

令和 4年 5月分

中学校 配合表

アレルギー表

中学校・本献立

令和4年5月2日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【竹の子ごはん】	
*ごはん90	90.00
*筍ごはんの素	30.00
*たけのこ *しょうゆ *鶏肉 *油揚げ *食塩 *醸造調味料 *食用植物油脂 *さとう *かつお節エキス *たん白加水分解物 *酵母エキス *昆布エキス *ポークエキス 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・豚肉・鶏肉)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
【すまし汁】	
*エビボール	21.60
*むきえび *魚肉すり身 *でん粉 *玉ねぎ *豚脂 *調味料 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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
〈----- 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	10.80
*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 ----〉 (乳・えび・カニ)	
*天日塩	0.54
*だし昆布パック	3.36
〈---- コンタミネーション ----〉 (さば)	
*だしパック	4.56

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*国産しいたけ水煮スライス	7.56
*しいたけ *クエン酸 *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 *小麦粉 *鶏卵 *でん粉 *粉末鶏卵	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
*食用なたね油 *シリコーン	
【柏餅】	
*ミニ柏餅(葉なし)	30.00
*上新粉 *砂糖 *小豆 *麦芽糖 *還元水あめ *食塩 *酵素 〈---- コンタミネーション ----〉 (小麦・乳・大豆・ごま・クルミ)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和4年5月6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)	
【なめこ汁】	
*絹ごし豆腐	33.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*道産無添加味噌白	12.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*油揚げ	10.00
*大豆 *ニガリ *油 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (ごま)	
*長ねぎ	11.00
*乾燥わかめ	0.33
*湯通し塩蔵わかめ <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*なめこ水煮	22.00
*かつおエキス	4.40
<---- 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)	
【大豆の磯煮】	
*水煮大豆 冷凍	15.60

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*つきこんにやく	24.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*三温糖	1.44
*にんじん	13.20
*乾燥ひじき	0.78
<---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*豚ももスライス	32.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*国産こめ油	0.48
*本みりん	1.56
*さやいんげん	8.00
*丸大豆しょうゆ	3.36
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	0.78
【アセロラゼリー】	
*アセロラゼリー40g	40.00
*糖類(砂糖) 水あめ ぶどう糖 異性化液糖 *難消化性デキストリン *アセロラ濃縮果汁 *レモン濃縮果汁 *寒天 *ゲル化剤(増粘多糖類) *VC *香料 *着色料(紅麴) *酸味料 *ピロリン酸鉄	

献立名/食品名	可食量 (g)
【代替飲み物】	
*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5月9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)
【ごはん】		(小麦・大豆)					
*ごはん100	100.00	*本みりん	1.32				
*学校給食用強化米	0.30	*ごま油	0.80				
【牛乳】		<----- アレルギー ----->					
*牛乳200	206.00	(ごま)					
<----- アレルギー ----->		【つまみ揚げチリソース和え(2個)】					
(乳)		*つまみ揚げチリソース和え	66.00				
【厚揚げと大根のオイスターソース煮】		*魚肉すり身(たら)					
*冷凍絹厚揚げミニ	52.80	*玉ねぎ					
*豆乳		*トマトケチャップ					
*植物油		*植物油脂(大豆、なたね、ごま)					
*加工でん粉		*オキアミ					
*凝固剤		*卵					
*トランスグルタミナーゼ製剤		*でん粉					
<----- アレルギー ----->		*さとう					
(大豆)		*食塩					
*だいこん	66.00	*醸造酢					
*にんじん	32.40	*合成清酒					
*豚ももスライス	36.00	*にんにく					
<----- アレルギー ----->		*しょうが					
(豚肉)		*トウバンジャン					
*うずら卵水煮	19.20	*中華だし					
*うずら卵		*長ねぎ					
*食塩		*加工でん粉					
<----- アレルギー ----->		*調味料(アミノ酸等)					
(卵)		*香辛料抽出物					
<----- コンタミネーション ----->		<----- アレルギー ----->					
(小麦・大豆)		(小麦・卵・乳・大豆・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉)					
*チンゲンサイ	6.00						
*国産こめ油	1.32						
*おろししょうが	0.54						
*おろしにんにく	0.54						
*さとう	1.32						
*オイスターソース	1.98						
*丸大豆しょうゆ	5.30						
<----- アレルギー ----->							

