アレルギー対応献立表

中学校
令和６ 年 ４ 月 ９ 日(火)

献立名／食品名	可食量(g)
【白飯】	
精白米（強化米含）中学	100.00
*精白米	99.76
*強化米（ビタミンＢ１、Ｂ２）	0.24
【牛乳】	
*牛乳206ｇ	206.00
*牛乳	206.00
<-------- アレルギー -------->	
(乳)	
【キャベツの味噌汁】	
*キャベツ	30.00
*キャベツ	30.00
*たまねぎ	12.00
*玉ねぎ	12.00
*にんじん	12.00
*人参	12.00
冷凍油揚げカット	6.00
*だいず	2.73
*なたね油	0.60
*凝固剤	0.03
*水	2.64
*消泡剤（加工助剤）	
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
*ぶなしめじ(生)　4kg入	6.00
*ぶなしめじ	6.00
*白みそ10kg	12.00
*大豆	
*米	
*食塩	
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
*煮干1kg	1.80
*かたくちいわし	1.80
*食塩	
*酸化防止剤（ビタミンE）	

献立名／食品名	可食量(g)
【いわしの梅煮】	
いわしの梅煮　50ｇ（10個）	50.00
*いわし	39.40
*砂糖	3.20
*水あめ	1.20
*しょうゆ	2.25
*梅酢	1.05
*発酵調味料	0.95
*でん粉（馬鈴薯、とうもろこし）	0.35
*梅肉ペースト	0.10
*かつお削りぶし	0.05
*こんぶだし	0.05
*水	1.40
*増粘剤	
*着色料	
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
【ひじきの炒め煮】	
*豚ももスライス	8.40
*豚肉	8.40
<-------- アレルギー -------->	
(豚肉)	
*高野豆腐うす切り500g	6.00
*大豆	5.84
*炭酸カリウム	0.11
*塩化カルシウム	0.04
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
*にんじん	12.00
*人参	12.00
*国産ひじき	1.80
*ひじき	1.80
*(冷)さつま揚　人参なし（長方形）50g	8.40
*魚肉（すけとうだら）	5.06
*でん粉（馬鈴薯）	0.42
*植物油（菜種油）	0.42

献立名／食品名	可食量(g)
*砂糖	0.41
*食塩	0.16
*みりん	0.13
*水	1.80
*しらたき	14.40
*水	13.92
*こんにゃく粉	0.42
*水酸化カルシウム（凝固剤）	0.06
*キャノーラ油(ﾎﾞﾄﾙ1.4L)	0.60
*菜種油	0.60
*濃口しょうゆ10L	3.60
*大豆	3.60
*小麦	
*食塩	
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
*三温糖1kg	1.20
*原料糖（甘蔗原料糖）	1.08
*原料糖（てん菜原料糖）	0.12
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*本みりん1.8L	2.40
*もち米	
*米麹	
*グルコース（コーン、馬鈴薯、甘藷）	
*醸造アルコール（サトウキビ）	
*料理酒1.8L	1.20
*米	
*米こうじ	

献立名／食品名	可食量(g)
*醸造アルコール	
*さとうきび	

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

中学校
令和６ 年 ４ 月 10 日(水)

献立名／食品名	可食量(g)
【丸パン（道産小麦）】	
道産丸パン60g　卵乳抜き　(中学校)	106.00
*小麦粉	57.71
*砂糖	5.77
*食用加工油脂	3.47
食用植物油脂（パーム油、大豆油、菜種油）	
食用精製加工油脂	
パーム核油	
果糖ぶどう糖液糖	
食塩	
製造水	
*イースト	1.51
*食塩	0.87
*パン品質改良剤	0.29
小麦でん粉	
小麦たん白	
小麦粉	0.05
コーンスターチ	
麦芽粉末	
粉末酵母	
*製造水	36.35
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
【牛乳】	
*牛乳206ｇ	206.00
*牛乳	206.00
<-------- アレルギー -------->	
(乳)	
【ミートボールスープ】	
ＮＥＷ安心素材ミートボールＢ1kg(鉄・Ca)	40.00
*鶏肉	20.08
*豚肉	2.92
*玉ねぎ	8.80
*でん粉（馬鈴薯）	2.92
*粉末状植物性たん白（大豆）	0.20
*還元水あめ	1.88
*食塩	0.20
*チキンオイル	0.08
*香辛料	
*揚げ油（大豆油）	
*水	2.76
*ドロマイト	0.16
*ピロリン酸鉄	
*焼成カルシウム	
<-------- アレルギー -------->	
(大豆･鶏肉･豚肉)	
*たまねぎ	20.00
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	12.00
*人参	12.00
*はくさい	18.00
*白菜	18.00
ほうれんそう生	6.00
*ほうれん草	6.00
*乾燥パセリ　100ｇ/袋	0.02
*パセリ	0.02
*チキンブイヨン1kg	2.40
*食塩	2.40
*砂糖	
*デキストリン	
*チキンエキス調味料	
食塩	
デキストリン	
でん粉分解物(タピオカ)	
チキンエキス	
チキンオイル	
酵母エキス	
オニオンパウダー	
オニオンエキス	
しいたけエキスパウダー	
たん白加水分解物	
香辛料	
*鶏肉パウダー	
*酵母エキス	
*オニオンエキスパウダー	
*チキンエキスパウダー	
*香辛料	
<-------- アレルギー -------->	
(鶏肉)	
*瀬戸のほんじお1kg	0.36
*海水	0.36
ホワイトペッパー　1kg	0.04
*ホワイトペッパー	0.04
*キャノーラ油(ﾎﾞﾄﾙ1.4L)	0.24
*菜種油	0.24
【ポテトコロッケ（カレー味）】	
ポテトコロッケ(カレー味)60ｇ	60.00
*じゃがいも	35.76
*豚肉	3.00
*玉ねぎ	6.00
*三温糖	0.12
*みりん	0.12
*酒	0.12
*食塩	0.06
*しょう油	1.20
*カレー粉	0.42
*植物油脂（菜種）	1.20
*生乳	0.60
*小麦粉	3.00
*生パン粉	4.20
*水	4.20
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･乳･大豆･豚肉)	
*キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	6.00
*菜種油	6.00
*シリコーン	
【ペンネポモドーロ】	
美瑛の地からペンネマカロニ	7.80
*小麦粉	7.80
<-------- アレルギー -------->	
(小麦)	
*瀬戸のほんじお1kg	0.04
*海水	0.04
*(冷)ウインナーカット　1kg	9.60
*豚肉	9.35
*食塩	0.13
*砂糖	0.09
*香辛料	0.02
白コショウ	
カルワイ	
マスタード	
<-------- アレルギー -------->	
(豚肉)	
*たまねぎ	15.60
*玉ねぎ	15.60
*(冷)ミニブロッコリー500g	8.40
*ブロッコリー	8.40
*ウスターソース1.８L	2.40
*液糖　しょ糖型液糖	0.74
*ぶどう糖果糖液糖	0.27
*トマトペースト	0.05
*オニオンエキス	
*レモン果汁	
*醸造酢	0.24
*並塩	0.17
*蛋白加水分解物	0.04
*香辛料	0.01
*水	0.87
*トマトケチャップ3kg学給用	4.80
*トマト	3.26
*糖類	1.06
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.19

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

中学校

献立名／食品名	可食量（g）
*食塩	0.14
*たまねぎ	0.14
*香辛料	0.01
カゴメサルサポモドーロ３ｋｇ／４	16.80
*トマト	14.28
*たまねぎ	1.01
*食用植物油脂	
オリーブオイル	0.50
大豆油	0.50
*にんにく	0.25
*食塩	0.15
*チキンブイヨン	0.08
*香辛料	0.01
*クエン酸	0.01
<-------- アレルギー -------->	
(大豆･鶏肉)	
*おろしにんにく1kg	0.24
*にんにく	0.24
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DLーリンゴ酸	
*三温糖1kg	0.48
*原料糖（甘蔗原料糖）	0.43
*原料糖（てん菜原料糖）	0.05
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
ホワイトペッパー　1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
*キャノーラ油(ﾎﾞﾄﾙ1.4L)	0.48

