

令和 4年 3月分

中学校 配合表



# アレルギー表

中学校・本献立

令和4年3月1日(火)

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>【パンプキンポタージュ】</b>	
*玉ねぎ	30.00
*南瓜乱切	36.00
*乾燥パセリ	0.36
*調理用牛乳	96.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*天日塩	0.12
*こしょう	0.10
*にんじんペースト	1.80
*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) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・大豆・えび・カニ・牛肉・豚肉・鶏肉)	
*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)	
*コーンクリーム	12.00
*スイートコーン *小麦粉 *ぶどう糖	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *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>【ポークヤキソバ】</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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *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) <---- コンタミネーション ----> (乳・カニ)	
<b>【すだちゼリー】</b>	
*すだちゼリー	40.00
*水あめ *異性化液糖 *ぶどう糖 *さとう *すだち果汁 *粉末水あめ *トレハロース *ゲル化剤(増粘多糖類) *酸味料 *香料	

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3月2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>【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	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	12.00
*乾燥ごぼう(ささがき)	2.00
*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>【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)	

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3月3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>【豚骨ラーメン】</b>	
*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) 甘味料(甘草) *さとう(上白糖) *グルソー(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)	
*うずら卵水煮	24.00
*うずら卵 *食塩 〈----- アレルギー -----〉	

献立名/食品名	可食量 (g)
(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 *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)	
*九州ラーメンスープ	25.20
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
<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 *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>【クリーム大福】</b>	
*大福	30.00
*ざらめ糖 グラニュー糖 *乳等を主原料とする食品 *もち粉 *上新粉 *ショートニング *でん粉 *でん粉分解物 *水あめ *加糖練乳 *クリーミングパウダー *加工でん粉 *セルロース	

献立名/食品名	可食量 (g)
*乳化剤 *糊料 *香料 〈----- アレルギー -----〉 (乳・大豆) 〈----- コンタミネーション -----〉 (小麦・ごま・クルミ・りんご)	

# アレルギー表

中学校・本献立

令和4年3月4日(金)

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>【せんべい汁】</b>	
*かやき煎餅 割れ	14.40
*小麦粉 *でん粉 *食塩 *ほたて貝カルシウム *膨張剤 <----- アレルギー -----> (小麦) <----- コンタミネーション -----> (卵・乳・大豆・落花生・ごま)	
*若鶏ももダイス	18.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*乾燥ごぼう(ささがき)	3.00
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*にんじん	12.00
*国産きのこミックス	18.00
*たもぎ茸 *まいたけ *しめじ	
*長ねぎ	9.60

献立名/食品名	可食量 (g)
*はくさい	18.00
*だしパック	2.64
*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)	
*だし昆布(イタンキ産)	1.44
*清酒	2.40
*丸大豆しょうゆ	8.40
<----- アレルギー -----> (小麦・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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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>【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4年3月7日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【黒糖パン】</b>	
*黒糖パン106	106.00
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【ウインナーと野菜のケチャップ煮】</b>	
*ポークウインナースキンレス6mm	48.00
*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)	
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	12.00
*ホールコーン	18.00
*とうもろこし *食塩	
*枝豆	12.00
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	48.00
*さとう	1.20
*ダイストマトイタリア	12.00
*トマト *トマトピューレー *クエン酸	
*天日塩	0.12
*ウスターソース	3.60

献立名/食品名	可食量 (g)
<---- 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)	
*おろしにんにく	0.24
*コンソメ	0.48
*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)	
*国産こめ油	0.24
*トマトケチャップ	12.00
*トマトソース	12.00
<----- 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	12.00
*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・	

献立名/食品名	可食量 (g)
りんご・ゼラチン)	
*ワイン白	1.20
<b>【春巻き(チーズポテト)】</b>	
*パリッと春巻きチーズポテト味	50.00
*粒状植物性たん白 *植物油 *乾燥マッシュポテト *チーズフード *でん粉 *玉ねぎ *さとう *チーズ *小麦粉 *ショートニング *コンソメパウダー *食塩 *香辛料 *粉あめ *ソルビトール *調味料(アミノ酸) *乳化剤 *増粘剤(キサンタンガム) *セルロース *香料 <----- 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)

# アレルギー表

中学校・本献立  
令和4年3月8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>【ジョア/野菜ジュース】</b>	
*ジョアマスカット125	125.00
*脱脂粉乳 *マスカット果汁 *還元麦芽糖水あめ *乳酸カルシウム *安定剤(ペクチン) *香料 *ピロリン酸鉄 *甘味料(スクラロース) *葉酸 *ビタミンD <----- アレルギー -----> (乳)	
*白ブドウ&ほうれん草ミニジュース125	125.00
*ぶどう *ほうれん草 *果糖ぶどう糖液糖 *水溶性食物繊維 *酸味料 *香料	
<b>【キーマカレー】</b>	
*豚挽肉	60.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*大豆ミート	2.40
*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)	
*オニオンダイス	48.00

