

アレルギー対応献立表

中学校
令和8年7月1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)	
【野菜スープ】	
(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	

献立名/食品名	可食量 (g)
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	24.00
*玉ねぎ	24.00
キャベツ	24.00
*キャベツ	24.00
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)	
*鶏ガラスープ1kg	1.20
*ガラスープ	1.20
鶏骨	

献立名/食品名	可食量 (g)
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
瀬戸のほんじお1kg	0.24
*海水	0.24
【青のりポテト】	
(冷)皮なしフレンチポテトストレート1kg	66.00
*ばれいしょ	64.02
*揚げ油(パーム油)	1.98
*青さ粉500g	0.24
*あおさ	0.24
瀬戸のほんじお1kg	0.36
*海水	0.36
キャノーラ油(斗缶16.5kg)@揚げ油	7.20
*食用なたね油	7.20
*シリコーン	
【ケチャップミート(大豆ミート)】	
豚ひき肉	21.60
*豚肉	21.60
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
(冷) ソテーオニオン1kg	16.20
*玉ねぎ(北海道)	15.96
*大豆油	0.24
大豆油	
シリコーン	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
たまねぎ	21.60
*玉ねぎ	21.60

献立名/食品名	可食量 (g)
にんじん	10.80
*人参	10.80
*長沼大豆ミート(10kg箱)	1.80
*大豆(長沼産)	1.80
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
チキンブイヨン1kg	1.44
*食塩	1.32
*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)	0.11
*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)	
*ドライパン粉3kg(乳・卵抜き)	2.16
*小麦粉	1.29
*砂糖(上白糖)	0.05
*ショートニング(パーム油、なたね油)	0.04
*イースト	0.02
*食塩	0.02
*パン改良剤	

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)
コーンスターチ 麦芽粉末 アセロラ粉末 米麴 *加水 〈----- アレルギー -----〉 (小麦)	0.75
*学給用トマトケチャップ特級3kg	7.20
*トマト	4.89
*糖類 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖	1.58
*醸造酢	0.29
*食塩	0.22
*たまねぎ	0.22
*香辛料	0.01
*トマトピューレー3kg	3.60
*トマトペースト	1.35
*配合水	2.25
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	0.02
*ホワイトペッパー	0.02
濃口しょうゆ10L	0.43
*大豆 *小麦 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	0.43
三温糖1kg	0.43
*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	0.43
*ウスターソース1.8L	0.76
*糖類 液糖 しょ糖型液糖	0.27

献立名／食品名	可食量 (g)
ぶどう糖果糖液糖 *野菜・果実 トマトペースト オニオンエキス レモン果汁	0.01
*醸造酢	0.06
*並塩	0.05
*アミノ酸液	0.01
*香辛料	
*水	0.34
【ミルメークコーヒー】	
ミルメークコーヒー液体12.5g	12.50
*果糖ぶどう糖液糖	8.69
*砂糖	1.00
*インスタントコーヒー	0.31
*食塩	0.09
*乳酸カルシウム	0.17
*着色料 (カラメル)	0.06
*香料	0.06
*ビタミンC	0.04
*ビタミンB1	
*ビタミンB2	
*水	2.08

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7月2日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【味噌ラーメン】	
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	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	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【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
*キャベツ	1.71

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
【大根と鶏肉の炒め物】	
大根(根) (千歳産) 10kg	24.00
*大根	24.00
鶏むね肉 スライス	33.60

献立名/食品名	可食量 (g)
*鶏むね肉	33.60
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
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500g	6.00
*冷凍いんげん	6.00
*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	1.80
*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	

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)
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)		<----- アレルギー -----> (鶏肉)					
* 豆鼓醤 (トウチン) 100g	1.44	キャノーラ油 (ボトル) 1.3@炒め油	0.60				
*醤油		*菜種油	0.60				
*とうち							
*水							
*砂糖							
*にんにく							
*食塩							
*大豆油							
*米酒							
*増粘剤 (7εβL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	0.12						
*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	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							