献立名／食品名	可食量（g）
*菜種油	0.48

献立名／食品名	可食量（g）

献立名／食品名	可食量（g）

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

中学校
令和６ 年 ４ 月 11 日(木)

献立名／食品名	可食量(g)
【塩あんかけラーメン】	
ラーメン中学校170g	170.00
*小麦粉	122.40
*水	44.71
*食塩	0.61
*かん水	1.22
<-------- アレルギー -------->	
(小麦)	
*たまねぎ	12.00
*玉ねぎ	12.00
*緑豆もやし	12.00
*もやし	12.00
*長ねぎ軟白	9.60
*長ねぎ	9.60
*国産もうそう水煮1kg(千切り)	8.40
*もうそう筍	8.40
*充填水配合	
酸化防止剤（ビタミンＣ）	
ｐＨ調整剤	
水	
*にんじん	6.00
*人参	6.00
*はくさい	18.00
*白菜	18.00
*豚ももスライス	24.00
*豚肉	24.00
<-------- アレルギー -------->	
(豚肉)	
*おろしにんにく1kg	0.60
*にんにく	0.60
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DLーリンゴ酸	
*おろししょうが1kg	0.60
*しょうが	0.60
*L-アスコルビン酸	
*DL-リンゴ酸	
*グルコン酸	
*鶏ガラスープ1kg	7.20
*ガラスープ	7.20
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
<-------- アレルギー -------->	
(鶏肉)	
*塩ラーメンスープ2kgAD-364	12.00
*食塩	1.91
*たん白加水分解物	1.24
植物性たん白質（大豆）	
食塩	
*肉エキス	1.20
鶏骨抽出エキス	
豚骨抽出エキス	
食塩	
たまねぎ	
植物油脂（ごま）	
L-グルタミン酸ナトリウム	
調味料製剤	
キサンタンガム	
グァーガム	
水	
*砂糖	0.50
*調味料（アミノ酸等）	0.47
*酒精	0.25
*酸味料	
クエン酸	0.01
*水	6.42
<-------- アレルギー -------->	
(ごま･大豆･鶏肉･豚肉)	
*でん粉10kg	4.80
*じゃがいもでん粉	4.80
ホワイトペッパー　1kg	0.04
*ホワイトペッパー	0.04
*キャノーラ油(ﾎﾞﾄﾙ1.4L)	0.24
*菜種油	0.24
*ジェフサ純正胡麻油1.65L	0.12
*ごま油	0.12
ごま	
<-------- アレルギー -------->	
(ごま)	
*北海道産菌床椎茸3mmスライス1kg	0.36
*しいたけ	0.36
【牛乳】	
*牛乳206ｇ	206.00
*牛乳	206.00
<-------- アレルギー -------->	
(乳)	
【ギョーザ（1･2個）】	
餃子（焼き目付き）24g	48.00
*キャベツ	13.49
*たまねぎ	2.98
*にら	0.58
*豚肉	4.18
*鶏肉	3.26
*豚脂	2.98
*でん粉加工食品（馬鈴薯、さつまいも）	0.58
*しょうゆ	0.29
*食塩	0.19
*酵母エキス	0.14
*砂糖	0.10
*しょうがペースト	0.10
*香辛料	
*小麦粉	9.55
*植物油脂（大豆）	1.30
*水あめ混合異性化液糖	0.19
*ぶどう糖	0.14
*大豆粉	0.05
*発酵調味料	
*水	5.28
*加工デンプン（タピオカ、もち米）	2.50
*炭酸カルシウム	0.14
*ピロリン酸鉄	
*調味料（アミノ酸）	
*乳化剤（大豆）	
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆･鶏肉･豚肉)	
【鶏肉と厚揚げの味噌炒め（でん粉抜き）】	
(冷)プチ絹厚揚げ	30.00
*豆乳	22.83
*植物油（菜種）	2.46
*加工澱粉（とうもろこし）	1.89
*凝固剤製剤	0.36
*トランスグルタミナーゼ製剤（酵素）	0.09
*水	2.37
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
*鶏むね肉スライス	12.00
*鶏むね肉	12.00
<-------- アレルギー -------->	
(鶏肉)	
*たまねぎ	18.00
*玉ねぎ	18.00
*にんじん	12.00
*人参	12.00
*ぶなしめじ(生)　4kg入	6.00
*ぶなしめじ	6.00
*(冷)カットいんげん1kg	6.00
*いんげん	6.00
*キャノーラ油(ﾎﾞﾄﾙ1.4L)	1.20
*菜種油	1.20
*白みそ10kg	3.00

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

中学校

献立名／食品名	可食量（g）
*大豆	
*米	
*食塩	
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
*濃口しょうゆ10L	1.80
*大豆	1.80
*小麦	
*食塩	
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
*鶏ガラスープ1kg	1.80
*ガラスープ	1.80
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
<-------- アレルギー -------->	
(鶏肉)	
*三温糖1kg	1.44
*原料糖（甘蔗原料糖）	1.30
*原料糖（てん菜原料糖）	0.14
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
【はちみつレモンゼリー】	
*はちみつレモンゼリーFe60g	60.00
*水あめ	18.60

献立名／食品名	可食量（g）
*果糖ぶどう糖液糖	9.30
*レモン果汁	4.66
*はちみつ	0.30
*ゲル化剤（増粘多糖類）	0.19
*酸味料	0.17
*クエン酸鉄Na	0.02
*香料	0.01
*着色料（ビタミンB２）	
*その他キャリーオーバー等	0.37
*水	26.38

献立名／食品名	可食量（g）

献立名／食品名	可食量（g）

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

中学校
令和６ 年 ４ 月 12 日(金)

献立名／食品名	可食量(g)
【白飯】	
精白米（強化米含）中学	100.00
*精白米	99.76
*強化米（ビタミンＢ１、Ｂ２）	0.24
【牛乳】	
*牛乳206ｇ	206.00
*牛乳	206.00
<-------- アレルギー -------->	
(乳)	
【豆腐のすまし汁】	
*冷凍豆腐　1kg（鉄・Ca・食物繊維強化）	36.00
*豆乳	31.75
*難消化デキストリン	1.30
*加工澱粉（キャッサバ、パーム、ヤシ、ひまわり、亜麻）	0.50
*焼成カルシウム	0.32
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.18
*凝固剤製剤	0.30
*水	1.65
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
*大根(根)	30.00
*大根	30.00
*にんじん	12.00
*人参	12.00
*長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
*北海道産菌床椎茸3mmスライス1kg	0.36
*しいたけ	0.36
*濃口しょうゆ10L	5.40
*大豆	5.40
*小麦	
*食塩	
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
*めんつゆ1.8L	2.40
*本造譲しょうゆ	1.07
*かつおエキス	0.34
*砂糖	0.28
*みりん風米発酵調味料	0.19
*食塩	0.08
*グルタミン酸Na	0.05
*カツオフレーバー	0.01
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.38
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
*だし昆布道産1kg	1.44
*昆布	1.44
*宗田厚削り1kg	1.44
*そうだがつおのふし	1.44
【さばの味噌煮】	
ふっくらさば味噌煮70	70.00
*さば	52.36
*みそ	5.74
*砂糖	4.41
*発酵調味料	1.54
*でん粉（ばれいしょ、とうもろこし）	0.28
*水	5.67
<-------- アレルギー -------->	
(さば･大豆)	
【きんぴらごぼう】	
*切りごぼう	30.00
*ごぼう	30.00
*豚ももスライス	18.00
*豚肉	18.00
<-------- アレルギー -------->	
(豚肉)	
*しらたき	18.00
*水	17.41
*こんにゃく粉	0.52
*水酸化カルシウム（凝固剤）	0.07
*にんじん	12.00
*人参	12.00
*キャノーラ油(ﾎﾞﾄﾙ1.4L)	0.60
*菜種油	0.60
*濃口しょうゆ10L	3.00
*大豆	3.00
*小麦	
*食塩	
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
*本みりん1.8L	2.88
*もち米	
*米麹	
*グルコース（コーン、馬鈴薯、甘藷）	
*醸造アルコール（サトウキビ）	
*料理酒1.8L	1.44
*米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*さとうきび	
*めんつゆ1.8L	1.56
*本造譲しょうゆ	0.70
*かつおエキス	0.22
*砂糖	0.18
*みりん風米発酵調味料	0.12
*食塩	0.05
*グルタミン酸Na	0.03
*カツオフレーバー	0.01
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.24
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
*三温糖1kg	1.44
*原料糖（甘蔗原料糖）	1.30
*原料糖（てん菜原料糖）	0.14
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*一味唐辛子　300g/袋	0.01
*赤唐辛子	0.01