アレルギー表

中学校・本献立

令和4年5月10日(火)

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)	
【春野菜のシチュー】	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	32.40
*アスパラ カット	10.80
*キャベツ	10.80
*グリーンピース	3.24
*玉ねぎ	21.60
*にんじん	8.64
*スイートコーン缶詰クリーム	10.80
*とうもろこし	
*食塩	
*若鶏ももダイス	27.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*調理用牛乳	37.80
<----- アレルギー -----> (乳)	
*バター	1.62
*生乳	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (乳)	
*こしょう	0.08
*北海道産フレッシュクリームF	5.40
*クリーム	
<----- アレルギー -----> (乳)	
*北海道産コーン	5.40
*コーンクリーム	8.64

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)	
*とろけるクリームシチューフレーク	3.24
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉)	
*ローコンクチキン	3.24
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*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)	
*ベシヤメルソース	3.24

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆)	
【真鱈のスパイス揚げ】	
*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)	
<---- コンタミネーション ----> (卵・乳)	
*キャノーラ油	4.00
*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5月11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)	
【豚汁】	
*豚ももスライス	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*にんじん	12.00
*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)	1.20
*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
<----- アレルギー -----> (さば)	
【にしんの照り煮】	

献立名/食品名	可食量 (g)
*にしん照り煮	40.00
*にしん *さとう *しょうゆ *みりん *レモン果汁 *かつお節 *米でん粉 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【ハイ！チーズ】	
*ハイ！チーズ	12.00
*ナチュラルチーズ *乳化剤 <----- 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5月12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)	
【山菜うどん】	
*山菜ミックス	9.60
*わらび *ふき *細竹 *えのきたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤 *乳酸カルシウム	
*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)	8.00
*大豆 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤(加工助剤) 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
*焼きちくわ	8.00
*魚肉 *植物たん白	

献立名/食品名	可食量 (g)
*でん粉 *食塩 *ぶどう糖 *砂糖 *植物油 *豚脂 *発酵調味液 *醸造酢 *加工でん粉(タピオカ) *調味料製剤 *品質改良剤製剤 *ソルビトール *pH調整剤 *V.C *酵素製剤 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆) 〈---- コンタミネーション ----〉 (卵・えび・カニ)	
*にんじん	12.00
*長ねぎ	6.00
*ロイヤル椎茸スライスSカット	0.60
*カツオ中厚削りパック	1.80
〈---- コンタミネーション ----〉 (さば)	
*だし昆布パック	1.20
〈---- コンタミネーション ----〉 (さば)	
*丸大豆しょうゆ	4.20
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
*そばつゆ	15.60
*しょうゆ *さとう *食塩 *削りぶし(かつお、さば)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*醗酵調味料 *にぼし *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・さば)	
*本みりん	0.60
【春巻き(ピザポテト)】	
*パリッと春巻きピザポテト	50.00
*玉ねぎ *にんじん *トマトペースト *粒状植物性たん白 *植物油脂 *乾燥マッシュポテト *でん粉 *小麦粉 *ショートニング *チーズフード *さとう *コンソメパウダー *食塩 *にんにくペースト *香辛料 *皮 粉あめ *ソルビトール *乳化剤 *増粘剤(キサンタンガム) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳・大豆・鶏肉)	
*キャノーラ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【焼きプリンタルト】	
*焼きプリンタルト	30.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*小麦粉 *マーガリン *さとう *鶏卵 *食塩 *香料 *乳又は乳製品を主要原料とする食品 *加糖卵黄 *脱脂粉乳 *ミルクカルシウム *香辛料 *キシロース *増粘剤(キサンタンガム) *乳化剤 〈----- 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5月13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)	
【ガタタンスープ】	
*国産ふちとうふ	32.40
*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)	
*むきえび2L	4.80
<----- アレルギー -----> (えび)	
*豚ももスライス	16.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*焼きちくわ	4.80
*魚肉 *植物たん白 *でん粉 *食塩 *ぶどう糖 *砂糖 *植物油 *豚脂 *発酵調味液 *醸造酢 *加工でん粉(タピオカ)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*調味料製剤 *品質改良剤製剤 *ソルビトール *pH調整剤 *V.C *酵素製剤 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) <----- コンタミネーション -----> (卵・えび・カニ)	
*キャベツ	21.60
*にんじん	10.80
*長ねぎ	4.80
*殺菌液卵 冷凍	10.80
<----- アレルギー -----> (卵)	
*ごま油	0.48
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*おろししょうが	0.36
*でん粉	3.24
*天日塩	0.24
*こしょう	0.02
*おろしにんにく	0.36
*丸大豆しょうゆ	3.36
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*鶏ガラスープ	2.40
*ガラスープ 鶏骨 まる鶏 長ねぎ 玉ねぎ にんじん <----- アレルギー -----> (鶏肉)	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- コンタミネーション -----> (小麦・卵・乳・大豆・えび・カニ・落花生・いか・オレンジ・牛肉・ごま・豚肉・クルミ・鮭・さば・桃・りんご・ゼラチン・アーモンド)	
*シヤンタン	1.56
*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)	
【チンジャオロース】	
*豚細切もも	48.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*にんじん	6.00
*ピーマン	12.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*香味食用油 *しょうが *にんにく *チキンエキス *魚醤 *老酒 *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)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和4年5月16日(月)