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7月3日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【和風きのこスパゲッティ】	
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)	
豚もも スライス	30.00
*豚肉	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*ぶなしめじ(生)4kg	18.00
*ぶなしめじ	18.00
*エリンギ 生3kg入	12.00
*エリンギ	12.00
えのきたけ	6.00
*えのきたけ	6.00
たまねぎ	48.00
*玉ねぎ	48.00
にんじん	18.00
*人参	18.00
ほうれんそう生	9.60
*ほうれん草	9.60
*みじん切りにんにく1kg	1.20
*にんにく	1.19
*pH調整剤	0.01
*スパ味1.8L(和風スパゲティのたれ)	14.40
*しょうゆ	9.50
*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)	0.48

献立名/食品名	可食量 (g)
*アルコール	
*カラメル色素	
*甘味料(カンゾウ)	
*水	4.42
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
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)	
でん粉10kg	2.16
*じゃがいもでん粉	2.16
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.60
*菜種油	0.60
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【アンサンブルエッグ】	
アンサンブルエッグ(50g)	50.00
*鶏卵	20.10
*フライドポテト	11.60
*たまねぎ	3.00
*プロセスチーズ	2.60
*ベーコン	1.50
*牛乳	1.45
*砂糖	1.25
*でん粉(馬鈴薯)	1.15
*植物油(菜種)	1.00
*食酢(米)	0.35
*食塩	0.20
*酵母エキス	0.05
*水	5.75

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (卵・乳・豚肉)	
【カラフル夏野菜のソテー(ツナ)】	
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
(冷)彩り野菜ミックス1kg(ズッキーニ・赤黄ピーマン・玉葱・人参)	24.00
*ズッキーニ	12.00
*黄ピーマン	4.80
*赤ピーマン	3.60
*たまねぎ	2.40
*にんじん	1.20
(冷)ホールコーン1kg	12.00
*とうもろこし	12.00
ピーマン	9.60
*ピーマン	9.60
にんじん	12.00
*人参	12.00
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.36
*菜種油	0.36
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	

献立名/食品名	可食量 (g)
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	0.36
*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
【豆乳プリン】	
豆乳プリン40g(卵・乳無し)	40.00
*豆乳	4.72
*水あめ	4.44
*ショートニング	3.80
*砂糖	3.16
*水溶性食物繊維	1.44
*食塩	0.04
*水	13.68
*ゲル化剤(加工デンプン:トウモロコシ、増粘多糖類)	0.20
*乳化剤	0.12
*香料	
*ピロリン酸第二鉄	
*カロチノイド色素	
*水あめ	1.68
*砂糖	0.84
*デキストリン	0.52
*水	5.20
*カラメル色素	0.08
*ゲル化剤(増粘多糖類、加工デンプン:トウモロコシ)	0.08
*香料	
<----- アレルギー -----> (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7月6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)	
【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)	
【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

献立名/食品名	可食量 (g)
*しょうゆ	5.50
脱脂加工大豆	
食塩	
小麦	
大豆	
ぶどう糖	
種麴	
*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)	
【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
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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7月7日(火)

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 ←----- アレルギー -----> (乳)	206.00
【ツナじゃが】	
まぐろ油漬フレーク1kg	24.00
*きはだまぐろ	14.88
*食用こめ油	5.28
*食塩	0.19
*水	3.65
メイクイン	90.00
*メイクイン	90.00
にんじん	24.00
*人参	24.00
たまねぎ	60.00
*玉ねぎ	60.00
(冷)道産グリーンピース500g	6.00
*グリーンピース	6.00
しらたき	24.00
*こんにゃく粉 *凝固剤(水酸化カルシウム) *水	
濃口しょうゆ10L	6.60
*大豆 *小麦 *食塩 ←----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	6.60
三温糖1kg	2.40

献立名/食品名	可食量 (g)
*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	2.40
*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	
*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)	
*めんつゆ1.8L	3.00
*本造しょうゆ *かつおエキス *砂糖 *みりん *みりん風米発酵調味料 *食塩	1.34 0.42 0.35 0.24 0.09
*グルタミン酸Na *カツオフレーバー *カラメル *コハク酸 *クエン酸 *核酸 *水 ←----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	0.06 0.01 0.47
おろししょうが1kg	0.60
*しょうが *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)	0.60
【味噌味肉団子(1・2)】	
みそだれ肉団子40g(25個入)	80.00
*鶏肉	16.04