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

中学校
令和６ 年 ４ 月 15 日(月)

献立名／食品名	可食量(g)
【白飯】	
精白米（強化米含）中学	100.00
*精白米	99.76
*強化米（ビタミンＢ１、Ｂ２）	0.24
【牛乳】	
*牛乳206ｇ	206.00
*牛乳	206.00
<-------- アレルギー -------->	
(乳)	
【野菜の味噌汁】	
こまつな(葉・生)	10.00
*小松菜	10.00
冷凍油揚げカット	9.60
*だいず	4.37
*なたね油	0.96
*凝固剤	0.05
*水	4.22
*消泡剤（加工助剤）	
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
*大根(根)	24.00
*大根	24.00
*キャベツ	12.00
*キャベツ	12.00
*にんじん	10.00
*人参	10.00
*長ねぎ軟白	10.00
*長ねぎ	10.00
*宗田厚削り1kg	1.44
*そうだがつおのふし	1.44
*だし昆布道産1kg	1.44
*昆布	1.44
*白みそ10kg	12.00
*大豆	
*米	
*食塩	

献立名／食品名	可食量(g)
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
【若鶏ごま照焼き】	
*若鶏ごま照り焼き50	50.00
*鶏肉	29.82
*パン粉	1.49
*粉末状植物性たん白（大豆）	0.62
*植物油脂（菜種）	1.91
*ごま	1.86
*しょうゆ	1.79
*砂糖	1.79
*パン粉	0.89
*ぶどう糖	0.82
*発酵調味料	0.38
*チキンエキス	0.11
*食塩	0.09
*粉末がらスープ	0.03
*魚介エキス（かたくちいわし）	0.03
*酵母エキス	0.01
*しょうゆ	0.75
*砂糖	0.71
*発酵調味料	0.66
*増粘剤（加工デンプン：タピオカ）	0.18
*重曹	0.09
*香料	
*カロチノイド色素	
*調整水	6.02
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･乳･ごま･大豆･鶏肉･豚肉)	
【人参と春雨のツナ煮】	
*にんじん	18.00
*人参	18.00
*まぐろ油漬フレーク1kg	30.00
*きはだまぐろ	18.60
*食用こめ油	6.60
*食塩	0.24

献立名／食品名	可食量(g)
*水	4.56
*国産業務用はるさめ5cmカット	7.20
*ばれいしょでん粉	4.46
*かんしょでん粉	2.68
*繊維素グリコール酸ナトリウム	0.04
*ミョウバン	0.02
*めんつゆ1.8L	1.80
*本造譲しょうゆ	0.81
*かつおエキス	0.25
*砂糖	0.21
*みりん風米発酵調味料	0.14
*食塩	0.06
*グルタミン酸Na	0.04
*カツオフレーバー	0.01
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.28
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
*濃口しょうゆ10L	1.44
*大豆	1.44
*小麦	
*食塩	
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
*料理酒1.8L	1.20
*米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*さとうきび	
*三温糖1kg	1.20
*原料糖（甘蔗原料糖）	1.08
*原料糖（てん菜原料糖）	0.12
*水酸化カルシウム	

献立名／食品名	可食量(g)
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

中学校
令和６ 年 ４ 月 16 日(火)

献立名／食品名	可食量(g)
【わかめご飯】	
精白米（強化米含）中学	100.00
*精白米	99.76
*強化米（ビタミンＢ１、Ｂ２）	0.24
*炊き込みわかめ200g	2.90
*塩蔵わかめ	2.34
*食塩	0.32
*砂糖	0.22
*酵母エキス	0.02
【牛乳】	
*牛乳206ｇ	206.00
*牛乳	206.00
<-------- アレルギー -------->	
(乳)	
【肉じゃが】	
*豚ももスライス	42.00
*豚肉	42.00
<-------- アレルギー -------->	
(豚肉)	
*メークイン	108.00
*メークイン	108.00
*たまねぎ	42.00
*玉ねぎ	42.00
*しらたき	30.00
*水	29.01
*こんにゃく粉	0.87
*水酸化カルシウム（凝固剤）	0.12
*にんじん	18.00
*人参	18.00
*(冷)グリーンピース1kg	6.00
*グリーンピース	6.00
*おろししょうが1kg	0.60
*しょうが	0.60
*L-アスコルビン酸	
*DL-リンゴ酸	
*グルコン酸	

献立名／食品名	可食量(g)
*キャノーラ油(ﾎﾞﾄﾙ1.4L)	0.48
*菜種油	0.48
*濃口しょうゆ10L	7.20
*大豆	7.20
*小麦	
*食塩	
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
*めんつゆ1.8L	1.20
*本造譲しょうゆ	0.54
*かつおエキス	0.17
*砂糖	0.14
*みりん風米発酵調味料	0.09
*食塩	0.04
*グルタミン酸Na	0.02
*カツオフレーバー	0.01
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.19
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
*料理酒1.8L	2.40
*米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*さとうきび	
*本みりん1.8L	2.40
*もち米	
*米麹	
*グルコース（コーン、馬鈴薯、甘藷）	
*醸造アルコール（サトウキビ）	
*三温糖1kg	2.40
*原料糖（甘蔗原料糖）	2.16
*原料糖（てん菜原料糖）	0.24

献立名／食品名	可食量(g)
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
【にしん甘露煮(1･2個)】	
*にしん甘露煮25g	50.00
*にしん	32.00
*上白糖	10.00
*しょうゆ	5.50
*水あめ	2.00
*発酵調味料	0.50
*米醸造液	
*ぶどう糖	
*異性化液糖	
*水あめ	
*砂糖	
*アルコール	
*食塩	
*水	
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
【北海道黒豆】	
北海道黒豆5ｇ	5.00
*黒大豆	5.00
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	

献立名／食品名	可食量(g)

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

中学校
令和６ 年 ４ 月 17 日(水)

献立名／食品名	可食量(g)
【角食パン（道産小麦）】	
道産角食パン70g　卵乳抜き　(中学校)	120.00
*小麦粉	64.27
*砂糖	6.43
*食用加工油脂	3.85
*食用植物油脂（パーム油、大豆油、菜種油）	
食用精製加工油脂	
パーム核油	
果糖ぶどう糖液糖	
食塩	
製造水	
*イースト	1.67
*食塩	0.96
*パン品質改良剤	0.32
小麦でん粉	
小麦たん白	
小麦粉	0.06
コーンスターチ	
麦芽粉末	
粉末酵母	
*製造水	42.43
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
【牛乳】	
*牛乳206ｇ	206.00
*牛乳	206.00
<-------- アレルギー -------->	
(乳)	
【マカロニスープ】	
*シェルマカロニ大1kg	9.60
*デュラム小麦のセモリナ	9.60
*強力小麦粉	
<-------- アレルギー -------->	
(小麦)	
*瀬戸のほんじお1kg	0.04
*海水	0.04

