

アレルギー対応献立表

中学校
令和 8 年 10 月 1 日 (木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【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)	
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【広東麺】	
キャベツ	24.00
*キャベツ	24.00
たまねぎ	12.00
*たまねぎ	12.00
長ねぎ軟白	9.60
*長ねぎ	9.60
国産孟宗たけのこ水煮1kg(千切り)	8.40
*もうそう筍	8.40
にんじん	9.60
*人参	9.60
*菌床椎茸スライス500g	0.60
*しいたけ	0.60
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	0.58
*食塩	0.02
*酸味料	
おろししょうが1kg	0.60
*しょうが	0.60

献立名／食品名	可食量 (g)
*酸化防止剤 (L-アスコルビン酸) *pH調整剤 (DL-リンゴ酸) *pH調整剤 (グルコン酸)	
*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)	
*醤油ラーメンスープ(和弘)2kg	12.00
*しょうゆ	2.98
*肉エキス (豚・鶏)	1.44
*食塩	1.37
*動物油脂 (豚)	1.20
*砂糖	0.17
*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
*調味料 (アミノ酸等)	0.71
*L-グルタミン酸ナトリウム	
*5' - リボヌクレオチド二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	0.37
*増粘剤 (キサンタン)	0.02
*カラメル色素	
*酸味料	
*水	3.70
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
でん粉10kg	4.80
*じゃがいもでん粉	4.80
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)	
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 (ボトル) 1.3@炒め油	0.30
*菜種油	0.30
【まぐろカツ60】	
国産マグロカツ60g	72.00
*びんがまぐろ	16.27
*粒状植物性たん白 (大豆)	7.27
*たまねぎ	5.69
*パン粉 (小麦、大豆)	3.24
*みりん	1.22
*植物油脂	0.79
*しょうゆ (小麦、大豆)	0.79
*砂糖	0.72
*しょうが汁	0.14
*ほたてエキス	0.14
*食塩	0.07
*衣	
パン粉 (小麦、大豆)	13.54
小麦粉	2.52
植物油脂 (大豆)	0.86
*水	15.48
*加工デンプン (大豆)	2.81
*ドロマイト	0.43
*pH調整剤	
*硫酸Ca	
*ピロリン酸鉄	

献立名／食品名	可食量 (g)
*乳化剤 *調味料 (アミノ酸等) *香料 *酸味料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
キャノーラ油(斗缶16.5kg)@揚げ油	6.00
*食用なたね油	6.00
*シリコン	
【ナムル風蒸し野菜】	
(冷)焼き豚千切り1kg	7.20
*豚もも肉	6.48
*たれ	0.72
醤油	
合成清酒	
みりん	
砂糖	
調味料 (アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草)	
酸味料	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉)	
緑豆もやし	48.00
*もやし	48.00
にんじん	8.40
*人参	8.40
ピーマン (千歳産) 8kg	6.00
*ピーマン	6.00
おろしにんにく1kg	0.84
*にんにく	0.81
*食塩	0.03
*酸味料	
*鶏がらスープ (パウダー) 1kg	0.96
*食塩	0.37
*デキストリン	0.26

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)
*チキンエキスパウダー（鶏肉由来）	0.07
*鶏脂	0.01
*オニオンエキスパウダー	0.01
*丸鶏パウダー（鶏肉由来）	0.01
*キャベツエキスパウダー	
*こしょう	
*にんじんエキスパウダー	
*酵母エキスパウダー	
*調味料（アミノ酸等）	0.21
*pH調整剤	0.01
〈----- アレルギー -----〉 （鶏肉）	
瀬戸のほんじお1kg	0.12
*海水	0.12
*純正ごま油1.65L	0.84
*食用ごま油	0.84
ごま	
〈----- アレルギー -----〉 （ごま）	
*白いりごま1kg	0.12
*ごま（いり）	0.12
〈----- アレルギー -----〉 （ごま）	
【カスタードワッフル】	
ミニパックカスタードワッフル30g	30.00
*ミックス粉	13.50
砂糖	
小麦粉	
脱脂粉乳	
香料製剤	
*卵白	6.09
*フラワーペースト	5.01
植物油脂（パーム、菜種）	
水あめ	
しよ糖型液糖	
乳調整品（砂糖、全粉乳、植物油脂〔パーム〕）	

献立名／食品名	可食量 (g)
ホエイパウダー	
バター	
乳清たん白	
小麦粉	
でん粉（とうもろこし）	
乾燥卵白	
砂糖	
加糖卵黄	
食塩	
加工デンプン（とうもろこし）	
グリシン製剤	
香料製剤	
増粘多糖類	
保存料（ソルビン酸）	
着色料製剤	
pH調整剤	
水	
*全卵	2.04
*植物油脂加工品	2.04
植物油脂（なたね）	
乳化剤（大豆）	
*植物油脂（なたね、とうもろこし）	
*水	1.32
〈----- アレルギー -----〉 （小麦・卵・乳・大豆）	

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。

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中学 100 g	100.00
*精白米	99.76
*強化米（ビタミンB1、B2）	0.24
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
【さつま汁】	
鶏むね肉 スライス	24.00
*鶏むね肉	24.00
〈----- アレルギー -----〉 (鶏肉)	
(冷)豆腐1kg	18.00
*豆乳	7.01
*難消化デキストリン	0.72
*加工澱粉（キャッサバ）	0.27
*焼成カルシウム	0.21
*凝固剤製剤	0.19
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.17
*水	0.80
〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
(冷)さつまいも乱切り1kg	18.00
*さつまいも	18.00
大根(根)（千歳産）10kg	24.00
*大根	24.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
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)	
* 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）	
【コーンつまみ揚げ [㊦] （１・２）】	
北海道コーンのつまみ揚げ24g（40個入）	48. 00
*ホールコーン（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	
*加水	2. 06
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆)	
【豚肉生姜炒め [㊦] 】	
豚もも スライス	36. 00
*豚肉	36. 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
*ぶなしめじ(生)4kg	12. 00
*ぶなしめじ	12. 00
* 国産業務用はるさめカット1kg	3. 00
*ばれいしょでん粉	1. 86

献立名／食品名		可食量 (g)
	*かんしょでん粉	1.12
	*繊維素グリコール酸ナトリウム	0.02
	*ミョウバン	0.01
おろししょうが1kg		0.60
	*しょうが	0.60
	*酸化防止剤 (L-アスコルビン酸)	
	*pH調整剤 (DL-リンゴ酸)	
	*pH調整剤 (グルコン酸)	
キャノーラ油 (ボトル) 1.3@炒め油		0.36
	*菜種油	0.36
*めんつゆ1.8L		3.60
	*本造讓しょうゆ	1.61
	*かつおエキス	0.50
	*砂糖	0.42
	*みりん風米発酵調味料	0.28
	*食塩	0.11
	*グルタミン酸Na	0.07
	*カツオフレーバー	0.02
	*カラメル	
	*コハク酸	
	*クエン酸	
	*核酸	
	*水	0.57
	<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
三温糖1kg		0.96
	*原料糖	0.96
	甘蔗糖	
	ビート糖	
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)	

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 8 年 10 月 5 日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中学 100 g	100.00
*精白米	99.76
*強化米（ビタミンB1、B2）	0.24
【牛乳】	
牛乳206 g	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
*わかめ	0.60
(冷)豆腐1kg	36.00
*豆乳	14.01
*難消化デキストリン	1.43
*加工澱粉（キャッサバ）	0.55
*焼成カルシウム	0.41
*凝固剤製剤	0.39
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.34
*水	1.59
<----- アレルギー -----> (大豆)	
長ねぎ軟白	12.00
*長ねぎ	12.00
緑豆もやし	30.00
*もやし	30.00
はくさい	18.00
*白菜	18.00
*塩ラーメンスープ(和弘)2kg	8.40
*食塩	1.34
*たん白加水分解物 植物性たん白質（大豆）	0.87
食塩	
*肉エキス	0.84
鶏骨抽出エキス	
豚骨抽出エキス	

