

令和 4年 2月分

中学校 配合表

アレルギー表

中学校・本献立

令和4年2月1日(火)

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)	
【じゃがベーコン】	
*じゃがいも	84.24
*ぶなしめじ	10.32
*枝豆	9.12
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*玉ねぎ	51.84
*にんじん	19.44
*バター	3.84
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*こしょう	0.06
*ベーコンスライス	19.44
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (卵・乳・大豆・豚肉)	
*ホールコーン	12.96
*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)	
【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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・りんご)	
【ブルーベリー&マーガリン】	
*ブルーベリー&マーガリン	11.00
*砂糖類 (水あめ、砂糖) *ブルーベリー *ゲル化剤 (ペクチン) *酸味料 *クエン酸ナトリウム *食用植物油脂 *食用精製加工油脂 *食塩 *バターミルクパウダー *乳化剤 *香料 *酸化防止剤 (ビタミンE) *カロチノイド色素 <----- アレルギー -----> (乳・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2月2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)	
【さつま汁】	
*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
*若鶏ももスライス	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)
【いわしの生姜煮】	
*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)	
【福豆】	
*福豆	5.00
*大豆 <----- アレルギー -----> (大豆) <----- コンタミネーション -----> (小麦・乳・えび・カニ・落花生・ごま・クルミ・カシューナッツ・アーモンド)	

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2月3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)	
【関西風うどん】	
*にんじん	12.00
*長ねぎ	9.00
*若鶏ももスライス	27.00
〈----- アレルギー -----〉 (鶏肉)	
*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)	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*風味調味料 *加工でん粉(タピオカ) *調味料製剤 *炭酸Ca *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)	
*だし昆布(イタンキ産)	3.36
*関西風うどんだし	9.60
*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)	
*清酒	2.40
*天日塩	0.01
【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 *揚げ油(パーム油) *にんじん *しらす *食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ごぼう *しゅんぎく *粉末状植物性たん白 *亜鉛含有酵母 *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 ----〉 (えび・カニ)	
*キャノーラ油	5.00
【チーズワッフル】	
*チーズワッフルCa	40.00
*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)	

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2月4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)	
【なかよしカレー】	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	49.50
*玉ねぎ	55.00
*にんじん	22.00
*若鶏ももダイス	38.50
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*ダイストマトイタリア	1.32
*トマト	
*トマトピューレー	
*クエン酸	
*天日塩	0.01
*国産こめ油	0.11
*とろける給食用カレーフレークN	4.95
*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	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*カラメル色素 <----- アレルギー -----> (小麦)	
*チキンコンソメ	0.77
*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	3.30
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*おろしにんにく	0.55
*カレー粉	0.17
*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	
*オールスパイス	
*その他香辛料	
*給食用カレーフレーク	7.70
*小麦粉	
*豚脂(アレルギー含まず)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	0.66
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*ワイン赤	1.10
*キングカレールウ中辛	2.75
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	1.65
*玉ねぎ	
*パーム油	
*米粉	
*カレーの王子様	7.70
*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	
【豚ヒレカツ】	
*豚ヒレカツ	40.00
*豚ヒレ肉	
*粉末状植物性たん白	
*乾燥卵白	
*食塩	
*トレハロース	

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)
<ul style="list-style-type: none"> *リン酸塩 (Na) *増粘多糖類 *加工でん粉 *調味料(アミノ酸) *pH調整剤 *乳化剤 *パン粉 *小麦粉 *ショートニング *植物油脂 *水溶性食物繊維 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・豚肉) 		(大豆)					
*キャノーラ油	4.00						
【いよかんゼリー】							
*国産伊予柑ゼリー	40.00						
<ul style="list-style-type: none"> *伊予柑果汁 (濃縮還元) *砂糖・ぶどう糖液糖 *砂糖 *水溶性食物繊維 *乳酸Ca *ゲル化剤 (増粘多糖類) *ビタミンC *クエン酸鉄Na *香料 							
【代替飲み物】							
*麦茶	125.00						
*大麦							
*豆乳	200.00						
<ul style="list-style-type: none"> *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 -----> 							