献立名／食品名	可食量(g)
冷凍　ショルダーベーコン	6.00
*豚かた肉	5.83
*食塩	0.10
*砂糖	0.05
*香辛料	0.02
ナツメグ	
コリアンダー	
カルダモン	
オールスパイス	
<-------- アレルギー -------->	
(豚肉)	
*キャベツ	12.00
*キャベツ	12.00
*たまねぎ	12.00
*玉ねぎ	12.00
*にんじん	12.00
*人参	12.00
*(冷)ミニブロッコリー500g	12.00
*ブロッコリー	12.00
*チキンブイヨン1kg	3.84
*食塩	3.84
*砂糖	
*デキストリン	
*チキンエキス調味料	
食塩	
デキストリン	
でん粉分解物(タピオカ)	
チキンエキス	
チキンオイル	
酵母エキス	
オニオンパウダー	
オニオンエキス	
しいたけエキスパウダー	
たん白加水分解物	
香辛料	
*鶏肉パウダー	

献立名／食品名	可食量(g)
*酵母エキス	
*オニオンエキスパウダー	
*チキンエキスパウダー	
*香辛料	
<-------- アレルギー -------->	
(鶏肉)	
*鶏ガラスープ1kg	1.20
*ガラスープ	1.20
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
<-------- アレルギー -------->	
(鶏肉)	
ホワイトペッパー　1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
【国産鶏のてりやきパティ（48g）】	
国産鶏のてりやきパティ48（学校用）	48.00
*鶏肉	17.04
*ソテーオニオン	6.05
*玉ねぎ	4.61
*つなぎ	
パン粉	3.65
粉末状植物性たん白（大豆）	0.38
*たれ	
発酵調味料	0.67
醤油	0.67
砂糖	0.38
りんご	0.29
水あめ	0.05
食塩	
水	0.24
*粒状植物性たん白（脱脂大豆、食用植物油脂（パーム））	1.10
*果糖ブドウ糖液糖	0.34

献立名／食品名	可食量(g)
*香辛料	0.14
*食塩	0.05
*揚げ油（パーム油）	1.34
*加工でん粉（キャッサバ）	0.67
*増粘剤［加工でん粉（コーン、キャッサバ）］）	0.05
*ソース	
発酵調味料	1.92
醤油	1.78
水あめ	1.10
砂糖	1.06
りんご	0.82
食塩	0.05
増粘剤［加工でん粉（コーン、キャッサバ）］	0.19
水	1.01
*水	2.35
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆･鶏肉･りんご)	
【コーンソテー（ツナ）】	
*(冷)アメリカ産ホールコーン　1kg	30.00
*とうもろこし	30.00
*たまねぎ	12.00
*玉ねぎ	12.00
*にんじん	12.00
*人参	12.00
*(冷)カットいんげん1kg	12.00
*いんげん	12.00
*まぐろ油漬フレーク1kg	12.00
*きはだまぐろ	7.44
*食用こめ油	2.64
*食塩	0.10
*水	1.82
*キャノーラ油(ﾎﾞﾄﾙ1.4L)	0.60
*菜種油	0.60
*チキンブイヨン1kg	0.84
*食塩	0.84
*砂糖	

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

中学校

献立名／食品名	可食量（g）
*デキストリン	
*チキンエキス調味料	
食塩	
デキストリン	
でん粉分解物(タピオカ)	
チキンエキス	
チキンオイル	
酵母エキス	
オニオンパウダー	
オニオンエキス	
しいたけエキスパウダー	
たん白加水分解物	
香辛料	
*鶏肉パウダー	
*酵母エキス	
*オニオンエキスパウダー	
*チキンエキスパウダー	
*香辛料	
<-------- アレルギー -------->	
(鶏肉)	
ホワイトペッパー　1kg	0.02
*ホワイトペッパー	0.02
【チョコクリーム】	
デキシーマーシャルビンズ（チョコ大豆）10ｇ	10.00
*食用油脂（大豆・パーム・コーン・植物レシチン）	5.67
*砂糖	1.65
*大豆粉	1.25
*ココアパウダー	0.55
*ぶどう糖（とうもろこし、馬鈴薯、甘藷）	0.55
*脱脂粉乳	0.15
*食塩	0.01
*炭酸カルシウム	0.10
*植物レシチン	0.05
*香料	0.02
<-------- アレルギー -------->	
(乳･大豆)	

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）

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

中学校
令和６ 年 ４ 月 18 日(木)

献立名／食品名	可食量(g)
【スパゲッティミートソース】	
スパゲティ中学校170g	170.00
*セモリナ小麦粉	166.60
*大豆油	3.40
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
*豚ひき肉	54.00
*豚肉	54.00
<-------- アレルギー -------->	
(豚肉)	
*たまねぎ	54.00
*玉ねぎ	54.00
*にんじん	12.00
*人参	12.00
*トマトダイス５ｋｇ	12.00
*トマト	7.20
*トマトピューレ	4.80
*トマトケチャップ3kg学給用	24.00
*トマト	16.29
*糖類	5.28
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.96
*食塩	0.72
*たまねぎ	0.72
*香辛料	0.03
*ハヤシルウ(交易)1kg	18.00
*小麦粉	7.43
*パーム油	4.37
*砂糖	2.20
*食塩	1.58
*トマトペースト	1.10
*香辛料	0.16
*カラメル色素	0.79
*調味料（アミノ酸等）	0.29
*酸味料	0.07

献立名／食品名	可食量(g)
<-------- アレルギー -------->	
(小麦)	
*ウスターソース1.８L	3.60
*液糖　しょ糖型液糖	1.10
*ぶどう糖果糖液糖	0.41
*トマトペースト	0.07
*オニオンエキス	0.01
*レモン果汁	
*醸造酢	0.36
*並塩	0.26
*蛋白加水分解物	0.06
*香辛料	0.01
*水	1.30
*みじん切りにんにく1kg	0.60
*にんにく	0.60
*ｐＨ調整剤	
*みじん切りしょうが　950g	0.60
*しょうが	0.60
*酸化防止剤（Ｖ．Ｃ）	
*ｐＨ調整剤	
*オリーブ油910g	0.36
*オリーブ油	0.36
*赤ワイン1.8L	1.44
*輸入ワイン	
*亜硫酸塩	
*チキンブイヨン1kg	0.60
*食塩	0.60
*砂糖	
*デキストリン	
*チキンエキス調味料	
食塩	
デキストリン	
でん粉分解物(タピオカ)	
チキンエキス	
チキンオイル	
酵母エキス	

献立名／食品名	可食量(g)
オニオンパウダー	
オニオンエキス	
しいたけエキスパウダー	
たん白加水分解物	
香辛料	
*鶏肉パウダー	
*酵母エキス	
*オニオンエキスパウダー	
*チキンエキスパウダー	
*香辛料	
<-------- アレルギー -------->	
(鶏肉)	
ホワイトペッパー　1kg	0.04
*ホワイトペッパー	0.04
【牛乳】	
*牛乳206ｇ	206.00
*牛乳	206.00
<-------- アレルギー -------->	
(乳)	
【コーンつまみ揚げ（１・２）】	
北海道コーンのつまみ揚24g（ボイリングパック）	48.00
*とうもろこし	15.56
*魚肉すり身（タラ）	14.58
*玉ねぎ	8.20
*植物油脂（大豆・菜種）	2.70
*鶏卵	2.55
*でん粉（じゃがいも）	1.06
*食塩	0.48
*醸造酢	0.18
*砂糖	0.07
*加工でん粉（タピオカ）	0.55
*調味料（アミノ酸）	0.01
*香辛料抽出物	
*水	2.06
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･卵･大豆)	

