

令和 3年度 11月分

中学校 配合表



# アレルギー表

中学校・本献立

令和3年11月1日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん90	90.00
*学校給食用強化米	0.27
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【厚揚げと大根のオイスターソース煮】</b>	
*冷凍絹厚揚げミニ	52.80
*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)	
*だいこん	66.00
*にんじん	25.00
*豚ももスライス	36.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*うずら卵水煮	16.00
*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)	
*チンゲンサイ	3.00
*国産こめ油	1.32
*おろししょうが	0.54
*おろしにんにく	0.54
*さとう	1.32
*オイスターソース	1.98
*丸大豆しょうゆ	5.30
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆)	
*本みりん	1.32
*ごま油	0.80
<----- アレルギー -----> (ごま)	
<b>【かにしゅうまい(2個)】</b>	
*かにしゅうまい	44.00
*玉ねぎ *魚肉すり身(たら) *豚脂 *かに風味かまぼこ *粒状大豆たん白 *さとう *かにエキス *食塩 *かに *みりん *オイスターソース *しょうが *香辛料 *増粘剤(加工でん粉) *調味料(アミノ酸等) *小麦粉 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・カニ・豚肉・ゼラチン)	

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11月2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>【豚汁】</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
*こんにやく	12.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	24.00
*絹ごし豆腐	24.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*だいこん	18.00
*玉ねぎ	12.00
*長ねぎ	6.00
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.00
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*国産こめ油	0.90
*道産無添加味噌白	10.20
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*おろししょうが	1.20
*味パック	7.20
*いわし煮干し *あじ煮干し	

献立名／食品名	可食量 (g)
*かつお節 *さば節 *昆布 *しいたけ <----- アレルギー -----> (さば)	
<b>【あじフライ】</b>	
*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
<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 *アミノ酸液	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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－表

中学校・本献立

令和3年11月4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－ -----> (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－ -----> (乳)	
<b>【函館塩ラーメン】</b>	
*にんじん	6.00
*長ねぎ	5.00
*はくさい	15.60
*もやし	15.60
*おろししょうが	0.60
*おろしにんにく	0.60
*冷凍ベビーほたて	12.00
*豚ももスライス	20.00
<----- アレルギ－ -----> (豚肉)	
*こしょう	0.06
*ソーメン昆布	0.48
*真昆布 <---- コンタミネーション ----> (小麦・乳・えび・カニ)	
*なると	3.60
*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)	
*ホールコーン	3.60
*とうもろこし *食塩	
*香煌塩ラーメンスープの素	19.20
*食塩 *チキンエキス *調味動物油脂 *しょうゆ *ポークエキス *ほたてエキス *煮干エキス *ごま油 *オニオンエキスパウダー *白菜エキス *キャベツエキス *たん白加水分解物 *ガーリックエキス *こんぶエキス *しいたけエキスパウダー *調味料(アミノ酸等) *香辛料抽出物 <----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)	
*がらスープ(ポーク&チキン)	7.20
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス <----- アレルギ－ -----> (豚肉・鶏肉)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*清湯スープ	4.32
*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－ -----> (豚肉・鶏肉)	
*無塩バター	1.80
<----- アレルギ－ -----> (乳)	
*国産こめ油	0.24
<b>【牛肉コロッケ】</b>	
*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 *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－ -----> (小麦・乳・大豆・牛肉)	
*キャノーラ油	5.00
<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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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－ -----> (乳・ゼラチン)	

## アレルギー表

中学校・本献立

令和3年11月5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>【しらたま汁】</b>	
*煮込みもち	48.00
*もち米粉 *でん粉(とうもろこし) *こんにゃく粉 *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	24.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*長ねぎ	6.00
*減塩液体塩こうじ10L	0.60
*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)	
*乾燥ごぼう(ささがき)	0.60
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*にんじん	6.00
*なると	3.60
*魚肉 *食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
<b>【豚肉の味噌炒め】</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	12.00
*キャベツ	12.00
*国産こめ油	0.60
*道産無添加味噌白	4.80

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	0.96
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	0.60
*さとう	2.16
*おろしにんにく	0.24
*ごま いり	0.60
<----- アレルギー -----> (ごま)	
<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)	

