アレルギー対応献立表

中学校
令和８年 11 月 2 日(月)

献立名／食品名	可食量(g)
【白飯】	
精白米　中学　100ｇ	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)	
【豆腐ときのこの味噌汁】	
(冷)豆腐1kg	24.00
*豆乳	9.34
*難消化デキストリン	0.96
*加工澱粉（キャッサバ）	0.36
*焼成カルシウム	0.27
*凝固剤製剤	0.26
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.23
*水	1.06
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
なめこ水煮固形500ｇ	12.00
*なめこ	12.00
生しいたけ　菌床栽培　生	4.80
*生しいたけ	4.80
(冷)油揚げカット500ｇ	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)	
大根(根)	30.00
*大根	30.00
ほうれんそう生	8.40
*ほうれん草	8.40

献立名／食品名	可食量(g)
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)	
【ほっけの西京フライ50ｇ】	
真ほっけ西京フライ50g(乳・卵不使用)	50.00
*真ほっけ	30.00
*パン粉	6.00
*小麦粉	2.95
*バッターミックス	1.90
*みそ	2.70
*砂糖	0.15
*水	6.30
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･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
*シリコーン	
【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	
*凝固剤（水酸化カルシウム）	
*水	
にんじん	12.00

献立名／食品名	可食量(g)
*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	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）	
*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	1.44

献立名／食品名	可食量(g)
甘蔗糖	
ビート糖	
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。

アレルギー対応献立表

中学校
令和８ 年 11 月 4 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)	
【ラビオリ入りスープ】	
(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	
<-------- アレルギー -------->	
(豚肉)	
＊(冷)ＮＡポークラビオリ(１kg)	25.00
*皮（小麦粉、食塩）	12.90
*豚肉	3.90
*パン粉	2.33
*玉ねぎ	1.85
*食塩	0.13
*ポークエキス	0.08
*香辛料	0.03
*酵母エキス	0.03
*水	3.78
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･豚肉)	
にんじん	12.00
*人参	12.00
＊ぶなしめじ(生)4kg	13.00
*ぶなしめじ	13.00
大根(根)	16.00
*大根	16.00
チキンブイヨン1kg	3.12
*食塩	2.86
*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）	0.25
*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）	0.02
*香辛料	
<-------- アレルギー -------->	
(鶏肉)	
ローリエ100g	0.01
*ローレル	0.01
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
＊オリーブ油1kg	0.24
*食用オリーブ油	0.24
【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	
*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)	
【ウインナーソテー】	
(冷)ウインナーカット1kg	27.00
*豚肉	26.31
*食塩	0.38
*砂糖	0.24
*香辛料	0.07
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

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	
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

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 11 月 5 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)	
【カミカミ塩ラーメン】	
豚もも　スライス	34.00
*豚肉	34.00
<-------- アレルギー -------->	
(豚肉)	
にんじん	12.00
*人参	12.00
緑豆もやし	32.00
*もやし	32.00
長ねぎ軟白	13.00
*長ねぎ	13.00
国産たけのこ水煮1kg（短冊）	10.00
*もうそう筍	10.00
＊(冷)細ぎりくきわかめ	8.40
*茎わかめ	8.40
＊揚げねぎ醤330g	1.20
*フライネギ（大豆）	
*米油	
*豚脂(豚肉)	
*醤油(小麦　大豆)	
*食塩	
*酸化防止剤（ビタミンE）	
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆･豚肉)	
＊創味 塩ラーメンスープ1.8Ｌ	12.00
*食塩	
*醤油	
*香味油（菜種、パーム、エシャロット）	
*魚介エキス（かき、あさり、さば）	
*砂糖（さとうきび）	
*畜肉エキス（鶏、豚、ゼラチン）	
*昆布	
*かつお削りぶし	
*野菜エキス（玉ねぎ、大豆、小麦、生姜、ねぎ）	
*調味料（アミノ酸等）	
*酸化防止剤（ビタミンE）	
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･さば･大豆･鶏肉･豚肉･ゼラチン)	
＊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)	
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	1.20
*菜種油	1.20
＊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	
【牛乳】	
牛乳206ｇ	206.00
*牛乳	206.00
<-------- アレルギー -------->	
(乳)	
【揚げギョーザ（3個）】	
国産具材のギョーザ18g（Fe･Ca）揚げ用	54.00
*キャベツ	14.15
*玉葱	3.51
*にら	0.70
*豚肉	11.29
*豚脂	1.73
*しょうゆ	0.38
*でん粉（とうもろこし）	0.32
*酵母エキス	0.16
*食塩	0.16
*砂糖	0.11
*しょうがペースト	0.11
*香辛料	
*【皮】	
*小麦粉	13.61
*食塩	0.11
*油脂加工品（還元水あめ、菜種油）	0.11
*加工デンプン（タピオカ）	1.35
*炭酸カルシウム	0.22
*ピロリン酸鉄	
*乳化剤	
*水	5.99
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆･豚肉)	
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	
【麻婆厚揚】	
(冷)ミニ絹厚揚げ1kg	38.00
*豆乳	28.92
*植物油（菜種）	3.12
*加工澱粉（とうもろこし、キャッサバ）	2.39
*凝固剤製剤	0.46
*トランスグルタミナーゼ製剤（酵素）	0.11
*水	3.00
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
にんじん	12.00
*人参	12.00
(冷)カットいんげん1kg	10.00
*いんげん	10.00
たまねぎ	26.00
*玉ねぎ	26.00
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）	
おろしにんにく1kg	0.60
*にんにく	0.58
*食塩	0.02
*酸味料	
＊学給用トマトケチャップ特級3kg	2.40
*トマト	1.63
*糖類	0.53
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.10
*食塩	0.07
*たまねぎ	0.07
*香辛料	
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	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）
甘蔗糖	
ビート糖	
四川豆板醤1kg	0.12
*水	0.06
*唐辛子	0.02
*食塩	0.01
*塩漬唐辛子	0.01
*発酵調味料	0.01
*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）	
＊鶏ガラスープ1kg	4.80
*ガラスープ	4.80
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
<-------- アレルギー -------->	
（鶏肉）	
＊ウスターソース1.8L	0.84
*糖類	0.30
液糖　しょ糖型液糖	
ぶどう糖果糖液糖	
*野菜・果実	0.02
トマトペースト	
オニオンエキス	
レモン果汁	
*醸造酢	0.07
*並塩	0.06

