

令和 6年 5月分

中学校 配合表

アレルギー表

中学校・本献立

令和6年5月1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)	
【親子煮】	
*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	
*殺菌液卵 冷凍	30.00
<----- アレルギー -----> (卵)	
*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)	
*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
【いわしの味噌煮】	

献立名／食品名	可食量 (g)
*国産いわしの味噌煮	34.00
*いわし *みそ *砂糖 *発酵調味料 *食塩 *増粘剤 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- 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6年5月2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(タピオカでん粉) *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	10.00
*わらび *ぜんまい *細竹 *えのきたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*若鶏ももスライス	25.00
<----- 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	6.00
*魚肉 *植物たん白 *でん粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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) *発酵調味料	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
【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 *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
*食用なたね油 *シリコーン <---- コンタミネーション ----> (大豆・ごま)	
【かしわもち】	
*かしわ餅(葉なし)2ヶ入り	20.00
*つぶあん *上新粉 *砂糖	

献立名/食品名	可食量 (g)
*もち粉 *でん粉 *酵素	
【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)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和6年5月7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)	
【きのこ入り中華スープ】	
*冷凍ぶなしめじ	12.00
*でん粉	1.20
*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)	
*ごま いり	0.60
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*にんじん	6.00
*長ねぎ	6.00
*えのきたけ水煮	12.00
*天日塩	0.06
*こしょう	0.06
*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	
*若鶏むねスライス	20.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*清湯スープ	2.40

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*中華調味料・液体	12.00
*食塩 *畜肉エキス *さとう *動物油脂 *植物油脂 *魚介エキス *野菜(ねぎ・玉ねぎ・にんにく・生姜) *香辛料 *しょうゆ *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・カニ・ごま・豚肉・鶏肉)	
【チンジャオロース】	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *酵母エキス加工品 *醸造酢 *調味料(アミノ酸等) *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)	
【元気ヨーグルト】	
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)

アレルギー表

中学校・本献立

令和6年5月8日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【小型バターパン】	
*バターパン90	90.00
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【洋風すいとん】	
*ひとつちいもち(プレーン)	24.00
*じゃがいも *小麦粉 *酢酸デンプン *トレハロース *植物油脂 *食塩 <----- アレルギー -----> (小麦)	
*ひとつちいもち(南瓜)	24.00
*じゃがいも *かぼちゃ *小麦粉 *酢酸デンプン *食塩 *トレハロース *植物油脂 <----- アレルギー -----> (小麦)	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*若鶏むねスライス	18.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	18.00
*枝豆	6.00
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*冷凍ぶなしめじ	7.20
*ホールコーン	18.00
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*調理用牛乳	55.20
<----- アレルギー -----> (乳)	
*とろけるクリームシチューフレーク	10.80
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉)	
*スープストック(無塩)	1.56
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
*国産こめ油	0.24
*天日塩	0.12
*チキンコンソメ	1.80
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
【キャベツメンチカツ】	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ごちそうキャベツメンチカツ	40.00
*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 *植物油脂 *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
*食用なたね油 *シリコーン <---- コンタミネーション ----> (大豆・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6年5月9日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ごはん(少なめ)】	
*ごはん90	90.00
*学校給食用強化米	0.27
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【厚揚げと大根のオイスターソース煮】	
*冷凍絹厚揚げミニ	52.80
*豆乳 *植物油 *加工でん粉 *凝固剤製剤 *トランスグルタミナーゼ製剤 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*だいこん	66.00
*にんじん	32.40
*豚ももスライス	36.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*うずら卵水煮	19.20
*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)	
*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 ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆)	
*本みりん	1.32
*ごま油	0.80
<----- アレルギー -----> (ごま)	
【甘酢あん肉団子(2個)】	
*甘酢あん肉団子	30.00
*鶏肉 *玉ねぎ *粒状植物性たん白 *パン粉 *粉末状植物性たん白 *イヌリン(食物繊維) *しょうゆ *さとう *発酵調味料 *チキンエキス調味料 *香辛料 *植物油脂 *加工デンプン *炭酸Ca *調味料(無機塩) *ピロリン酸鉄 *トマトケチャップ *醸造酢 *しょうゆペースト調味料 *酵母エキスパウダー *たん白自己消化物 *増粘剤(加工でんぷん) *揚げ油(なたね油) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳)	
【胚芽ふりかけ】	
*胚芽ふりかけ	3.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)