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)	
【ミネストローネ】	
*ベーコンスライス	15.00
*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	30.00
*キャベツ	26.00
*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	0.12
*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)	
*オリーブ油	0.24
【チキンピカタ】	
*チキンピカタ	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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*香辛料 *全卵 *還元水あめ *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)	
【チルドチョコ】	
*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5月17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)	
【相性汁】	
*若鶏ももダイス	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
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.20
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*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	6.00
*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 ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆・鶏肉・さば)	
*調理用牛乳	9.60
<----- アレルギー -----> (乳)	
【あじフライ】	
*あじフライ	40.00
*あじ *パン粉 *バター液 小麦粉 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
*食用なたね油 *シリコーン	
【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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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5月18日(水)

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)	
【スパゲティ入りコーンスープ】	
*スパゲティークット	9.60
*デュラム小麦のセモリナ <----- アレルギー -----> (小麦)	
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	6.00
*若鶏むねスライス <----- アレルギー -----> (鶏肉)	18.00
*スイートコーン缶詰クリーム	30.00
*とうもろこし *食塩	
*コーンクリーム	12.00
*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 *ポークエキスパウダー	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*脱脂粉乳	2.40
*生乳 <----- アレルギー -----> (乳)	
*チキンコンソメ ベースタイプ <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	0.96
*北海道産フレッシュクリームF	3.60
*クリーム <----- アレルギー -----> (乳)	
*天日塩	0.24
*無塩バター	1.20
*生乳 <----- アレルギー -----> (乳)	
*こしょう	0.04
*乾燥パセリ	0.04
【ごぼうメンチカツ】	
*国産ごぼうミンチカツ	60.00
*ごぼう *鶏肉 *たまねぎ *パン粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*豚肉 *にんじん *でん粉 *食物繊維 *調味料 しょうゆ 砂糖 酵母エキス 香辛料 *バター 大豆粉 植物油 加工でん粉 増粘多糖類 *パン粉 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉)	
*キャノーラ油	6.00
*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5月19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)
【ごはん】		<----- アレルギー ----->		*味噌			
*ごはん100	100.00	(小麦・乳・大豆・鶏肉)		*香辛料			
*学校給食用強化米	0.30			*調味料(アミノ酸等)			
【牛乳】		*スープストック(無塩)	2.20	*カラメル色素			
*牛乳200	206.00	<----- アレルギー ----->		*増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)			
<----- アレルギー ----->		(豚肉・鶏肉・ゼラチン)		*L-グルタミン酸ナトリウム			
【ベーコンとうずら卵のスープ】		【回鍋肉】		*5'-リボヌクレオチド二ナトリウム			
*うずら卵水煮	24.00	*豚ももスライス	36.00	*カラメルI			
*うずら卵		<----- アレルギー ----->		*ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉			
*食塩		(豚肉)		<----- アレルギー ----->			
<----- アレルギー ----->		*たけのこ短冊水煮	9.60	(小麦・大豆・ごま)			
(卵)		*もうそうたけのこ					
<---- コンタミネーション ---->		*酸化防止剤(ビタミンC)		*国産こめ油	0.36		
(小麦・大豆)		*pH調整剤					
*ベーコンスライス	14.40	*玉ねぎ	24.00				
*豚ばら肉		*にんじん	9.60				
*卵たん白		*キャベツ	12.00				
*還元水あめ		*冷凍絹厚揚げ	18.00				
*食塩		*豆乳					
*大豆たん白		*植物油					
*リン酸塩(Na)		*加工でん粉					
*カゼインNa		*凝固剤					
*調味料(アミノ酸)		*トランスグルタミナーゼ製剤					
*酸化防止剤(ビタミンC)		<----- アレルギー ----->					
*発色剤(亜硝酸Na、硝酸K)		(大豆)					
*着色料(コチニール)		*美味中華回鍋肉ソース	6.00				
*香辛料抽出物		*しょうゆ					
<----- アレルギー ----->		*トウチ					
(卵・乳・大豆・豚肉)		*さとう					
*にんじん	12.00	*水あめ					
*玉ねぎ	18.00	*トウチ醬					
*キャベツ	26.40	*食用植物油脂					
*ほうれん草 冷凍	6.00	*豆板醬					
*こしょう	0.11	*発酵調味料					
*チキンコンソメ ベースタイプ	2.80	*テンメンジャン					
		*香味食用油					
		*たん白加水分解物					