献立名／食品名	可食量（g）
*アミノ酸液	0.01
*香辛料	
*水	0.38
でん粉10kg	1.20
*じゃがいもでん粉	1.20
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.84
*菜種油	0.84

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 11 月 6 日(金)

献立名／食品名	可食量(g)
【白飯】	
精白米　中学　100ｇ	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)	
【けんちん汁】	
(冷)豆腐1kg	30.00
*豆乳	11.68
*難消化デキストリン	1.19
*加工澱粉（キャッサバ）	0.46
*焼成カルシウム	0.34
*凝固剤製剤	0.32
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.29
*水	1.33
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
大根(根)	18.00
*大根	18.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
むきごぼう	12.00
*ごぼう	12.00
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
つきこんにゃく	18.00
*こんにゃく粉	
*凝固剤（水酸化カルシウム）	
*水	
(冷)油揚げカット500ｇ	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)	
＊めんつゆ1.8L	4.80
*本造醸しょうゆ	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)	
濃口しょうゆ10L	6.00
*大豆	6.00
*小麦	
*食塩	
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
＊だし昆布道産カット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
【鶏塩唐揚げ40g】	
鶏塩唐揚げ40ｇ	40.00
*鶏むね肉	36.00
*小麦粉	3.00
*食塩	0.80
*胡椒	0.20
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･鶏肉)	
キャノーラ油(斗缶16.5kg)＠揚げ油	4.00
*食用なたね油	4.00
*シリコーン	
【炒め納豆】	
ひきわりバラ納豆１ｋｇ	20.00
大豆	20.00
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
豚ひき肉	24.00
*豚肉	24.00
<-------- アレルギー -------->	
(豚肉)	
たまねぎ	12.00
*玉ねぎ	12.00
にんじん	6.00
*人参	6.00
ピーマン	3.60
*ピーマン	3.60
キャノーラ油（ボトル）1.3＠炒め油	0.36
*菜種油	0.36
濃口しょうゆ10L	5.04
*大豆	5.04
*小麦	
*食塩	
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
三温糖1kg	1.80
*原料糖	1.80
甘蔗糖	
ビート糖	

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 11 月 9 日(月)

献立名／食品名	可食量(g)
【白飯】	
精白米　中学　100ｇ	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)	
【中華スープ】	
鶏むね肉　スライス	24.00
*鶏むね肉	24.00
<-------- アレルギー -------->	
(鶏肉)	
はくさい	26.40
*白菜	26.40
たまねぎ	18.00
*玉ねぎ	18.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
長ねぎ軟白	9.60
*長ねぎ	9.60
＊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	8.40
*食塩	1.34
*たん白加水分解物	0.87
植物性たん白質（大豆）	
食塩	
*肉エキス	0.84
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	0.35
*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)	
＊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）	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
【えびシューマイ(2･3個)】	
えびシューマイFe18g(25個入)	54.00
*えび	11.67
*たまねぎ	11.67
*たら	7.16
*食用精製加工油脂（パーム）	3.89
*パン粉	3.50
*でん粉（ばれいしょ）	2.92
*デキストリン	0.05
*調味料	2.96
砂糖	
塩	
ほたてエキス	
還元水あめ	
えびエキス	
たん白加水分解物	
酵母エキス	
香辛料	
*ピロリン酸鉄	0.02
*水	5.09
*皮	5.08
小麦粉	
還元水あめ	
水	
<-------- アレルギー -------->	
(えび･小麦)	
【ヤーコン入りチンジャオロース】	
豚もも　千切りスライス	36.00
*豚肉	36.00
<-------- アレルギー -------->	
(豚肉)	
ヤーコン　塊根　生	18.00
*ヤーコン	18.00
＊オイスターソース（牡蠣油）1.2kg	3.36
*魚介エキス（かきエキス、ほたてエキス、魚醤）	1.11
*砂糖	0.43
*かき	0.34
*たん白加水分解物	0.34
*こんぶエキス	0.27
*酵母エキス	0.18
*水あめ	0.11
*食塩	0.10
*酒精	0.10
*増粘剤（加工でん粉）	0.06
*水	0.32
国産孟宗たけのこ水煮1kg(千切り)	20.40
*もうそう筍	20.40
ピーマン	15.60
*ピーマン	15.60
＊菌床椎茸スライス500g	0.60
*しいたけ	0.60
でん粉10kg	0.72
*じゃがいもでん粉	0.72
濃口しょうゆ10L	0.96
*大豆	0.96
*小麦	
*食塩	
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
四川豆板醤1kg	0.06
*水	0.03
*唐辛子	0.01
*食塩	0.01
*塩漬唐辛子	0.01
*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)	
三温糖1kg	0.96
*原料糖	0.96
甘蔗糖	
ビート糖	
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）	

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）
おろしにんにく1kg	0.60
*にんにく	0.58
*食塩	0.02
*酸味料	
＊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）	
＊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）	
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.36
*菜種油	0.36

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 11 月 10 日(火)

献立名／食品名	可食量(g)
【わかめご飯】	
わかめご飯　中学　100ｇ	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)	
【吉野汁】	
(冷)豆腐1kg	21.60
*豆乳	8.41
*難消化デキストリン	0.86
*加工澱粉（キャッサバ）	0.33
*焼成カルシウム	0.25
*凝固剤製剤	0.23
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.21
*水	0.95
<-------- 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
＊菌床椎茸スライス500g	0.60
*しいたけ	0.60
こまつな(葉・生)	6.00
*小松菜	6.00
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
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)	
＊めんつゆ1.8L	3.60
*本造譲しょうゆ	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)	
でん粉10kg	2.40
*じゃがいもでん粉	2.40
＊だし昆布道産カット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
【さば塩焼き】	
さば塩焼40g（10個入）	40.00
*サバ	39.20
*食塩	0.80
<-------- アレルギー -------->	
(さば)	
【五目豆】	
つきこんにゃく	12.00
*こんにゃく粉	
*凝固剤（水酸化カルシウム）	
*水	
にんじん	6.00
*人参	6.00
むきごぼう	12.00
*ごぼう	12.00
＊高野豆腐サイコロ500g	2.40
*大豆	2.36
*炭酸カリウム	0.02
*塩化カルシウム	0.02
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
蒸し大豆1kg	18.00
*大豆	18.00
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
(冷)焼竹輪50g（縦1/2切）	12.00
*たらすりみ	7.65
*馬鈴薯澱粉	0.68
*砂糖	0.66
*みりん	0.25
*食塩	0.21
*氷水	2.54
(冷)道産グリーンピース500ｇ	2.40
*グリーンピース	2.40
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	3.00
*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）	
*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）	
三温糖1kg	1.44
*原料糖	1.44
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 11 月 11 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)	
【ABCスープ】	
＊アルファベットマカロニ500g	7.20
*デュラム小麦のセモリナ	7.20
<-------- アレルギー -------->	
(小麦)	
(冷)ショルダーベーコン1kg	7.20
*豚かた肉	7.00
*食塩	0.12