アレルギー表

中学校・本献立

令和6年5月10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)	
【つみれ汁】	
*油揚げ冷凍(カット)	11.00
*大豆 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤(加工助剤) <----- アレルギー -----> (大豆)	
*鶏ごぼうすり身ボール	44.00
*魚肉 *豚脂 *大豆たん白 *鶏挽肉 *ごぼう *にんじん *玉ねぎ *卵 *しょうが *ワイン *食塩 *さとう *みりん *しょうゆ *酒 *加工でん粉 *調味料(アミノ酸等) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・豚肉・鶏肉)	
*つきこんにやく	11.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*国産ふちとうふ	22.00
*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)	
*だいこん	22.00
*にんじん	11.00
*長ねぎ	5.50
*赤味噌	2.20
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*かつおエキス	3.30
<---- 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)	
*道産無添加味噌白	11.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
【大豆の磯煮】	
*水煮大豆 冷凍	15.60
<----- 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 ---->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(えび・カニ)	
*豚ももスライス	31.20
<----- 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	7.80
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	3.36
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	0.78
【小魚アーモンド】	
*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6年5月13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)	
【肉じゃが】	
*じゃがいも	72.00
*豚ももスライス	36.00
<----- アレルギー -----> (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
<----- アレルギー -----> (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)	
【にしんの照り煮】	
*にしん照り煮	40.00
*にしん (魚卵が残存している場合あり)	
*さとう	
*しょうゆ	
*みりん	

献立名/食品名	可食量 (g)
*レモン果汁 *かつお節 *米でん粉 <----- アレルギー -----> (小麦・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6年5月14日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【スライパン】	
*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)	
【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	12.00
*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)	
*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 -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)	
*チキンコンソメ	2.40
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*清酒	2.04
【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	
*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)	
【クリームゴールド】	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
*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)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和6年5月15日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【竹の子ごはん(少なめ)】	
*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)	
【吉野汁】	
*国産ふちとうふ	48.00
*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)	
*若鶏むねスライス	28.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*えのきたけ水煮	18.00
*長ねぎ	6.00
*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)	
*丸大豆しょうゆ	7.20
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*天日塩	0.60
*でん粉	1.80
【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 *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・豚肉)	
*キャノーラ油	4.00
*食用なたね油 *シリコン <---- コンタミネーション ----> (大豆・ごま)	
【減塩ソース】	
*減塩ソース	5.00
*糖類 上白糖 ぶどう糖果糖液糖 *野菜 トマトペースト 玉ねぎ にんじん *醸造酢 *とうもろこしでん粉 *食塩 *アミノ酸液 *香辛料 <---- コンタミネーション ----> (小麦・乳・大豆・えび・オレンジ・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・さば・桃・りんご・ゼラチン)	
【豆乳パンナコッタ(いちごソース)】	
*豆乳パンナコッタいちごソース40g	40.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和6年5月16日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【蒸し中華麺】	
*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)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【仙台マーボー焼きそば】	
*国産ぷちとうふ	50.00
*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)	
*でん粉	2.40
*さとう	0.60
*にら	6.00
*長ねぎ	18.00
*国産しいたけ水煮スライス	12.00
*しいたけ *クエン酸	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ビタミンC	
*豚挽肉	26.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*テンメンジャン	1.20
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*豆板醤	0.24
*オイスターソース	1.80
*おろししょうが	0.60
*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)	
*国産こめ油	0.24
*マーボー豆腐の素甘口	4.80
*しょうゆ *でん粉 *オイスターエキス *さとう *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*豆板醤 *調味料(アミノ酸等) *酒精 *糊料(グァーガム) *カラメル色素 *パプリカ色素 *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	13.20
*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 *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)	
【枝豆コロッケ】	
*枝豆コロッケ	45.00
*ばれいしょ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*パン粉 *えだ豆 *小麦粉 *さとう *加工でん粉 *小麦粉加工品 *なたね油 *でん粉 *えだ豆ペースト *食塩 *ぶどう糖 *着色料(パプリカ粉末、クチナシ) *コーンスターチ *パーム油 *増粘多糖類 *香辛料 *乳化剤 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆)	
*キャノーラ油	4.50
*食用なたね油 *シリコーン <---- コンタミネーション ----> (大豆・ごま)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和6年5月17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)	
【どさんこ汁】	
*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 サイコロ切 冷凍	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
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*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)	
【鶏てり丼の具】	
*若鶏ももダイス	60.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*長ねぎ	18.00
*にんじん	6.00
*キャベツ	24.00
*きざみのり	0.12
<---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*三温糖	1.80
*ごま いり	0.36
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*国産こめ油	0.24
*おろししょうが	0.12
*丸大豆しょうゆ	4.80
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	3.60
*清酒	3.60