献立名／食品名	可食量 (g)
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	0.35
*調味料（アミノ酸等）	0.33
*酒精	0.18
*酸味料	0.01
クエン酸	
*水	4.49
<----- アレルギー -----> (ごま・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（米）	
*醸造アルコール（さとうきび）	
瀬戸のほんじお1kg	0.01
*海水	0.01
【あらびき肉焼売（1・2個）】	
荒挽肉シュウマイ30 g	60.00
*豚肉	25.93
*玉葱	15.07

献立名／食品名	可食量 (g)
*しゅうまいの皮	6.23
*醤油	3.74
*でん粉（じゃがいも）	2.15
*パン粉（小麦）	1.87
*長葱	1.78
*砂糖	1.69
*生姜	0.84
*植物油脂（菜種、ごま、大豆）	0.56
*醸造酢（小麦）	0.10
*香辛料	0.03
*食塩	0.01
<----- アレルギー -----> (小麦・ごま・大豆・豚肉)	
【大根と豚肉の炒め物】	
大根(根)（千歳産）10kg	24.00
*大根	24.00
豚もも スライス	33.60
*豚肉	33.60
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
おろしにんにく1kg	0.24
*にんにく	0.23
*食塩	0.01
*酸味料	
おろししょうが1kg	0.24
*しょうが	0.24
*酸化防止剤（L-アスコルビン酸）	
*pH調整剤（DL-リンゴ酸）	
*pH調整剤（グルコン酸）	
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
(冷)カットいんげん1kg R8.10月～再開	6.00
*いんげん	6.00
*料理酒1.8L	1.20

献立名／食品名	可食量 (g)
*米	
*米こうじ（米）	
*醸造アルコール（さとうきび）	
三温糖1kg	1.80
*原料糖	1.80
甘蔗糖	
ビート糖	
赤みそ10kg	1.80
*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)	
*豆鼓醬（トウヂジャン）100g	1.44
*醤油	
*とうち	
*水	
*砂糖	
*にんにく	
*食塩	
*大豆油	
*米酒	
*増粘剤（7-ヒドロキシ-2-ナフチル硫酸架橋デンプン）	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
四川豆板醬1kg	0.12
*水	0.06
*唐辛子	0.02
*食塩	0.01
*塩漬唐辛子	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

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)
*発酵調味料 *みそ *パプリカ *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）	0.01						
*鶏ガラスープ1kg	1.20						
*ガラスープ 鶏骨 まる鶏 長ねぎ 玉ねぎ にんじん 水 <----- アレルギー -----> （鶏肉）	1.20						
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	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8年10月6日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中学 100 g	100.00
*精白米	99.76
*強化米（ビタミンB1、B2）	0.24
【牛乳】	
牛乳206 g	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)油揚げカット500 g	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
*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)
【鮭フライ35g】	
秋鮭フライ35 g	35.00
*秋鮭	10.54
*こんにやく	7.25
こんにやく粉	
おから	
でん粉（えんどう豆）	
*食品素材	0.35
でん粉（トモロシ、サツマイ、ジャガイモ）	
植物油（なたね）	
食塩	
還元水あめ	
*ミキシングフォーマーTA	0.35
加工でんぷん	
ゲル化剤	
酸味料	
*パン粉	8.30
*ミックス粉	1.75
小麦	
食塩	
でん粉（とうもろこし）	
植物油（なたね）	
*打ち粉	0.70
でん粉（とうもろこし）	
小麦粉	
*水	5.78
<----- アレルギー -----> (小麦・さけ・大豆)	
キャノーラ油（斗缶16.5kg）@揚げ油	3.50
*食用なたね油	3.50
*シリコーン	
【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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*高野豆腐細切り500g	6.00
*大豆	5.92
*炭酸カリウム	0.04
*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1kg	1.80
*ほしひじき	1.80
(冷)さつま揚げ 人参なし・角50g	8.40
*魚肉（スケソウタラ）	5.06
*でんぷん（馬鈴薯）	0.42
*植物油（菜種）	0.42
*砂糖	0.41
*みりん	0.16
*食塩	0.13
*水	1.80
しらたき	14.40
*こんにやく粉	
*凝固剤（水酸化カルシウム）	
*水	
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.60
*菜種油	0.60
濃口しょうゆ10L	4.20
*大豆	4.20
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
三温糖1kg	1.20
*原料糖	1.20
甘蔗糖	
ビート糖	
*本みりん1.8L	2.40
*もち米	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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）	
*水	
*料理酒1.8L	1.20
*米	
*米こうじ（米）	
*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 8 年 10 月 7 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206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【ミートボールスープ】	
(冷)鶏つくねボール1kg	36.00
*鶏ひき肉	34.09
*みそ	1.73
*食塩	0.18
<----- アレルギー ----->	
(大豆・鶏肉)	
たまねぎ	24.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ	24.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
大根(根)（千歳産）10kg	18.00
*大根	18.00
ほうれんそう生	6.00
*ほうれん草	6.00
乾燥パセリ100g	0.02
*パセリ	0.02
チキンブイヨン1kg	2.40
*食塩	2.20
*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（鶏肉由来）	0.19
*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（鶏肉由来）	0.01
*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	0.01
*ホワイトペッパー	0.01

献立名／食品名	可食量 (g)
【チキンロイヤルカツ】	
チキンロイヤルカツ60g（10個入）	60.00
*鶏肉	23.87
*ソース（トマトケチャップ	5.99
たまねぎ	2.80
砂糖	1.20
白ワイン	0.70
おろしりんご	0.69
食塩	0.14
たんぱく加水分解物（大豆）	0.10
おろしにんにく	0.10
豆板醤（小麦 大豆）	0.06
酵母エキス	0.04
オニオンパウダー	0.02
ナツメッグパウダー	0.01
デキストリン	0.01
*パン粉（小麦）	0.72
*粒状植物性たんぱく（大豆）	0.72
*しょうゆ（小麦 大豆）	0.36
*砂糖	0.24
*食塩	0.24
*たんぱく加水分解物（大豆）	0.05
*こしょう	0.02
*酵母エキス	0.02
*デキストリン	
*【衣】でんぷん（馬鈴薯）	2.86
*小麦粉	0.72
*ぶどう糖	0.02
*大豆粉	0.01
*植物油脂（パーム、えごま）	
*揚げ油（なたね油、パーム油）	2.64
*加工デンプン（キャッサバ、タピオカ）	1.27
*増粘剤（加工デンプン：とうもろこし）	0.60
*重曹	0.05
*香料	0.01
*酸味料	

献立名／食品名	可食量 (g)
*酸化防止剤（ビタミンC）	
*水	13.79
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉・りんご)	
【ウインナーソーデー】	
(冷)カットいんげん1kg R8.10月～再開	12.00
*いんげん	12.00
(冷)ウインナーカット1kg	24.00
*豚肉	23.39
*食塩	0.34
*砂糖	0.22
*香辛料	0.06
白コショウ	
カルワイ	
マスタード	
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
キャベツ	36.00
*キャベツ	36.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.24
*菜種油	0.24
チキンブイヨン1kg	0.60
*食塩	0.55
*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	

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。

献立名／食品名		可食量 (g)
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（鶏肉由来） *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（鶏肉由来） *香辛料 <----- アレルギー -----> （鶏肉）	0.05	
ホホワイトペッパー1kg	0.01	
*ホホワイトペッパー	0.01	
【ブルーベリージャム】		
ブルーベリージャム15g	15.00	
*還元麦芽糖水あめ	8.19	
*ブルーベリー	5.94	
*砂糖	0.73	
*ゲル化剤（ペクチン）	0.11	
*酸味料	0.04	

