

令和 4年 4月分

中学校 配合表



# アレルギー表

中学校・本献立

令和4年4月7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>【ごま汁】</b>	
*里芋乱切り	24.00
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*つきこんにやく	9.60
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*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
*ささがきごぼう	12.00
*若鶏むねスライス	24.00
<----- 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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
<b>【豚肉の美味だれ炒め】</b>	
*豚ももスライス	48.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	24.00
*ピーマン	6.00
*もやし	12.00
*にんじん	6.00
*天日塩	0.12
*三温糖	2.52
*国産こめ油	0.60
*こしょう	0.06
*アップルソース	8.04
*りんご *酸化防止剤(ビタミンC) <----- アレルギー -----> (りんご)	
*おろししょうが	0.36
*おろしにんにく	0.24
*丸大豆しょうゆ	4.56
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	2.40
*豆板醤	0.02

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4月8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>【なかよしカレー】</b>	
*じゃがいも	42.00
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	24.00
*若鶏ももダイス	36.00
<----- 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
<----- アレルギー -----> (小麦)	
*チキンコンソメ	0.77
<----- 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
*給食用カレーフレーク	7.70
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
*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	4.00
*ばれいしよでん粉	
*デキストリン(タピオカでん粉)	
*果糖	
*カレー粉	
*かぼちゃ	
*植物性油脂加工食品	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
<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4月11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>【鶏肉とさつまいもの甘辛煮】</b>	
*さつまいも乱切り	72.00
*おろししょうが	0.36
*こんにやく	36.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム *石灰	
*にんじん	18.00
*グリーンピース	3.60
*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	
*若鶏ももダイス	37.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*ごま油	0.24
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*国産こめ油	0.36
*一味とうがらし	0.01
*かつおエキス	3.60
<----- 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)	
*白しょうゆ	2.40
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	6.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	2.40
*清酒	2.40
<b>【だし巻き玉子】</b>	
*こだわりだし巻き玉子	50.00
*鶏卵 *鰹・昆布だし *みりん *でん粉 *食酢 *しょうゆ *食塩 *食用油(ひまわり) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・りんご)	
<b>【さけぱっぱ】</b>	
*ふりかけさけ2.5	2.50
*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 *大豆油 *こんぶだし *さけエキス *ぶどう酢 *酵母エキス *酵母	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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4月12日(火)

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>【ワンタンスープ】</b>	
*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) *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)	
*にんじん	12.00
*長ねぎ	12.00
*はくさい	24.00
*豚細切もも	12.00

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*こしょう	0.12
*国産しいたけ水煮スライス	12.00
*しいたけ *クエン酸 *ビタミンC	
*がらすープ(ポーク&チキン)	7.20
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス <----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*北京塩ラーメンスープ	9.00
*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)	
*丸大豆しょうゆ	0.60
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*天日塩	0.01
<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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 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
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【小魚アーモンド】</b>	
*小魚アーモンド	5.00
*アーモンド *カタクチイワシ *さとう *でん粉分解物 *ごま *食塩 <----- アレルギー -----> (ごま・アーモンド) <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ・クルミ・カシューナッツ)	

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4月13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>【お祝いしらたま汁】</b>	
*煮込みもち紅	12.00
*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 *紅麴色素	
*煮込みもち	24.00
*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	
*ささがきごぼう	9.00
*にんじん	9.00
*だいこん	6.00
*長ねぎ	6.00
*桜かまぼこスライス	6.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 ----> (乳・えび・カニ)	
*若鶏ももスライス	12.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*天日塩	0.11
*かつおエキス	3.50
<---- 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)	
*白しょうゆ	2.30
*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	4.60
<----- 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 *味噌 *さとう *発酵調味料	

献立名/食品名	可食量 (g)
*でん粉 <----- アレルギー -----> (大豆・さば) <---- コンタミネーション ----> (小麦・乳)	
<b>【お祝いクレープ】</b>	
*フレンズクレープお祝い2022	35.00
*豆乳 *砂糖 *加工油脂 *米粉 *イチゴピューレ *植物油 *水あめ *調整豆乳粉末 *イチゴ果汁(濃縮還元) *砂糖・ぶどう糖果糖液糖 *麦芽糖 *加工でん粉 *増粘多糖類 *乳化剤 *炭酸Ca *安定剤(増粘多糖類) *ビタミンC *凝固剤 *ベニコウジ色素 *メタリン酸Na *カラメル色素 *酸味料 *ピロリン酸第二鉄 *ベーキングパウダー *カロチノイド色素 <----- 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4月14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
<---- 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
<----- 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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*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>【ハーブステーキ】</b>	
*ハーブステーキ	40.00
*鶏肉 *さとう *液体塩こうじ *食塩 *植物油脂 *香辛料 *たん白加水分解物 *加工でん粉 *重曹 <----- アレルギー -----> (鶏肉)	