献立名／食品名	可食量(g)
【野菜ソテー（ピーマン・ベーコン）】	
*キャベツ	12.00
*キャベツ	12.00
*緑豆もやし	36.00
*もやし	36.00
*にんじん	12.00
*人参	12.00
*ピーマン	12.00
*ピーマン	12.00
冷凍　ショルダーベーコン	6.00
*豚かた肉	5.83
*食塩	0.10
*砂糖	0.05
*香辛料	0.02
ナツメグ	
コリアンダー	
カルダモン	
オールスパイス	
<-------- アレルギー -------->	
(豚肉)	
*キャノーラ油(ﾎﾞﾄﾙ1.4L)	0.60
*菜種油	0.60
スパ味1.8L(和風ｽﾊﾟｹﾞﾃｨのたれ)	3.00
*しょうゆ	1.98
*砂糖	
*食塩	
*ぶどう糖	
*米発酵調味料	
*粉末（かつおぶし、煮干し）	
*たんぱく加水分解物	
*酵母エキス	
*昆布エキス	
*調味料（アミノ酸等）	0.10
*アルコール	
*カラメル色素	
*甘味料（カンゾウ）	

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

中学校

献立名／食品名	可食量（g）
*水 <-------- アレルギー --------> （小麦･大豆）	0.92
ホワイトペッパー　1kg	0.02
*ホワイトペッパー	0.02

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）

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

中学校
令和６ 年 ４ 月 19 日(金)

献立名／食品名	可食量(g)
【白飯】	
精白米（強化米含）中学	100.00
*精白米	99.76
*強化米（ビタミンＢ１、Ｂ２）	0.24
【牛乳】	
*牛乳206ｇ	206.00
*牛乳	206.00
<-------- アレルギー -------->	
(乳)	
【わかめスープ】	
*カットわかめ200g(北海道産)	0.60
*湯通し塩蔵わかめ	0.60
*冷凍豆腐　1kg（鉄・Ca・食物繊維強化）	36.00
*豆乳	31.75
*難消化デキストリン	1.30
*加工澱粉（キャッサバ、パーム、ヤシ、ひまわり、亜麻）	0.50
*焼成カルシウム	0.32
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.18
*凝固剤製剤	0.30
*水	1.65
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
*長ねぎ軟白	12.00
*長ねぎ	12.00
*緑豆もやし	24.00
*もやし	24.00
*はくさい	24.00
*白菜	24.00
*醤油ラーメンスープ2kgAC-3	8.40
*しょうゆ	2.08
*肉エキス（豚・鶏）	1.01
*食塩	0.96
*動物油脂（豚）	0.84
*砂糖	0.12
*野菜エキス（オニオン、キャロット、キャベツ）	0.02
*オニオンエキス	0.02

献立名／食品名	可食量(g)
*調味料（アミノ酸等）	0.50
*L-グルタミン酸ナトリウム	
*5’ーリボヌクレオチドニNa	
*クエン酸三Na	
*コハク酸二Na	
*食塩	
*酵母エキス	
*デキストリン	
*たん白加水分解物	
*酒精	0.26
*増粘剤（キサンタン）	0.02
*カラメル色素	
*酸味料	
*水	2.59
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆･鶏肉･豚肉)	
*鶏ガラスープ1kg	2.40
*ガラスープ	2.40
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
<-------- アレルギー -------->	
(鶏肉)	
*料理酒1.8L	1.20
*米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*さとうきび	
【春巻き】	
安心逸品春巻きFe50	50.00
*豚肉	9.24
*にんじん	3.77
*たまねぎ	3.53

献立名／食品名	可食量(g)
*キャベツ	1.71
*植物油脂（大豆）	1.93
*豚脂	1.02
*しょうゆ	0.82
*はるさめ	0.69
*でん粉（ばれいしょ）	0.69
*しょうがペースト	0.55
*小麦粉	0.54
*ポークブイヨン	0.52
*ショートニング	0.49
*ポークエキス	0.34
*発酵調味料	0.34
*酵母エキス	0.21
*砂糖	0.17
*乾燥しいたけ	0.14
*たん白加水分解物	0.04
*香辛料	0.02
*小麦粉	12.23
*植物油脂（大豆）	1.61
*米粉	0.93
*粉あめ	0.70
*ショートニング	0.41
*食塩	0.18
*ソルビトール	0.70
*クエン酸鉄Na	0.05
*乳化剤	0.04
*増粘剤（キサンタンガム）	0.01
*水	6.48
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆･豚肉)	
*キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	5.00
*菜種油	5.00
*シリコーン	
【キャベツの肉味噌炒め】	
*豚ひき肉	18.00
*豚肉	18.00

献立名／食品名	可食量(g)
<-------- アレルギー -------->	
(豚肉)	
*キャベツ	36.00
*キャベツ	36.00
*にんじん	9.60
*人参	9.60
*ピーマン	9.60
*ピーマン	9.60
*きくらげスライス　100ｇ/袋	0.36
*あらげきくらげ	0.36
*みじん切りしょうが　950g	0.60
*しょうが	0.60
*酸化防止剤（Ｖ．Ｃ）	
*ｐＨ調整剤	
*みじん切りにんにく1kg	0.06
*にんにく	0.06
*ｐＨ調整剤	
*四川豆板醤ﾃｰｵｰ1kg	0.01
*水	
*唐辛子	
*食塩	
*発酵調味料	
*みそ	
*そら豆粉	
*調味料（アミノ酸等）	
*酒精	
*ｐH調整剤	
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
*料理酒1.8L	1.20
*米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*さとうきび	
*赤みそ10kg	3.36
*大豆	

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

中学校

献立名／食品名	可食量（g）
*米	
*食塩	
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
*三温糖1kg	1.32
*原料糖（甘蔗原料糖）	1.19
*原料糖（てん菜原料糖）	0.13
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*濃口しょうゆ10L	2.40
*大豆	2.40
*小麦	
*食塩	
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
*でん粉10kg	0.96
*じゃがいもでん粉	0.96
*キャノーラ油(ﾎﾞﾄﾙ1.4L)	0.60
*菜種油	0.60

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）

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

中学校
令和６ 年 ４ 月 22 日(月)