献立名／食品名	可食量(g)
*砂糖	0.06
*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	19.20
*キャベツ	19.20
たまねぎ	14.40
*玉ねぎ	14.40
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
コンソメチキン味500g	3.00
*食塩	1.01
*砂糖	0.48
*たん白加水分解物（小麦、大豆、豚肉、鶏肉）	0.32
*デキストリン	0.26
*チキンエキスパウダー（鶏肉・大豆）	0.16
*食用とうもろこし油	0.15
*ぶどう糖	0.09
*かつおエキス粉末	0.02
*オニオンパウダー	0.01
*香辛料	0.01
*調味料（アミノ酸等）	0.48
*カラメル色素	0.01
*香料（小麦・大豆・鶏肉）	
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆･鶏肉･豚肉)	
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

献立名／食品名	可食量(g)
【エビカツ６０ｇ】	
えびカツ６０g@ヤヨイ	60.00
*むきえび	22.08
*粒状植物性たん白（大豆）	3.78
*つなぎ（でん粉）	1.20
*つなぎ（パン粉）【小麦　大豆】	1.02
*砂糖	0.42
*えびエキス	0.42
*食塩	0.18
*衣（パン粉	11.28
*小麦粉	2.10
*植物油脂（大豆）	0.72
*水	12.00
*加工デンプン（大豆）	4.38
*ドロマイト	0.36
*調味料（アミノ酸等）	0.06
*ピロリン酸鉄　硫酸Ca	
*乳化剤（大豆）　クエン酸	
*香料　着色料	
<-------- アレルギー -------->	
(えび･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
*シリコーン	
【トマトミート】	
豚ひき肉	24.00
*豚肉	24.00
<-------- アレルギー -------->	
(豚肉)	
＊長沼大豆ミート（10kg箱）※単価変更のため使用注意	1.20
*大豆（長沼産）	1.20
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
(冷)ソテーオニオン1kg	12.00
*玉ねぎ（北海道）	11.82
*大豆油	0.18

献立名／食品名	可食量(g)
大豆油	
シリコーン	
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
たまねぎ	24.00
*玉ねぎ	24.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
おろしにんにく1kg	0.36
*にんにく	0.35
*食塩	0.01
*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）	
＊学給用トマトケチャップ特級3kg	12.00
*トマト	8.15
*糖類	2.64
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.48
*食塩	0.36
*たまねぎ	0.36
*香辛料	0.01
＊カゴメサルサポモドーロ3kg	6.00
*トマト	4.97
*たまねぎ	0.48
*食用植物油脂	
オリーブオイル	0.18
大豆油	0.18
*にんにく	0.06
*食塩	0.06
*チキンブイヨン	0.06
*香辛料	

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）
*クエン酸	0.01						
<-------- アレルギー -------->							
（大豆･鶏肉）							
＊ウスターソース1.8L	6.00						
*糖類	2.15						
液糖　しょ糖型液糖							
ぶどう糖果糖液糖							
*野菜・果実	0.12						
トマトペースト							
オニオンエキス							
レモン果汁							
*醸造酢	0.51						
*並塩	0.39						
*アミノ酸液	0.09						
*香辛料	0.02						
*水	2.71						
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.12						
*菜種油	0.12						
＊赤ワイン1.8L	1.20						
*輸入ワイン							
*亜硫酸塩							
*水							
三温糖1kg	1.20						
*原料糖	1.20						
甘蔗糖							
ビート糖							
【スライスチーズ】							
スライスチーズ20g（10枚）	20.00						
*ナチュラルチーズ	20.00						
*乳化剤							
*重曹							
*水							
<-------- アレルギー -------->							
（乳）							

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 11 月 12 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206ｇ	206.00
*牛乳	206.00
<-------- アレルギー -------->	
(乳)	
【スパゲティナポリタン】	
豚もも　スライス	24.00
*豚肉	24.00
<-------- 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
ピーマン	9.60
*ピーマン	9.60
＊学給用トマトケチャップ特級3kg	15.60
*トマト	10.59
*糖類	3.43
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.62
*食塩	0.47
*たまねぎ	0.47
*香辛料	0.02
＊トマトソース濃縮タイプ3kg	9.60
*トマト	7.00
*たまねぎ	1.25
*パプリカ	0.48
*砂糖	0.19

献立名／食品名	可食量(g)
*食塩	0.19
*白ワイン	0.19
*大豆油	0.19
*にんにく	0.10
*香辛料	
*クエン酸	0.01
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
＊ナポリタンソース3kg	4.80
*トマト	3.20
*玉葱	0.86
*人参	0.24
*砂糖	0.24
*大豆油【大豆】	0.10
*食塩	0.05
*にんにく	0.02
*増粘剤(加工ﾃﾞﾝﾌﾟﾝ:ﾋﾄﾞﾛｷｼﾌﾟﾛﾋﾟﾙ化ﾘﾝ酸架橋ﾃﾞﾝﾌﾟﾝ)	0.05
*調味料（アミノ酸等）【大豆】	0.03
*香辛料抽出物	0.01
*クエン酸	0.01
*パプリカ色素	
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
＊ウスターソース1.８L	1.20
*糖類	0.43
液糖　しょ糖型液糖	
ぶどう糖果糖液糖	
*野菜・果実	0.02
トマトペースト	
オニオンエキス	
レモン果汁	
*醸造酢	0.10
*並塩	0.08
*アミノ酸液	0.02
*香辛料	
*水	0.54