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6年5月20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)	
【野菜とウインナーのスープ】	
*ベーコンスライス	12.00
*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)	
*はくさい	27.60
*にんじん	7.20
*ミニブロッコリー	7.92
*荒挽ミニカクテルウインナー	44.40
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*香辛料 <----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・大豆・牛肉・ごま・桃・りんご)	
*玉ねぎ	20.40
*乾燥パセリ	0.12
*こしょう	0.12
*乾燥わかめ	0.72
*湯通し塩蔵わかめ <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*ローコンクチキン	2.76
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*コンソメ	2.16
*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)	
【リヨネーズポテト】	

献立名/食品名	可食量 (g)
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	75.60
*玉ねぎ	32.40
*ベーコンスライス	10.80
*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)	
*無塩バター	3.24
<----- アレルギー -----> (乳)	
*天日塩	0.32
*乾燥パセリ	0.05
*粒こしょう	0.04
*ブラックペッパー	
【果肉入りフルーツゼリー】	
*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 *パ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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*着色料 <----- アレルギー -----> (りんご) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和6年5月21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	20.00
<----- 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 <----- コンタミネーション -----> (大豆・ごま)	
【減塩ソース】	
*減塩ソース	5.00
*糖類 上白糖 ぶどう糖果糖液糖 *野菜 トマトペースト 玉ねぎ にんじん *醸造酢 *とうもろこしでん粉 *食塩 *アミノ酸液 *香辛料	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- コンタミネーション -----> (小麦・乳・大豆・えび・オレンジ・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・さば・桃・りんご・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6年5月22日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【小型糖蜜パン】	
*コッペパン87	87.00
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	
*三温糖・パン加工用	15.00
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【鶏肉のトマト煮】	
*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	
*クエン酸	
*さとう	1.56
*にんじん	15.60
*ミニブロッコリー	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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*さとう	
*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・えび・オレンジ・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・さば・桃・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	0.78
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	

献立名/食品名	可食量 (g)
【スペイン風オムレツ】	
*スペイン風オムレツ	50.00
*鶏卵	
*フライドポテト	
*たまねぎ	
*鶏肉	
*ほうれん草	
*でん粉(ばれいしょ)	
*砂糖	
*植物油(菜種)	
*食酢	
*食塩	
*ワインタイプ醸造調味料	
*ブイヨン	
*酵母エキス	
*こしょう	
<----- アレルギー -----> (卵・鶏肉)	
【ミルクココア】	
*ミルクココア	12.50
*果糖ぶどう糖液糖	
*さとう	
*ココアパウダー	
*ぶどう糖	
*食塩	
*香料	
*植物レシチン	
<----- 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6年5月23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)	
【豚肉と春雨の中華炒め】	
*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
*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)	
*国産こめ油	0.60
*はるさめ	6.00
*はるさめ *クエン酸 *パーム油	
*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	
*冷凍絹厚揚げ	24.00
*豆乳 *植物油 *加工でん粉 *凝固剤製剤 *トランスグルタミナーゼ製剤	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*オイスターソース	5.76
*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
【フヨウハイ】	
*タレ付きフヨウハイ	35.00
*鶏卵 *さとう *にんじん *でん粉 *かに *グリーンピース *還元水あめ *しょうゆ *清酒 *しいたけ *チキンエキス *増粘剤(加工でん粉) *食酢 *酵母エキス *ごま油 *オイスターソース *食塩 *植物油 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・カニ・ごま・鶏肉・りんご)	
【ベビーチーズ】	
*ベビーチーズCa, Fe強化	14.00
*ナチュラルチーズ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*乳清カルシウム *乳化剤 *クエン酸鉄Na <----- アレルギー -----> (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6年5月24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)	
【スープカレー】	
*若鶏ももダイス	54.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	24.00
*玉ねぎ	42.00
*にんじん	18.00
*ぶなしめじ	12.00
*ソテーオニオン	3.60
*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)	
*おろしにんにく	0.12
*国産こめ油	1.20
*バジル (チップ)	0.06
*バジル	
*横濱レトロカレー中辛	5.00
*小麦粉 *パーム油 *さとう *デキストリン	