献立名／食品名	可食量(g)
【白飯】	
精白米（強化米含）中学	100.00
*精白米	99.76
*強化米（ビタミンＢ１、Ｂ２）	0.24
【牛乳】	
*牛乳206ｇ	206.00
*牛乳	206.00
<-------- アレルギー -------->	
(乳)	
【南瓜団子味噌汁】	
(冷)プチかぼちゃもち1kg	48.00
*かぼちゃ	20.12
*じゃがいも	13.41
*じゃがいもでん粉	8.38
*砂糖	2.32
*食塩	0.42
*加水	1.12
*加工でん粉（タピオカ）	2.24
冷凍油揚げカット	10.00
*だいず	4.55
*なたね油	1.00
*凝固剤	0.05
*水	4.40
*消泡剤（加工助剤）	
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
*にんじん	12.00
*人参	12.00
*むきごぼう	12.00
*ごぼう	12.00
ほうれんそう生	6.00
*ほうれん草	6.00
*長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
*白みそ10kg	12.00
*大豆	
*米	
*食塩	
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
*煮干1kg	1.80
*かたくちいわし	1.80
*食塩	
*酸化防止剤（ビタミンE）	
【さんまみぞれ煮】	
さんまのみぞれ煮45g	45.00
*さんま	31.09
*大根	6.86
*醤油	2.42
*砂糖	2.02
*みりん	1.35
*生姜	0.41
*でん粉（米）	0.41
*醸造酢	0.01
*水	0.44
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
【豚肉と野菜の炒めもの】	
*豚ももスライス	20.00
*豚肉	20.00
<-------- アレルギー -------->	
(豚肉)	
*たまねぎ	12.00
*玉ねぎ	12.00
*にんじん	12.00
*人参	12.00
*キャベツ	20.00
*キャベツ	20.00
*ピーマン	10.00
*ピーマン	10.00
*濃口しょうゆ10L	1.80
*大豆	1.80
*小麦	
*食塩	
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
*本みりん1.8L	1.08
*もち米	
*米麹	
*グルコース（コーン、馬鈴薯、甘藷）	
*醸造アルコール（サトウキビ）	
*三温糖1kg	0.84
*原料糖（甘蔗原料糖）	0.76
*原料糖（てん菜原料糖）	0.08
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*めんつゆ1.8L	0.84
*本造譲しょうゆ	0.38
*かつおエキス	0.12
*砂糖	0.10
*みりん風米発酵調味料	0.07
*食塩	0.03
*グルタミン酸Na	0.02
*カツオフレーバー	
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.13
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
*一味唐辛子　300g/袋	0.01
*赤唐辛子	0.01
*キャノーラ油(ﾎﾞﾄﾙ1.4L)	0.60
*菜種油	0.60

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

中学校
令和６ 年 ４ 月 23 日(火)

献立名／食品名	可食量(g)
【白飯】	
精白米（強化米含）中学	100.00
*精白米	99.76
*強化米（ビタミンＢ１、Ｂ２）	0.24
【牛乳】	
*牛乳206ｇ	206.00
*牛乳	206.00
<-------- アレルギー -------->	
(乳)	
【マーボー豆腐（長沼大豆ミート）】	
*冷凍豆腐　1kg（鉄・Ca・食物繊維強化）	108.00
*豆乳	95.26
*難消化デキストリン	3.89
*加工澱粉（キャッサバ、パーム、ヤシ、ひまわり、亜麻）	1.51
*焼成カルシウム	0.97
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.54
*凝固剤製剤	0.90
*水	4.94
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
*豚ひき肉	18.00
*豚肉	18.00
<-------- アレルギー -------->	
(豚肉)	
長沼大豆ミート（10kg箱）	4.20
*大豆（長沼産）	4.20
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
*おろしにんにく1kg	0.60
*にんにく	0.60
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DLーリンゴ酸	
*おろししょうが1kg	0.60
*しょうが	0.60
*L-アスコルビン酸	
*DL-リンゴ酸	
*グルコン酸	
*長ねぎ軟白	12.00
*長ねぎ	12.00
*にんじん	12.00
*人参	12.00
*にら	9.60
*にら	9.60
*北海道産菌床椎茸3mmスライス1kg	0.36
*しいたけ	0.36
*赤みそ10kg	7.20
*大豆	
*米	
*食塩	
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
*料理酒1.8L	2.40
*米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*さとうきび	
*三温糖1kg	1.80
*原料糖（甘蔗原料糖）	1.62
*原料糖（てん菜原料糖）	0.18
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*濃口しょうゆ10L	3.00
*大豆	3.00
*小麦	
*食塩	
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
*豆鼓醤100g	1.80
*醤油	
*とうち	
*水	
*砂糖	
*にんにく	
*食塩	
*大豆油	
*米酒	
*アセチル化アジピン酸架橋デンプン	
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
*四川豆板醤ﾃｰｵｰ1kg	0.48
*水	0.22
*唐辛子	0.15
*食塩	0.05
*発酵調味料	0.02
*みそ	0.02
*そら豆粉	0.01
*調味料（アミノ酸等）	
*酒精	
*ｐH調整剤	
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
*鶏ガラスープ1kg	2.40
*ガラスープ	2.40
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
<-------- アレルギー -------->	
(鶏肉)	
*キャノーラ油(ﾎﾞﾄﾙ1.4L)	0.24
*菜種油	0.24
*でん粉10kg	3.84
*じゃがいもでん粉	3.84
【人参シューマイ（２・３）】	
学校用にんじん入りシューマイ18g	54.00
*たまねぎ	18.41
*魚肉すり身(すけとうだら)	10.52
砂糖	
*にんじん	5.79
*豚脂	5.26
*でん粉（じゃがいも、とうもろこし）	4.73
*水	1.84
*砂糖	0.66
*食塩	0.58
*ごま油	0.16
*こしょう	0.05
*小麦粉	4.73
*水	1.27
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･ごま･豚肉)	
【ひじきふりかけ】	
ひじきぱっぱ2.8g	2.80
*ひじき	1.01
*砂糖	0.40
*ごま	0.34
*ドロマイト（炭酸カルシウムマグネシウム含有物）	0.30
*食塩	0.14
*みりん	0.13
*かつお削りぶし	0.10
*果糖ぶどう糖液糖	0.09
*醸造酢	0.05
*赤しそ	0.05
*あじ削りぶし	0.04
*かつおぶしエキス	0.04

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

中学校

献立名／食品名	可食量（g）
*酵母エキス	0.03
*酵母	0.03
*しょうゆ	0.02
*梅酢	0.02
*クエン酸鉄ナトリウム	0.02
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･ごま･大豆)	

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）

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

中学校
令和６ 年 ４ 月 24 日(水)

献立名／食品名	可食量(g)
【丸パン（道産小麦）】	
道産丸パン60g　卵乳抜き　(中学校)	106.00
*小麦粉	57.71
*砂糖	5.77
*食用加工油脂	3.47
食用植物油脂（パーム油、大豆油、菜種油）	
食用精製加工油脂	
パーム核油	
果糖ぶどう糖液糖	
食塩	
製造水	
*イースト	1.51
*食塩	0.87
*パン品質改良剤	0.29
小麦でん粉	
小麦たん白	
小麦粉	0.05
コーンスターチ	
麦芽粉末	
粉末酵母	
*製造水	36.35
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
【牛乳】	
*牛乳206ｇ	206.00
*牛乳	206.00
<-------- アレルギー -------->	
(乳)	
【ミネストローネ】	
*メークイン	24.00
*メークイン	24.00
*キャベツ	24.00
*キャベツ	24.00
*たまねぎ	12.00
*玉ねぎ	12.00
*にんじん	12.00

献立名／食品名	可食量(g)
*人参	12.00
*トマトダイス５ｋｇ	24.00
*トマト	14.40
*トマトピューレ	9.60
トマトジュース800g	12.00
*トマト	12.00
*オリーブ油910g	0.84
*オリーブ油	0.84
*みじん切りにんにく1kg	0.60
*にんにく	0.60
*ｐＨ調整剤	
*チキンブイヨン1kg	3.60
*食塩	3.60
*砂糖	
*デキストリン	
*チキンエキス調味料	
食塩	
デキストリン	
でん粉分解物(タピオカ)	
チキンエキス	
チキンオイル	
酵母エキス	
オニオンパウダー	
オニオンエキス	
しいたけエキスパウダー	
たん白加水分解物	
香辛料	
*鶏肉パウダー	
*酵母エキス	
*オニオンエキスパウダー	
*チキンエキスパウダー	
*香辛料	
<-------- アレルギー -------->	
(鶏肉)	
*白ワイン1.8L	1.20
*輸入ワイン	