献立名／食品名	可食量(g)
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	1.20
*菜種油	1.20
ホワイトペッパー1kg	0.04
*ホワイトペッパー	0.04
三温糖1kg	1.80
*原料糖	1.80
甘蔗糖	
ビート糖	
＊ハヤシルウ(交易)1kg	15.60
*小麦粉	6.44
*パーム油	3.79
*砂糖	1.90
*食塩	1.37
*トマトペースト	0.95
*香辛料	0.14
*カラメル色素	0.69
*調味料（アミノ酸等）	0.25
*酸味料	0.06
<-------- アレルギー -------->	
(小麦)	
＊デミグラスソース1kg　@シェフサービス	7.20
*ワイン	0.96
*炒めたまねぎ（たまねぎ　コーン油）	0.81
*小麦粉	0.45
*ラード	0.34
*トマトペースト	0.30
*ビーフ風味調味料（小麦　牛肉　大豆　豚肉）	0.23
*牛肉	0.14
*砂糖	0.08
*ビーフエキス	0.04
*食塩	0.04
*香辛料（大豆）	0.01
*カラメル色素	0.13
*調味料（アミノ酸等）	0.03
*酸味料	
*水	3.65

献立名／食品名	可食量(g)
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･牛肉･大豆･豚肉)	
【ウインナー40g（1・1）】	
ポークスキンレスウインナー40g	40.00
*豚肉	38.98
*食塩	0.56
*砂糖	0.36
*香辛料	0.10
白コショウ	
カルワイ	
マスタード	
<-------- アレルギー -------->	
(豚肉)	
【じゃがバター】	
チルドポテト1kg（1.5cm角）	60.00
*じゃがいも	60.00
*食塩	
*ピロリン酸Na	
*酸化防止剤（ビタミンC）	
(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	
<-------- アレルギー -------->	
(豚肉)	
パセリ(葉・生)	0.12
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

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・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	
*香料（小麦・大豆・鶏肉）	
<-------- アレルギー -------->	
（小麦･大豆･鶏肉･豚肉）	
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
＊(冷)有塩バター450ｇ	2.40
*生乳（国産）	2.40
*食塩	
<-------- アレルギー -------->	
（乳）	
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.30
*菜種油	0.30

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 11 月 13 日(金)

献立名／食品名	可食量(g)
【白飯】	
精白米　中学　100ｇ	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)	
【すき焼き風煮】	
豚もも　スライス	60.00
*豚肉	60.00
<-------- アレルギー -------->	
(豚肉)	
たまねぎ	36.00
*玉ねぎ	36.00
はくさい	24.00
*白菜	24.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
長ねぎ軟白	12.00
*長ねぎ	12.00
えのきたけ	6.00
*えのきたけ	6.00
焼き豆腐200ｇ	12.00
*丸大豆	
*凝固剤（塩化マグネシウム）	
*消泡剤	
グリセリン脂肪酸エステル	
炭酸カルシウム	
レシチン（大豆）	
*水	
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
しらたき	36.00
*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	
濃口しょうゆ10L	6.96
*大豆	6.96
*小麦	
*食塩	
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
＊めんつゆ1.8L	3.60
*本造譲しょうゆ	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)	
＊料理酒1.8L	2.16
*米	
*米こうじ（米）	
*醸造アルコール（さとうきび）	
＊本みりん1.8L	1.80
*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）	
*水	
三温糖1kg	3.00
*原料糖	3.00
甘蔗糖	

献立名／食品名	可食量(g)
ビート糖	
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.84
*菜種油	0.84
【いわしのみぞれ煮４１ｇ】	
いわしのみぞれ煮41g（10個入）	41.00
*いわし	28.09
*だいこん	3.49
しょうゆ	1.93
発酵調味料	1.48
砂糖	0.90
*でん粉（馬鈴薯、とうもろこし）	0.45
醸造酢	0.12
魚エキス（さば）	0.08
こんぶだし	0.04
*水	4.43
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･さば･大豆)	
【スイートポテト】	
スイートポテト３０ｇ	36.00
*さつまいもペースト	12.46
*砂糖	6.59
*乾燥マッシュポテト	3.46
*ショートニング	2.09
*たん白加工品（豆乳　植物油脂　大豆たん白　その他）	1.33
*ぶどう糖	0.79
*加工デンプン（キャッサバ）	1.15
*セルロース	0.47
*食塩	
*水	7.49
*炭酸Ｃａ	
*香料	
*ピロリン酸第二鉄	
*pH調整剤	
*カロチノイド色素	
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	

献立名／食品名	可食量(g)

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 11 月 16 日(月)

献立名／食品名	可食量(g)
【白飯】	
精白米　中学　100ｇ	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)	
【かぼちゃ団子汁】	
鶏むね肉　スライス	12.00
*鶏むね肉	12.00
<-------- アレルギー -------->	
(鶏肉)	
(冷)プチかぼちゃもち1kg	30.00
*かぼちゃ	12.57
*じゃがいも	8.38
*じゃがいもでん粉	5.24
*砂糖	1.45
*食塩	0.26
*加水	0.70
*加工でん粉（タピオカ）	1.40
大根(根)	24.00
*大根	24.00
むきごぼう	24.00
*ごぼう	24.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
長ねぎ軟白	8.40
*長ねぎ	8.40
＊宗田厚削り1kg	1.44
*そうだがつおのふし	1.44
＊だし昆布道産カット1kg	1.44
*昆布	1.44
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)	
＊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）	
*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）	
瀬戸のほんじお1kg	0.24
*海水	0.24
【にしん甘露煮(1･2個)】	
にしん甘露煮25g（20個入）	50.00
*にしん	32.00
*上白糖（原料糖）	10.00
*しょうゆ	5.50
脱脂加工大豆	
食塩	
小麦	
大豆	
ぶどう糖	
種麹	
*水あめ（でん粉:馬鈴薯）	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)	
【ひじきとさつま揚げの炒め煮】	
＊国産ひじき1kg	2.40
*ほしひじき	2.40
(冷)さつま揚　人参なし･角50g	18.00
*魚肉（スケソウタラ）	10.84
*でんぷん（馬鈴薯）	0.91
*植物油（菜種）	0.90
*砂糖	0.89
*みりん	0.34
*食塩	0.28
*水	3.85
しらたき	12.00
*こんにゃく粉	
*凝固剤（水酸化カルシウム）	
*水	
にんじん	15.60
*人参	15.60
国産れんこん水煮（イチョウ切り）1kg	9.60
*れんこん	9.60
*酸化防止剤（ビタミンＣ）	
*水	
＊菌床椎茸スライス500g	0.36
*しいたけ	0.36
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.36
*菜種油	0.36
濃口しょうゆ10L	2.88
*大豆	2.88
*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	
*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 11 月 17 日(火)