献立名/食品名	可食量 (g)
*カレー粉 *トマトペースト *食塩 *野菜 (玉ねぎ、しょうが、にんにく) *チキンエキス *香辛料 *たん白加水分解物 *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)	
*フルーツチャツネ	2.40
*パイヤ *さとう *ぶどう糖 *りんご *レーズン *香辛料 *リン酸架橋でん粉 *キシランタンガム *クエン酸 *DL-リンゴ酸 *カラメルI *香料 <----- アレルギー -----> (りんご)	
*横濱レトロカレー甘口	25.00
*小麦粉 *パーム油 *さとう *デキストリン *カレー粉 *トマトペースト *野菜 (玉ねぎ、しょうが、にんにく) *食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*チキンエキス *香辛料 *たん白加水分解物 *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)	
*チキンコンソメ	1.20
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
【カラフルゼリー和え】	
*カクテルゼリー	27.50
*さとう・ぶどう糖果糖液糖 *りんご果汁 *さとう *デキストリン *水溶性食物繊維 *寒天 *乳酸Ca *ゲル化剤 (増粘多糖類) *ビタミンC *香料 *クチナシ黄色素 *クエン酸鉄Na *クチナシ青色素 *着色料 (ビタミンB2) *ぶどう果汁 *酸味料 *紅麴色素 *桃果汁 *クチナシ赤色素 *豆乳 *ピロリン酸第二鉄 <----- アレルギー -----> (大豆・桃・りんご)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ナタデココ	27.50
*ナタデココ *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *クエン酸	
*ミックスドフルーツ	49.50
*黄桃 *白桃 *みかん *りんご *さとうぶどう糖果糖液糖 *クエン酸 <----- アレルギー -----> (桃・りんご)	

アレルギ－表

中学校・本献立

令和6年5月27日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【わかめごはん】	
*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) 〈----- アレルギ－ -----〉 (えび・カニ)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
【ガタタンスープ】	
*国産ぶちとうふ	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－ -----〉 (大豆)	
*むきえび2L	4.80
〈----- アレルギ－ -----〉 (えび)	
*豚ももスライス	15.60
〈----- アレルギ－ -----〉 (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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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－ -----〉 (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－ -----〉 (卵)	
*ごま油	0.48
〈----- アレルギ－ -----〉 (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－ -----〉 (小麦・大豆)	
*鶏ガラスープ	2.40
*ガラスープ 鶏骨	

献立名／食品名	可食量 (g)
まる鶏 長ネギ 玉ねぎ にんじん 〈----- アレルギ－ -----〉 (鶏肉) 〈----- 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－ -----〉 (小麦・乳・大豆・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
【つくねハンバーグ】	
*つくねハンバーグ	76.00
*鶏肉 *鶏皮 *玉ねぎ *粒状・粉末状植物性たん白 *パン粉 *しょうゆ *ねぎ *小麦粉 *さとう *香辛料	