献立名／食品名	可食量(g)
*亜硫酸塩	
*ビタミンC	
*三温糖1kg	1.20
*原料糖（甘蔗原料糖）	1.08
*原料糖（てん菜原料糖）	0.12
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*瀬戸のほんじお1kg	0.36
*海水	0.36
*乾燥パセリ　100ｇ/袋	0.12
*パセリ	0.12
ホワイトペッパー　1kg	0.02
*ホワイトペッパー	0.02
【ジャンボ肉団子（1・2）】	
*ふっくらジャンボ肉団子40g(乳・卵)不使用	80.00
*鶏肉	16.56
*豚肉	2.32
*粒状植物性たん白（大豆）	14.16
*たまねぎ	9.44
*豚脂	4.72
*つなぎ（パン粉）	2.32
*つなぎ（粉末状植物性たん白〔大豆〕）	0.88
*砂糖	1.44
*醤油	0.64
*食塩	0.32
*チキンブイヨン（小麦、大豆、鶏肉）	0.24
*大豆油	
*水	4.40
*加工澱粉（キャッサバ）	2.96

献立名／食品名	可食量(g)
*着色料	
*ソース	
砂糖	4.56
醤油	3.28
醸造酢	1.44
植物油脂（ごま）	0.88
チキンブイヨン（小麦、大豆、鶏肉）	0.16
オイスターエキス	0.08
ポークエキス	0.08
水	8.32
増粘剤（とうもろこし）	0.64
着色料	0.16
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･ごま･大豆･鶏肉･豚肉)	
【ブロッコリーソテー】	
*(冷)ミニブロッコリー500g	18.00
*ブロッコリー	18.00
*(冷)ブロッコリーダイス500g	18.00
*ブロッコリー	18.00
*(冷)アメリカ産ホールコーン　1kg	18.00
*とうもろこし	18.00
*たまねぎ	24.00
*玉ねぎ	24.00
冷凍　ショルダーベーコン	6.00
*豚かた肉	5.83
*食塩	0.10
*砂糖	0.05
*香辛料	0.02
ナツメグ	
コリアンダー	
カルダモン	
オールスパイス	
<-------- アレルギー -------->	
(豚肉)	
*チキンブイヨン1kg	0.60
*食塩	0.60

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

中学校

献立名／食品名	可食量（g）
*砂糖	
*デキストリン	
*チキンエキス調味料	
食塩	
デキストリン	
でん粉分解物(タピオカ)	
チキンエキス	
チキンオイル	
酵母エキス	
オニオンパウダー	
オニオンエキス	
しいたけエキスパウダー	
たん白加水分解物	
香辛料	
*鶏肉パウダー	
*酵母エキス	
*オニオンエキスパウダー	
*チキンエキスパウダー	
*香辛料	
<-------- アレルギー -------->	
(鶏肉)	
*瀬戸のほんじお1kg	0.18
*海水	0.18
ホワイトペッパー　1kg	0.02
*ホワイトペッパー	0.02
*キャノーラ油(ﾎﾞﾄﾙ1.4L)	0.60
*菜種油	0.60
【いちごムース】	
ミルメークムースいちご40g	40.00
*牛乳	9.60
*糖類（水あめ、ぶどう糖、砂糖）	4.92
*植物油脂（パーム・やし）	2.40
*加糖脱脂練乳	2.00
*脱脂粉乳	1.52
*ゼラチン	0.48
*いちご粉末果汁	0.12

献立名／食品名	可食量（g）
*トレハロース	1.20
*加工でん粉(米・キャッサバ)	0.20
*乳化剤（パーム・やし・とうもろこし・じゃが芋・タピオカ）	0.10
*セルロース	0.08
*香料	0.06
*紅麹色素	0.01
*ピロリン酸鉄	
*水	17.31
<-------- アレルギー -------->	
(乳･ゼラチン)	

献立名／食品名	可食量（g）

献立名／食品名	可食量（g）

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

中学校
令和６ 年 ４ 月 25 日(木)

献立名／食品名	可食量(g)
【五目うどん】	
うどん中学生175g	175.00
*小麦粉	126.00
*水	45.50
*食塩	4.02
*酸味料	0.02
<-------- アレルギー -------->	
(小麦)	
*鶏むね肉スライス	24.00
*鶏むね肉	24.00
<-------- アレルギー -------->	
(鶏肉)	
こまつな(葉・生)	9.60
*小松菜	9.60
冷凍油揚げカット	12.00
*だいず	5.46
*なたね油	1.20
*凝固剤	0.06
*水	5.28
*消泡剤（加工助剤）	
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
*(冷)つと	12.00
*たらすりみ	7.81
*馬鈴薯でん粉	0.70
*塩	0.21
*氷水	2.60
*砂糖	0.68
*長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
*にんじん	12.00
*人参	12.00
*北海道産菌床椎茸3mmスライス1kg	0.36
*しいたけ	0.36
*濃口しょうゆ10L	7.20
*大豆	7.20
*小麦	
*食塩	
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
*めんつゆ1.8L	4.80
*本造譲しょうゆ	2.15
*かつおエキス	0.67
*砂糖	0.57
*みりん風米発酵調味料	0.38
*食塩	0.15
*グルタミン酸Na	0.09
*カツオフレーバー	0.02
*カラメル	0.01
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.75
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
*料理酒1.8L	1.20
*米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*さとうきび	
*本みりん1.8L	1.20
*もち米	
*米麹	
*グルコース（コーン、馬鈴薯、甘藷）	
*醸造アルコール（サトウキビ）	
*宗田厚削り1kg	1.80
*そうだがつおのふし	1.80
*だし昆布道産1kg	1.80
*昆布	1.80
【牛乳】	
*牛乳206ｇ	206.00
*牛乳	206.00
<-------- アレルギー -------->	
(乳)	
【かき揚げ】	
国産野菜:野菜かき揚50g	50.00
*たまねぎ	15.81
*小麦粉	8.88
*にんじん	7.27
*揚げ油（パーム油）	6.50
*ごぼう	2.77
*しゅんぎく	2.21
*食塩	0.10
*粉末状植物性たん白（大豆）	0.08
*調味料（アミノ酸等）	0.08
*ベーキングパウダー	0.03
*カロチノイド色素	0.01
*水	6.28
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
*キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	7.00
*菜種油	7.00
*シリコーン	
【ふきとツナの煮物】	
北海道産ふき水煮1kg(3～4cmｶｯﾄ)	18.00
*ふき	18.00
*充填水配合	
*乳酸カルシウム	
*酸化防止剤（ビタミンＣ）	
*ｐＨ調整剤	
*水	
*まぐろ油漬フレーク1kg	18.00
*きはだまぐろ	11.16
*食用こめ油	3.96
*食塩	0.14
*水	2.74
*にんじん	12.00
*人参	12.00
*つきこんにゃく	18.00
*水	17.48
*こんにゃく粉	0.45
*水酸化カルシウム（凝固剤）	0.07
*蒸し大豆500g	12.00
*大豆	11.87
*食塩	0.07
*醸造酢	0.06
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
*三温糖1kg	1.44
*原料糖（甘蔗原料糖）	1.30
*原料糖（てん菜原料糖）	0.14
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*濃口しょうゆ10L	3.60
*大豆	3.60
*小麦	
*食塩	
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
*本みりん1.8L	1.80
*もち米	
*米麹	
*グルコース（コーン、馬鈴薯、甘藷）	
*醸造アルコール（サトウキビ）	
*料理酒1.8L	1.20
*米	
*米こうじ	

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

中学校

献立名／食品名	可食量（g）
*醸造アルコール	
*さとうきび	
*キャノーラ油(ﾎﾞﾄﾙ1.4L)	0.36
*菜種油	0.36
【国産温州みかんゼリー40】	
Ｎｅｗ国産温州みかんゼリー40g	40.00
*ぶどう糖	2.00
*水あめ	2.00
*果糖	1.60
*砂糖	1.20
*濃縮みかん果汁	5.36
*難消化性デキストリン	1.36
*水	26.20
*ゲル化剤	0.16
*酸味料	0.12
*クエン酸鉄Na	
*香料	