アレルギー表

中学校・本献立

令和4年5月20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)	
【チキンカレー】	
*じゃがいも	38.50
*玉ねぎ	33.00
*にんじん	22.00
*調理用牛乳	28.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*若鶏むねスライス	28.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*国産こめ油	0.22
*ディナーカレーフレーク	7.70
<----- 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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
<----- 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
*りんご	
*酸化防止剤(ビタミンC)	
<----- 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)	
*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
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉・バナナ・りんご)	
*スープストック(無塩)	2.20
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
【黄桃缶】	
*黄桃缶	62.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*桃	
*ざらめ糖 グラニュー糖	
*クエン酸	
<----- アレルギー -----> (桃)	

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5月23日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【さぶらぎごはん】	
*ごはん90	90.00
*蒸し大豆 北海道産	12.00
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
<---- コンタミネーション ---->	
(小麦・卵・乳・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・桃・りんご・ゼラチン)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【七色汁】	
*にんじん	18.00
*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)	
*かぼちやもち	30.00
*かぼちゃ	
*じゃがいも	
*じゃがいもでん粉	
*さとう	
*食塩	
*加工でん粉	
*ほうれん草 冷凍	6.00
*里芋乱切り	24.00
<---- コンタミネーション ---->	
(大豆)	
*枝豆	6.00
*えだまめ	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(大豆)	
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.20
*乾燥ごぼう	
*ブドウ糖	
*道産無添加味噌白	10.80
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
*味パック	7.20
<----- アレルギー ----->	
(さば)	
【津ぎょうざ】	
*中華ラビオリ	50.00
*キャベツ	
*玉ねぎ	
*しょうが	
*にんにく	
*豚肉	
*鶏肉	
*豚脂	
*粒状植物性たん白	
*しょうゆ	
*でん粉	
*さとう	
*魚介エキス	
*豚骨エキス	
*香辛料	
*食塩	
*皮	
小麦粉	
水あめ	
食塩	
植物油脂	
粉末状植物性たん白	
*乳化剤	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・豚肉・鶏肉)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*キャノーラ油	2.00
*食用なたね油	
*シリコーン	
【みかんゼリー】	
*国産温州みかんゼリー	40.00
*ぶどう糖	
*水あめ	
*果糖	
*砂糖	
*濃縮みかん果汁	
*難消化性デキストリン	
*ゲル化剤	
*酸味料	
*香料	
*クエン酸鉄Na	
<---- コンタミネーション ---->	
(小麦・卵・乳)	
【ごましお】	
*ごましお	1.00
*食塩	
*黒ゴマ	
*でん粉	
*調味料(アミノ酸等)	
<----- アレルギー ----->	
(ごま)	