アレルギー表

中学校・本献立

令和4年2月7日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【黒糖パン】	
*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)	
【水餃子スープ】	
*水餃子	42.00
*キャベツ *豚肉 *鶏肉 *豚脂 *ねぎ *しょうがペースト *植物油脂 *みりん *清酒 *小麦粉 *ミックス粉 *植物性たん白 *大豆粉 *調味料 しょうゆ 食塩 さとう ポークエキス 香辛料 加工でん粉 トレハロース 炭酸Ca 安定剤 ピロリン酸鉄 pH調整剤 <----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび・カニ)	
*にんじん	14.40
*長ねぎ	6.00
*もやし	36.00
*天日塩	0.12
*こしょう	0.04
*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	
*がらスープ (ポーク&チキン)	4.80
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス <----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	2.40
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
*清酒	2.04
*北京しょうゆラーメンスープ	2.40
*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 ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)	
【ビッグ肉団子ケチャップ味 (2個)】	
*ビッグ肉団子・ケチャップ味	60.00
*鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *パン粉 *でん粉 *粉末状植物性たん白 *粒状植物性たん白 *豚脂 *食塩 *たん白自己消化物 *植物油脂 *香辛料 *調味料 (アミノ酸) *カラメル色素 *ピロリン酸第二鉄 *トマトケチャップ *さとう *醸造酢 *しょうゆ *しょうが *たん白加水分解物 *増粘剤 (加工でん粉) *カロチノイド色素 *揚げ油 (パーム油) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉・りんご)	
【ストロベリーカスタードタルト】	
*ストロベリーカスタードタルト	40.00
*小麦粉 *マーガリン *さとう *液全卵	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩 *卵殻Ca *香料 *フラワーペースト *乳又は乳製品を主要原料とする食品 *加糖練乳 *増粘剤 *グリシン *ポリリン酸Na *カロチノイド色素 *いちご *いちごシロップ (さとう、いちご濃縮果汁) *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *ぶどう糖 *ゲル化剤 (増粘多糖類) *酸味料 *ビタミンC <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和4年2月8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)	
【フェイジョアード】	
*ミックス豆 水煮 冷凍	30.00
*大豆(黄大豆、青大豆) *いんげんまめ(手亡、金時豆) <----- アレルギー -----> (大豆)	
*豚ももスライス	12.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*ポークウインナーズスキンレス1cm	12.00
*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)	
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*玉ねぎ	42.00
*にんじん	12.00
*おろしにんにく	0.96
*乾燥パセリ	0.60
*こしょう	0.12
*コンソメ	0.60
*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)	
*天日塩	0.48
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	66.00
*バター	3.60
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*ソテーオニオン	12.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ *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)	
*国産こめ油	0.12
*ローコンクチキン	1.20
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
【てりやきチキン】	
*照り焼きチキン	40.00
*鶏肉 *発酵調味料 *こいくちしょうゆ *さとう *カラメルI *酢酸でん粉 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび)	
【ミルク・コーヒー】	
*ミルクコーヒー	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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*V.B2	

アレルギー表

中学校・本献立

令和4年2月9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
【給食用オレンジジュース】	
*給食用オレンジジュース	125.00
*オレンジ *香料 <----- アレルギー -----> (オレンジ)	
【噴火湾産ホタテのシチュー】	
*若鶏ももダイス	16.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*噴火湾産ホタテ	40.00
*じゃがいも	20.00
*ミニブロッコリー	12.00
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	12.00
*調理用牛乳	48.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*ホールコーン	3.60
*とうもろこし *食塩	
*乾燥パセリ	0.02
*バター	2.40
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*天日塩	0.01
*こしょう	0.10
*減塩液体塩こうじ10L	0.60
*コーンクリーム	2.40

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*とろけるクリームシチューフレーク	9.60
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *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	0.60
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
*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) <----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
*ベシヤメルソース	9.60
*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)	
【キャベツメンチカツ】	
*ごちそうキャベツメンチカツ	40.00
*キャベツ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	4.00

アレルギー表

中学校・本献立

令和4年2月10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】	
*若鶏むね挽肉	36.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*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
【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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*カレー粉 *オニオンエキス <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・さば)	
【型抜きチーズ】	
*型抜きチーズディズニー10鉄分入り	10.00
*ナチュラルチーズ *乳化剤 *重曹 *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4年2月14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)	
【しらたま汁】	
*煮込みもち	48.00
*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)	
*若鶏ももスライス	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
*ささがきごぼう	3.60
*にんじん	6.00
*なると	3.60
*魚肉 *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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
【大豆の磯煮】	
*水煮大豆 冷凍	14.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*つきこんにやく	22.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*三温糖	1.30
*にんじん	12.00
*乾燥ひじき	0.70
<---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*豚ももスライス	28.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*国産こめ油	0.43
*本みりん	1.40
*さやいんげん	7.00

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)	
*清酒	0.70
【ハートのチョコプリン】	
*バレンタインハートのプリン (Fe・Ca)	40.00
*豆乳加工食品 *果糖ぶどう糖液糖 *グラニュー糖 *ぶどう糖 *ココアパウダー *でん粉 *ゲル化剤 *炭酸Ca *乳化剤 *PH調整剤 *香料 *セルロース *クエン酸鉄Na *塩化マグネシウム <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・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4年2月15日(火)

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)	
【ベーコンとうずら卵のスープ】	
*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)	
*ベーコンスライス	14.40
*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)	2.20
*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)	
【かぼちゃコロッケ】	
*かぼちゃコロッケ	65.00
*かぼちゃ *ばれいしょ *野菜パン粉 *小麦粉 *たまねぎ *砂糖 *小麦粉加工品	