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4月15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>【キャベツと豚肉の味噌炒め】</b>	
*豚ももスライス	52.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*キャベツ	59.00
*冷凍絹厚揚げ	26.00
*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)	
*三温糖	2.00
*玉ねぎ	33.00
*にんじん	6.60
*ピーマン	13.20
*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
<b>【春巻き】</b>	
*国産具材の中華春巻き	50.00
*たまねぎ *キャベツ *もやし *にんじん *たけのこ *植物油脂(大豆油、なたね油) *難消化性デキストリン *でんぷん *小麦粉 *ショートニング *粒状植物性たん白 *しょうゆ *はるさめ *食塩 *砂糖 *鶏肉 *酵母エキス *こしょう *糖類(水あめ、ぶどう糖) *炭酸Ca *乳化剤 *ベーキングパウダー *加工でん粉 *ピロリン酸鉄 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび・カニ)	
*キャノーラ油	5.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*食用なたね油 *シリコーン	

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4月18日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ココアコッペパン】</b>	
*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
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【給食用オレンジジュース】</b>	
*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)	
<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	39.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	40.00
*枝豆	6.00
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*玉ねぎ	30.00
*調理用牛乳	55.20
<----- 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 *ポーケエキスパウダー *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 ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(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 -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
<b>【チキンロイヤルカツ】</b>	
*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 *植物油 *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酸化防止剤(V.C) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・りんご)	

## アレルギ－表

中学校・本献立

令和4年4月19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－ -----> (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－ -----> (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－ -----> (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
<---- 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>【いわしのゆずすだちおろし煮】</b>	
*いわしゆずすだちおろし煮	40.00
*いわし(魚卵残存の場合有) *大根おろし *醤油 *砂糖 *みりん	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ゆず果汁 *すだち果汁 *米でん粉 *食塩 <----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆)	
<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－ -----> (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)

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4月20日(水)

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>【ベーコンとうずら卵のスープ】</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)	
*ベーコンスライス	13.00
*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)	
*にんじん	11.00
*玉ねぎ	16.00
*キャベツ	23.00
*ほうれん草 冷凍	5.40
*こしょう	0.10

献立名/食品名	可食量 (g)
*チキンコンソメ ベースタイプ	2.50
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
*スープストック (無塩)	2.00
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
<b>【ジェノベーゼポテト】</b>	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	54.00
*バター	1.20
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*ポークウインナーズスキンレス6mm	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)	
*ジェノバペースト300g	3.60
*なたね油 *オリーブオイル *バジル *パルメザンチーズ *チェダーチーズ *にんにく *食塩 *さとう <----- アレルギー -----> (乳) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・大豆・えび・カニ・いか・牛肉・豚肉・鶏肉・バナナ・りんご)	

献立名/食品名	可食量 (g)
カシューナッツ・アーモンド)	
*粒こしょう	0.02
*ブラックペッパー	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.24
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
*スープストック (無塩)	0.60
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
<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4年4月21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>【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
*じゃがいも	30.00
*だいこん	18.00
*玉ねぎ	12.00
*長ねぎ	12.00
*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
<----- アレルギー -----> (さば)	
<b>【味付きジャンボ肉団子(2個)】</b>	
*ふっくらジャンボ肉団子	60.00
*鶏肉	
*豚肉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ	
*豚脂	
*粒状植物性たん白	
*つなぎ(パン粉)	
*つなぎ(粉末状植物性たん白)	
*さとう	
*しょうゆ	
*食塩	
*チキンブイヨン	
*揚げ油(大豆油)	
*加工でん粉	
*着色料	
*ソース	
醸造酢	
植物油脂	
オイスターエキス	
ポークエキス	
*増粘剤	
<----- アレルギー -----> (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)	
<b>【味付きのり】</b>	
*味付きのり	2.50
*乾のり	
*魚介エキス	
*米発酵調味料	
*砂糖	
*食塩	
*酵母エキス	
*デキストリン	
*粉末魚醤	
*とうがらし	
*調味料(アミノ酸等)	
*グリシン	
*甘味料(カンゾウ)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*pH調整剤	
*香辛料	
<----- アレルギー -----> (えび)	
<----- コンタミネーション -----> (小麦・大豆・カニ・ごま・アーモンド)	

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4月22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>【すき焼煮】</b>	
*豚ももスライス	72.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	52.80
*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	19.80
*えのきたけ水煮	7.92
*国産しいたけ水煮スライス	7.92
*しいたけ *クエン酸 *ビタミンC	
*かつおエキス	3.96
<---- 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>【白身魚フライ】</b>	
*白身魚フライ40g	40.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<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)	