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *植物油脂(ごま) *香辛料 *加工デンプン(タピオカ) *調味料(アミノ酸) *カラメル色素 *ピロリン酸第二鉄	0.16 0.10 0.06 1.60 0.22 0.18 0.03
*砂糖	3.31
*みそ *水あめ *発酵調味料 *ごま *醸造酢(りんご) *植物油脂(ごま) *食塩 *みそ調味料 *酵母エキス *おろししょうが *増粘剤(加工デンプン:とうもろこし) *調味料(アミノ酸) *カラメル色素 *なたね油 *調製水	2.15 1.66 1.56 1.22 0.46 0.22 0.11 0.09 0.07 0.07 0.63 0.11 0.09 2.18 23.82
←----- アレルギー -----> (小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご)	
【七夕ゼリー】	
七夕デザート(2026) 31g	31.00
* (レモンゼリー)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	1.64
*砂糖	1.36
*ぶどう糖	0.74
*レモン果汁(濃縮還元)	0.16
*水	11.13
*ゲル化剤(増粘多糖類) *酸味料 *乳酸カルシウム *クエン酸鉄ナトリウム *香料 *(グレープゼリー)	0.06 0.03 0.06 0.06 0.06 1.61
*砂糖・ぶどう糖果糖液糖 *砂糖 *ぶどう糖 *ぶどう果汁(濃縮還元) *水 *酸味料 *ゲル化剤(増粘多糖類) *ビタミンC	1.21 1.21 0.53 0.16 9.80 0.06 0.03 0.03
*乳酸カルシウム *香料 *クエン酸鉄ナトリウム *クチナシ赤色素 *(モチーフ) *温州みかん果汁(濃縮還元) *砂糖・ぶどう糖果糖液糖 *水あめ *砂糖 *粉末油脂(パーム) *寒天 *水 *乳化剤 *ゲル化剤(キサンタンガム) *香料 *カロチノイド色素	0.11 0.09 0.07 0.07 0.28 0.19 0.06 0.03 0.03 1.09

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7月8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】	
*星型米粉マカロニ1kg	12.00
*国産米粉	12.00
食塩 5kg(ゆで塩用)	0.04
*海水	0.04
(冷)ショルダーベーコン1kg	6.00
*豚かた肉	5.83
*食塩	0.10

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	18.00
*キャベツ	18.00
たまねぎ	18.00
*たまねぎ	18.00
にんじん	12.00
*にんじん	12.00
チキンブイヨン1kg	3.84
*食塩	3.52
*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)	0.30
*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 ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(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
瀬戸のほんじお1kg	0.18
*海水	0.18
【星のコロッケ】	
星のコロッケ50g	50.00
*馬鈴薯	21.70
*たまねぎ	2.45
*鶏肉	1.85
*豚肉	1.70
*砂糖	0.90
*豚脂	0.90
*乾燥マッシュポテト	0.85
*食塩	0.05
*香辛料	
*酵母エキス	
* (衣)	
*パン粉	7.70
*小麦粉	1.35
*コーンフラワー	0.90
*デキストリン	0.90
*植物油脂(とうもろこし)	0.65
*還元水あめ	0.45
*でん粉(とうもろこし)	0.10
*水	7.35

献立名/食品名	可食量 (g)
*炭酸カルシウム	0.20
*ピロリン酸鉄	
*調味料(無機塩)	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・鶏肉・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	
【鶏肉のケチャップソテー】	
鶏むね肉 スライス	24.00
*鶏むね肉	24.00
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
にんじん	12.00
*人参	12.00
(冷)ホールコーン1kg	24.00
*とうもろこし	24.00
(冷)むき枝豆1kg	12.00
*枝豆	12.00
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
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	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
*学給用トマトケチャップ特級3kg	8.40
*トマト	5.70
*糖類	1.85
砂糖・ぶどう糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.34
*食塩	0.25
*たまねぎ	0.25
*香辛料	0.01
三温糖1kg	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
令和8年7月9日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【かしわうどん】	
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)	
(冷)油揚げカット500g	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)	
にんじん	12.00
*人参	12.00
こまつな(葉・生) 千歳産	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
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【かき揚げ】	
野菜かき揚げ50g	50.00
*たまねぎ	16.45
*小麦粉	8.88

