ポークウインナーズスキンレス6mm	16.00
*豚肉 (豚脂肪含) *食塩 *さとう *香辛料 白こしょう カルワイ (キャラウエー) <----- アレルギー -----> (豚肉)	
*キャベツ	26.40
*だいこん	30.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*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>【ポーク焼きそば】</b>	
*ソースが決めての焼きそば	55.00
*めん *キャベツ *にんじん *中濃ソース *植物油脂 (大豆油、なたね油) *粉末ソース *豚肉 *デーツピューレ *しいたけエキス *食塩 *カラメル色素 *増粘剤 (加工デンプン、増粘多糖類) *調味料 (アミノ酸等) *酸味料 *pH調整剤	

献立名／食品名	可食量 (g)
*グリシン <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・えび・豚肉・鶏肉・ 桃・りんご・ゼラチン)	
<b>【プリン】</b>	
*冷凍プリン	60.00
*牛乳 *水あめ *粉あめ *さとう *乳等を主要原料とする食品 *全粉乳 *ぶどう糖 *カラメルソース *酵母エキス *ゲル化剤 *香料 *着色料 *乳化剤 *トレハロース <----- アレルギー -----> (乳・大豆) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵)	

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10月26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>【かぼちやもち汁】</b>	
*かぼちやもち	35.00
*かぼちや *じゃがいも *じゃがいもでん粉 *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	6.00
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.40
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*若鶏むねスライス	17.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*なると	5.40
*魚肉 *食塩 *さとう *発酵調味液	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*丸大豆しょうゆ	4.80
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
<b>【チンジャオロース】</b>	
*豚細切もも	50.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*にんじん	6.00
*ピーマン	12.00
*たけのこ千切り水煮	30.00
*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*国産こめ油	0.60
*チンジャオロースの素	9.24
*かきエキス *しょうゆ *さとう *発酵調味料 *ホタテエキス *食塩 *香味食用油 *しょうが *にんにく *チキンエキス *魚醤 *老酒 *酵母エキス加工品 *醸造酢 *調味料(アミノ酸) *カラメル色素 *増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) *酸味料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	

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10月27日(水)

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>【豚肉と野菜のハヤシ煮】</b>	
*豚ももスライス	36.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	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・ゼラチン)	
*枝豆	3.60
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*さとう	0.60
*ミニブロッコリー	24.00
*オリーブ油	0.24
*こしょう	0.06
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*おろしにんにく	0.36
*トマトピューレ	4.80
*トマトペースト <---- コンタミネーション ----> (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・さば・ りんご・ゼラチン)	
*ハヤシフレーク	14.40
*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 *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 *氷酢酸 *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・バナナ・りんご)	
*ビーフシチューフレーク	6.00
*バーム油、牛脂、大豆油、なたね油混合油脂 *小麦粉 *さとう	

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩 *ソテードオニオン 玉ねぎ *トマトパウダー *バナナ *フォン・ド・ボーソース *チキンブイヨン *脱脂粉乳 *香辛料 *ソースパウダー *ぶどう糖 *カラメルI *L-グルタミン酸ナトリウム *5'-リボヌクレオチドナトリウム *コハク酸二ナトリウム *ショ糖脂肪酸エステル *DL-りんご酸 *クエン酸 *酢酸ナトリウム *氷酢酸 *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・鶏肉・バナナ・りんご)	
*スープストック (無塩)	2.40
*ボークエキス *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)	
*ダイストマトイタリア	6.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*トマト *トマトピューレー *クエン酸	
<b>【白身魚フライ】</b>	
*白身魚フライ40g	40.00
*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	4.00
<b>【タルタルソース】</b>	
*タルタルソース	8.00
*食用植物油脂 *ピクルス *卵 *ブドウ糖果糖液糖 *食塩 *醸造酢 *増粘剤 (加工でん粉、キサンタンガム) *調味料 (アミノ酸) *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (卵・大豆)	

## アレルギー表

中学校・本献立  
令和3年10月28日(木)

