

令和 4年 1月分

中学校 配合表



## アレルギー表

中学校・本献立

令和4年1月13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>【雑煮】</b>	
*若鶏むねスライス	25.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*だいこん	24.00
*煮込みもち	36.00
*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	
*にんじん	6.00
*みつば 生	3.60
*乾燥ごぼう(ささがき)	2.00
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*かまぼこ短冊	12.00
*魚肉 *でん粉 *植物油 *食塩 *発酵調味液 *さとう *卵白 *植物たん白 *風味調味料 *加工でん粉(タピオカ) *調味料製剤 *炭酸Ca	

献立名/食品名	可食量 (g)
*着色料製剤 *ソルビトール *離型剤 *酵素製剤 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆)	
*丸大豆しょうゆ	4.80
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*白しょうゆ	3.60
*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)	
*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 -----> (小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉・豚肉・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン)	
<b>【白身魚フライ】</b>	
*白身魚フライ60g	60.00
*ホキ *パン粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 -----> (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)	
<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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	

## アレルギー表

中学校・本献立

令和4年1月14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>【豆腐のオイスターソーススープ】</b>	
*絹ごし豆腐	35.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*おろししょうが	0.84
*でん粉	1.20
*長ねぎ	10.00
*えのきたけ水煮	18.00
*豚細切もも	25.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*オイスターソース	4.00
*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 <----- アレルギー -----> (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 ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(豚肉・鶏肉)	
*北京塩ラーメンスープ	5.50
*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) <----- アレルギー -----> (大豆・豚肉)	
*丸大豆しょうゆ	0.72
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	1.20
<b>【いかメンチカツ】</b>	
*いかメンチカツ50g	50.00
*本ムラサキいか *たらすり身 *玉ねぎ *パン粉 *小麦粉 *バター粉 *食塩 *コシヨー <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・いか・豚肉)	
*キャノーラ油	5.00
<b>【代替飲み物】</b>	
*麦茶	125.00
*大麦	
*豆乳	200.00
*脱皮大豆 *水あめ *食塩 *乳酸カルシウム *トレハロース *カラギナン	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- 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4年1月17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>【八宝菜】</b>	
*もやし	37.30
*むきえび2L	26.40
<----- アレルギー -----> (えび)	
*枝豆	6.00
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*うずら卵水煮	22.00
*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	22.00
*玉ねぎ	26.40
*はくさい	49.50
*豚ももスライス	34.30
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*いか かのこ短冊	27.50
<----- アレルギー -----> (いか)	
*でん粉	3.70
*ロイヤル椎茸スライスSカット	1.10
*おろししょうが	1.10

献立名/食品名	可食量 (g)
*丸大豆しょうゆ	3.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*国産こめ油	0.79
*さとう	0.44
*清酒	1.32
*シャンタン	2.90
*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) <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・ごま・豚肉・ 鶏肉・ゼラチン)	
*こしょう	0.07
*天日塩	0.04
*ごま油	0.73
<----- アレルギー -----> (ごま)	
<b>【ポークしゅうまい(2個)】</b>	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
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)

# アレルギー表

中学校・本献立

令和4年1月18日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【フォカッチャ】</b>	
*フォカッチャ70g	70.00
*小麦粉 *植物油脂 *ショートニング *砂糖 *食塩 *イースト ソルビタン脂肪酸エステル ビタミンC *麦芽粉末 *グァーガム <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【ペンネボロネーゼ】</b>	
*冷凍ペンネ	48.00
*小麦粉 *植物性たん白 *加工でん粉 *アルギン酸エステル <----- アレルギー -----> (小麦)	
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
*乾燥パセリ	0.01
*豚挽肉	38.00
<----- 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
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *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 *ショ糖脂肪酸エステル *クエン酸 *L-酒石酸 *香料	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- 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 *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 *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	

## 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)
*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)		*小麦粉 *米粉 *たん白加水分解物 *チーズ *パセリ *揚げ油 (パーム油) *トレハロース *増粘多糖類 *カロチノイド色素 *重曹 *加工でん粉 *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン)		<----- コンタミネーション -----> (卵・乳)			
<b>*粉チーズ</b>	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)							
<b>【チキンピカタ】</b>		<b>【豆乳パannaコッタ (いちごソース)】</b>					
<b>*チキンピカタ</b>	40.00	<b>*豆乳パannaコッタいちごソース40g</b>	40.00				
*鶏肉 *パン粉 *粉末状植物性たん白 *でん粉 *さとう *粒状植物性たん白 *食塩 *チキンエキス調味料 *しょうゆ *植物油脂 *香辛料 *全卵 *還元水あめ		*糖類 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 *豆乳加工品 豆乳クリーム 植物油脂 水あめ でん粉 食塩 *いちご果汁 *ドロマイト *加工でん粉 *ゲル化剤 (増粘多糖類) *酸味料 *クエン酸鉄Na *香料 *着色料 (紅麴) <----- アレルギー -----> (大豆・りんご)					