献立名/食品名	可食量 (g)
*にんじん	7.57
*揚げ油(パーム油)	6.50
*ごぼう	2.88
*しゆんぎく	1.15
*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	
*水	6.29
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
キャノーラ油(斗缶16.5kg)@揚げ油	7.00
*食用なたね油	7.00
*シリコーン	
【味噌五目豆】	
つきこんにやく	12.00
*こんにやく粉	
*凝固剤(水酸化カルシウム)	
*水	
にんじん	8.40
*人参	8.40
むきごぼう	8.40
*ごぼう	8.40
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	3.60
*グリーンピース	3.60
赤みそ10kg	3.60
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
三温糖1kg	1.44
*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	1.44
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)	
*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	0.96
*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	0.36
*菜種油	0.36
【温州みかんゼリー】	

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7月10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)	
【マーボー豆腐(長沼大豆ミート) *】	
(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)	
*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	0.58
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 甘蔗糖 ビート糖	1.80
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(トウチジャン) 100g	1.80
*醤油	
*とうち	
*水	
*砂糖	
*にんにく	
*食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*大豆油	
*米酒	
*増粘剤(アセリ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
【ごぼうつまみ揚げ(1・2)】	
ごぼうつまみ揚げ23g(40個入)	46.00
*魚肉すり身(タラ)	18.68

献立名/食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ	6.99
*ごぼう	6.35
*植物油脂(大豆・菜種)	3.45
*卵	3.27
*でん粉(じゃがいも)	1.20
*加工でん粉(タピオカ)	1.10
*にんじん	0.78
*食塩	0.46
*醸造酢	0.23
*砂糖	0.09
*調味料(アミノ酸)	
*香辛料抽出物	
*加水	3.40
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆)	
【さつまいもチップス】	
さつまいもチップス5g	5.00
*さつまいも	3.33
*砂糖	1.00
*植物油脂(米)	0.67

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7月13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)	
【豚汁】	
豚もも スライス	24.00
*豚肉	24.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
メーカーイン	24.00
*メーカーイン	24.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
大根(根)	18.00
*大根	18.00
(冷) ささがきごぼう1kg	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)	
白みそ10kg	3.60
*大豆	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
【厚焼き玉子】	
厚焼き玉子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(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)	
【ひじきと竹輪の炒め物】	
*国産ひじき1kg	2.40
*ほしひじき	2.40
(冷) 焼竹輪50g(縦1/2切)	20.00
*たらすりみ	12.75

献立名/食品名	可食量 (g)
*馬鈴薯澱粉	1.14
*砂糖	1.11
*みりん	0.42
*食塩	0.34
*氷水	4.24
しらたき	12.00
*こんにやく粉	
*凝固剤(水酸化カルシウム)	
*水	
(冷) 油揚げカット500g	12.00
*だいたず	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)	
にんじん	12.00
*人参	12.00
*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	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
甘蔗糖	
ビート糖	
*本みりん1.8L	2.40
*もち米	
*米麴	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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7月14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 ----->	
【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
むぎごぼう	12.00
*ごぼう	12.00
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
つきこんにやく	18.00
*こんにやく粉	
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
*カツオブレーパー	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
【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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
【豚肉と高野豆腐の味噌そぼろ】	
豚ひき肉	18.00
*豚肉	18.00
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
*高野豆腐極きざみ250g(4で割り切れる数)	6.00
*大豆	5.88
*炭酸カリウム	0.08
*豆腐用凝固剤	0.04
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
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	6.00
*ピーマン	6.00
白みそ10kg	3.80
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
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	
*本みりん1.8L	0.60
*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	
濃口しょうゆ10L	1.40
*大豆	1.40
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	1.20
*菜種油	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
令和8年7月15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)	
【ポークビーンズ】	
豚もも 1cmサイコロ	24.00
*豚肉	24.00
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
蒸し大豆1kg	24.00
*大豆	24.00
<----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(大豆)	
(冷)ショルダーベーコン1kg	4.80
*豚かた肉	4.67
*食塩	0.08
*砂糖	0.04
*香辛料	0.01
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)	
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	36.00
*玉ねぎ	36.00
パセリ(葉・生)	0.60
キャノーラ油(ボトル) 1.3@炒め油	0.48
*菜種油	0.48
十勝パルメザンチーズ1kg	3.00
*ナチュラルチーズ	3.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
三温糖1kg	1.08
*原料糖	1.08
甘蔗糖	
ビート糖	
*カゴメサルサポモドーロ3kg	1.92
*トマト	1.59
*たまねぎ	0.15
*食用植物油脂	
オリーブオイル	0.06
大豆油	0.06
*にんにく	0.02