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8年10月8日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【うどん】	
うどん中学校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)	
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【かしわうどん】	
鶏むね肉 スライス	24.00
*鶏むね肉	24.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
(冷)油揚げカット500g	14.00
*だいず	6.37
*なたね油	1.40
*凝固剤	0.07
*水	6.16
*消泡剤(加工助剤)	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
にんじん	10.00
*人参	10.00
こまつな(葉・生)	9.60
*小松菜	9.60
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
*菌床椎茸スライス500g	0.36
*しいたけ	0.36
濃口しょうゆ10L	8.40
*大豆	8.40

献立名／食品名	可食量 (g)
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*めんつゆ1.8L	5.40
*本造醸しょうゆ	2.42
*かつおエキス	0.75
*砂糖	0.64
*みりん風米発酵調味料	0.42
*食塩	0.17
*グルタミン酸Na	0.11
*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	0.85
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	1.20
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
*本みりん1.8L	1.20
*もち米	
*米麴	
*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)	
*水	
*宗田厚削り1kg	1.80
*そうだがつおのふし	1.80
*だし昆布道産カット1kg	1.80
*昆布	1.80
【スイートポテトコロケ50g】	
スイートポテトコロケ50g	50.00
*さつまいも	27.90

献立名／食品名	可食量 (g)
*砂糖	2.90
*さつまいもパウダー	1.75
*マーガリン(乳、大豆)	0.60
*食塩	0.20
*衣	
パン粉(乳、小麦、大豆)	4.60
小麦粉	2.10
植物油(大豆)	1.25
マッシュポテト	0.90
デキストリン	0.55
ごま	0.45
乾燥卵白	0.20
水	6.40
*増粘剤(加エデンプン、グァー分解物)	0.20
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・ごま・大豆)	
キャノーラ油(斗缶16.5kg)@揚げ油	5.00
*食用なたね油	5.00
*シリコン	
【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
*水	4.56
*国産業務用はるさめカット1kg	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
*本造醸しょうゆ	0.81
*かつおエキス	0.25
*砂糖	0.21

献立名／食品名	可食量 (g)
*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(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
三温糖1kg	1.20
*原料糖	1.20
甘蔗糖	
ビート糖	

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
令和 8 年 10 月 9 日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中学 100 g	100.00
*精白米	99.76
*強化米（ビタミンB1、B2）	0.24
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【マーボー豆腐（大豆ミート@給食会）】	
(冷)豆腐1kg	108.00
*豆乳	42.03
*難消化デキストリン	4.30
*加工澱粉（キャッサバ）	1.64
*焼成カルシウム	1.23
*凝固剤製剤	1.16
*ピロリン酸第二鉄製剤	1.03
*水	4.77
<----- アレルギー -----> (大豆)	
豚ひき肉	18.00
*豚肉	18.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*大豆ミート（ミンチ）Fe強化1kg	4.20
*大豆（北海道産）	4.20
*クエン酸鉄	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
おろしにんにく1kg	0.60
*にんにく	0.58
*食塩	0.02
*酸味料	
おろししょうが1kg	0.60
*しょうが	0.60
*酸化防止剤（L-アスコルビン酸）	

献立名／食品名	可食量 (g)
*pH調整剤（DL-リンゴ酸）	
*pH調整剤（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
*菌床椎茸スライス500g	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（米）	
*醸造アルコール（さとうきび）	
三温糖1kg	1.80
*原料糖	1.80
甘蔗糖	
ビート糖	
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)	
*豆鼓醬（トウチン）100g	1.80
*醤油	
*とうち	
*水	
*砂糖	
*にんにく	

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩	
*大豆油	
*米酒	
*増粘剤（アセリ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1kg	0.48
*水	0.24
*唐辛子	0.06
*食塩	0.06
*塩漬唐辛子	0.06
*発酵調味料	0.02
*みそ	0.02
*パプリカ	0.01
*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（ボトル）1.3@炒め油	0.24
*菜種油	0.24
でん粉10kg	3.84
*じゃがいもでん粉	3.84
【ギョーザ（2個）】	
餃子（焼き目付き）24g（10個入）	48.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*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、片'粉、植物油脂：アミノ油）	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	
*【皮】小麦粉	9.60
植物油脂（大豆、菜種）	1.15
水あめ混合異性化液糖	0.19
ぶどう糖	0.05
でん粉（とうもろこし）	0.10
大豆粉	0.05
水	5.33
*加工デンプン（米、片'粉、とうもろこし）	2.54
*炭酸Ca	0.14
*トレハロース	0.14
*ピロリン酸鉄	
*調味料（アミノ酸）	
*乳化剤（大豆）	
*安定剤（タマリンド）	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
【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
*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

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)	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)
	*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									

アレルギー対応献立表

中学校
令和 8 年 10 月 13 日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中学 100 g	100.00
*精白米	99.76
*強化米（ビタミンB1、B2）	0.24
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【小松菜の味噌汁】	
こまつな(葉・生) 千歳産	18.00
*小松菜	18.00
大根(根) (千歳産) 10kg	18.00
*大根	18.00
*ぶなしめじ(生) 4kg	12.00
*ぶなしめじ	12.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
(冷)油揚げカット500 g	9.00
*だいず	4.10
*なたね油	0.90
*凝固剤	0.05
*水	3.96
*消泡剤（加工助剤）	
<----- 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）	
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)	
【たらフライ30g】	
真だらフライ30g	30.00
*真だら	18.36
*パン粉（乳）	6.90
*ミックス粉	0.96
小麦粉	
パン粉	
植物性たん白	
大豆粉	
粉末油脂（なたね）（乳）	
加工でんぷん（増粘剤・増粘多糖類）	
増粘剤	
カゼインNa（乳）	
*水	3.12
*打ち粉	0.66
でん粉（とうもろこし）	
小麦粉	
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆)	
キャノーラ油(斗缶16.5kg)@揚げ油	3.00
*食用なたね油	3.00
*シリコーン	
【肉じゃが（副菜）】	
豚もも スライス	19.20
*豚肉	19.20
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
チルドポテト1kg（1.5cm角）	48.00
*じゃがいも	48.00
*食塩	
*ピロリン酸Na	
*酸化防止剤（ビタミンC）	
にんじん	6.00
*人参	6.00

献立名／食品名	可食量 (g)
たまねぎ	8.40
*玉ねぎ	8.40
しらたき	5.40
*こんにゃく粉	
*凝固剤（水酸化カルシウム）	
*水	
(冷)むき枝豆1kg	2.40
*枝豆	2.40
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
三温糖1kg	1.38
*原料糖	1.38
甘蔗糖	
ビート糖	
濃口しょうゆ10L	3.72
*大豆	3.72
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん1.8L	1.80
*もち米	
*米麴	
*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）	
*水	
*料理酒1.8L	1.20
*米	
*米こうじ（米）	
*醸造アルコール（さとうきび）	
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.60
*菜種油	0.60
【おかかふりかけ】	
すこやかふりかけおかか2g	2.00
*ぶどう糖	0.42

献立名／食品名	可食量 (g)
*砂糖	0.32
*食塩	0.18
*鰹節粉	0.14
*とうもろこしでん粉	0.08
*デキストリン	0.03
*酵母エキス	0.01
*抹茶	0.01
*鰹削り節	0.43
*砂糖	0.09
*食塩	0.06
*酵母エキス	0.02
*椎茸エキス	0.01
*海苔	0.17
*貝カルシウム	0.02
*セルロース	0.02
*酸化防止剤（ビタミンE）	

