

令和 3年度 12月分

中学校 配合表



# アレルギー表

中学校・本献立  
令和3年12月1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>		<b>*たけのこ短冊水煮</b>	12.00				
*ごはん100	100.00	*もうそうたけのこ					
*学校給食用強化米	0.30	*酸化防止剤(ビタミンC)					
<b>【牛乳】</b>		*pH調整剤					
*牛乳200	206.00	<b>*テンメンジャン</b>	1.20				
<----- アレルギー -----> (乳)		<----- アレルギー -----> (大豆)					
<b>【豚肉と春雨の中華炒め】</b>		<b>*丸大豆しょうゆ</b>	2.40				
*豚ももスライス	48.00	<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)					
<----- アレルギー -----> (豚肉)		<b>*豆板醤</b>	0.12				
*おろしにんにく	0.60	<b>【五目厚焼き玉子】</b>					
*減塩液体塩こうじ10L	0.70	<b>*五目厚焼き玉子</b>	50.00				
*でん粉	1.20	*鶏卵					
*さとう	1.20	*味付ひじきしいたけ					
*キャベツ	48.00	*味付人参					
*玉ねぎ	30.00	*グリーンピース					
*にんじん	18.00	*ねぎ					
*ピーマン	6.00	*さとう					
*ごま油	0.60	*小麦でん粉					
<----- アレルギー -----> (ごま)		*食用植物油脂					
*はるさめ	6.00	*アセチル化アジピン酸架橋でん粉					
*はるさめ		*米発酵調味料					
*クエン酸		*大豆たん白					
*パーム油		*食塩					
<b>*冷凍絹厚揚げ</b>	24.00	*しょうゆ					
*豆乳		*和風だし					
*植物油		*醸造酢					
*加工でん粉		*膨張剤					
*凝固剤		<----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆)					
*トランスグルタミナーゼ製剤							
<----- アレルギー -----> (大豆)							
*オイスターソース	5.76						
*国産こめ油	0.60						

## アレルギー表

中学校・本献立

令和3年12月2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>							
*ラーメン220g	220.00	*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)		*デキストリン *調味料 さとう 食塩 ほたてエキス 還元水あめ えびエキス たん白加水分解物 酵母エキス 香辛料			
*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)		*九州ラーメンスープ	25.20	*ピロリン酸鉄 *小麦粉 <----- アレルギー -----> (小麦・えび) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・カニ)			
<b>【牛乳】</b>				<b>【チーズワッフル】</b>			
*牛乳200	206.00	*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 *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)		*チーズワッフルCa	40.00		
<----- アレルギー -----> (乳)		*えび *玉ねぎ *たら *食用精製加工油脂 *パン粉 *でん粉		*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)			
<b>【豚骨ラーメン】</b>		<b>【えびしゅうまい(2個)】</b>					
*豚細切もも	12.00	*無添加えびしゅうまい	36.00				
<----- アレルギー -----> (豚肉)							
*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)							
*キャベツ	36.00						
*にんじん	9.60						
*長ねぎ	16.80						
*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							

## アレルギー表

中学校・本献立

令和3年12月3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>【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
*ささがきごぼう	6.00
*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	9.60
*えのきたけ水煮	4.00
*道産無添加味噌白	9.10
<----- 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 -----> (小麦・大豆・鶏肉・さば)	
*調理用牛乳	9.60