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩	0.02
*チキンブイヨン	0.02
*香辛料	
*クエン酸	
<----- アレルギー ----->	
(大豆・鶏肉)	
*ウスターソース1.8L	6.72
*糖類	2.41
液糖 しょ糖型液糖	
ぶどう糖果糖液糖	
*野菜・果実	0.13
トマトペースト	
オニオンエキス	
レモン果汁	
*醸造酢	0.57
*並塩	0.44
*アミノ酸液	0.10
*香辛料	0.02
*水	3.04
*学給用トマトケチャップ特級3kg	0.96
*トマト	0.65
*糖類	0.21
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.04
*食塩	0.03
*たまねぎ	0.03
*香辛料	
*赤ワイン1.8L	1.92
*輸入ワイン	
*亜硫酸塩	
*水	
*鶏ガラスープ1kg	1.92
*ガラスープ	1.92
鶏骨	
まる鶏	

献立名/食品名	可食量 (g)
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
<----- 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
【ぶりキャベツカツ】	
国産ぶりキャベツカツ60g	60.00
*キャベツ	11.22
*ぶり	8.16
*粒状植物性たん白(大豆、とうもろこし、パーム)	6.72
*パン粉	1.32
*発酵調味料	0.84
*食塩	0.12
*ほたてエキス	0.12
*パン粉	11.28
*小麦粉	2.10
*植物油脂(とうもろこし、菜種)	0.72
*水	12.42
*加工でん粉(えんどう、キウイ、とうもろこし)	4.38
*ドロマイト	0.36
*調味料(アミノ酸等)	0.18
*リン酸塩(Na)	0.06
*硫酸カルシウム	
*ピロリン酸鉄	
*乳化剤	
*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

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)
*シリコーン		*ホワイトペッパー	0.01				
【もやし炒め】							
緑豆もやし	54.00						
*もやし	54.00						
にんじん	18.00						
*人参	18.00						
(冷)カットいんげん500g	12.00						
*冷凍いんげん	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	0.84						
*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)							
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						

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7月16日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【醤油ラーメン(わかめ・もやし)】	
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)	
豚もも スライス	36.00
*豚肉	36.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
たまねぎ	36.00
*玉ねぎ	36.00
緑豆もやし	24.00
*もやし	24.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
*カットわかめ200g(北海道産)	0.24
*わかめ	0.24
*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	
*醤油ラーメンスープ(和弘)2kg	14.40
*しょうゆ	3.57
*肉エキス(豚・鶏)	1.73
*食塩	1.64
*動物油脂(豚)	1.44
*砂糖	0.20

献立名/食品名	可食量 (g)
*野菜エキス(オニオン、キャロット、キャベツ)	0.03
*オニオンエキス	0.03
*調味料(アミノ酸等)	0.85
*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	0.45
*増粘剤(キサンタン)	0.03
*カラメル色素	
*酸味料	
*水	4.44
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
*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)	
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
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(乳)	
【ギョーザ(2・3個)】	
餃子(焼き目付き)24g(10個入)	72.00
*キャベツ	20.23
*たまねぎ	4.46
*にら	0.86
*豚肉	6.26
*鶏肉	4.90
*豚脂	4.46
*でん粉加工食品(馬鈴薯、死力粉、植物油脂:77:2油)	0.86
*しょうゆ	0.43
*食塩	0.29
*酵母エキス	0.22
*砂糖	0.14
*しょうがペースト	0.14
*香辛料	
*【皮】小麦粉	14.40
植物油脂(大豆、菜種)	1.73
水あめ混合異性化液糖	0.29
ぶどう糖	0.07
でん粉(とうもろこし)	0.14
大豆粉	0.07
水	7.99
*加工デンプン(米、死力粉、とうもろこし)	3.82
*炭酸Ca	0.22
*トレハロース	0.22
*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)	
【麻婆厚揚げ】	
(冷)ミニ絹厚揚げ1kg	36.00
*豆乳	27.40
*植物油(菜種)	2.95