3月8日は牛乳のかわりにジョア

麦茶、豆乳のかわりに野菜ジュース

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	24.00
*おろしにんにく	1.80
*ピーマン	6.00
*調理用牛乳	18.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*ソテーオニオン	24.00
*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)	
*ディナーカレーフレーク	12.00
*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 *カラメルI	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*国産こめ油	0.24
*バーモントフレーク	14.40
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *香料 *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉・バナナ・りんご)	
*デミグラスソースフレーク	2.64
*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	



# アレルギー表

中学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
<b>【サブジ】</b>	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	54.00
*ブロッコリーダイスカット	18.00
*天日塩	0.24
*ダイストマトイタリア	12.00
*トマト *トマトピューレー *クエン酸	
*オリーブ油	0.60
*クミン	0.01
*クミン	
*おろししょうが	0.18
*おろしにんにく	0.18
*粒こしょう	0.02
*ブラックペッパー	
*スープストック (無塩)	0.60
*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)	

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)

# アレルギー表

中学校・本献立

令和4年3月9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>【ポトフ】</b>	
*ベーコンスライス	9.20
*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)	
*荒挽ミニカクテルウインナー	22.00
*鶏肉 *豚脂 *でん粉 *発酵調味料 *粉あめ *さとう *食塩 *酵母エキス *香辛料 <----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(豚肉・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・大豆・オレンジ・牛肉 ・ごま・桃・りんご・ゼラチン)	
*キャベツ	26.40
*だいこん	30.00
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	12.00
*ブロッコリーダイスカット	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>【クリスマスフライドチキン】</b>	
*クリスマスチキン	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	

献立名/食品名	可食量 (g)
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 *酸味料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*キャノーラ油	5.00
<b>【果肉入りフルーツゼリー】</b>	
*果肉入りフルーツゼリー60g	60.00
*りんご果汁 (還元) *みかんシラップ漬け *果糖ぶどう糖液糖 *バインアップルシラップ漬け *水あめ *果糖 *ゲル化剤 *酸味料 *香料 *ビタミンC *着色料 <----- アレルギー -----> (りんご) <---- 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3月10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>【根菜の कोरोコ煮】</b>	
*若鶏ももダイス	36.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*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)	
*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	
*こんにやく	30.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*水煮大豆 冷凍	3.60
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*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	

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)	
*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)	
*丸大豆しょうゆ	7.20
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	1.20
*清酒	1.20
<b>【豆腐のそぼろ包み】</b>	
*豆腐のそぼろあん包み	50.00
*玉ねぎ *にんじん *えだまめ *植物油脂 *豆乳 *たらすり身 *豆腐 *卵白	

献立名／食品名	可食量 (g)
*粉末状植物性たん白 *でん粉 *還元水あめ *しょうゆ *食塩 *鶏肉 *粒状植物性たん白 *さとう *発酵調味料 *かつおエキス *こんぶエキス *乾しいたけ *増粘剤(加工でん粉) *豆腐用凝固剤 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・鶏肉)	
<b>【きくらげのり】</b>	
*木耳のり	8.00
*しょうゆ *さとう *水あめ *のり *きくらげ *増粘多糖類 *ピロリン酸鉄 <----- 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4年3月11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	54.00
*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	18.00
*えのきたけ水煮	18.00
*豚細切もも	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*オイスターソース	4.80
*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	9.60
*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>【チンジャオロース】</b>	
*豚細切もも	48.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*ピーマン	18.00
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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4年3月14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>【鶏塩鍋】</b>	
*若鶏ももダイス	24.00
<----- 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	24.00
*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)	
*にんじん	8.40
*長ねぎ	12.00
*はくさい	33.60
*えのきたけ水煮	6.00
*鶏塩鍋の素	12.00
*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>【黒はんぺんフライ】</b>	