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【かぼちゃ挽肉フライ】</b>	
*かぼちゃひき肉フライ	60.00
*かぼちゃ *豚肉 *玉ねぎ *豚脂 *植物性たん白 *パン粉 *でん粉 *小麦粉 *植物油脂 *還元水あめ *調味料 さとう しょうゆ 発酵調味料 小麦グルテン酵素分解物 ウスターソース 香辛料 加工でん粉 アミノ酸 乳化剤 着色料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび・カニ)	
*キャノーラ油	6.00
<b>【代替飲み物】</b>	
*麦茶	125.00
*大麦	
*豆乳	200.00
*脱皮大豆 *水あめ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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12月6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>【揚げパン】</b>							
*コッペパン101	101.00	<----- アレルギー -----> (卵・乳・大豆・豚肉)		*カタクチイワシ			
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)		*にんじん	12.00	*さとう			
*キャノーラ油	7.70	*玉ねぎ	18.00	*でん粉分解物			
*ドーナツシュガー	5.00	*キャベツ	26.40	*ごま			
*ぶどう糖		*ほうれん草 冷凍	6.00	*食塩			
*コーンスターチ		*こしょう	0.11	<----- アレルギー -----> (ごま・アーモンド)			
*ショートニング		*チキンコンソメ ベースタイプ	2.80	<---- コンタミネーション ----> (えび・カニ・クルミ・カシューナッツ)			
*硬化油		<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)					
*香料		*スープストック (無塩)	2.20				
<b>【牛乳】</b>		*ポークエキス					
*牛乳200	206.00	*香味オイル (動物油脂、野菜)					
<----- アレルギー -----> (乳)		*チキンエキス					
<b>【ベーコンとうずら卵のスープ】</b>		*酵母エキス					
*うずら卵水煮	24.00	*たん白加水分解物					
*うずら卵		*かつおエキス					
*食塩		*調味料 (核酸等)					
<----- アレルギー -----> (卵)		*酸化防止剤 (ビタミンE)					
<---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆)		<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)					
*ベーコンスライス	12.00	<b>【てりやきチキン】</b>					
*豚ばら肉		*照り焼きチキン	40.00				
*卵たん白		*鶏肉					
*還元水あめ		*発酵調味料					
*食塩		*こいくちしょうゆ					
*大豆たん白		*さとう					
*リン酸塩 (Na)		*カラメルI					
*カゼインNa		*酢酸でん粉					
*調味料 (アミノ酸)		<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)					
*酸化防止剤 (ビタミンC)		<---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび)					
*発色剤 (亜硝酸Na、硝酸K)		<b>【小魚アーモンド】</b>					
*着色料 (コチニール)		*小魚アーモンド	5.00				
*香辛料抽出物		*アーモンド					

## アレルギー表

中学校・本献立

令和3年12月7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
*こんにゃく粉 *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>【春巻き】</b>	
*春巻	32.00
*小麦粉 *粒状植物性たん白 *キャベツ *ラード *たけのこ *油脂加工品 *でん粉 *粉末水あめ *植物油脂 *ショートニング *しょうゆ *大豆粉 *さとう *鶏肉 *カキエキス *コーンフラワー *食塩 *はるさめ *おろししょうが *がらスープ *おろしにんにく *脱脂粉乳 *加工でん粉 *調味料(アミノ酸等) *炭酸水素Na *カラメル色素 <----- 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 ----> (えび)	
*キャノーラ油	3.20