献立名／食品名	可食量(g)
【白飯】	
精白米　中学　100ｇ	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)	
【もやしの味噌汁】	
緑豆もやし	36.00
*もやし	36.00
(冷)油揚げカット500ｇ	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)	
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）	
【ぶり生姜醤油フライ】	
ぶり生姜醤油フライ50ｇ	50.00
*ぶり	30.00
*パン粉	8.00
*小麦粉	2.60
*バッターミックス	1.90
小麦粉、でん粉(ﾄｳﾓﾛｺｼ)、	
粉末状大豆たん白、増粘多糖類（小麦･大豆）	
*醤油	0.95
*みりん	0.40
*砂糖	0.30
*生姜	0.10
*水	5.75
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･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
*シリコーン	
【豚肉とごぼう煮物】	
豚もも　スライス	28.80
*豚肉	28.80
<-------- アレルギー -------->	
(豚肉)	
むきごぼう	26.40
*ごぼう	26.40
にんじん	12.00
*人参	12.00
ピーマン	7.20
*ピーマン	7.20
しらたき	14.40
*こんにゃく粉	
*凝固剤（水酸化カルシウム）	
*水	
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）	
三温糖1kg	1.92
*原料糖	1.92
甘蔗糖	
ビート糖	
＊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）	
＊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）	
*水	
赤みそ10kg	3.48
*大豆	
*米	
*食塩	
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.72
*菜種油	0.72
＊白すりごま1kg	2.04
*ごま	2.04
<-------- アレルギー -------->	
(ごま)	
濃口しょうゆ10L	0.60
*大豆	0.60
*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 11 月 18 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)	
【さつまいものクリームシチュー】	
(冷)ショルダーベーコン1kg	12.00
*豚かた肉	11.66
*食塩	0.20
*砂糖	0.10
*香辛料	0.04
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)	
にんじん	12.00
*人参	12.00
たまねぎ	36.00
*玉ねぎ	36.00
さつまいも　生	30.00
*さつまいも	30.00
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.36
*菜種油	0.36
＊シチューの素	3.60
*小麦粉	1.29
*乳製品（脱脂粉乳、チーズ、全粉乳）	0.55
*デキストリン	0.43
*乳糖	0.36
*食用植物油脂	0.27
*食塩	0.21
*砂糖	0.18
*食用精製加工油脂	0.17
*ポークエキスパウダー	0.04
*オニオンエキスパウダー	0.03
*たん白加水分解物	0.02
*チキンパウダー	0.02
*魚介エキスパウダー	0.01
*酵母エキスパウダー	0.01
*乳等を主要原料とする食品	
*香辛料	
*着色料（β - カロテン）	
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･乳･大豆･鶏肉･豚肉)	
＊ベシャメルソース1kg	4.20
*粉末植物油脂（ﾊﾟｰﾑ、牛乳、ﾔｼ、ﾅﾀﾈ）	1.43
*乳製品	1.23
（脱脂粉乳、	
ホエイパウダー、	
全粉乳、	
チーズ）	
*小麦粉	1.03
*たん白加水分解物（小麦､ﾄｳﾓﾛｺｼ、大豆）	0.21
魚醤（ほっけ、すけとうだら）	
*乳等を主要原料とする食品	0.12
*こんぶエキスパウダー	0.07
*食塩	0.05
*酵母エキスパウダー	0.03
*ほたてエキスパウダー	0.01
*オニオンパウダー	
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･乳･大豆)	
＊調理用牛乳10kg	33.60
*牛乳	33.60
<-------- アレルギー -------->	
(乳)	
＊ハイメイズホワイトソースベース	3.60
*粉末油脂（乳）	0.81
*デキストリン	0.72
*粉乳（乳）	0.68
*高アミロースコーンスターチ	0.54
*難消化性デキストリン	0.47
*アルファ化でんぷん	0.18
*たん白加水分解物（鶏肉）	0.09
*ホタテエキス末	0.04
*食塩	0.04
*香辛料	0.03
*香料（乳）	
<-------- アレルギー -------->	
(乳･鶏肉)	
ホワイトペッパー1kg	0.05
*ホワイトペッパー	0.05
＊(冷)有塩バター450ｇ	1.20
*生乳（国産）	1.20
*食塩	
<-------- アレルギー -------->	
(乳)	
＊液体がらスープ（チキン）1kg	2.40
*鶏骨	1.20
*酵母エキス	
*水	1.20
<-------- アレルギー -------->	
(鶏肉)	
瀬戸のほんじお1kg	0.18
*海水	0.18
【ケチャップ味肉団子（1・2個）】	
ﾋﾞｯｸ肉だんご（ｹﾁｬｯﾌﾟあん）40g（25個入）	80.00
*鶏肉	16.04
*豚肉	1.34
*たまねぎ	13.37
*パン粉	4.54
*粉末状植物性たん白（大豆）	0.80
*豚脂	1.78
*粒状植物性たん白（大豆）	1.70
*食塩	0.32
*たん白自己消化物	0.16
*植物油脂（ごま）	0.10
*香辛料	0.06
*加工デンプン（タピオカ）	1.60
*調味料（アミノ酸）	0.22
*カラメル色素	0.18
*ピロリン酸第二鉄	0.03
*トマトケチャップ	5.10
*砂糖	3.06
*醸造酢（小麦、りんご）	1.68
*しょうゆ	0.72
*植物油脂（ごま）	0.25
*食塩	0.14
*おろししょうが	0.06
*増粘剤（加工デンプン：とうもろこし）	0.90