献立名/食品名	可食量 (g)
*パン粉 *果糖ぶどう糖液糖 *ラード *濃縮乳 *でん粉 *食塩 *パーム油 *着色料(パプリカ粉末) *増粘多糖類 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆)	
*キャノーラ油	6.50

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2月16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)	
【鶏肉のさっぱり煮】	
*だいこん	57.50
*こんにやく	23.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*にんじん	23.00
*たけのこ乱切り水煮	17.00
*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*さやいんげん	11.50
*なると	4.00
*魚肉 *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)	
*うずら卵水煮	17.00
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*若鶏ももダイス	40.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*三温糖	1.70
*おろししょうが	0.70
*おろしにんにく	0.23
*大根おろし	28.80
*酢	2.30
*米 *アルコール *酒粕 *食塩 <---- コンタミネーション ----> (りんご)	
*かつおエキス	4.60
*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	6.30
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【あじフライ】	
*あじフライ	40.00
*あじ *パン粉 *バター液 小麦粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
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 -----> (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4年2月17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)	
【塩ラーメン】	
*北京塩ラーメンスープ	14.00
*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) <----- アレルギー -----> (大豆・豚肉)	
*もやし	42.00
*長ねぎ	9.00
*きざみチャーシュー	12.00
*豚肩ロース *しょうゆ 脱脂加工大豆 小麦 食塩 さとう混合ぶどう糖果糖液糖 調味料(アミノ酸等) 酸味料 保存料(安息香酸Na)	

献立名/食品名	可食量 (g)
甘味料(甘草) *さとう(上白糖) *グルコース(レ-グルタミン酸ナトリウム) *野菜(しょうが、にんにく、にんじん、玉ねぎ) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉)	
*豚細切もも	12.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*ホールコーン	9.60
*とうもろこし *食塩	
*にんじん	12.00
*なると	6.00
*魚肉 *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)	
*こしょう	0.12
*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)	
*がらスープ(ポーク&チキン)	6.00
*豚骨 *鶏骨	

献立名/食品名	可食量 (g)
*豚骨油 *酵母エキス <----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*おろししょうが	0.36
*おろしにんにく	0.60
【えびしゅうまい(2個)】	
*無添加えびしゅうまい	36.00
*えび *玉ねぎ *たら *食用精製加工油脂 *パン粉 *でん粉 *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 *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)	
【ババロアシュークリーム】	
*ババロアシュークリーム	50.00
*加糖脱脂練乳 *全卵 *ショートニング *ファットスプレッド	

献立名/食品名	可食量 (g)
*小麦粉 *脱脂粉乳 *ゼラチン *加糖卵黄 *さとう *食塩 *乳化剤 *香料 *糊料(増粘多糖類) *膨張剤 *着色料(VB2、カラメル、カロチノイド) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・ゼラチン)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和4年2月18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)	
【キャベツと豚肉の味噌炒め】	
*豚ももスライス	52.80
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*キャベツ	59.40
*冷凍絹厚揚げ	26.40
*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	6.00
*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
【春巻き】	
*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 ---->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(えび)	
*キャノーラ油	3.20

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2月21日(月)

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)	
【ドライカレーペンネ】	
*冷凍ペンネ	52.80
*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)	
*丸大豆しょうゆ	3.96
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*玉ねぎ	52.80
*ソテーオニオン	6.60
*玉ねぎ *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)	
*にんじん	13.20
*グリーンピース	3.96
*豚挽肉	59.40
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*大豆ミート	3.96