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 8 年 10 月 14 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－ ----->	
(小麦・大豆)	
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギ－ ----->	
(乳)	
【ポークブラウンシチュー】	
豚もも スライス	26.40
*豚肉	26.40
<----- アレルギ－ ----->	
(豚肉)	
*みじん切りしょうが950g	0.36
*しょうが	0.36
*酸化防止剤（V.C）	

献立名／食品名	可食量 (g)
*pH調整剤	
*みじん切りにんにく1kg	0.36
*にんにく	0.36
*pH調整剤	
メイクイン	51.60
*メイクイン	51.60
にんじん	12.00
*人参	12.00
たまねぎ	15.60
*玉ねぎ	15.60
*ぶなしめじ(生)4kg	7.20
*ぶなしめじ	7.20
(冷)カットいんげん1kg R8.10月～再開	8.40
*いんげん	8.40
(冷)ソテーオニオン1kg	6.00
*玉ねぎ（北海道）	5.91
*大豆油	0.09
大豆油	
シリコン	
<----- アレルギ－ ----->	
(大豆)	
*赤ワイン1.8L	1.80
*輸入ワイン	
*亜硫酸塩	
*水	
*トマトピューレー3kg	5.16
*トマトペースト	1.94
*配合水	3.23
*デミグラスソース1kg	2.16
*たまねぎ	0.22
*トマトペースト	0.17
*にんじん	0.11
*チキンエキス	0.11
*フォン・ド・ヴォー（牛肉、大豆）	0.09
*牛肉	
*トマトケチャップ	

献立名／食品名	可食量 (g)
*牛脂	
*砂糖	
*ウスターソース	
*ビーフエキス	
*酵母エキスパウダー	
*食塩	
*セロリ	
*香辛料	
*増粘剤（加工でん粉 とうもろこし）	
*カラメル色素	
*調味料（アミノ酸等）	
*水	1.10
<----- アレルギ－ ----->	
(小麦・牛肉・大豆・鶏肉)	
*ビーフシチュールウ(交易)1kg	14.64
*小麦粉	5.31
*大豆油	2.91
*砂糖	1.86
*デキストリン	1.32
*食塩	1.14
*トマトペースト	0.53
*トマトケチャップ	0.26
*粉末ワイン	0.16
*たん白加水分解物（豚肉）	0.06
*ビーフエキス	0.06
*香辛料	0.03
*カラメル色素	0.66
*調味料（アミノ酸等）	0.31
*酸味料	0.03
<----- アレルギ－ ----->	
(小麦・牛肉・大豆・豚肉)	
*北海道産小麦粉1kg(薄力粉)	1.80
*小麦粉	1.80
<----- アレルギ－ ----->	
(小麦)	
ホワイトペッパー1kg	0.04

献立名／食品名	可食量 (g)
*ホワイトペッパー	0.04
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.60
*菜種油	0.60
【オムレツ】	
Caたっぷりオムレツ40g（10個入）	40.00
*液卵	24.40
*油脂加工品	2.40
植物油脂（大豆）、卵黄、食塩	
*植物油脂（大豆）	1.20
*でん粉発酵調味料	
*食用卵殻粉（卵）	
*加工でん粉（とうもろこし）	2.40
*増粘剤（キサンタンガム）	
*ピロリン酸鉄	
*水	8.80
<----- アレルギ－ ----->	
(卵・大豆)	
【コーンソテー】	
(冷)ホールコーン1kg	36.00
*とうもろこし	36.00
たまねぎ	20.40
*玉ねぎ	20.40
にんじん	14.40
*人参	14.40
(冷)ショルダーベーコン1kg	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－ ----->	
(豚肉)	
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	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

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)
*菜種油	0. 60						
チキンブイヨン1kg	0. 84						
*食塩	0. 77						
*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（鶏肉由来）	0. 07						
*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（鶏肉由来）							
*香辛料							
<----- 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						
瀬戸のほんじお1kg	0. 24						
*海水	0. 24						

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 8 年 10 月 15 日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【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)	
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【味噌ラーメン】	
たまねぎ	18.00
*玉ねぎ	18.00
キャベツ	18.00
*キャベツ	18.00
緑豆もやし	18.00
*もやし	18.00
長ねぎ軟白	12.00
*長ねぎ	12.00
豚もも スライス	36.00
*豚肉	36.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*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	
おろしにんにく1kg	0.60
*にんにく	0.58
*食塩	0.02
*酸味料	
*大地の味噌ラーメンスープ2kg	12.96
*みそ	

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩	
*野菜 (玉ねぎ、しょうが)	
*ポークエキス	
*砂糖	
*食用油脂 (豚脂、ごま油、大豆油)	
*にんにくペースト	
*ごま	
*たん白加水分解物	
*香辛料	
*調味料 (アミノ酸等)	
*カラメル色素	
<----- アレルギー -----> (ごま・大豆・豚肉)	
赤みそ10kg	3.60
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*鶏ガラスープ1kg	6.00
*ガラスープ	6.00
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 (ボトル) 1.3@炒め油	0.84
*菜種油	0.84
【春巻き】	
安心逸品春巻きFe50 g (20個入)	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(斗缶16.5kg)@揚げ油	5.00
*食用なたね油	5.00
*シリコン	
【キムチ炒め】	
鶏むね肉 スライス	30.00
*鶏むね肉	30.00

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
はくさい	30.00
*白菜	30.00
たまねぎ	18.00
*玉ねぎ	18.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
* (冷)マイルドキムチ白菜500g	3.60
*白菜	2.45
*玉葱	0.03
*胡麻	0.03
*大根	0.02
*人参	0.02
*昆布	0.01
*にら	0.01
*りんご	0.21
*にんにく	0.15
*糖類 (砂糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖)	0.14
*醸造酢 (りんご)	0.13
*唐辛子	0.10
*食塩	0.05
*かつお節エキス	0.02
*たん白加水分解物 (大豆、ゼラチン)	0.01
*魚醤	0.01
*こんぶエキス	0.01
*調味料 (アミノ酸等)	0.04
*酸味料	0.02
*増粘多糖類	
*酸化防止剤 (V.C)	
*香料	
*アナトー色素	
*パプリカ色素	
*水	0.17
<----- アレルギー -----> (小麦・ごま・大豆・りんご・ゼラチン)	

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)	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)
ン)		*増粘剤 (キサンタンガム) 〈----- アレルギー -----〉 (大豆・りんご)					
キャノーラ油 (ボトル) 1.3@炒め油	0.84						
*菜種油	0.84	*本みりん1.8L	1.20				
*鶏ガラスープ1kg	1.20	*もち米					
*ガラスープ	1.20	*米麴					
鶏骨		*グルコース (コーン、馬鈴薯、甘藷)					
まる鶏		*醸造アルコール (サトウキビ)					
長ねぎ		*水					
玉ねぎ		*料理酒1.8L	1.20				
にんじん							
水		*米					
〈----- アレルギー -----〉 (鶏肉)		*米こうじ (米)					
濃口しょうゆ10L	3.60	*醸造アルコール (さとうきび)					
*大豆	3.60	おろしにんにく1kg	0.36				
*小麦		*にんにく	0.35				
*食塩		*食塩	0.01				
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)		*酸味料					
*キムチ味1kg	1.20	おろししょうが1kg	0.36				
*りんごバルブ	0.28	*しょうが	0.36				
*水あめ	0.24	*酸化防止剤 (L-アスコルビン酸)					
*おろしにんにく	0.15	*pH調整剤 (DL-リンゴ酸)					
*水	0.13	*pH調整剤 (グルコン酸)					
*アミノ酸液 (大豆)	0.12	*純正ごま油1.65L	0.36				
*トマトペースト	0.08	*食用ごま油	0.36				
		ごま					
		〈----- アレルギー -----〉 (ごま)					
*醸造酢	0.04						
*食塩	0.04						
*唐辛子	0.03						
*パプリカパウダー	0.02						
*昆布	0.01						
*砂糖	0.01						
*コーンスターチ	0.01						
*しょうがパウダー							
*調味料 (アミノ酸等)	0.04						
*pH調整剤							