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
ピーマン	12.00
*ピーマン	12.00
たまねぎ	30.00
*玉ねぎ	30.00
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	0.84
*原料糖	0.84

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)	
*甜面醤500g	0.06
*砂糖	0.02
*みそ	0.02
*なたね油	0.01
*醤油	0.01
*水	
*大麦粉	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ウスターソース1.8L	0.84
*糖類	0.30
液糖 しよ糖型液糖	
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
*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7月17日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【冷凍ナン】	
ナン100g(中学)	100.00
*小麦粉	62.70
*植物油脂(大豆)	1.10
*ショートニング	1.80
*食物繊維(難消化性デキストリン)	1.50
*砂糖	1.20
*食塩	1.00
*貝殻未焼成カルシウム(ホタテ)	0.60
*イースト	0.40
*乾燥パン酵母(鉄含有)	0.40
*麦芽粉末	0.20
*増粘剤(グァーガム)	0.10
*水	29.00
<----- 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)	
【ドライカレー(長沼産大豆ミート)】	
豚ひき肉	36.00
*豚肉	36.00
<----- 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)	
たまねぎ	66.00
*玉ねぎ	66.00
にんじん	24.00
*人参	24.00
ピーマン	9.60
*ピーマン	9.60

献立名/食品名	可食量 (g)
(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	
シリコン	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*トマトダイス5kg	6.00
*トマト	3.60
*トマトピューレ	2.40
*学給用トマトケチャップ特級3kg	7.20
*トマト	4.89
*糖類	1.58
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.29
*食塩	0.22
*たまねぎ	0.22
*香辛料	0.01
*トマトジュース1000g	6.00
*トマト	6.00
*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	
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)	
*ウスターソース1.8L	3.00
*糖類	1.08

献立名/食品名	可食量 (g)
液糖 しょ糖型液糖	
ぶどう糖果糖液糖	
*野菜・果実	0.06
トマトペースト	
オニオンエキス	
レモン果汁	
*醸造酢	0.26
*並塩	0.20
*アミノ酸液	0.05
*香辛料	0.01
*水	1.36
*ジェサ カレーフレーク1kg	1.80
*小麦粉	0.59
*豚脂	0.49
*砂糖	0.22
*食塩	0.18
*カレーパウダー	0.13
*デキストリン	0.07
*香辛料	0.02
*ローストオニオンパウダー	0.02
*しょう油加工品	0.02
*脱脂大豆	0.02
*ローストガーリックパウダー	0.02
*玉ねぎエキス	0.02
*小麦発酵調味料	0.02
*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)	
*給食用カレーフレーク1kg	1.80
*小麦粉	0.61
*食用油脂(豚脂、植物油脂:パーム)	0.43
*砂糖	0.18
*カレーパウダー	0.13