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12月8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	10.00
*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>【ホタテ風味フライ(2個)】</b>	
*ホタテ風味フライ	40.00
*魚肉(いとより) *魚肉(とびうお) *でん粉 *粉末状大豆たん白 *卵白粉 *植物油 *食塩 *さとう *かにエキス *発酵調味料 *加工でん粉 *香料 *パン粉 *小麦粉 *ショートニング *香辛料 *増粘剤 *ベーキングパウダー *調味料(アミノ酸) *乳化剤 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・カニ)	
*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12月9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>【いももち入りけんちん汁】</b>	
*絹ごし豆腐	24.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*ささがきごぼう	6.00
*だいこん	6.00
*にんじん	9.60
*長ねぎ	10.00
*こんにやく	12.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*いももち	24.00
*じゃがいも *じゃがいもでん粉 *さとう *食塩 *加工でん粉	
*若鶏ももダイス	12.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*丸大豆しょうゆ	6.40
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*かつおエキス	3.60
*かつおエキス *食塩 *還元でん粉糖化物	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
<b>【さばの和風カレー煮】</b>	
*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)	
<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12月10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>【味噌バター肉じゃが】</b>	
*じゃがいも	78.00
*にんじん	12.00
*玉ねぎ	48.00
*長ねぎ	7.00
*豚ももスライス	42.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*道産無添加味噌白	3.60
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*さとう	3.60
*グリーンピース	3.60
*バター	1.80
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*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)	
*国産こめ油	0.60
*丸大豆しょうゆ	6.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	2.40
<b>【焼きビーフン】</b>	
*焼きビーフン	55.00
*ビーフン *キャベツ *玉ねぎ *植物油脂 *にんじん *豚肉 *きくらげ *ピーマン *オイスターソース *食塩 *しょうゆ *チキンエキス *さとう *グルタミン酸ナトリウム *フライドオニオン *リボヌクレオチドナトリウム <----- アレルギー -----> (大豆・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12月13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) <----- アレルギ ---> (えび・カニ)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギ ---> (乳)	
<b>【豆腐のオイスターソーススープ】</b>	
*絹ごし豆腐	54.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギ ---> (大豆)	
*おろししょうが	0.84
*でん粉	1.20
*長ねぎ	9.00
*えのきたけ水煮	18.00
*豚細切もも	30.00
<----- アレルギ ---> (豚肉)	
*オイスターソース	3.50
*おろしにんにく	0.84
*がらスープ(ポーク&チキン)	6.00
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス <----- アレルギ ---> (豚肉・鶏肉)	
*清湯スープ	3.60

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*北京塩ラーメンスープ	8.00
*ポークエキス *食塩 *植物油脂 *香辛料(しょうが、こしょう) *調味料(アミノ酸等) <----- アレルギ ---> (大豆・豚肉)	
*丸大豆しょうゆ	0.72
<----- アレルギ ---> (小麦・大豆)	
*清酒	1.20
<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 ---> (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 ---> (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12月14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>【ポトフ】</b>	
*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)	
*ポークウインナーズキンレス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
*玉ねぎ	24.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*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>【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 *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
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>【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 *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12月15日(水)

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>【のぼりべつ牛乳】</b>	
*のぼりべつ牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【ホタテとうずら卵のカレー】</b>	
*じゃがいも	54.00
*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
*冷凍ベビーほたて	20.00
*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	5.40
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	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reek	
*チリペッパー	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	8.40
*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	
*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>【りんごゼリー和え】</b>	
*カットりんご	25.00



## アレルギー表

中学校・本献立

令和3年12月16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>【カルシウムオムレツ】</b>	

献立名/食品名	可食量 (g)
*Caオムレツ	40.00
*液卵 *油脂加工品 植物油脂 卵黄 食塩 *でん粉発酵調味料 *食用卵殻粉 *植物油脂 *トレハロース *加工でん粉 <----- アレルギー -----> (卵・大豆)	

# アレルギー表

中学校・本献立

令和3年12月17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>【鶏てり井の具】</b>	
*若鶏ももダイス	60.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*長ねぎ	18.00
*にんじん	6.00
*キャベツ	24.00
*きざみのり	0.12
*焼きのり	
*減塩液体塩こうじ10L	0.60
*三温糖	1.80
*ごま いり	0.36
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*国産こめ油	0.24
*おろししょうが	0.12
*丸大豆しょうゆ	4.80
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	3.60
*清酒	3.60

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12月20日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ソフトフランスパン】</b>	
*ソフトフランス70	83.00
<----- アレルギー -----> (小麦・豚肉)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【ハッシュドポーク】</b>	
*ぶなしめじ	10.00
*豚ももスライス	42.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	42.00
*減塩液体塩こうじ10L	0.60
*ダイストマトイタリア	6.00
*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	3.00
*バター	2.40
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*天日塩	0.12
*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	0.12
*豆乳クリーム	3.60
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*ウスターソース	0.60
<----- コンタミネーション ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(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	0.60
*デミグラスソースフレーク	8.40
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*ハヤシフレーク	3.60
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	12.00
*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 *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 *シヨ糖脂肪酸エステル *DL-りんご酸 *クエン酸 *酢酸ナトリウム	