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）

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

中学校
令和６ 年 ４ 月 26 日(金)

献立名／食品名	可食量(g)
【麦飯】	
精白米（強化米含）中学	100.00
*精白米	99.76
*強化米（ビタミンＢ１、Ｂ２）	0.24
麦割　米粒麦（２０入れ）	7.00
*おおむぎ　米粒麦	7.00
【牛乳】	
*牛乳206ｇ	206.00
*牛乳	206.00
<-------- アレルギー -------->	
(乳)	
【ポークカレー】	
*豚ももスライス	24.00
*豚肉	24.00
<-------- アレルギー -------->	
(豚肉)	
*メークイン	36.00
*メークイン	36.00
*にんじん	18.00
*人参	18.00
*たまねぎ	54.00
*玉ねぎ	54.00
*ウスターソース1.８L	0.60
*液糖　しょ糖型液糖	0.18
*ぶどう糖果糖液糖	0.07
*トマトペースト	0.01
*オニオンエキス	
*レモン果汁	
*醸造酢	0.06
*並塩	0.04
*蛋白加水分解物	0.01
*香辛料	
*水	0.22
*トマトケチャップ3kg学給用	3.60
*トマト	2.44
*糖類	0.79
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.14
*食塩	0.11
*たまねぎ	0.11
*香辛料	
*みじん切りにんにく1kg	0.60
*にんにく	0.60
*ｐＨ調整剤	
*みじん切りしょうが　950g	0.60
*しょうが	0.60
*酸化防止剤（Ｖ．Ｃ）	
*ｐＨ調整剤	
*キャノーラ油(ﾎﾞﾄﾙ1.4L)	0.36
*菜種油	0.36
*(冷)ソテーオニオン1kg	3.60
*玉ねぎ	3.55
*サラダ油	0.05
大豆油	
なたね油	
シリコーン	
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
トマトジュース800g	2.40
*トマト	2.40
*給食用カレーフレーク1kg	4.80
*小麦粉	1.63
*豚脂	1.15
*砂糖	0.48
*カレーパウダー	0.34
*食塩	0.34
*でんぷん（とうもろこし）	0.19
*香辛料	0.02
*麦芽糖	0.02
*オニオンパウダー	0.02
*酵母エキス	0.02
*粉末しょうゆ	0.02
*トマトパウダー	0.02
*こんぶエキス	0.02
*ぶどう糖	0.02
*小麦発酵調味料	0.02
*加工デンプン（キャッサバ）	0.43
*カラメル色素	0.05
*乳化剤（大豆）	
*酸味料	
*ピロリン酸鉄	
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
*ジェフサ　カレーフレーク1kg	4.80
*小麦粉	1.58
*豚脂	1.30
*砂糖	0.58
*食塩	0.48
*カレーパウダー	0.34
*デキストリン	0.19
*香辛料	0.05
*ローストオニオンパウダー	0.05
*しょう油加工品	0.05
*脱脂大豆	0.05
*ローストガーリックパウダー	0.05
*玉ねぎエキス	0.05
*小麦発酵調味料	0.05
*調味料（アミノ酸等）	
*カラメル色素	
*酸味料	
*香料	
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
*やさいカレー1kg	15.60
*米粉	4.37
*パーム油	3.12
*デキストリン	1.87
*カレー粉	1.56
*砂糖	1.56
*食塩	1.09
*酵母エキス	0.62
*トマトペースト	0.31
*ばれいしょでん粉	0.31
*ココアパウダー	0.25
*パンプキンパウダー	0.19
*野菜（玉ねぎ、にんにく）	0.19
*粉末米酢	0.16
*カレー粉400ｇ	0.06
*ターメリック	0.02
*コリアンダー	0.01
*クミン	0.01
*フェヌグリーク	0.01
*チリペッパー	0.01
*オールスパイス	
*その他の香辛料	0.01
*ローリエ65g	0.01
*ローレル	0.01
【おかか野菜】	
*緑豆もやし	36.00
*もやし	36.00
*キャベツ	24.00
*キャベツ	24.00
*にんじん	18.00
*人参	18.00
ふりかけ用本かつお削り節	0.96
*かつおのふし	0.96
*濃口しょうゆ10L	2.40
*大豆	2.40
*小麦	
*食塩	
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
*穀物酢1.8L	1.80

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

中学校

献立名／食品名	可食量（g）
*米	
*アルコール	
*酒粕	
*食塩	
*三温糖1kg	1.68
*原料糖（甘蔗原料糖）	1.51
*原料糖（てん菜原料糖）	0.17
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*ジェフサ純正胡麻油1.65L	0.36
*ごま油	0.36
ごま	
<-------- アレルギー -------->	
（ごま）	
*瀬戸のほんじお1kg	0.20
*海水	0.20
ホワイトペッパー　1kg	0.02
*ホワイトペッパー	0.02
【冷凍りんご40ｇ】	
冷凍カットフルーツ国産りんご40ｇ	40.00
*りんごシロップ漬け	40.00
*酸味料（クエン酸）	
*酸化防止剤（Ｖ．Ｃ）	
<-------- アレルギー -------->	
（りんご）	

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）

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

中学校
令和６ 年 ４ 月 30 日(火)

献立名／食品名	可食量(g)
【白飯】	
精白米（強化米含）中学	100.00
*精白米	99.76
*強化米（ビタミンＢ１、Ｂ２）	0.24
【牛乳】	
*牛乳206ｇ	206.00
*牛乳	206.00
<-------- アレルギー -------->	
(乳)	
【じゃがいもの味噌汁】	
*メークイン	36.00
*メークイン	36.00
*たまねぎ	18.00
*玉ねぎ	18.00
*にんじん	12.00
*人参	12.00
冷凍油揚げカット	6.00
*だいず	2.73
*なたね油	0.60
*凝固剤	0.03
*水	2.64
*消泡剤（加工助剤）	
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
*カットわかめ200g(北海道産)	0.60
*湯通し塩蔵わかめ	0.60
*白みそ10kg	12.00
*大豆	
*米	
*食塩	
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
*煮干1kg	1.80
*かたくちいわし	1.80
*食塩	
*酸化防止剤（ビタミンE）	

献立名／食品名	可食量(g)
【かれいの唐揚げ】	
道産かれいの唐揚げ（骨食）45g	45.00
*かれい（魚卵無し）	31.50
*小麦粉	4.54
*パン粉	2.88
*米粉	2.57
*砂糖	0.15
*食塩	0.12
*粉末醤油	0.09
*香辛料	0.04
*水	3.12
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
*キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	5.00
*菜種油	5.00
*シリコーン	
【切干大根炒め煮】	
*宮崎産切干大根	6.00
*大根	6.00
*(冷)さつま揚　人参なし（長方形）50g	12.00
*魚肉（すけとうだら）	7.22
*でん粉（馬鈴薯）	0.60
*植物油（菜種油）	0.60
*砂糖	0.59
*食塩	0.23
*みりん	0.18
*水	2.57
*豚ももスライス	18.00
*豚肉	18.00
<-------- アレルギー -------->	
(豚肉)	
*にんじん	6.00
*人参	6.00
*キャノーラ油(ﾎﾞﾄﾙ1.4L)	0.60
*菜種油	0.60
*濃口しょうゆ10L	4.80

献立名／食品名	可食量(g)
*大豆	4.80
*小麦	
*食塩	
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
*本みりん1.8L	3.60
*もち米	
*米麹	
*グルコース（コーン、馬鈴薯、甘藷）	
*醸造アルコール（サトウキビ）	
*料理酒1.8L	1.80
*米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*さとうきび	
*三温糖1kg	1.80
*原料糖（甘蔗原料糖）	1.62
*原料糖（てん菜原料糖）	0.18
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	

献立名／食品名	可食量(g)

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。