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 8 年 10 月 19 日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【五目ごはん】	
五目ご飯 中学 100 g	100.00
*精白米	99.76
*強化米（ビタミンB1、B2）	0.24
京五目1kg	28.57
*人参	4.14
*ごぼう	2.71
*こんにゃく	2.71
*醤油	2.37
*油揚げ	2.14
*たけのこ	2.14
*鰹風味調味料	2.06
たん白加水分解物	
鰹節エキス	
米醸造液	
酵母エキス	
砂糖・異性化液糖、その他	
*食用植物油脂（菜種）	1.43
*食塩	0.89
*魚介エキス（エソ・グチ類、ちりめん）	0.80
*みりん	0.63
*醸造調味料	0.51
*干し椎茸	0.43
*砂糖	0.34
*チキンエキス	0.31
*かきエキス	0.31
*昆布エキス	0.20
*椎茸エキス	0.11
*調味料（アミノ酸等）	0.23
*水	4.09
<----- アレルギー ----->	
（小麦・大豆・鶏肉）	
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
（乳）	
【三平汁】	
（冷）鮭ダイス1kg（皮付き）	36.00
*鮭	35.64
*食塩	0.36
<----- アレルギー ----->	
（さけ）	
（冷）油揚げカット500 g	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）	
大根（根）（千歳産）10kg	24.00
*大根	24.00
はくさい	18.00
*白菜	18.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
濃口しょうゆ10L	1.20
*大豆	1.20
*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（米）	
*醸造アルコール（さとうきび）	
瀬戸のほんじお1kg	0.84
*海水	0.84
*だし昆布道産カット1kg	1.44

献立名／食品名	可食量 (g)
*昆布	1.44
*宗田厚削り1kg	1.44
*そうだがつおのふし	1.44
【開港100年ポテロック】	
イラスト入りポテロック40 g	40.00
*じゃがいも	19.60
*たまねぎ	2.81
*砂糖	1.00
*パン粉	0.32
*食塩	0.17
*ブイヨン	0.06
*こしょう	0.04
*（衣）	
パン粉	7.69
水	7.11
米粉	0.80
春巻きの皮（小麦粉・食塩）	0.40
着色料製剤（カサシ、ベニコサシ）	
<----- アレルギー ----->	
（小麦）	
キャノーラ油（斗缶16.5kg）@揚げ油	4.00
*食用なたね油	4.00
*シリコン	
【うみそと小松菜の炒め物】	
豚肉スライス（千歳産）	18.00
*豚肉	18.00
<----- アレルギー ----->	
（豚肉）	
こまつな（葉・生） 千歳産	12.00
*小松菜	12.00
*菌床椎茸スライス500g	1.00
*しいたけ	1.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
*国産業務用はるさめカット1kg	6.00
*ばれいしょでん粉	3.72

献立名／食品名	可食量 (g)
*かんしょでん粉	2.23
*繊維素グリコール酸ナトリウム	0.03
*ミョウバン	0.01
おろししょうが1kg	0.60
*しょうが	0.60
*酸化防止剤（L-アスコルビン酸）	
*pH調整剤（DL-リンゴ酸）	
*pH調整剤（グルコン酸）	
濃口しょうゆ10L	4.20
*大豆	4.20
*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）	
*水	
*料理酒1.8L	1.08
*米	
*米こうじ（米）	
*醸造アルコール（さとうきび）	
三温糖1kg	0.84
*原料糖	0.84
甘蔗糖	
ビート糖	
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.60
*菜種油	0.60
【ぶどうゼリー】	
千歳市空港開港100年記念グレープゼリー	40.00
*ぶどう果汁（濃縮還元）	20.00
*水あめ	5.00
*砂糖	3.60
*水	10.80

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)	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)
	*乳酸カルシウム	0.32									
	*ゲル化剤（増粘多糖類）	0.12									
	*酸味料	0.12									
	*ビタミンC	0.04									
	*香料										
*クエン酸鉄ナトリウム											

アレルギー対応献立表

中学校
令和 8 年 10 月 20 日 (火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中学 100 g	100.00
*精白米	99.76
*強化米 (ビタミンB1、B2)	0.24
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【キャベツと油揚げの味噌汁】	
キャベツ	24.00
*キャベツ	24.00
えのきたけ	8.40
*えのきたけ	8.40
(冷)油揚げカット500 g	8.40
*だいず	3.82
*なたね油	0.84
*凝固剤	0.04
*水	3.70
*消泡剤 (加工助剤)	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*ぶなしめじ (生) 4kg	8.40
*ぶなしめじ	8.40
にんじん	8.40
*人参	8.40
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41g (10個入)	41.00
*いわし	30.34
*砂糖	3.24
*水あめ	1.23
*しょうゆ	2.26
*梅酢	1.07
*発酵調味料	0.94
*でん粉 (馬鈴薯、とうもろこし)	0.33
*梅肉ペースト	0.08
*かつお削りぶし	0.04
*こんぶだし	0.04
*水	1.44
*増粘剤 (キサンタンガム)	
*ベニコウジ色素	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【じゃがいものピリ辛そばろ】	
鶏むね肉ひき肉	12.84
*鶏むね肉	12.84
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
チルドポテト1kg (1.5cm角)	55.92
*じゃがいも	55.92
*食塩	
*ピロリン酸Na	
*酸化防止剤 (ビタミンC)	
たまねぎ	13.80
*玉ねぎ	13.80
ピーマン (千歳産) 8kg	5.76
*ピーマン	5.76
*料理酒1.8L	0.84
*米	
*米こうじ (米)	
*醸造アルコール (さとうきび)	
*みじん切りしょうが950g	0.36

献立名／食品名	可食量 (g)
*しょうが	0.36
*酸化防止剤 (V.C)	
*pH調整剤	
*みじん切りにんにく1kg	0.36
*にんにく	0.36
*pH調整剤	
三温糖1kg	0.84
*原料糖	0.84
甘蔗糖	
ビート糖	
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)	
*甜面醬500g	0.84
*砂糖	0.28
*みそ	0.25
*なたね油	0.14
*醤油	0.10
*水	0.04
*大麦粉	0.02
*食塩	0.02
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
四川豆板醬1kg	0.18
*水	0.09
*唐辛子	0.02
*食塩	0.02
*塩漬唐辛子	0.02
*発酵調味料	0.01
*みそ	0.01
*パプリカ	
*そら豆粉	
*調味料 (アミノ酸等)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*酒精	
*pH調整剤	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
キャノーラ油 (ボトル) 1.3@炒め油	0.48
*菜種油	0.48
*純正ごま油1.65L	0.60
*食用ごま油	0.60
ごま	
<----- アレルギー -----> (ごま)	

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 8 年 10 月 21 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（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206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【パンプキンポタージュ】	
(冷)道産かぼちゃダイス500 g	8.88
*かぼちゃ	8.88
北海道産パンプキンペースト1kg	52.80
*かぼちゃ	52.80
たまねぎ	15.60
*玉ねぎ	15.60
* (冷)有塩バター450 g	2.04