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11月8日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【小型りんごコッペパン】</b>	
*ドライアップル	12.00
*りんご *さとう *酸味料(クエン酸) *酸化防止剤(ビタミンC) <----- アレルギー -----> (りんご)	
*コッペパン87	87.00
<----- 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>【マカロニのクリーム煮】</b>	
*キャベツ	30.00
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	6.00
*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)	
*調理用牛乳	30.00
<----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(乳)	
*バター	2.40
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*ブイヨン	0.12
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン)	
*美瑛の地からペンネマカロニ	12.00
<----- アレルギー -----> (小麦)	
*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 -----> (乳)	
*クリームコーン冷凍	6.00
*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)	
*ホールコーン	6.00
*とうもろこし *食塩	
*コーンクリーム	6.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*粒こしょう	0.01
*ブラックペッパー	
*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 *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*香料 *にんじんカロテン <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉)	
*ローコンクチキン	3.60
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*ベシヤメルソース	7.20
*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)	
<b>【白身魚フライ】</b>	
*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
<b>【減塩ソース】</b>	
*PREMIUM減塩ソース	5.00
*液糖 シヨ糖型液糖 *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	

# 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)
*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)							



## アレルギー表

中学校・本献立

令和3年11月9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>【ワンタンスープ】</b>	
*うずら卵水煮	16.00
*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)	
*でん粉	1.20
*ごま いり	0.60
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*キャベツ	12.00
*玉ねぎ	18.00
*にんじん	9.60
*豚ももスライス	12.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*ごま油	0.12
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*天日塩	0.15
*こしょう	0.06
*肉入り冷凍ワンタン	36.00
*小麦粉 *豚肉 *キャベツ *豚脂 *食物繊維 (イヌリン)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ *ごま油 *清酒 *でん粉 *食塩 *しょうが *チキンエキス調味料 *オイスターソース *香辛料 *さとう *大豆粉 *加工でん粉 *調味料 (アミノ酸等) *クエン酸鉄Na <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)	
*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) *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	4.80
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・カニ・ごま・豚肉・鶏肉)	
<b>【かに玉】</b>	
*中華風かに玉風味	40.00
*鶏卵 *かまぼこ 魚肉すり身 卵白 食塩 粉末状大豆たんぱく でん粉 加工でん粉 調味料製剤 着色料製剤 *たけのこ水煮 *にんじん *さとう *グリーンピース *でん粉 *りんご酢 *果糖ぶどう糖液糖 *みりん *乾燥しいたけ *発酵調味料 *魚介エキス *大豆油 *pH調整剤 *しょうゆ *ポークエキス調味料 *オイスターソース *ごま油 *かにエキス *増粘剤 (加工でん粉) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・カニ・ごま・豚肉・	

献立名/食品名	可食量 (g)
鶏肉・さば・りんご)	
<b>【チーズデザート(アップル)】</b>	
*チーズデザートアップル	30.00
*りんご果肉シロップ漬 *クリームチーズ *糖類 (ぶどう糖、さとう) *加糖練乳 *植物油脂 *ゼラチン *濃縮りんご果汁 *脱脂粉乳 *濃縮レモン果汁 *安定剤 (加工でん粉、増粘多糖類) *乳化剤 *セルロース *ピロリン酸第二鉄 <----- アレルギー -----> (乳・りんご・ゼラチン)	

## アレルギ－表

中学校・本献立

令和3年11月10日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【黒糖パン】</b>	
*黒糖パン106	106.00
<----- アレルギ－ -----> (小麦・卵・乳・大豆)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギ－ -----> (乳)	
<b>【ポークビーンズ】</b>	
*ベーコン・キューブ	20.00
*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－ -----> (卵・乳・大豆・豚肉)	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	28.80
*さとう	0.29
*玉ねぎ	43.20
*ダイストマトイタリア	21.60
*トマト *トマトピューレー *クエン酸	
*にんじん	12.00
*乾燥パセリ	0.12
*マッシュルーム	7.20
*マッシュルーム *食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*国産ごめ油	0.24
*天日塩	0.14
*こしょう	0.14
*水煮大豆 冷凍	7.20
<----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*ミックス豆 水煮 冷凍	21.60
*大豆 (黄大豆、青大豆) *いんげんまめ (手亡、金時豆) <----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*ホールコーン	21.60
*とうもろこし *食塩	
*ウスターソース	1.44
<---- 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	4.32
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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－ -----> (小麦・乳・大豆・豚肉・鶏肉・りんご)	
*おろしにんにく	0.43
*トマトケチャップ	14.40
*トマトソース	7.20
<----- アレルギ－ -----> (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)	
*ローコンクチキン	4.32
<----- アレルギ－ -----> (豚肉・鶏肉)	
*ワイン赤	1.44
<b>【チキン豆腐バーグ】</b>	
*チキン豆腐バーグ50	50.00
*鶏肉 *豆腐 *玉ねぎ *パン粉 *植物油脂 *さとう *でん粉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*脱脂粉乳 *食塩 *チキンエキス *トマトピューレー *豆腐用凝固剤 (塩化Mg) <----- アレルギ－ -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	