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5月24日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【バーガーパン】	
*バーガーパン90	90.00
*小麦粉 *生イースト *さとう *食塩 *脱脂粉乳 *液卵 *無塩マーガリン(大豆含む) 〈アレルギー〉 (小麦・卵・乳・大豆)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈アレルギー〉 (乳)	
【コーンポタージュ(野菜入り)】	
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	9.60
*北海道産コーン	12.00
*ベーコンスライス	6.00
*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)	
*調理用牛乳	90.00
〈アレルギー〉	

献立名/食品名	可食量 (g)
(乳)	
*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)	
*コーンクリーム	18.00
*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)	
*ベシヤメルソース	2.40
〈アレルギー〉 (小麦・乳・大豆)	
*スープストック(無塩)	3.60

献立名/食品名	可食量 (g)
〈アレルギー〉 (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
*まるごとピューレコーン	36.00
*乾燥パセリ	0.12
*バター	1.20
*生乳 *食塩 〈アレルギー〉 (乳)	
*天日塩	0.12
*こしょう	0.12
*野菜ベース	12.00
*玉ねぎ *ばれいしよ *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)	
【テリヤキハンバーグ】	
*新あみ焼ハンバーグ(テリヤキ)	45.00
*鶏肉 *たまねぎ *ペースト状植物性たん白 *パン粉 *豚脂 *粒状植物性たん白 *マーガリン *しょうゆ *牛肉エキス *食塩 *ウスターソース *トマトケチャップ *しょうが *砂糖	

献立名/食品名	可食量 (g)
*香辛料 *ぶどう糖 *乾燥卵白 *調味料(アミノ酸) *着色料(ココア) *カラメル色素 *水あめ *清酒 *牛肉エキス *チキンエキス *増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) 〈アレルギー〉 (小麦・卵・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏 肉・りんご)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和4年5月25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)	
*いら	6.00
*にんじん	8.40
*長ねぎ	12.00
*はくさい	33.60
*鶏白湯スープの素	12.00
*チキンバイタン *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
【いわしの梅煮】	
*いわしの梅煮	32.00
*いわし *さとう *水あめ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)

アレルギー表

中学校・本献立

令和4年5月26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)
【ラーメン】		*ごま油	0.24	【きたあかりコロッケ】			
*ラーメン220g	220.00	<----- アレルギー -----> (ごま)		*きたあかりコロッケ	60.00	*膨張剤 *ピロリン酸第二鉄 *リン酸Ca <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・りんご・ゼラチン)	
*小麦粉		*おろししょうが	0.36	*ばれいしよ			
*食塩		*おろしにんにく	0.36	*野菜パン粉			
*小麦たん白		*清湯スープ	6.00	*小麦粉			
*かんすい		*ポーク・チキンエキス (豚骨、鶏骨、 野菜、食塩、かつおエキス)		*乾燥マッシュポテト			
*くちなし色素		*香味オイル (動物油脂、野菜)		*果糖ぶどう糖液糖			
<----- アレルギー -----> (小麦)		*調味料 (アミノ酸等)		*玉ねぎ			
<----- コンタミネーション -----> (卵・大豆・そば)		*酸化防止剤 (ビタミンE)		*牛肉			
		<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)		*食塩			
【牛乳】		*黒しょうゆラーメンスープ	19.80	*ぶどう糖			
*牛乳200	206.00	*しょうゆ		*調味料 (アミノ酸)			
<----- アレルギー -----> (乳)		*畜肉エキス		*乳化剤			
【黒醤油ラーメン】		*食塩		*増粘多糖類			
*きざみチャーシュー	12.00	*動植物油脂		<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉)			
*豚肩ロース		*玉ねぎ		*キャノーラ油	6.00		
*しょうゆ		*さとう		*食用なたね油			
脱脂加工大豆		*香味油		*シリコーン			
小麦		*豚背脂		【シュークリーム (いちご)】			
食塩		*たん白加水分解物		*シュークリーム いちご	22.00		
さとう混合ぶどう糖果糖液糖		*魚介エキス		*乳等を主要原料とする食品			
調味料 (アミノ酸等)		*醸造酢		*カスタードクリーム			
酸味料		*にんにく		*全卵			
保存料 (安息香酸Na)		*メンマパウダー		*いちごジャム			
甘味料 (甘草)		*こしょう		*ファットスプレッド			
*さとう (上白糖)		*しょうが		*小麦粉			
*グルソー (L-グルタミン酸ナトリウム)		*調味料 (アミノ酸等)		*砂糖			
*野菜 (しょうが、にんにく、にんじん、玉ねぎ)		*カラメル色素		*加工でんぷん			
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉)		*増粘剤 (加工でん粉)		*糊料 (増粘多糖類)			
		<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉・さば)		*乳化剤			
*もやし	30.00	*粒こしょう	0.01	*調味料 (無機塩)			
*はくさい	24.00	*ブラックペッパー		*香料			
*にんじん	12.00			*グリシン			
*長ねぎ	12.00			*酸味料			
				*着色料 (紅麴、カロチノイド)			