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩	0.13
*でんぷん(とうもろこし)	0.07
*香辛料	0.01
*麦芽糖	0.01
*オニオンパウダー	0.01
*酵母エキス	0.01
*粉末しょうゆ	0.01
*トマトパウダー	0.01
*こんぶエキス	0.01
*ぶどう糖	0.01
*小麦発酵調味料	0.01
*加工デンプン(キャッサバ)	0.16
*カラメル色素	0.02
*乳化剤(大豆)	
*酸味料	
*ピロリン酸鉄	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*やさいカレー1kg	10.80
*米粉	3.02
*パーム油	2.16
*デキストリン	1.30
*カレー粉	1.08
*砂糖	1.08
*食塩	0.76
*酵母エキス	0.43
*トマトペースト	0.22
*ばれいしょでん粉	0.22
*ココアパウダー	0.17
*パンプキンパウダー	0.13
*野菜(玉ねぎ、にんにく)	0.13
*粉末米酢	0.11
*カルダモン(パウダー)100g	0.60
*カルダモン	0.60
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)	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)
【白身魚フライ】		*パセリ	0.05	ホワイトペッパー1kg	0.01		
白身魚フライ60	60.00	* (冷) ジェノバペースト300g	6.00	*ホワイトペッパー	0.01		
*ホキ	30.00	*植物油脂 (なたね油)	3.20	瀬戸のほんじお1kg	0.12		
*パン粉 (大豆、とうもろこし)	15.00	*植物油脂 (オリーブオイル)	0.42	*海水	0.12		
*小麦粉	4.27	*バジル	0.96	キャノーラ油 (ボトル) 1.3@炒め油	0.48		
*でん粉 (とうもろこし)	0.34	*バルメザンチーズ	0.42	*菜種油	0.48		
*食塩	0.14	*チェダーチーズ	0.42				
*炭酸カルシウム	0.18	*にんにく	0.17				
*調味料 (アミノ酸)	0.02	*食塩	0.12				
*ピロリン酸鉄	0.01	*砂糖	0.06				
*水	10.04	*水	0.23				
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)		<----- アレルギー -----> (乳)					
キャノーラ油 (斗缶16.5kg) @揚げ油	6.00	チキンブイヨン1kg	0.60				
*食用なたね油	6.00	*食塩	0.55				
*シリコーン		*砂糖					
【バジルポテト】		*デキストリン					
チルドポテト1kg (1.5cm角)	48.00	*チキンエキス調味料					
*じゃがいも	48.00	食塩					
*食塩		デキストリン					
*ピロリン酸Na		でん粉分解物 (タピオカ)					
*酸化防止剤 (ビタミンC)		チキンエキス					
たまねぎ	30.00	チキンオイル					
*玉ねぎ	30.00	酵母エキス					
(冷) ショルダーベーコン1kg	6.00	オニオンパウダー					
*豚かた肉	5.83	オニオンエキス					
*食塩	0.10	しいたけエキスパウダー					
*砂糖	0.05	たん白加水分解物					
*香辛料	0.02	香辛料					
ナツメグ		*鶏肉パウダー (鶏肉由来)	0.05				
コリアンダー		*酵母エキス					
カルダモン		*オニオンエキスパウダー					
オールスパイス		*チキンエキスパウダー (鶏肉由来)					
<----- アレルギー -----> (豚肉)		*香辛料					
乾燥パセリ100g	0.05	<----- アレルギー -----> (鶏肉)					

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7月21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)	
【玉ねぎとわかめの味噌汁】	
たまねぎ	36.00
*たまねぎ	36.00
*カットわかめ200g(北海道産)	0.84
*わかめ	0.84
にんじん	12.00
*人参	12.00
*ぶなしめじ(生)4kg	8.40
*ぶなしめじ	8.40
(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)	
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)
【あみ焼きハンバーグ】	
新あみ焼きハンバーグ(特許)35g(20個入)	35.00
*鶏肉	9.66
*たまねぎ	6.90
*ペースト状植物性たん白(小麦、大豆、菜種)	2.73
*パン粉	2.07
*豚脂	1.37
*粒状植物性たん白(大豆)	1.37
*マーガリン	0.28
*しょうゆ	0.21
*牛肉エキス	0.21
*食塩	0.18
*ウスターソース	0.14
*トマトケチャップ	0.11
*しょうが	0.11
*砂糖	0.07
*香辛料	0.04
*ぶどう糖	0.04
*乾燥卵白	
*水	2.07
*調味料(アミノ酸等)	0.07
*着色料(ココア)	
*カラメル色素	
*【ソース】砂糖	1.33
水あめ	1.26
しょうゆ	1.16
清酒	0.74
牛肉エキス	0.07
しょうが	0.07
チキンエキス	0.04
香辛料	
水	2.49
増粘剤(加工デンプン(トウモロコシ)、キサンタンガム)	0.25
調味料(アミノ酸等)	0.04
カラメル色素	
<----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・卵・乳・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご)	
【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
*たまねぎ	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	2.52
*てん菜糖蜜	0.54
*砂糖	0.45
*食塩	0.13
*たんぱく加水分解物(大豆)	0.11
*醸造酢	0.10
*たまねぎペースト	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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸等)	0.06
*酸味料	0.02
*カラメル色素	0.02
*香辛料抽出物	
*原料水	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)	

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7月22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206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【スコッチブロス】	
*麦割 米粒麦(20入) 1kg	9.60
*おおむぎ 米粒麦	9.60
鶏もも肉 スライス	30.00
*鶏もも肉	30.00
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
キャベツ	18.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*キャベツ	18.00
たまねぎ	18.00
*玉ねぎ	18.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
チキンブイヨン1kg	3.84
*食塩	3.52
*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)	0.30
*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)	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- 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
【ウイナー20g・40g(1・1)】	
ポークスキンスウイナー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)	
【ツナとほうれん草のソテー】	
ほうれんそう生	8.40
*ほうれん草	8.40
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
たまねぎ	18.00
*玉ねぎ	18.00
にんじん	18.00
*人参	18.00
(冷)ホールコーン1kg	24.00
*とうもろこし	24.00
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	0.48
*食塩	0.44
*砂糖	
*デキストリン	
*チキンエキス調味料	