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）
*調味料（アミノ酸）	0.20
*カロチノイド色素	0.01
*なたね油	2.18
*調整水	23.45
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･ごま･大豆･鶏肉･豚肉･りんご)	
【ブロッコリーソテー】	
(冷)ミニブロッコリー500g	30.00
*ブロッコリー	30.00
(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)ウインナーカット1kg	12.00
*豚肉	11.69
*食塩	0.17
*砂糖	0.11
*香辛料	0.03
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	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	
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)	
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）

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 11 月 19 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)	
【肉うどん】	
豚もも　スライス	35.00
*豚肉	35.00
<-------- アレルギー -------->	
(豚肉)	
(冷)焼竹輪50g（縦1/2切）	9.60
*たらすりみ	6.12
*馬鈴薯澱粉	0.55
*砂糖	0.53
*みりん	0.20
*食塩	0.16
*氷水	2.04
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	0.60
*しいたけ	0.60
濃口しょうゆ10L	12.00
*大豆	12.00
*小麦	
*食塩	
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
＊めんつゆ1.8L	0.60
*本造譲しょうゆ	0.27
*かつおエキス	0.08
*砂糖	0.07
*みりん風米発酵調味料	0.05
*食塩	0.02
*グルタミン酸Na	0.01
*カツオフレーバー	
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.09
<-------- 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	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）	
*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
瀬戸のほんじお1kg	0.12
*海水	0.12
【ハムチーズフライ】	
ベストサンド60ｇ発色剤不使用	60.00
*豚肉	7.86
*鶏肉	2.70
*豚脂	2.70
*たまねぎ	1.02
*海藻ミネラル	0.48
*食塩	0.36
*砂糖	0.12
*香辛料	0.12
*ポークエキス	0.06
*水	4.26
*加工デンプン（キャッサバ）	2.82
*ピロリン酸第二鉄	
*プロセスチーズ（乳）	10.14
*乳化剤	0.18
*衣　パン粉（小麦　大豆）	15.54
*小麦粉	3.96
*ショートニング	0.30
*ぶどう糖	0.24
*水	7.08
*乳化剤（大豆）	0.06
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･乳･大豆･鶏肉･豚肉)	
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	
【厚揚げの味噌炒め】	
(冷)ミニ絹厚揚げ1kg	36.00
*豆乳	27.40
*植物油（菜種）	2.95
*加工澱粉（とうもろこし、キャッサバ）	2.27
*凝固剤製剤	0.43
*トランスグルタミナーゼ製剤（酵素）	0.11
*水	2.84
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
たまねぎ	18.00
*玉ねぎ	18.00
にんじん	18.00
*人参	18.00
ピーマン	6.00
*ピーマン	6.00
＊ぶなしめじ(生)4kg	8.00
*ぶなしめじ	8.00
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	1.20
*菜種油	1.20
白みそ10kg	3.00
*大豆	
*米	
*食塩	
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
三温糖1kg	1.20
*原料糖	1.20
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)	
＊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)	
でん粉10kg	0.67
*じゃがいもでん粉	0.67
一味唐辛子300g	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）
*赤唐辛子	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 11 月 20 日(金)

献立名／食品名	可食量(g)
【白飯】	
精白米　中学　100ｇ	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)	
【豚汁】	
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	24.00
*メークイン	24.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
はくさい	18.00
*白菜	18.00
むきごぼう	6.00
*ごぼう	6.00
たまねぎ	18.00
*玉ねぎ	18.00
(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)	
つきこんにゃく	6.00
*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	
白みそ10kg	3.60
*大豆	
*米	
*食塩	
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
赤みそ10kg	8.40
*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）	
【さばの和風カレー煮】	
ＪＦＳＡさば和風カレー煮(M)50g	50.00
*さば	35.00
*たれ	
しょうゆ	4.95
砂糖	4.80
みりん	1.35
昆布エキス	0.60
でん粉（とうもろこし）	0.30
カレー粉	0.30
オニオンエキス	0.30
水	2.40
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･さば･大豆)	
【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 人参なし･角50g	12.00

献立名／食品名	可食量(g)
*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
鶏むね肉　スライス	15.00
*鶏むね肉	15.00
<-------- アレルギー -------->	
(鶏肉)	
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	3.60
*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）	
*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	1.80
甘蔗糖	
ビート糖	

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 11 月 24 日(火)

献立名／食品名	可食量(g)
【白飯】	
精白米　中学　100ｇ	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)	
【大根と油揚げの味噌汁】	
大根(根)	36.00
*大根	36.00
＊カットわかめ200g(北海道産)	0.48
*わかめ	0.48
にんじん	12.00
*人参	12.00
長ねぎ軟白	12.00
*長ねぎ	12.00
(冷)油揚げカット500ｇ	7.20
*だいず	3.28
*なたね油	0.72
*凝固剤	0.04
*水	3.17
*消泡剤（加工助剤）	
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
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)
【厚焼き卵　】	
厚焼玉子50ｇ（10カット）	50.00
*鶏卵	25.72
*砂糖	2.61
*小麦澱粉	1.93
*トレハロース	1.35
*食用植物油脂（菜種、大豆、シリコーン）	1.29
*米発酵調味料	0.52
*大豆蛋白	0.32
*食塩	0.31
*醤油	0.26
*和風だし（鰹節、昆布）	0.16
*醸造酢	0.11
*膨張剤	0.03
*調合水	15.43
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･卵･大豆)	
【豚ジンギスカン】	
豚もも　スライス	42.00
*豚肉	42.00
<-------- 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
緑豆もやし	18.00
*もやし	18.00
にんじん	18.00
*人参	18.00
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.36
*菜種油	0.36
＊成吉思汗たれ1.8L	6.00
*しょうゆ（小麦　大豆）	2.52
*てん菜糖蜜	0.54
*砂糖	0.45