## アレルギー表

中学校・本献立

令和4年1月19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>【白だしおでん】</b>	
*ミニがんも	8.60
*粉末状大豆たん白 *植物油脂 *にんじん *上新粉 *大豆食物繊維 *食塩 *さとう *揚げ油(植物油脂) *クエン酸 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・えび・カニ)	
*魚河岸揚げボール	13.00
*魚肉(たら) *豆腐 *植物油 *米油 *にんじん *玉ねぎ *でん粉 *大豆たん白 *さとう *ごぼう *ぶどう糖 *食塩 <----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(大豆)	
*はんぺんあられ	13.00
*魚肉(たら) *でん粉 *さとう *ながいも *食塩 <----- アレルギー -----> (やまいも)	
*うずら卵水煮	27.00
*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)	
*だいこん	43.00
*にんじん	16.00
*こんにやく	30.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*おろししょうが	0.50
*清酒	2.70
*本みりん	2.20
*かつおエキス	2.70
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
(豚肉・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン)	
*だし昆布パック	3.80
<---- コンタミネーション ----> (さば)	
*関西風うどんだし	7.50
*しょうゆ *食塩 *さとう *醗酵調味料 *削りぶし(かつお、あじ、うるめ) *にぼしエキス *醸造酢 *にぼし *かつおぶし粉末 *まぐろエキス *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(キサンタンガム) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
<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 ---->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(乳)	
<b>【ハイ！チーズ】</b>	
*ハイ！チーズ	12.00
*ナチュラルチーズ *乳化剤 <----- アレルギー -----> (乳)	



## アレルギー表

中学校・本献立

令和4年1月20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>【黒醤油ラーメン】</b>	
*豚細切もも	12.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*もやし	30.00
*はくさい	24.00
*にんじん	12.00
*長ねぎ	12.00
*ごま油	0.24
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*おろししょうが	0.36
*おろしにんにく	0.36
*清湯スープ	6.00
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*黒しょうゆラーメンスープ	24.00
*しょうゆ *畜肉エキス *食塩 *動植物油脂 *玉ねぎ *さとう *香味油 *豚背脂 *たん白加水分解物 *魚介エキス *醸造酢 *にんにく *メンマパウダー *こしょう *しょうが *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *増粘剤(加工でん粉) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉・そば)	
*粒こしょう	0.01
*ブラックペッパー	
<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) *乳化剤	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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>【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4年1月21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 サイコロ切 冷凍	30.00
*玉ねぎ	33.00
*にんじん	22.00
*調理用牛乳	25.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*若鶏むねスライス	25.00
<----- 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) *ソテードオニオン *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)	
*アレルギーフリーカレーフレークN	6.60
*でん粉 *パーム油・なたね油混合油脂 *さとう *食塩 *カレー粉 *オニオンパウダー *酵母エキスパウダー *さつまいもパウダー *香辛料 *トマトパウダー *リン酸架橋でん粉 *カラメルI *シヨ糖脂肪酸エステル *クエン酸 *香料	
*ソニオン	11.00
*玉ねぎ *大豆油(大豆、なたね) <----- 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・鮭)	
*デミグラスソースフレーク	3.85

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*アップルソース	2.42
<----- アレルギー -----> (りんご)	
*ウスターソース	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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*おろしにんにく	1.54
*トマトケチャップ	3.52
*バーモントフレーク	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 *ポークエキス *ブラウンルウ *トマト調味料 *香辛料 *加工でん粉 *着色料(カラメル、パプリカ色素) *乳化剤 *調味料(核酸等) *酸味料	



## アレルギー表

中学校・本献立

令和4年1月24日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【スライパン】</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>【ミネストローネ】</b>	
*ベーコンスライス	20.00
*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 サイコロ切 冷凍	24.00
*キャベツ	24.00
*玉ねぎ	30.00
*ダイストマトイタリア	36.00
*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	0.24
*天日塩	0.15
*こしょう	0.12
*水煮大豆 冷凍	9.60

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*おろしにんにく	0.48
*トマトケチャップ	2.40
*コンソメ	2.40
*食塩 *デキストリン *ぶどう糖 *麦芽糖 *食用植物油 *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)	
<b>【真鱈のスパイス揚げ】</b>	
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
<---- コンタミネーション ----> (卵・乳)	
*キャノーラ油	4.00
<b>【チルドチョコ】</b>	
*チルドチョコ	15.00
*食用油脂 (植物油、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4年1月25日(火)