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*粉チーズ	1.32
*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)	
*国産こめ油	0.26
*バター	0.40
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*ウスターソース	10.56
<---- 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)	
*天日塩	0.13
*トマトケチャップ	9.24
*カレー粉	1.06
*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 *オールスパイス *その他香辛料	
*ローコンクチキン	0.79
<----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(豚肉・鶏肉)	
*おろしにんにく	0.66
*おろししょうが	0.66
【鉄腕チキンナゲット (2個)】	
*鉄腕チキンナゲット	36.00
*鶏肉 *粒状植物性たん白 *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、紅麴) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*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4年2月22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)	
【中華スープ】	
*豚ももスライス	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*チンゲンサイ	8.40
*ホールコーン	13.00
*とうもろこし	
*食塩	
*乾燥わかめ	0.24
*湯通し塩蔵わかめ	
<---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*でん粉	3.00
*にんじん	12.00
*天日塩	0.01
*こしょう	0.12
*はるさめ	2.40
*はるさめ	
*クエン酸	
*パーム油	
*塩ラーメンスープ本仕込み	10.00
*食塩	
*肉エキス (ポークエキス、チキンエキス)	
*玉ねぎ	
*にんにく	
*さとう	
*異性化液糖	
*がらスープ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*豚肉	
*豚脂	
*りんご酢	
*香辛料	
*昆布エキス	
*調味料(アミノ酸等)	
*香辛料抽出物	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉・りんご)	
*おろししょうが	0.12
*国産こめ油	0.36
*減塩液体塩こうじ10L	0.60
【マーボー豆腐】	
*国産ぶちとうふ	75.00
*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)	
*豚挽肉	26.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*長ねぎ	12.00
*オニオンダイス	18.00
*清酒	2.40
*国産こめ油	0.24
*でん粉	1.08
*マーボー豆腐の素甘口	5.40
*しょうゆ	
*でん粉	
*オイスターエキス	
*さとう	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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(グァーガム)	
*カラメル色素	
*パブリカ色素	
*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	5.40
*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	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
【ヨーグルト】	
*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)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和4年2月24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)	
【鶏白湯鍋】	
*若鶏ももダイス	30.00
<----- 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	30.00
*こんにゃく粉 *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)	
*くら	6.00
*にんじん	8.40
*長ねぎ	6.00
*はくさい	33.60
*鶏白湯スープの素	12.00
*チキンパイタン *食塩 *チキンエキス *鶏脂 *なたね油 *さとう *アミノ酸液 *乳たん白 *おろしにんにく *醸造酢 *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(キサンタンガム) *乳化剤(大豆由来) <----- アレルギー -----> (卵・乳・大豆・鶏肉)	
*清酒	3.60
【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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*植物油脂(大豆、なたね、ごま) *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)	
【のりたまふりかけ】	
*のりたまふりかけ	2.50
*いりごま *鶏卵加工品 *乳糖 *さとう *小麦粉 *食塩 *海苔 *大豆加工品 *加工油脂 *こしあん *さば削り節 *味噌 *乳製品 *エキス チキン	

献立名/食品名	可食量 (g)
鯉節 魚介 昆布 酵母 *海藻カルシウム *パーム油 *鶏肉粉末 *でん粉 *しょうゆ *植物性たん白 *鶏脂 *あおさ *ぶどう糖果糖液糖 *抹茶 *みりん *イースト *デキストリン *還元水あめ *調味料(アミノ酸) *カロチノイド色素 *酸化防止剤(ビタミンE) *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・ごま・鶏肉・さば)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和4年2月25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)	
【すき焼煮】	
*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	15.00
*えのきたけ水煮	7.92
*国産水煮しいたけ	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)	
【五目厚焼き玉子】	
*五目厚焼き玉子	50.00
*鶏卵 *味付ひじきしいたけ *味付人参 *グリーンピース *ねぎ *さとう *小麦でん粉 *食用植物油脂 *アセチル化アジピン酸架橋でん粉 *米発酵調味料 *大豆たん白 *食塩 *しょうゆ *和風だし *醸造酢 *膨張剤 <----- 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4年2月28日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ちらし寿司】	
*ちらしずしの素	28.00
*さとう *醸造酢 *にんじん *たけのこ *れんこん *油揚げ *しょうゆ *食塩 *食用植物油脂 *かんぴょう *干しいたけ *かつお風味調味料 *醸造調味料 *みりん *昆布エキス *チキンエキス *煮干エキス *調味料(アミノ酸等) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*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)	
【すまし汁】	
*エビボール	22.00
*むきえび *魚肉すり身 *でん粉 *玉ねぎ *豚脂 *調味料	

献立名/食品名	可食量 (g)
発酵調味料 食塩 さとう 香辛料 ドロマイト ピロリン酸鉄(0.004) <----- アレルギー -----> (えび・豚肉) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・カニ)	
*絹ごし豆腐	23.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*にんじん	5.40
*長ねぎ	5.40
*桜かまぼこスライス	11.00
*魚肉 *でん粉 *卵白 *植物油 *発酵調味液 *食塩 *大豆たん白 *さとう *風味調味料 *加工でん粉 *日持向上剤製剤 *調味料(アミノ酸) *炭酸Ca *着色料製剤 *離型油(菜種) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・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)	
*天日塩	0.10
*だし昆布(イタンキ産)	3.36
*だしパック	4.56
*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)	
*国産水煮しいたけ	7.56
*しいたけ *pH調整剤 *酸化防止剤(ビタミンC)	
*白しょうゆ	2.16
*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	2.16
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【鶏てんぷら梅しそ】	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
【ひなあられ】	
*ひなあられ7g	7.00
*もち米 *さとう *寒天 *加工でん粉 (とうもろこし、ばれいしょ) *着色料(紅こうじ、クチナシ) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・大豆・えび・落花生・ いか・オレンジ・牛肉・ごま・豚肉・ 鶏肉・バナナ・鮭・さば・桃・りんご・ ゼラチン・アーモンド)	