献立名／食品名	可食量(g)
*食塩	0.13
*たんぱく加水分解物(大豆)	0.11
*醸造酢	0.10
*玉ねぎペースト	0.10
*果糖ぶどう糖液糖	0.09
*発酵調味料	0.08
*香辛料（小麦）	0.07
*にんにくペースト	0.07
*ハチミツ	0.06
*しょうがエキス	0.01
*みりん	0.01
*オニオンエキス	0.01
*オニオンパウダー	0.01
*酵母エキス	
*しょうがペースト	
*調味料（アミノ酸等）	0.06
*酸味料	0.02
*カラメル色素I	0.02
*香辛料抽出物	
*水	1.52
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
＊料理酒1.8L	0.60
*米	
*米こうじ（米）	
*醸造アルコール（さとうきび）	

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 11 月 25 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	27.00
*メークイン	27.00
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
*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1kg	0.84
*食用オリーブ油	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	3.30
*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）	0.28
*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）	0.02
*香辛料	
<-------- アレルギー -------->	
(鶏肉)	
＊白ワイン1.8L	1.20
*輸入ワイン	
*亜硫酸塩	
*ビタミンC（とうもろこし）	
*水	
三温糖1kg	1.20
*原料糖	1.20
甘蔗糖	
ビート糖	
瀬戸のほんじお1kg	0.18
*海水	0.18
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
【ほたてのクリームコロッケ】	
ほたてのクリームコロッケ　45g	45.00
*粉末調味料	3.60
粉乳	
乳糖	
肉エキス	
チーズ粉末	
食塩	
香辛料（大豆）	
酵母エキス	
増粘剤	
*加水	20.66
*ボイルほたて	3.15
*マカロニ	2.70
*加工でんぷん製剤（じゃがいも　とうもろこし）	0.99
*生クリーム乳脂肪	0.36
*パン粉	0.36
*バッターミックス	1.91
小麦粉　粉末状植物たん白	
食塩　ぶどう糖　ベーキングパウダー	
グアーガム　着色料	
*うち粉　（ｺｰﾝｽﾀｰﾁ　小麦粉）	0.34
*パン粉	0.17
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･乳･大豆･鶏肉)	
キャノーラ油(斗缶16.5kg)＠揚げ油	4.50
*食用なたね油	4.50
*シリコーン	
【ガリバタペンネソテー】	
＊美瑛の地からペンネマカロニ2kg	10.80
*小麦粉	10.80
<-------- アレルギー -------->	
(小麦)	
食塩　5kg（ゆで塩用）	0.04
*海水	0.04
(冷)ショルダーベーコン1kg	7.20
*豚かた肉	7.00
*食塩	0.12
*砂糖	0.06
*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)	
たまねぎ	21.60
*玉ねぎ	21.60
＊エリンギ 生3kg入	6.00
*エリンギ	6.00
乾燥パセリ100g	0.01
*パセリ	0.01
おろしにんにく1kg	0.36
*にんにく	0.35
*食塩	0.01
*酸味料	
＊(冷)有塩バター450ｇ	1.80
*生乳（国産）	1.80
*食塩	
<-------- アレルギー -------->	
(乳)	

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）
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.48
*菜種油	0.48
瀬戸のほんじお1kg	0.01
*海水	0.01
＊白ワイン1.8L	0.96
*輸入ワイン *亜硫酸塩 *ビタミンC（とうもろこし） *水	
濃口しょうゆ10L	1.80
*大豆 *小麦 *食塩 <-------- アレルギー --------> （小麦･大豆）	1.80
【チョコクリーム】	
ﾃﾞｷｼｰﾏｰｼｬﾙﾋﾞﾝｽﾞ（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 8 年 11 月 26 日(木)

献立名／食品名	可食量(g)
【焼きそば（蒸しめん）】	
蒸しめん中学校170g	170.00
*小麦粉	120.70
*水	44.20
*食塩	1.45
*グリシン	1.36
*かん水	0.34
*大豆油	2.38
*色粉	0.03
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆)	
【五目あんかけ焼きそば】	
豚もも　スライス	41.00
*豚肉	41.00
<-------- アレルギー -------->	
(豚肉)	
たまねぎ	39.00
*玉ねぎ	39.00
はくさい	40.00
*白菜	40.00
にんじん	15.00
*人参	15.00
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
国産たけのこ水煮1kg（短冊）	10.00
*もうそう筍	10.00
＊国産きくらげスライス100ｇ	0.37
*あらげきくらげ	0.37
＊醤油ラーメンスープ(和弘)2kg	7.60
*しょうゆ	1.88
*肉エキス（豚・鶏）	0.91
*食塩	0.87
*動物油脂（豚）	0.76
*砂糖	0.11
*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）	0.45
*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	0.24
*増粘剤（キサンタン）	0.02
*カラメル色素	
*酸味料	
*水	2.34
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆･鶏肉･豚肉)	
三温糖1kg	0.36
*原料糖	0.36
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)	
＊料理酒1.8L	1.10
*米	
*米こうじ（米）	
*醸造アルコール（さとうきび）	
＊純正ごま油1.65L	0.80
*食用ごま油	0.80
ごま	
<-------- アレルギー -------->	
(ごま)	
ホワイトペッパー1kg	0.01

献立名／食品名	可食量(g)
*ホワイトペッパー	0.01
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	1.30
*菜種油	1.30
おろしにんにく1kg	1.00
*にんにく	0.97
*食塩	0.03
*酸味料	
おろししょうが1kg	1.00
*しょうが	1.00
*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）	
でん粉10kg	7.90
*じゃがいもでん粉	7.90
【牛乳】	
牛乳206ｇ	206.00
*牛乳	206.00
<-------- アレルギー -------->	
(乳)	
【鶏つくね】	
若鶏と野菜の焼きつくね50g（10個入）	50.00
*鶏肉	16.29
*たまねぎ	8.19
*にんじん	2.46
*れんこん	0.62
*ねぎ	0.08
*つくねのたれ	7.52
砂糖	
しょうゆ	
水あめ	
たん白加水分解物	
チキンエキス	
*パン粉	3.48
*粉末状植物性たん白（大豆、パーム）	0.37
*植物油脂（パーム）	1.23
*粒状植物性たん白（大豆、パーム）	1.11

献立名／食品名	可食量(g)
*砂糖	1.08
*しょうゆ	0.73
*発酵調味料	0.49
*食塩	0.24
*加工デンプン（タピオカ、もち米）	0.78
*増粘剤（加工デンプン　とうもろこし、キサンタンガム）	0.31
*重曹	0.04
*カラメル色素	0.03
*ピロリン酸第二鉄	0.01
*調整水	4.97
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆･鶏肉)	
【カスタードワッフル】	
ﾐﾆﾊﾟ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	
しょ糖型液糖	
乳調整品（砂糖、全粉乳、植物油脂〔パーム〕）	
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	