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>【うずら卵の味噌汁】</b>	
*うずら卵水煮	24.00
*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)	
*豚ももスライス	24.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*にんじん	12.00
*だいこん	24.00
*長ねぎ	12.00
*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)	
*国産こめ油	0.12
*道産無添加味噌白	9.60
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.60
*味パック	6.00
*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>【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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酒精 *カラメル色素 *結晶セルロース *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	
<b>【ブルーベリークレープ】</b>	
*フレンズクレープ(ブルーベリー)	35.00
*豆乳 *さとう *加工油脂 *米粉 *ブルーベリー果汁(還元濃縮) *水あめ *植物油 *調整豆乳粉末 *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *麦芽糖 *レモン果汁(濃縮還元) *加工でん粉 *増粘剤(カドラン) *乳化剤 *ゲル化剤(増粘多糖類) *安定剤(増粘多糖類) *香料 *凝固剤	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酸味料 *メタリン酸Na *カラメル色素 *ベーキングパウダー *ピロリン酸第二鉄 *カロチノイド色素 <----- アレルギー -----> (大豆)	

## アレルギー表

中学校・本献立

令和4年1月26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>【コーンシチュー】</b>	
*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)	
*ホールコーン	30.00
*とうもろこし *食塩	
*にんじん	18.00
*スイートコーン缶詰クリーム	26.40
*とうもろこし *食塩	
*じゃがいも	32.00
*枝豆	6.00
*えだまめ *食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*玉ねぎ	30.00
*調理用牛乳	40.00
<----- 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 *ばれいしよでん粉 *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)	
*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 ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・乳・大豆・鶏肉)	
<b>【キャベツメンチカツ】</b>	
*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 *植物油 *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

献立名/食品名	可食量 (g)

## アレルギー表

中学校・本献立

令和4年1月27日(木)

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>【炒り鶏】</b>	
*若鶏ももダイス	55.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*こんにやく	30.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*乱切ごぼう	24.00
*にんじん	18.00
*たけのこ乱切り水煮	24.00
*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*つと	12.00
*たら *さとう *でん粉 *食塩	
*枝豆	6.00
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*さとう	3.00
*丸大豆しょうゆ	5.40
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	0.96
*かつおエキス	3.60

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*国産こめ油	0.24
<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)

## アレルギー表

中学校・本献立

令和4年1月28日(金)

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>【けんちん汁】</b>	
*絹ごし豆腐	42.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*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)	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	12.00
*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
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*国産こめ油	0.12
*でん粉	1.20
*かつおエキス	6.00
*かつおエキス	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	7.20
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
<b>【開拓丼】</b>	
*豚挽肉	32.40
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	21.60
*にんじん	13.20
*ホールコーン	5.40
*とうもろこし *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*三温糖	0.54
*道産無添加味噌白	1.94
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	3.36
<----- 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
*国産こめ油	0.84
*おろしにんにく	0.43
<b>【はちみつレモンゼリー】</b>	
*はちみつレモンゼリー	60.00
*糖類(水あめ) *糖類(果糖ぶどう糖液糖) *レモン果汁 *はちみつ *ゲル化剤(増粘多糖類) *酸味料 *クエン酸鉄Na *香料 *着色料(ビタミン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4年1月31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>【ちゃんこ鍋】</b>	
*安心素材ミートボール (Fe、Ca強化)	35.00
*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 *植物油脂 *さとう *食塩 *ぶどう糖 *はっ酵調味料 *加工でん粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	2.40
*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	9.60
*たもぎ茸 *食塩	
*マロニー	6.00
*じゃがいもでん粉 *コーンスターチ *増粘剤 *増粘多糖類	
*さとう	0.36
*だし昆布パック	1.44
<---- コンタミネーション ----> (さば)	
*だしパック	2.52
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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>【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)	
<b>【胚芽ふりかけ】</b>	

献立名/食品名	可食量 (g)
*胚芽ふりかけ	2.50
*いりごま *でん粉 *米胚芽 *食塩 *しょうゆ *かつお削節 *砂糖 *たん白加水分解物 *のり *デキストリン *かつおエキスパウダー *麦芽糖 *エキス (酵母、かつお) *アオサ *抹茶 *粉末しょうゆ *加工でん粉 *未焼成カルシウム *酸化防止剤 (ビタミンE) *ビタミンA *ビタミンB1 *ビタミンB2 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま)	