献立名／食品名	可食量 (g)
*生乳（国産）	2.04
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
*パンプキンポタージュ（交易）1kg	15.00
*デキストリン	3.89
*パンプキンパウダー	3.29
*小麦粉	2.39
*パーム油	2.09
*脱脂粉乳	1.50
*砂糖	1.20
*食塩	0.60
*酵母エキス	0.06
<----- アレルギー ----->	
(小麦・乳)	
*脱脂粉乳	8.04
*生乳	8.04
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
*調理用牛乳10kg	24.00
*牛乳	24.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
コンソメチキン味500g	0.12
*食塩	0.04
*砂糖	0.02
*たん白加水分解物（小麦、大豆、豚肉、鶏肉）	0.01
*デキストリン	0.01
*チキンエキスパウダー（鶏肉・大豆）	0.01
*食用とうもろこし油	0.01
*ぶどう糖	
*かつおエキス粉末	
*オニオンパウダー	
*香辛料	
*調味料（アミノ酸等）	0.02
*カラメル色素	

献立名／食品名	可食量 (g)
*香料（小麦・大豆・鶏肉）	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
ホワイトペッパー1kg	0.04
*ホワイトペッパー	0.04
パセリ(葉・生)	0.84
【ジャンボ肉団子（1・2）】	
*ふ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	0.24
*大豆油	
*水	4.40
*加工デンプン（キャッサバ）	2.96
*着色料	
*ソース	
砂糖	4.56
醤油	3.28
醸造酢	1.44
植物油（ごま）	0.88
チキンブイヨン	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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
【キャベツソテー】	
キャベツ	36.00
*キャベツ	36.00
(冷)ホールコーン1kg	24.00
*とうもろこし	24.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
ピーマン（千歳産）8kg	6.00
*ピーマン	6.00
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.36
*菜種油	0.36
チキンブイヨン1kg	0.72
*食塩	0.66
*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（鶏肉由来）	0.06
*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（鶏肉由来）	
*香辛料	
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
瀬戸のほんじお1kg	0.36
*海水	0.36

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)
ホワイトペッパー1kg		0.01
	*ホワイトペッパー	0.01

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 8 年 10 月 22 日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【スパゲティ】	
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)	
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【スパゲティミートソース】	
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
*学給用トマトケチャップ特級3kg	24.00
*トマト	16.29
*糖類 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖	5.28
*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

献立名／食品名	可食量 (g)
*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
<----- アレルギー -----> (小麦)	
*ウスターソース1.8L	3.60
*糖類 液糖 しょ糖型液糖 ぶどう糖果糖液糖	1.29
*野菜・果実 トマトペースト オニオンエキス レモン果汁	0.07
*醸造酢	0.31
*並塩	0.24
*アミノ酸液	0.05
*香辛料	0.01
*水	1.63
*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1kg	0.36
*食用オリーブ油	0.36
*赤ワイン1.8L	1.44
*輸入ワイン	
*亜硫酸塩	
*水	
チキンブイヨン1kg	0.60
*食塩	0.55

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(鶏肉由来)	0.05
*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(鶏肉由来)	
*香辛料	
<----- 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
三温糖1kg	2.40
*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	2.40
【ハッシュポテト】	
ハッシュポテト40g(20枚入)	40.00
*馬鈴薯	33.61
*たまねぎ	1.96
*上新粉	0.56
*食塩	0.24
*植物油脂(菜種油・大豆油)	3.64
<----- アレルギー -----> (大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)
キャノーラ油(斗缶16.5kg)@揚げ油	4.00
*食用なたね油	4.00
*シリコン	
【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	16.00
*ブロッコリー	16.00
(冷)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)シオルダーベーコン1kg	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	0.55
*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	

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)
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（鶏肉由来） *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（鶏肉由来） *香辛料 〈----- アレルギー -----〉 （鶏肉）		0.05
	瀬戸のほんじお1kg	0.12
	*海水	0.12
	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（ボトル）1.3@炒め油	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 8 年 10 月 23 日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中学 100 g	100.00
*精白米	99.76
*強化米（ビタミンB1、B2）	0.24
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	206.00
【豆腐の味噌汁】	
(冷)豆腐1kg	36.00
*豆乳	14.01
*難消化デキストリン	1.43
*加工澱粉（キャッサバ）	0.55
*焼成カルシウム	0.41
*凝固剤製剤	0.39
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.34
*水 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	1.59
(冷)油揚げカット500 g	8.40
*だいず	3.82
*なたね油	0.84
*凝固剤	0.04
*水 *消泡剤（加工助剤） 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	3.70
にんじん	6.00
*人参	6.00
長ねぎ軟白	12.00
*長ねぎ	12.00
ほうれんそう生	8.40
*ほうれん草	8.40
*煮干1kg	1.80
*かたくちいわし	1.80

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩 *酸化防止剤（ビタミンE）	
白みそ10kg	12.00
*大豆 *米 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
【さんまおかか煮】	
さんまおかか煮30g（10入）	30.00
*さんま	23.86
*しょうゆ	1.97
*砂糖	1.97
*みりん	0.51
*かつお節	0.18
*昆布エキス	0.18
*増粘剤（加工でん粉） ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン	0.15
*増粘剤（増粘多糖類） グァーガム キサンタンガム	0.02
*水 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	1.17
【切干大根炒め煮】	
*切干大根 3cmカット1kg	6.00
*大根	6.00
(冷)さつま揚げ 人参なし・角50g	12.00
*魚肉（スケソウタラ）	7.22
*でんぷん（馬鈴薯）	0.60
*植物油（菜種）	0.60
*砂糖	0.59
*みりん	0.23
*食塩	0.18
*水	2.57
豚もも スライス	18.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*豚肉 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	18.00
にんじん	6.00
*人参	6.00
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.60
*菜種油	0.60
濃口しょうゆ10L	3.60
*大豆 *小麦 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	3.60
*本みりん1.8L	3.60
*もち米 *米麴 *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） *水	
*料理酒1.8L	1.80
*米 *米こうじ（米） *醸造アルコール（さとうきび）	
三温糖1kg	1.80
*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	1.80

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 8 年 10 月 26 日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【麦ご飯】	
麦ごはん 中学 100 g	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）1kg	7.00
*おおむぎ 米粒麦	7.00
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【さつまいもカレー】	
豚ひき肉	30.00
*豚肉	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
(冷) さつまいも1.5cmダイス1kg	48.00
*さつまいも	48.00
にんじん	18.00
*人参	18.00
たまねぎ	42.00
*玉ねぎ	42.00
(冷) むき枝豆1kg	6.00
*枝豆	6.00
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
カレー粉1kg	0.24
*ターメリック	0.08
*コリアンダー	0.04
*クミン	0.04
*フェヌグリーク	0.02
*チリペッパー	0.02
*オールスパイス	0.01
*その他の香辛料	0.03
*やさいかレー1kg	18.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*米粉	5.04
*パーム油	3.60
*デキストリン	2.16
*カレー粉	1.80
*砂糖	1.80
*食塩	1.26
*酵母エキス	0.72
*トマトペースト	0.36
*ばれいしょでん粉	0.36
*ココアパウダー	0.29
*パンプキンパウダー	0.22
*野菜（玉ねぎ、にんにく）	0.22
*粉末米酢	0.18
*給食用カレーフレーク1kg	4.80
*小麦粉	1.63
*食用油脂（豚脂、植物油脂：パーム）	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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ジェワ カレーフレーク1kg	6.00
*小麦粉	1.98
*豚脂	1.62
*砂糖	0.72
*食塩	0.60
*カレーパウダー	0.42
*デキストリン	0.24
*香辛料	0.06
*ローストオニオンパウダー	0.06
*しょう油加工品	0.06
*脱脂大豆	0.06
*ローストガーリックパウダー	0.06
*玉ねぎエキス	0.06
*小麦発酵調味料	0.06
*調味料（アミノ酸等）	
*カラメル色素	
*酸味料（クエン酸、DL-リンゴ酸）	
*香料（タマネギ香料、エステル類）	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*学給用トマトケチャップ特級3kg	1.80
*トマト	1.22
*糖類	0.40
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.07
*食塩	0.05
*たまねぎ	0.05
*香辛料	
*トマトジュース800g	1.80
*トマト	1.80
(冷) ソテーオニオン1kg	6.00
*玉ねぎ（北海道）	5.91
*大豆油	0.09
大豆油	
シリコーン	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*ウスターソース1.8L	1.80
*糖類	0.65
液糖 しょ糖型液糖	
ぶどう糖果糖液糖	
*野菜・果実	0.03
トマトペースト	
オニオンエキス	
レモン果汁	
*醸造酢	0.15
*並塩	0.12
*アミノ酸液	0.03
*香辛料	0.01
*水	0.81
おろしにんにく1kg	0.60
*にんにく	0.58
*食塩	0.02
*酸味料	
おろししょうが1kg	0.60
*しょうが	0.60
*酸化防止剤（L-アスコルビン酸）	
*pH調整剤（DL-リンゴ酸）	
*pH調整剤（グルコン酸）	
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.36
*菜種油	0.36
ローリエ100g	0.01
*ローレル	0.01
【野菜ソテー（ピーマン・ベーコン）】	
キャベツ	36.00
*キャベツ	36.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
たまねぎ	12.00
*玉ねぎ	12.00
ピーマン（千歳産）8kg	6.00