献立名/食品名	可食量 (g)
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)	0.04
*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	0.24
*海水	0.24
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)	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
【いちごジャム】	
いちごジャム15g(タカ)	15.00
*還元麦芽糖水あめ	8.27
*いちご	5.86
*砂糖	0.73
*ゲル化剤(ペクチン)	0.09
*酸味料	0.05
*香料	

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
令和8年7月23日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【スパゲティナスのミートソース(長沼大豆ミート)】	
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	36.00
*豚肉	36.00
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	
*長沼大豆ミート(10kg箱)	6.00
*大豆(長沼産)	6.00
〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
なす類 なす 果実 生	12.00
たまねぎ	42.00
*玉ねぎ	42.00
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	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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	1.29
液糖 しょ糖型液糖 ぶどう糖果糖液糖	
*野菜・果実	0.07
トマトペースト オニオンエキス レモン果汁	
*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
*砂糖	

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(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	2.40
甘蔗糖 ビート糖	
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
【ブロッコリーとささみの炒め物】	
(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	30.00
*ブロッコリー	30.00

献立名/食品名	可食量 (g)
にんじん	12.00
*人参	12.00
チキンささみ水煮1kg	12.00
*若鶏ささ身	10.11
*並塩	0.09
*水	1.80
〈----- アレルギー -----〉 (鶏肉)	
(冷)ソテーオニオン30%1kg	7.80
*玉ねぎ(北海道)	7.64
*大豆油(大豆、菜種)	0.16
〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.60
*菜種油	0.60
*和風たまねぎドレッシング	7.20
*たまねぎ(北海道産)	1.58
*食用植物油(菜種)	1.37
*醤油	1.19
*砂糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)	0.91
*醸造酢	0.53
*食塩	0.21
*鰹エキス	0.02
*香辛料	0.02
*しいたけエキス	0.02
*しいたけ	0.01
*酵母エキス	0.01
*赤ピーマン	0.01
*調味料(アミノ酸等)	0.08
*増粘剤(キサンタンガム)	0.01
*水	1.24
〈----- 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
【冷凍みかん】	

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7月24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 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	206.00
【沢煮椀】	
豚もも 干切りスライス	18.00
*豚肉 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	18.00
大根(根)(千歳産) 10kg	30.00
*大根	30.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
切りごぼう	12.00
*ごぼう	12.00
*菌床椎茸スライス500g	0.36
*しいたけ	0.36
薄口しょうゆ10L	5.40
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *果糖ぶどう糖液糖 *米 *大豆 *水 *アルコール 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	5.39
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
*カツオフィレーバー	0.01
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	0.28
*本みりん1.8L	1.44
*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)	
*かつお節エキス1kg	1.20
*かつお節エキス	
*蛋白加水分解物	
*還元水飴	
*食塩	
*本みりん	
*調味料(アミノ酸等)	
*酒精	
瀬戸のほんじお1kg	0.18
*海水	0.18
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
【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 〈----- アレルギー -----〉 (さば・大豆)	5.67
【ベーコンじゃが】	
チルドポテト1kg(1.5cm角)	24.00
*じゃがいも	24.00
*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	18.00
*豚かた肉	17.50
*食塩	0.31
*砂糖	0.14
*香辛料 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)	0.05
にんじん	18.00
*人参	18.00
しらたき	24.00
*こんにやく粉	
*凝固剤(水酸化カルシウム)	
*水	
濃口しょうゆ10L	3.24
*大豆	3.24
*小麦	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
三温糖1kg	2.16
*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	2.16
*本みりん1.8L	2.16
*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)	
*めんつゆ1.8L	0.96
*本造醸しょうゆ	0.43
*かつおエキス	0.13
*砂糖	0.11
*みりん風米発酵調味料	0.08
*食塩	0.03
*グルタミン酸Na	0.02
*カツオフィレーバー	
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	0.15
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。