## 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)
*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)		*酸味料 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・鶏肉)					
<b>*スープストック (無塩)</b>	3.60	<b>*キャノーラ油</b>	5.00				
		<b>【クリスマスケーキ】</b>					
		<b>*サンタさんのケーキ2021</b>	26.00				
*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 *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)		*乳又は乳製品を主要原料とする食品 *液全卵 *さとう *小麦粉 *水あめ *チョコレート *粉末油脂 *ココアパウダー *加糖練乳 *調整ココアパウダー *加工でん粉 *乳化剤 *炭酸Ca *カカオ色素 *膨張剤 *カゼインNa *安定剤 (増粘多糖類) *ホエイソルト *pH調整剤 *ピロリン酸第二鉄 *香料 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳・大豆)					
<b>【クリスマススピーチキン】</b>							
<b>*クリスマスチキン</b>	50.00						
*鶏肉 *還元水あめ *しょうゆ *食塩 *おろしにんにく *たん白加水分解物 *香辛料 *衣 小麦粉 でん粉 糖類 (ぶどう糖、さとう) デキストリン 大豆粉 植物油脂 粉末しょうゆ *揚げ油 (パーム、なたね) *加工でん粉 *重曹							

# アレルギー表

中学校・本献立

令和3年12月21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>【かぼちゃのそぼろ煮】</b>	
*南瓜乱切	55.00
*若鶏むね挽肉	33.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*玉ねぎ	44.00
*にんじん	11.00
*冷凍絹厚揚げミニ	38.50
*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)	
*枝豆	11.00
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*おろししょうが	0.55
*三温糖	1.65
*かつおエキス	3.30
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	6.05
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*国産こめ油	0.55
*でん粉	1.10
<b>【いわしのゆず味噌煮】</b>	
*いわしのゆず味噌煮	40.00
*いわし *味噌 *みりん *砂糖 *ゆず *米でん粉 (原材料の一部に 魚卵が残存している場合あり) <----- 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12月22日(水)

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>【ロヒ・ケイット】</b>	
*さけダイスカット(皮なし)	48.00
<----- アレルギー -----> (鮭)	
*ワイン白	7.20
*じゃがいも	36.00
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	12.00
*調理用牛乳	60.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*バター	3.60
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*天日塩	0.30
*天日塩	0.60
*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)	
*粒こしょう	0.04
*ブラックペッパー	
*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)	
*スープストック(無塩)	3.60

献立名/食品名	可食量 (g)
*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>【ミートボール(2個)】</b>	
*お弁当ミートボール	42.00
*鶏肉 *玉ねぎ *パン粉 *粒状植物性たん白 *豚脂 *しょうゆ *食塩 *発酵調味料 *さとう *香辛料 *乾燥卵白 *揚げ油(なたね油、パーム油) *調味料(アミノ酸) *安定剤(グァーガム) *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *食酢 *りんごジュース *しょうが汁 *植物油 *増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) *カラメル色素 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・ごま・豚肉・鶏肉・りんご)	

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ストロベリーヨーグルト】</b>	
*ストロベリーヨーグルト	100.00
*脱脂粉乳 *ぶどう糖果糖液糖 *いちご果汁 *砂糖 *全粉乳 *ゼラチン *寒天 *香料 *野菜色素 <----- 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12月23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>【具だくさん味噌汁】</b>	
*絹ごし豆腐	27.60
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*つきこんにやく	6.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*ささがきごぼう	6.00
*にんじん	6.00
*だいこん	21.60
*長ねぎ	7.00
*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)	
*道産無添加味噌白	9.60
<----- 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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
<b>【若鶏の唐揚げ(2個)】</b>	
*若鶏唐揚	67.00
*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)

献立名/食品名	可食量 (g)