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩 *乾燥卵白(卵を含む) *玉ねぎエキス *でん粉 *植物油脂 *大豆粉 *たれ 発酵調味料 チキンエキス *増粘剤(加工デンプン・キサンタン) *着色料(カラメル、ココア) *加工デンプン *調味料(アミノ酸) *ピロリン酸鉄 *酸味料 *揚げ油(なたね油、パーム油) 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・卵・大豆・鶏肉)	

アレルギー表

中学校・本献立

令和6年5月28日(火)

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)	
【ポトフ】	
*ペーコンスライス	13.20
*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)	
*ポークウィ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	

献立名/食品名	可食量 (g)
白こしょう カルワイ マスタード <----- アレルギー -----> (豚肉)	
*キャベツ	26.40
*だいこん	30.00
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	12.00
*ミニブロッコリー	6.60
*冷凍ぶなしめじ	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
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*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	2.16
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
【白花豆コロッケ】	
*白花豆コロッケ60	60.00
*白花豆 *乾燥マッシュポテト *バター *さとう *食塩 *衣 パン粉 小麦粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
でん粉 粉末状大豆たん白 植物油脂 貝殻焼成カルシウム <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆) <---- コンタミネーション ----> (卵・えび・いか・牛肉・ごま・豚肉・ 鶏肉・鮭・ゼラチン)	
*キャノーラ油	6.00
*食用なたね油 *シリコーン <---- コンタミネーション ----> (大豆・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6年5月29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)	
【根菜のコロコロ煮】	
*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
<---- 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
【さば生姜煮】	
*ふっくらさば生姜煮50	50.00
*さば *水あめ *砂糖 *しょうゆ *発酵調味料 *おろししょうが *醸造酢 *こんぶだし *増粘剤 *着色料 *酸味料 *調味料(アミノ酸等) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・さば) <---- 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6年5月30日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【スパゲティ】	
*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)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【トマトのクリームスパゲティ】	
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	24.00
*乾燥パセリ	0.60
*冷凍ぶなしめじ	12.00
*脱脂粉乳	3.60
*生乳 <----- アレルギー -----> (乳)	
*国産こめ油	1.20
*こしょう	0.04
*ベーコンスライス	18.00
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*北海道シュレッドチーズ	3.60
*ナチュラルチーズ (生乳、食塩) *セルロース <----- アレルギー -----> (乳)	
*純生クリーム47%	1.20
*生乳 <----- アレルギー -----> (乳)	
*チキンコンソメ	0.36
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*ベシヤメルソース	9.00
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆)	
*トマトソース (ルウタイプ)	9.00
*デキストリン *トマトパウダー *小麦粉 *パーム油 *食塩 *さとう *トマトペースト *野菜 (玉ねぎ・にんにく) *ミックススパイス *粉末ワイン *酵母エキス *粉末米酢 <----- アレルギー -----> (小麦)	
*クリームポタージュルウ	9.00
*小麦粉 *ホエイパウダー *食用植物油脂 *コーンスターチ *脱脂粉乳	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ぶどう糖 *食塩 *さとう *酵母エキス *たん白加水分解物 *全粉乳 *野菜パウダー *豚脂 *香辛料 *デキストリン *ポークエキス *増粘剤 (加工でん粉) *調味料 (アミノ酸等) *香辛料抽出物 *着色料 (β -カロテン) <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉)	
【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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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、紅麹) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*キャノーラ油	3.60
*食用なたね油 *シリコーン <---- コンタミネーション ----> (大豆・ごま)	

アレルギー表

中学校・本献立
令和6年5月31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
*かつおエキス	3.00
<---- 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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*道産無添加味噌白	9.60
<----- 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
【シュークリーム(いちご)】	
*シュークリーム いちご	22.00
*乳等を主要原料とする食品 *カスタードクリーム *全卵 *いちごジャム *ファットスプレッド *小麦粉 *砂糖 *加工でんぷん *糊料(増粘多糖類) *乳化剤 *調味料(無機塩) *香料 *グリシン *酸味料 *着色料(紅麹、カロチノイド) *膨張剤 *ピロリン酸第二鉄	

献立名/食品名	可食量 (g)
*リン酸Ca <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・りんご・ゼラチン)	

献立名/食品名	可食量 (g)