献立名/食品名	可食量 (g)
*黒はんぺんフライ	40.00
*いわし *でん粉 *粉末状植物性たん白 *液卵白 *魚肉すり身 *玉ねぎ *植物油脂 *さとう *しょうゆ *食塩 *おろししょうが *パン粉 *小麦粉 *乾燥卵白 *あおさ粉 *ぶどう糖 *アミノ酸 *リン酸塩 *乳化剤 *焼成Ca <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆) <---- コンタミネーション ----> (えび・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4年3月15日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【スライスパン】</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>【ABCスープ】</b>	
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	12.00
*アルファベットマカロニ	7.20
*デュラム小麦のセモリナ <----- アレルギー -----> (小麦)	
*じゃがいも	12.00
*乾燥パセリ	0.12
*ぶなしめじ	6.00
*オリーブ油	0.24
*天日塩	0.06
*こしょう	0.12
*ベーコンスライス	8.40
*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) *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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ホールコーン	6.00
*とうもろこし *食塩	
*おろししょうが	0.24
*おろしにんにく	0.18
*ローコンクチキン	3.60
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	3.60
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
<b>【コーンフライ】</b>	
*コーンフライ60g	60.00
*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)	
*キャノーラ油	6.00
<b>【クリームゴールド】</b>	
*クリームゴールド	15.00
*食用油脂 (植物油脂、加工油脂) *デキストリン *糖類 (さとう、粉末水あめ) *難消化性デキストリン	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ホエイパウダー *全粉乳 *脱脂粉乳 *食塩 *乳化剤 *炭酸カルシウム *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3月16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>【親子煮】</b>	
*若鶏ももダイス	36.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*にんじん	12.00
*玉ねぎ	60.00
*たけのこ短冊水煮	30.00
*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*さとう	1.80
*長ねぎ	12.00
*国産水煮しいたけ	12.00
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*殺菌液卵 冷凍	30.00
<----- アレルギー -----> (卵)	
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
<---- 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	0.36
*丸大豆しょうゆ	8.40
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	1.20
<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4年3月17日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【蒸し中華麺】</b>	
*むし中華麺200g	200.00
*小麦粉 *小麦たん白 *食塩 *植物油脂 *食用油脂 *アルコール *かんすい *くちなし色素 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) <---- 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>【あんかけ焼きそば】</b>	
*もやし	19.80
*枝豆	5.28
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*うずら卵水煮	21.60
*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	15.60
*玉ねぎ	26.40
*はくさい	42.24
*豚ももスライス	26.40

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*いか かのこ短冊	26.40
<----- アレルギー -----> (いか)	
*でん粉	4.62
*ロイヤル椎茸スライスSカット	1.08
*おろししょうが	1.08
*丸大豆しょうゆ	5.80
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*国産こめ油	1.20
*さとう	0.66
*清酒	1.20
*シャンタン	3.30
*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	0.05
*ごま油	0.66
<----- アレルギー -----> (ごま)	
<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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *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

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3月18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>【さつまい】</b>	
*さつまいも乱切り	48.00
*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
*にんじん	18.00
*長ねぎ	11.40
*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)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.60
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ビッグ肉団子ケチャップ味(2個)】</b>	
*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)	
<b>【さけばっぱ】</b>	
*ふりかけさけ2.5	3.30
*さけ *ごま *砂糖 *ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物) *食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
*大豆油 *こんぶだし *さけエキス *ぶどう酢 *酵母エキス *酵母 *紅麴色素 <----- アレルギー -----> (大豆・ごま・鮭)	

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3月22日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【りんごパン】</b>	
*コッペパン101	101.00
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	
*ドライアップル	14.00
*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)	
<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	36.00
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	6.00
*ベーコンスライス	8.40
*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) *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	42.00
<----- 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)	
*スイートコーン缶詰クリーム	6.00
*とうもろこし *食塩	
*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 *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *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

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- 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>【手羽元やわらか煮】</b>	
*手羽元やわらか煮込み	40.00
*鶏手羽元 *しょうゆ *さとう *みりん *還元水あめ *増粘剤(加工でん粉) *清酒 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	

# アレルギー表

中学校・本献立

令和4年3月23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>【豚肉と春雨の中華炒め】</b>	
*豚ももスライス	48.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*おろしにんにく	0.60
*減塩液体塩こうじ10L	0.70
*でん粉	1.20
*さとう	1.20
*キャベツ	48.00
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	18.00
*ピーマン	6.00
*ごま油	0.60
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*はるさめ	6.00
*はるさめ *クエン酸 *パーム油	
*冷凍絹厚揚げ	24.00
*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)	
*オイスターソース	5.76
*国産こめ油	0.60

献立名/食品名	可食量 (g)
*たけのこ短冊水煮	12.00
*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*テンメンジャン	1.20
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	2.40
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*豆板醤	0.12
<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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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3月24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>【ホタテと野菜のみそ汁】</b>	
*冷凍ベビーほたて	24.00
*だいこん	24.00
*にんじん	12.00
*絹ごし豆腐	30.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*長ねぎ	12.00
*だし昆布(イタンキ産)	0.60
*道産無添加味噌白	12.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*かつおエキス	1.10
*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>【豚肉の生姜炒め】</b>	
*豚ももスライス	72.00

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- 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	0.36
<b>【お米の桃タルト】</b>	
*お米の桃タルト	35.00
*ももピューレー(国産) *水あめ *砂糖 *ゲル化剤(増粘多糖類) *酸味料 *香料 *ビタミンC *紅麴色素 *酸化防止剤(ビタミンC) *豆乳 *米粉 *植物油 *水あめ *調製豆乳粉末 *加工デンプン *膨張剤 *香料 *凝固剤 *乳化剤 *ショートニング *コーンフラワー *でん粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食用油脂 *増粘剤(キサンタンガム) *乳化剤 *ピロリン酸第二鉄 <----- アレルギー -----> (大豆・桃)	

献立名/食品名	可食量 (g)