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）
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）							

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 11 月 27 日(金)

献立名／食品名	可食量(g)
【白飯】	
精白米　中学　100ｇ	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)	
【クイッティオスープ】	
＊クイッティオ1kg	4.80
*米	3.94
*ばれいしょでん粉	0.86
はくさい	20.00
*白菜	20.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
緑豆もやし	18.00
*もやし	18.00
長ねぎ軟白	8.40
*長ねぎ	8.40
＊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
*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）	
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	0.30
*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)	
＊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）	
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
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）	
【春巻き】	
安心逸品春巻きFe50ｇ（20個入）	50.00
*豚肉	9.24
*にんじん	3.77
*たまねぎ	3.53
*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
*シリコーン	
【ガパオ風】	
鶏むね肉ひき肉	42.00
*鶏むね肉	42.00
<-------- アレルギー -------->	
(鶏肉)	
たまねぎ	18.00
*玉ねぎ	18.00
ピーマン	9.60
*ピーマン	9.60
赤ピーマン	6.00
*赤ピーマン	6.00
国産孟宗たけのこ水煮1kg(千切り)	6.00
*もうそう筍	6.00
おろしにんにく1kg	0.36
*にんにく	0.35
*食塩	0.01
*酸味料	
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.60
*菜種油	0.60
＊オイスターソース（牡蠣油）1.2kg	3.60
*魚介エキス（かきエキス、ほたてエキス、魚醤）	1.19
*砂糖	0.46
*かき	0.37
*たん白加水分解物	0.37
*こんぶエキス	0.28
*酵母エキス	0.19
*水あめ	0.12
*食塩	0.11
*酒精	0.11
*増粘剤（加工でん粉）	0.06
*水	0.34
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

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 *米こうじ（米） *醸造アルコール（さとうきび）	
＊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） *水	
三温糖1kg	0.60
*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	0.60
四川豆板醤1kg	0.02
*水 *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）	0.01
＊バジル（チップ）100g	0.04
*バジル	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 11 月 30 日(月)

献立名／食品名	可食量(g)
【麦ご飯】	
麦ごはん　中学　100ｇ	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	48.00
*玉ねぎ	48.00
＊ウスターソース1.８L	0.60
*糖類	0.22
液糖　しょ糖型液糖	
ぶどう糖果糖液糖	
*野菜・果実	0.01
トマトペースト	
オニオンエキス	
レモン果汁	
*醸造酢	0.05
*並塩	0.04
*アミノ酸液	0.01
*香辛料	
*水	0.27
＊学給用トマトケチャップ特級3kg	3.60

献立名／食品名	可食量(g)
*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（ボトル）1.3@炒め油	0.36
*菜種油	0.36
(冷)ソテーオニオン1kg	3.60
*玉ねぎ（北海道）	3.55
*大豆油	0.05
大豆油	
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
*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

献立名／食品名	可食量(g)
*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)	
＊ｼﾞｪﾌｻ 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（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)	
＊やさいカレー1kg	15.60
*米粉	4.37
*パーム油	3.12

献立名／食品名	可食量(g)
*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1kg	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
＊甘口カレーパウダー100g	0.08
*ターメリック	0.02
*コリアンダー	0.01
*クミン	0.01
*フェネグリーク	0.01
*こしょう	
*ちんぴ	0.03
*シナモン	0.03
*ﾌｪﾝﾈﾙ ｼﾞﾝｼﾞｬｰ ｽﾀｰｱﾆｽ ｶﾞｰﾘｯｸ 甘草	
*ｸﾛｰﾌﾞ ｻﾎﾞﾘｰ ﾅﾂﾒｯｸﾞ ﾛｰﾚﾙ ｵｰﾙｽﾊﾟｲｽ	
*赤唐辛子 ｵﾚｶﾞﾉ ｾｰｼﾞ ﾀｲﾑ ｶﾙﾀﾞﾓﾝ ｱﾆｽｼｰﾄﾞ	
*ｶﾞﾗﾝｶﾞﾙ ｷｬﾗｳｪｲ ｾﾛﾘｼｰﾄﾞ ﾀﾗｺﾞﾝ ﾃﾞｨﾙｼｰﾄﾞ	
*ﾊﾞｼﾙ ﾊﾟﾌﾟﾘｶ ﾏｼﾞｮﾗﾑ ﾏｽﾀｰﾄﾞ ﾒｰｽ ﾛｰｽﾞﾏﾘｰ	
【コーンと枝豆のソテー】	
(冷)ホールコーン1kg	30.00
*とうもろこし	30.00
(冷)むき枝豆1kg	24.00

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）
*枝豆	24.00
*食塩	
<-------- アレルギー -------->	
(大豆)	
(冷)ショルダーベーコン1kg	12.00
*豚かた肉	11.66
*食塩	0.20
*砂糖	0.10
*香辛料	0.04
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	24.00
*キャベツ	24.00
コンソメチキン味500g	0.48
*食塩	0.16
*砂糖	0.08
*たん白加水分解物（小麦、大豆、豚肉、鶏肉）	0.05
*デキストリン	0.04
*チキンエキスパウダー（鶏肉・大豆）	0.03
*食用とうもろこし油	0.02
*ぶどう糖	0.01
*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）	0.08
*カラメル色素	
*香料（小麦・大豆・鶏肉）	
<-------- アレルギー -------->	
(小麦･大豆･鶏肉･豚肉)	
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.60
*菜種油	0.60
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
瀬戸のほんじお1kg	0.14
*海水	0.14
【ラ・フランスゼリー】	
ラ・フランスゼリー　40g	40.00
*ラ・フランス果汁（濃縮還元）山形県産	16.00
*水あめ	4.00
*砂糖	3.40
*水	15.96
*乳酸Ca	0.32
*ゲル化剤（増粘多糖類）	0.16
*酸味料	0.12
*ビタミンC	0.04
*クエン酸鉄Na	
*香料	
*酸化防止剤（ビタミンC）	

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。