## アレルギー表

中学校・本献立

令和3年11月11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>【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
*こんにゃく粉 *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 ---->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉 ・豚肉・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン)	
<b>【ちくわ磯辺揚げ】</b>	
*ちくわ磯辺揚げ	30.00
*魚肉すり身(たら) *魚肉すり身(ぐち) *でん粉 *食塩 *発酵調味料 *さとう *植物油 *調味料(アミノ酸等) *キシロース *小麦粉 *膨張剤 *着色料(V. B2、カロチン) *アオサ *揚げ油(大豆油) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*キャノーラ油	3.00

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11月12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>【うずら卵のカレー】</b>	
*じゃがいも	40.00
*玉ねぎ	60.00
*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	
*にんじん	24.00
*若鶏むねスライス	24.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*国産こめ油	0.12
*天日塩	0.01
*うずら卵水煮	18.00
*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)	
*とろける給食用カレーフレークN	5.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
*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 ベースタイプ	0.84
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・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	8.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	2.50
*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	
*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	8.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*ばれいしょでん粉	
*デキストリン(タビオカでん粉)	
*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	
*玉ねぎエキスパウダー	
*白菜エキスパウダー	
*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>【洋なし缶】</b>	
*洋なし缶	60.00
*洋なし	
*ざらめ糖 グラニュー糖	
*クエン酸	
*塩化カルシウム	
<----- コンタミネーション -----> (桃)	

## アレルギー表

中学校・本献立

令和3年11月15日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん90	90.00
*学校給食用強化米	0.27
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【マーボー豆腐】</b>	
*木綿豆腐	175.20
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*でん粉	2.64
*さとう	0.66
*にら	6.60
*長ねぎ	19.80
*国産しいたけ水煮スライス	13.20
*しいたけ *クエン酸 *ビタミンC	
*豚挽肉	26.40
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*テンメンジャン	2.76
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*豆板醤	0.26
*オイスターソース	1.68
*おろししょうが	0.66
*国産こめ油	0.30
*がらスープ(ポーク&チキン)	7.92
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*マーボー豆腐の素甘口	3.60
*しょうゆ *でん粉 *オイスターエキス *さとう *還元でん粉糖化物 *ポークエキス調味料 *トマトケチャップ *食塩 *食用大豆油 *ごま油 *ガーリックペースト *醸造酢 *しょうが *ビーフエキス調味料 *食用風味油 *こしょう *デキストリン *豆板醤 *調味料(アミノ酸) *酒精 *糊料(ゲアーガム) *カラメル色素 *パプリカ色素 *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・牛肉・ごま・豚肉・ゼラチン)	
*麻婆豆腐用素	15.60
*しょうゆ *香味油(コーン油、豆板醤、 ガーリックペースト) *さとう *食用大豆油	

献立名/食品名	可食量 (g)
*豆板醤 *トウチ *還元でん粉糖化物 *デキストリン *たん白加水分解物 *テンメンジャン *食塩 *発酵調味料 *でん粉 *しょうが *ガーリックペースト *花椒粉末 *調味料(アミノ酸) *糊料(加工でん粉、キサンタンガム) *酸味料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
<b>【鉄腕餃子(2個)】</b>	
*鉄腕餃子(ひじき入)	36.00
*キャベツ *玉ねぎ *にら *鶏肉 *豚脂 *ひじき *でん粉 *しょうゆ *植物油脂 *粒状植物性たん白 *さとう *魚介エキス *食塩 *香辛料 *酵母エキス *小麦粉 *還元でん粉糖化物	

献立名/食品名	可食量 (g)
*大豆粉 *ソルビトール *乳化剤 *ピロリン酸第二鉄 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)	
*キャノーラ油	3.60
<b>【杏仁豆腐】</b>	
*杏仁豆腐40g	40.00
*乳又は乳製品を主原料とする食品 *水あめ *加糖れん乳 *さとう *杏仁パウダー *ゲル化剤(加工でん粉、増粘多糖類) *ピロリン酸第二鉄 *乳化剤 *香料 <----- アレルギー -----> (乳・大豆)	

# アレルギー表

中学校・本献立  
令和3年11月16日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【バーガーパン】</b>	
*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)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【パンプキンポタージュ(南瓜入り)】</b>	
*玉ねぎ	30.00
*南瓜乱切	36.00
*調理用牛乳	80.00
<----- 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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
<---- 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 *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)	
*ローコンクチキン	4.20
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
<b>【テリヤキハンバーグ】</b>	
*新あみ焼ハンバーグ(テリヤキ)	45.00
*鶏肉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
<b>【スライスチーズ】</b>	
*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)	