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)	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)
*ピーマン	6.00	*酸味料 (クエン酸)					
(冷) ショルダーベーコン1kg	6.00	*酸化防止剤 (V.C)					
*豚かた肉	5.83	<----- アレルギー ----->					
*食塩	0.10	(りんご)					
*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 (ボトル) 1.3@炒め油	0.60						
*菜種油	0.60						
*スパ味1.8L (和風スパゲティのたれ)	3.60						
*しょうゆ	2.38						
*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)	0.12						
*アルコール							
*カラメル色素							
*甘味料 (カンゾウ)							
*水	1.11						
<----- アレルギー ----->							
(小麦・大豆)							
ホワイトペッパー1kg	0.01						
*ホワイトペッパー	0.01						
【冷凍りんご40g】							
(冷) 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						

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 8 年 10 月 27 日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中学 100 g	100.00
*精白米	99.76
*強化米（ビタミンB1、B2）	0.24
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【春雨スープ】	
*国産業務用はるさめカット1kg	3.60
*ばれいしょでん粉	2.23
*かんしょでん粉	1.34
*繊維素グリコール酸ナトリウム	0.02
*ミョウバン	0.01
鶏むね肉 スライス	30.00
*鶏むね肉	30.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
にんじん	12.00
*人参	12.00
はくさい	24.00
*白菜	24.00
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
*鶏ガラスープ1kg	3.60
*ガラスープ	3.60
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(和弘)2kg	7.20

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩	1.14
*たん白加水分解物	0.74
植物性たん白質（大豆）	
食塩	
*肉エキス	0.72
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）	
レ-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	0.30
*調味料（アミノ酸等）	0.28
*酒精	0.15
*酸味料	0.01
クエン酸	
*水	3.85
<----- アレルギー -----> (ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
瀬戸のほんじお1kg	0.24
*海水	0.24
【真鱈スパイス揚げ 40 g】	
真鱈スパイス揚げ40g	40.00
*真鱈	32.40
*唐揚げ粉	7.60
澱粉（馬鈴薯、とうもろこし）	
食塩	
調味料（アミノ酸）	
粉末醤油（大豆、小麦、食塩、酒精）	
糖類（砂糖、ぶどう糖）	

献立名／食品名	可食量 (g)
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)	
キャノーラ油(斗缶16.5kg)@揚げ油	4.00
*食用なたね油	4.00
*シリコン	
【ビビンバ風炒め】	
*豚もも 細切り	42.00
*豚肉	42.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
緑豆もやし	24.00
*もやし	24.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
ほうれんそう生	6.00
*ほうれん草	6.00
国産孟宗たけのこ水煮1kg(千切り)	8.40
*もうそう筍	8.40
*みじん切りしょうが950g	0.24
*しょうが	0.24
*酸化防止剤（V.C）	
*pH調整剤	
おろしにんにく1kg	0.24
*にんにく	0.23
*食塩	0.01
*酸味料	
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.36
*菜種油	0.36
*純正ごま油1.65L	0.48
*食用ごま油	0.48

献立名／食品名	可食量 (g)
ごま	
<----- アレルギー -----> (ごま)	
濃口しょうゆ10L	4.80
*大豆	4.80
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
三温糖1kg	1.20
*原料糖	1.20
甘蔗糖	
ビート糖	
*本みりん1.8L	0.72
*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）	
*水	
四川豆板醤1kg	0.01
*水	0.01
*唐辛子	
*食塩	
*塩漬唐辛子	
*発酵調味料	
*みそ	
*パプリカ	
*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)	
*穀物酢1.8L	0.72
*米	
*アルコール	

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 8 年 10 月 28 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206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【ポトフ】	
大根(根)	60.00
*大根	60.00
にんじん	18.00
*人参	18.00
メークイン	60.00
*メークイン	60.00
キャベツ	24.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*キャベツ	24.00
(冷)ウインナーカット1kg	24.00
*豚肉	23.39
*食塩	0.34
*砂糖	0.22
*香辛料	0.06
白コショウ	
カルワイ	
マスタード	
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
チキンブイヨン1kg	2.40
*食塩	2.20
*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（鶏肉由来）	0.19
*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（鶏肉由来）	0.01
*香辛料	
<----- 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

献立名／食品名	可食量 (g)
ローリエ100g	0.04
*ローレル	0.04
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)	
【てりやきパティ（48g）】	
国産鶏のてりやきパティ48g（10個入）	48.00
*鶏肉	17.04
*ソーオニオン	6.05
*玉ねぎ	4.61
*つなぎ	
パン粉（小麦）	3.65
粉末状植物性たん白（大豆）	0.38
*たれ	
発酵調味料（小麦、大豆）	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
*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（とうもろこし、キャッサバ）〕	0.05
*水	2.35
*ソース	
発酵調味料（小麦、大豆）	1.92
醤油	1.78
水あめ	1.10

献立名／食品名	可食量 (g)
砂糖	1.06
りんご	0.82
食塩	0.05
増粘剤（加工でん粉〔とうもろこし、キャッサバ〕）	0.19
水	1.01
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉・りんご)	
【ペンネボロネーゼ】	
*美瑛の地からペンネマカロニ2kg	9.84
*小麦粉	9.84
<----- アレルギー ----->	
(小麦)	
食塩 5kg（ゆで塩用）	0.04
*海水	0.04
豚ひき肉	7.68
*豚肉	7.68
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
*大豆ミート（ミンチ）Fe強化1kg	2.40
*大豆（北海道産）	2.40
*クエン酸鉄	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
たまねぎ	12.84
*玉ねぎ	12.84
ピーマン（千歳産）8kg	4.44
*ピーマン	4.44
*赤ワイン1.8L	1.20
*輸入ワイン	
*亜硫酸塩	
*水	
*学給用トマトケチャップ特級3kg	6.84
*トマト	4.64
*糖類	1.50
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	