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)
<b>【ごはん】</b>		(大豆)		・豚肉・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン)			
*ごはん100	100.00	*はんぺんあられ	13.00	*だし昆布(イタンキ産)	3.80		
*学校給食用強化米	0.30	*魚肉(たら)		*関西風うどんだし	7.60		
<b>【牛乳】</b>		*でん粉		*しょうゆ			
*牛乳200	206.00	*さとう		*食塩			
<----- アレルギー ----->		*ながいも		*さとう			
(乳)		*食塩		*醗酵調味料			
<b>【白だしおでん】</b>		<----- アレルギー ----->		*削りぶし(かつお、あじ、うるめ)			
*ミニがんと	8.60	(やまいも)		*にぼしエキス			
*粉末状大豆たん白		*うずら卵水煮	27.00	*醸造酢			
*植物油脂		*うずら卵		*にぼし			
*にんじん		*食塩		*かつおぶし粉末			
*上新粉		<----- アレルギー ----->		*まぐろエキス			
*大豆食物繊維		(卵)		*調味料(アミノ酸等)			
*食塩		<---- コンタミネーション ---->		*増粘剤(キサンタンガム)			
*さとう		(小麦・大豆)		<----- アレルギー ----->			
*揚げ油(植物油脂)		*だいこん	43.00	<b>【手羽元やわらか煮】</b>			
*クエン酸		*にんじん	16.00	*手羽元やわらか煮込み	40.00		
<----- アレルギー ----->		*こんにやく	30.00	*鶏手羽元			
(大豆)		*こんにやく粉		*しょうゆ			
<---- コンタミネーション ---->		*水酸化カルシウム		*さとう			
(小麦・卵・乳・えび・カニ)		*おろししょうが	0.54	*みりん			
*魚河岸揚げボール	13.00	*清酒	2.70	*還元水あめ			
*魚肉(たら)		*本みりん	2.20	*増粘剤(加工でん粉)			
*豆腐		*かつおエキス	2.70	*清酒			
*植物油		*かつおエキス		<----- アレルギー ----->			
*米油		*食塩		(小麦・大豆・鶏肉)			
*にんじん		*還元でん粉糖化物		<b>【ベビーチーズ】</b>			
*玉ねぎ		*魚醤(魚介類)		*ベビーチーズCa, Fe強化	15.00		
*でん粉		*酵母エキス		*ナチュラルチーズ			
*大豆たん白		*かつお節エキス		*乳清カルシウム			
*さとう		*煮干エキス		*乳化剤			
*ごぼう		*昆布エキス		*クエン酸鉄Na			
*ぶどう糖		*酒精		<----- アレルギー ----->			
*食塩		<---- コンタミネーション ---->		(乳)			
<----- アレルギー ----->		(小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉)					

# アレルギー表

中学校・本献立  
令和3年10月29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>【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	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>【鶏てんぷら梅しそ】</b>	
*とり天ぷら梅しそ	34.00
*鶏肉 *大葉 *うめぼしペースト *食塩 *米粉 *小麦粉 *鶏卵 *でん粉 *粉末鶏卵 *香辛料 *パーム油 *大豆油(アレルギー含まず) *加工でん粉 *リン酸塩(Na) *ベーキングパウダー *調味料(アミノ酸) *増粘多糖類 *着色料(カロチノイド) *着色料(ビタミンB2) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・鶏肉)	
*キャノーラ油	3.40
<b>【ハロウィンデザート】</b>	
*パンプキンババロア	30.00
*かぼちゃペースト *砂糖・ぶどう糖果糖液糖 *さとう *水溶性食物繊維 *植物油脂 *豆乳 *水あめ	

献立名／食品名	可食量 (g)
*大豆粉 *食塩 *ゲル化剤(増粘多糖類、加工でん粉) *乳化剤 *pH調整剤 *香料 *ピロリン酸第二鉄 *安定剤(増粘多糖類) <----- アレルギー -----> (大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)