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11月17日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん90	90.00
*学校給食用強化米	0.27
<b>【のぼりべつ牛乳】</b>	
*のぼりべつ牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【三平汁】</b>	
*さけダイスカット(皮なし)	48.00
<----- アレルギー -----> (鮭)	
*じゃがいも	36.00
*だいこん	30.00
*にんじん	18.00
*長ねぎ	6.00
*おろししょうが	0.60
*だし昆布(イタンキ産)	2.88
*清酒	7.20
*天日塩	0.86
*うすくちしょうゆ	1.20
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *果糖ぶどう糖液糖 *醸造酢 *米 *大豆 *アルコール <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*かつおエキス	0.12
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*清酒	2.16
<b>【チキンカツ】</b>	
*北海道産チキンカツ	40.00
*鶏肉 *食塩 *しょうゆ *さとう *たん白加水分解物 *香辛料 *パン粉 *小麦粉 *でん粉 *米粉 *粉末状植物性たん白 *植物油脂 *増粘多糖類 *調味料(アミノ酸) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉)	
*キャノーラ油	4.00
<b>【納豆】</b>	
*納豆	40.00
*大豆 *納豆菌 *たれ しょうゆ さとう みりん 食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
かつお節エキス 昆布エキス 酵母エキス 魚醤 醸造酢 <----- 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11月18日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【うどん】</b>	
*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)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【和風カレーうどん】</b>	
*若鶏ももスライス	25.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*玉ねぎ	36.00
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.60
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*にんじん	12.00
*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)	
*国産しいたけ水煮スライス	4.20
*しいたけ *クエン酸 *ビタミンC	
*長ねぎ	5.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*カレーだし	24.00
*糖類(水あめ、さとう) *カレールウ(小麦粉、動物油脂、カレー粉他) *しょうゆ *食塩 *かつお削りぶし *かつおぶし粉末 *畜肉エキス *野菜エキス *かつおぶしエキス *調味料(アミノ酸等) *酸味料 *ビタミンB1 *カラメル色素 *増粘剤(加工でん粉) <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ さば・ゼラチン)	
*でん粉	2.40
*カレー粉	0.70
*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	
*丸大豆しょうゆ	3.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	1.20
<b>【白花豆コロッケ】</b>	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*さとう *食塩 *衣 パン粉 小麦粉 でん粉 粉末状大豆たん白 植物油脂 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
<b>【ミルメーク・コーヒー】</b>	
*ミルメークコーヒー	12.50
*果糖ぶどう糖液糖 *さとう *インスタントコーヒー *食塩 *乳酸Ca *着色料(カラメル) *香料 *V.C *V.B1 *V.B2	

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11月19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	19.00
<----- 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>【ごぼうのピリ辛炒め】</b>	
*切りごぼう	36.00
*にんじん	12.00
*豚細切もも	25.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*ごま いり	1.20
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*かつおエキス	1.20
*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	2.40
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*三温糖	1.20
*国産こめ油	0.12
*しらたき	12.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*一味とうがらし	0.01

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11月22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>【けんちん汁】</b>	
*国産ふちとうふ	42.00
*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)	
*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)	1.00
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*だいこん	24.00
*にんじん	12.00
*長ねぎ	6.00
*つきこんにやく	18.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*ごま油	0.12

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*国産こめ油	0.12
*でん粉	1.20
*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)	
*丸大豆しょうゆ	7.20
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
<b>【さば味噌煮】</b>	
*さばの味噌煮	50.00
*さば *でん粉 *味噌 *さとう *発酵調味料 <----- アレルギー -----> (大豆・さば) <---- コンタミネーション ----> (小麦・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－表

中学校・本献立

令和3年11月24日(水)

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－ -----> (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－ -----> (乳)	
<b>【大豆のトマトシチュー】</b>	
*水煮大豆 冷凍	18.00
<----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	42.00
*玉ねぎ	42.00
*にんじん	14.00
*ベーコン・キューブ	18.00
*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－ -----> (卵・乳・大豆・豚肉)	
*ダイストマトイタリア	14.40
*トマト *トマトピューレー *クエン酸	
*さとう	0.36