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4月25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>【家常豆腐】</b>	
*豚ももスライス	52.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*丸大豆しょうゆ	2.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*さとう	2.00
*冷凍絹厚揚げ	39.00
*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)	
*こまつな	6.60
*玉ねぎ	46.00
*にんじん	26.00
*ピーマン	6.60
*たけのこ短冊水煮	26.00
*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*国産しいたけ水煮スライス	6.60
*しいたけ *クエン酸 *ビタミンC	
*国産こめ油	0.40

献立名/食品名	可食量 (g)
*赤味噌	5.90
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*おろししょうが	0.66
*豆板醤	0.66
*清酒	1.30
<b>【えびしゅうまい(2個)】</b>	
*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)	

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4月26日(火)

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>【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	18.72
*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
*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 *さとう	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	15.60
<---- 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)	
<b>【カルシウムオムレツ】</b>	
*Caオムレツ	40.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	

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4月27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>【いもだんご汁】</b>	
*いももち	32.40
*じゃがいも *じゃがいもでん粉 *さとう *食塩 *加工でん粉	
*油揚げ冷凍(カット)	5.40
*大豆 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤(加工助剤) <----- アレルギー -----> (大豆)	
*にんじん	5.40
*長ねぎ	10.80
*ささがきごぼう	5.40
*若鶏ももスライス	16.20
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*なると	5.40
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
<---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・えび・カニ)	
*白しょうゆ	2.40
*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	4.80
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*かつおエキス	3.60
<---- 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>【手作りやきとり丼】</b>	
*玉ねぎ	48.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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) *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	

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4月28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>【室蘭カレーラーメン】</b>	
*玉ねぎ	12.00
*ソテーオニオン	30.00
*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)	
*にんじん	6.00
*長ねぎ	6.00
*はくさい	12.00
*もやし	9.60
*パインアップルジュース100%	3.60
*パインアップル *香料 *安定剤(ペクチン) <---- コンタミネーション ---->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・卵・乳・大豆・オレンジ・キウイフルーツ・ごま・豚肉・鶏肉・バナナ・桃・りんご・ゼラチン・カシューナッツ)	
*乾燥わかめ	0.18
*湯通し塩蔵わかめ <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*うずら卵水煮	12.00
*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)	
*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(L-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)	
*でん粉	1.20
*こしょう	0.12
*にんじんペースト	30.00
*野菜ベース	21.60
*玉ねぎ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*ウスターソース	6.00
<---- 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	0.72
*がらスープ(ポーク&チキン)	8.40
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス <----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*カレー粉	0.96
*給食用マイルドカレーフレーク	0.60
*豚脂 *小麦粉 *さとう *食塩 *でん粉 *カレー粉 *乳糖 *香辛料 *酵母エキスパウダー *りんごパウダー *ソースパウダー *L-グルタミン酸ナトリウム *塩化カリウム *5'-イノシン酸二ナトリウム *5'-グアニル酸二ナトリウム	

献立名/食品名	可食量 (g)
*リン酸二水素カリウム *5'-リボヌクレオチド二ナトリウム *カラメルI *シヨ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 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・りんご)	
*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)	
*黒しょうゆラーメンスープ	12.00
*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	

## 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)
*増粘剤（加工でん粉） 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・豚肉・鶏肉・さば)		〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)					
*国産こめ油	0.60	*本みりん	1.20				
*そばつゆ	3.30	*清酒	1.20				
*しょうゆ		<b>【チキン豆腐バーグ】</b>					
*さとう		*チキン豆腐バーグ50	50.00				
*食塩		*鶏肉					
*削りぶし（かつお、さば）		*豆腐					
*醗酵調味料		*玉ねぎ					
*にぼし		*パン粉					
*調味料（アミノ酸等）		*植物油脂					
*カラメル色素		*さとう					
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・さば)		*でん粉					
*トマトケチャップ	1.20	*脱脂粉乳					
*バーモントフレーク	0.60	*食塩					
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・豚肉・バナナ・りんご)		*チキンエキス					
*フルーツチャツネ	1.20	*トマトピューレ					
*パパイヤ		*豆腐用凝固剤（塩化Mg）					
*さとう		〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・鶏肉)					
*ぶどう糖		<b>【ミルクココア】</b>					
*りんご		*ミルクココア	12.50				
*レーズン		*果糖ぶどう糖液糖					
*香辛料		*さとう					
*リン酸架橋でん粉		*ココアパウダー					
*キサンタンガム		*ぶどう糖					
*クエン酸		*食塩					
*DL-リンゴ酸		*香料					
*カラメル I		*植物レシチン					
*香料		〈----- アレルギー -----〉 (大豆)					
〈----- アレルギー -----〉 (りんご)							
*丸大豆しょうゆ	3.60						