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。

献立名／食品名		可食量 (g)
	*醸造酢	0.27
	*食塩	0.21
	*たまねぎ	0.21
	*香辛料	0.01
* デミグラスソース1kg		2.40
	*たまねぎ	0.24
	*トマトペースト	0.19
	*にんじん	0.12
	*チキンエキス	0.12
	*フォン・ド・ヴォー（牛肉、大豆）	0.10
	*牛肉	
	*トマトケチャップ	
	*牛脂	
	*砂糖	
	*ウスターソース	
	*ビーフエキス	
	*酵母エキスパウダー	
	*食塩	
	*セロリ	
	*香辛料	
	*増粘剤（加工でん粉　とうもろこし）	
	*カラメル色素	
	*調味料（アミノ酸等）	
	*水	1.22
	<----- アレルギ－ -----> （小麦・牛肉・大豆・鶏肉）	
* 中濃ソース 1. 8L@高橋ソース		0.60
	*糖類	0.22
	液糖　しょ糖型液糖	
	ぶどう糖果糖液糖	
	*野菜	0.02
	トマトペースト	
	オニオンエキス	
	*にんじん果汁	
	*醸造酢	0.04
	*並塩	0.03

献立名／食品名	可食量 (g)
*とうもろこしでん粉	0.02
*アミノ酸液	0.01
*香辛料	
*水	0.26
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（ボトル）1.3@炒め油	0.36
*菜種油	0.36
瀬戸のほんじお1kg	0.04
*海水	0.04

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 8 年 10 月 29 日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【うどん】	
うどん中学校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)	
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【あんかけうどん】	
鶏むね肉 スライス	17.76
*鶏むね肉	17.76
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
(冷)焼竹輪50g (縦1/2切)	6.50
*たらすりみ	4.14
*馬鈴薯澱粉	0.37
*砂糖	0.36
*みりん	0.14
*食塩	0.11
*氷水	1.38
(冷)油揚げカット500 g	7.08
*だいず	3.22
*なたね油	0.71
*凝固剤	0.04
*水	3.12
*消泡剤 (加工助剤)	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
(冷)ささがきごぼう1kg	5.64
*ごぼう	5.64
はくさい	22.68

献立名／食品名	可食量 (g)
*白菜	22.68
こまつな(葉・生)	10.56
*小松菜	10.56
にんじん	8.40
*人参	8.40
長ねぎ軟白	8.40
*長ねぎ	8.40
*菌床椎茸スライス500g	0.60
*しいたけ	0.60
濃口しょうゆ10L	11.16
*大豆	11.16
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん1.8L	1.08
*もち米	
*米麴	
*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)	
*水	
*料理酒1.8L	1.44
*米	
*米こうじ (米)	
*醸造アルコール (さとうきび)	
三温糖1kg	0.36
*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	0.36
*宗田厚削り1kg	1.80
*そうだがつおのふし	1.80
*だし昆布道産カット1kg	1.80
*昆布	1.80
瀬戸のほんじお1kg	0.16
*海水	0.16
でん粉10kg	7.20

献立名／食品名	可食量 (g)
*じゃがいもでん粉	7.20
【揚げたこ焼き (2.3)】	
たこ焼き20g	60.00
*ミックス粉	11.40
小麦粉	
砂糖	
食塩	
カツオ風味調味料	
加工でんぷん	
膨張剤	
調味料 (アミノ酸等)	
安定剤 (キサンタンガム)	
*キャベツ	10.98
*タコ	3.66
*揚げ玉	1.98
*鶏卵	1.02
*紅しょうが	0.48
*酸味料	
*紅麴色素	
*水	30.48
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・いか・大豆)	
キャノーラ油(斗缶16.5kg)@揚げ油	6.00
*食用なたね油	6.00
*シリコーン	
*お好み焼ソース1.8L@ブルドックソース	7.00
*砂糖類	2.34
ぶどう糖果糖液糖	
砂糖	
*野菜・果実	1.67
トマト	
りんご	
にんじん	
たまねぎ	
*醸造酢	1.11
*食塩	0.36

献立名／食品名	可食量 (g)
*澱粉	0.11
*香辛料	0.04
*たん白加水分解物 (大豆)	0.01
*増粘剤	0.12
加工デンプン	
キサンタンガム	
*カラメル色素	0.09
*調味料 (アミノ酸)	0.02
*水	1.13
<----- アレルギー -----> (大豆・りんご)	
*ふりかけ用本かつお削り節500g	0.70
*かつおのふし	0.70
【高野豆腐の煮物 (枝豆)】	
*高野豆腐サイコロ500g	7.20
*大豆	7.08
*炭酸カリウム	0.06
*塩化カルシウム	0.05
<----- アレルギー -----> (大豆)	
豚ひき肉	12.00
*豚肉	12.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
たまねぎ	18.00
*玉ねぎ	18.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
(冷)むき枝豆1kg	2.40
*枝豆	2.40
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
三温糖1kg	1.20
*原料糖 甘蔗糖	1.20

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)	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)
ビート糖		*炭酸Ca	0.08				
濃口しょうゆ10L	4.80	*香料	0.08				
*大豆	4.80	*乳化剤					
*小麦		*pH調整剤					
*食塩		*セルロース					
<----- アレルギー ----->		*クエン酸鉄ナトリウム					
(小麦・大豆)		*塩化マグネシウム					
*本みりん1.8L	2.40	<----- アレルギー ----->					
*もち米		(大豆)					
*米麴							
*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)							
*水							
*料理酒1.8L	1.20						
*米							
*米こうじ (米)							
*醸造アルコール (さとうきび)							
でん粉10kg	0.60						
*じゃがいもでん粉	0.60						
おろししょうが1kg	0.48						
*しょうが	0.48						
*酸化防止剤 (L-アスコルビン酸)							
*pH調整剤 (DL-リンゴ酸)							
*pH調整剤 (グルコン酸)							
キャノーラ油 (ボトル) 1.3@炒め油	1.20						
*菜種油	1.20						
【ハロウィンデザート】							
新ハロウィンデザート40	40.00						
*かぼちゃペースト	8.00						
*糖類 (グラニュー糖)	2.40						
*糖類 (砂糖)	2.00						
*糖類 (ぶどう糖)	2.00						
*豆乳加工食品	6.32						
*でん粉 (うるち米)	0.24						
*水	18.72						
*ゲル化剤 (増粘多糖類)	0.16						

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。

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中学 100 g	100.00
*精白米	99.76
*強化米（ビタミンB1、B2）	0.24
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
【豆腐のすまし汁】	
(冷)豆腐1kg	36.00
*豆乳	14.01
*難消化デキストリン	1.43
*加工澱粉（キャッサバ）	0.55
*焼成カルシウム	0.41
*凝固剤製剤	0.39
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.34
*水	1.59
〈----- 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
*菌床椎茸スライス500g	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
*本造しょうゆ	1.07

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*だし昆布道産カッター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70g (8個入)	70.00
*さば	52.36
*みそ	5.74
*砂糖	4.41
*発酵調味料	1.54
*でん粉 (馬鈴薯、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
*こんにゃく粉	

献立名／食品名		可食量 (g)
	*凝固剤（水酸化カルシウム） *水	
にんじん		12.00
	*人参	12.00
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油		0.60
	*菜種油	0.60
濃口しょうゆ10L		3.00
	*大豆 *小麦 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	3.00
*本みりん1.8L		2.88
	*もち米 *米麴 *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） *水	
*料理酒1.8L		1.44
	*米 *米こうじ（米） *醸造アルコール（さとうきび）	
*めんつゆ1.8L		1.56
	*本造しょうゆ *かつおエクス *砂糖 *みりん風米発酵調味料 *食塩 *グルタミン酸Na *カツオブレーバー *カラメル *コハク酸 *クエン酸 *核酸 *水 〈----- アレルギー -----〉	0.70 0.22 0.18 0.12 0.05 0.03 0.01 0.24

献立名／食品名		可食量 (g)
	(小麦・大豆)	
三温糖1kg		1.44
	*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	1.44
一味唐辛子300g		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。