献立名／食品名	可食量 (g)
*ミニブロッコリー	12.00
*オリーブ油	0.36
*こしょう	0.12
*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 *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 *ショ糖脂脂肪酸エステル *クエン酸 *L-酒石酸 *香料 <----- アレルギ－ -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
*豆乳クリーム	3.60
<----- アレルギ－ -----> (大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*おろしにんにく	0.48
*トマトケチャップ	4.80
*ハヤシフレーク	4.80
*小麦粉 *豚脂(アレルギ－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 *氷酢酸 *香料 <----- アレルギ－ -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・バナナ・りんご)	
*ビーフシチューフレーク	9.60
*バーム油、牛脂、大豆油、なたね油混合油脂 *小麦粉 *さとう *食塩 *ソテードオニオン 玉ねぎ *トマトパウダー	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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'-リボヌクレオチド二ナトリウム *コハク酸二ナトリウム *ショ糖脂脂肪酸エステル *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－ -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・鶏肉・バナナ・りんご)	
*ワイン赤	0.36
*スープストック(無塩)	3.60
*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－ -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
<b>【鉄腕チキンナゲット(2個)】</b>	
*鉄腕チキンナゲット	36.00
*鶏肉 *粒状植物性たん白	

# 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)
*パン粉 *でん粉 *乾燥おから *さとう *食塩 *香辛料 *たんぱく加水分解物 *小麦粉 *クラッカー粉 *コーンフラワー *米粉 *ぶどう糖 *粉末しょうゆ *揚げ油（なたね油、パーム油） *トレハロース *加工でん粉 *膨張剤 *重曹 *ピロリン酸第二鉄 *着色料（カロチノイド、紅麹） <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)							
*キャノーラ油	3.60						

## アレルギー表

中学校・本献立

令和3年11月25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>【洋風おでん】</b>	
*だいこん	48.00
*にんじん	12.00
*こんにやく	42.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*ポークウインナースキンレス1cm	18.00
*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)	
*天日塩	0.01
*ブイヨン	0.60
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン)	
*こしょう	0.04
*とり好みつみれ	12.00
*ほっけ *玉ねぎ *鶏肉 *でん粉 *にんじん *粉末状大豆たん白 *ごぼう *ラード	

献立名/食品名	可食量 (g)
*しょうが *食塩 *チキン香味調味料 *ビーフ香味調味料 *砂糖 *調味料(アミノ酸等) *酸味料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
*うずら卵水煮	20.00
*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)	
*冷凍絹厚揚げ	12.00
*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)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.20
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
*清酒	0.60
*たこつみれ(卵なし)	24.00
*みずだこ *スケトウダラすり身 *でん粉(ばれいしょ) *食塩 *さとう *植物油脂	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
<b>【いわしの生姜煮】</b>	
*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11月26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>【ごま汁】</b>	
*里芋乱切り	25.00
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*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)	
*にんじん	12.00
*長ねぎ	6.00
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.00
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*若鶏むねスライス	22.00
<----- 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)	
*道産無添加味噌白	9.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*だしパック	6.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
<b>【大豆の磯煮】</b>	
*水煮大豆 冷凍	15.60
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*つきこんにやく	24.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*三温糖	1.44
*にんじん	13.20
*乾燥ひじき	0.78
<---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*豚ももスライス	31.20
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*国産こめ油	0.48
*本みりん	1.56
*さやいんげん	7.80
*丸大豆しょうゆ	3.36
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	0.78

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11月29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>【大根のそぼろ煮】</b>	
*豚挽肉	40.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*だいこん	84.00
*にんじん	18.00
*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	6.00
*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
<b>【つまみ揚げチリソース和え(2個)】</b>	
*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) *オキアミ *卵	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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11月30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>【ココアスライス】</b>							
*ココア (パン加工用)	24.00	*香辛料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉)		*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)			
*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)		*マロニー	4.80	<b>【コーンフライ】</b>			
*コッペパン101	101.00	*じゃがいもでん粉 *コーンスターチ *増粘剤 *増粘多糖類		*コーンフライ60g	60.00		
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)		*長ねぎ	5.50	*とうもろこし *パン粉 *生乳 *小麦粉 *植物油脂 (なたね) *さとう *全粉乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆) <---- コンタミネーション ----> (卵・えび・カニ・あわび・いか・オレンジ・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・バナナ・鮭・桃・やまいも・りんご・ゼラチン・アーモンド)			
<b>【牛乳】</b>		*北京しょうゆラーメンスープ	2.40	*キャノーラ油	6.00		
*牛乳200	206.00	*しょうゆ *ポークエキス *食用油脂 (豚脂、大豆油、ごま油) *食塩 *チキンエキス *野菜エキス *香辛料 *調味料 (アミノ酸等) *カラメル色素 *酸化防止剤 (V.E) *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)					
<----- アレルギー -----> (乳)		*チキンコンソメ ベースタイプ	1.80				
<b>【白菜と肉団子のスープ】</b>		<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)					
*にんじん	8.00	*清酒	3.60				
*学とり肉団子	40.00	*スープストック (無塩)	4.20				
*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							