アレルギー表

中学校・本献立

令和4年5月27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)	
【わかめの味噌汁】	
*乾燥わかめ	0.60
*湯通し塩蔵わかめ <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*国産ふちとうふ	36.00
*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)	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	36.00
*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)	
*にんじん	15.60
*長ねぎ	9.60
*味パック	6.00
<----- アレルギー -----> (さば)	
*道産無添加味噌白	9.60

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
【豚肉の生姜炒め】	
*豚ももスライス	72.00
<----- 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

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5月30日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【りんごパン】	
*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)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【豚肉と野菜のトマト煮】	
*豚ももスライス	36.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	38.40
*にんじん	12.00
*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	
*じゃがいも	24.00
*さとう	0.24
*枝豆	6.00
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*ブロッコリーダイスカット	6.00
*オリーブ油	0.24
*バター	1.20
*生乳	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*こしょう	0.06
*北海道産フレッシュクリームF	3.60
*クリーム <----- アレルギー -----> (乳)	
*ウスターソース	0.60
<---- 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 *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 ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(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	3.60
<----- 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	3.60
*トマトピューレー	4.80
<---- 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	4.80
<----- 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	9.60
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・鶏肉・バナナ・ りんご)	
*ローコンクチキン	3.60
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
【アンサンブルエッグ】	
*アンサンブルエッグ40g	40.00
*鶏卵 *フライドポテト(ばれいしょ) *玉ねぎ *プロセスチーズ *ベーコン *牛乳 *さとう *でん粉 *植物油(ひまわり) *食酢 *食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酵母エキス *乳化剤 *卵殻カルシウム *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (卵・乳・豚肉)	

アレルギー表

中学校・本献立
令和4年5月31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)	
【鶏肉のさっぱり煮】	
*だいこん	60.00
*こんにやく	24.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*にんじん	24.00
*たけのこ乱切り水煮	18.00
*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	12.00
*なると	4.20
*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	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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*若鶏ももダイス	45.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*三温糖	1.80
*おろししょうが	0.72
*おろしにんにく	0.24
*大根おろし	30.00
*酢	2.40
*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	4.80
<---- 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	6.60
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【ちくわ磯辺揚げ】	
*ちくわ磯辺揚げ	30.00
*魚肉すり身(たら) *魚肉すり身(ぐち) *でん粉 *食塩 *発酵調味料 *さとう *植物油 *調味料(アミノ酸等) *キシロース *小麦粉 *膨張剤 *着色料(V. B2、カロチン) *アオサ	

献立名／食品名	可食量 (g)
*揚げ油(大豆油) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*キャノーラ油	3.00
*食用なたね油 *シリコーン	

献立名／食品名	可食量 (g)