

## アレルギー対応献立表

中学校  
令和8年4月8日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【丸パン(道産小麦)】</b>	
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(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)	
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
<b>【マカロニスープ】</b>	
* シェルマカロニ大1kg	9.60
*デュラム小麦のセモリナ	9.60
*強力小麦粉	
<----- アレルギー ----->	
(小麦)	
食塩 5kg	0.04
*海水	0.04

献立名/食品名	可食量 (g)
鶏むね肉スライス	6.00
*鶏むね肉	6.00
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
キャベツ	18.00
*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	

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	0.18
*海水	0.18
<b>【メンチカツ】</b>	
ごちそうメンチカツ60g - R	60.00
*鶏肉	10.50
*牛肉	0.66
*豚肉	0.66
*粒状植物性たん白(小麦、大豆)	7.32
*たまねぎ	6.30
*豚脂	3.12
*パン粉(小麦、乳、大豆)	2.22
*砂糖	0.84
*赤ワイン	0.48
*食塩	0.42
*トマトケチャップ	0.30
*肉エキス(鶏肉、豚肉、大豆)	0.12
*香辛料	0.12
*酵母エキス	
*パン粉	8.64
*小麦粉	1.68
*植物油	0.54
*粉末状植物性たん白	0.12
*水	12.54
*加工デンプン	3.18
*調味料(アミノ酸等)	0.24
*乳化剤(大豆)	
*着色料(カラメル、アナトー)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酸味料	
*甘味料(キシロース)	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・乳・牛肉・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	
<b>【コーンとほうれん草のソテー】</b>	
(冷)ホールコーン1kg	30.00
*とうもろこし	30.00
ほうれんそう生	12.00
*ほうれん草	12.00
たまねぎ	36.00
*玉ねぎ	36.00
(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	

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)
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） *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）@炒め油	0.60						
*菜種油	0.60						
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4月9日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【スパゲッティナポリタン】</b>	
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	24.00
*豚肉	24.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
(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)	
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	18.00
*トマト	12.22
*糖類	3.96
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.72
*食塩	0.54
*たまねぎ	0.54
*香辛料	0.02

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	0.10
*食塩	0.05
*にんにく	0.02
*増粘剤(加工デンプン:ヒドロキシプロピル化ヒドロキシメチルセルロース)	0.05
*調味料(アミノ酸等)	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	2.40
*糖類	0.86
液糖 しょ糖型液糖	
ぶどう糖果糖液糖	
*野菜・果実	0.05
トマトペースト	
オニオンエキス	
レモン果汁	
*醸造酢	0.21
*並塩	0.16
*アミノ酸液	0.04
*香辛料	0.01
*水	1.09
キャノーラ油(ボトル)@炒め油	1.92
*菜種油	1.92
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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ハヤシルウ(交易)1kg	18.00
*小麦粉	7.43
*パーム油	4.37
*砂糖	2.20
*食塩	1.58
*トマトペースト	1.10
*香辛料	0.16
*カラメル色素	0.79
*調味料(アミノ酸等)	0.29
*酸味料	0.07
<----- アレルギー -----> (小麦)	
*デミグラスソース1kg	9.60
*たまねぎ	0.96
*トマトペースト	0.77
*にんじん	0.48
*チキンエキス	0.48
*フォン・ド・ヴォー(牛肉、大豆)	0.38
*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	4.90
<----- アレルギー -----> (小麦・牛肉・大豆・鶏肉)	
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【野菜コロッケ】</b>	
学給向け野菜コロッケ60g	60.00
*ばれいしょ	18.12
*パン粉	11.46
*小麦粉	5.70
*にんじん	3.84
*小麦粉加工品	3.24
*たまねぎ	3.18
*とうもろこし	1.32
*いんげん	1.08
*砂糖	1.02
*でん粉(とうもろこし)	0.84
*食用植物油(パーム)	0.54
*貝Ca(ホタテ)	0.30
*食塩	0.24
*酵母粉末	0.12
*水	9.00
<----- 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
*シリコーン	
<b>【ブロッコリーソーテー(ツナ)】</b>	
(冷)ミニブロッコリー500g	18.00
*ブロッコリー	18.00
(冷)ブロッコリーダイス500g	18.00
*ブロッコリー	18.00
(冷)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
まぐろ油漬フレーク1kg	6.00
*きはだまぐろ	3.72

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)
*食用こめ油	1.32						
*食塩	0.05						
*水	0.91						
<b>チキンブイヨン1kg</b>	<b>0.60</b>						
*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)							
<b>瀬戸のほんじお1kg</b>	<b>0.12</b>						
*海水	0.12						
<b>ホワイトペッパー1kg</b>	<b>0.01</b>						
*ホワイトペッパー	0.01						
<b>キャノーラ油(ボトル)@炒め油</b>	<b>0.60</b>						
*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4月10日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【わかめご飯】</b>	
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
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	206.00
<b>【豚汁】</b>	
豚ももスライス	24.00
*豚肉 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	24.00
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

献立名/食品名	可食量 (g)
*水 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	0.80
つきこんにやく	6.00
*こんにやく粉 *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 *食塩 *酸化防止剤(ビタミンE)	1.80
<b>【いわしのみぞれ煮】</b>	
いわしのみぞれ煮41g(10個入)	45.00
*いわし	30.83
*だいこん	3.83
しょうゆ	2.12
発酵調味料	1.62
砂糖	0.99
*でん粉	0.50
醸造酢	0.14
魚エキス(さば)	0.09
こんぶだし	0.05
*水	4.86
〈----- アレルギー -----〉	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・さば・大豆)	
<b>【おおか野菜(味付)】</b>	
緑豆もやし	36.00
*もやし	36.00
キャベツ	24.00
*キャベツ	24.00
にんじん	18.00
*人参	18.00
*骨丸ごと味付けおおか300g	0.96
*味付け鰹節 鰹節 濃口醤油 醸造酢 砂糖	
*砂糖(サトウキビ・てんさい) *かつお骨粉末 *魚介エキス 雑節エキス(鰹節・むろあじ節・煮干し) デキストリン 食塩 発酵調味料 砂糖(サトウキビ・てんさい) 食塩 *酵母エキス デキストリン 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
濃口しょうゆ10L	2.40
*大豆 *小麦 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	2.40
*穀物酢1.8L	1.80
*米 *アルコール	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酒粕 *食塩	
三温糖1kg	1.68
*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	1.68
*純正ごま油1.65L	0.36
*食用ごま油 ごま 〈----- アレルギー -----〉 (ごま)	0.36
瀬戸のほんじお1kg	0.20
*海水	0.20
ホワイトペッパー1kg	0.02
*ホワイトペッパー	0.02

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4月13日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【白飯】</b>	
精白米 中学 100g	100.00
*精白米	99.76
*強化米(ビタミンB1、B2)	0.24
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【大根と豆腐の味噌汁】</b>	
大根(根)	36.00
*大根	36.00
(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)	
(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)	
キャベツ	12.00
*キャベツ	12.00
こまつな(葉・生)	6.00
*小松菜	6.00
*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)	
<b>【白身魚フライ】</b>	
白身魚フライ60	60.00
*ホキ	30.00
*パン粉(大豆、とうもろこし)	15.00
*小麦粉	4.27
*でん粉(とうもろこし)	0.34
*食塩	0.14
*炭酸カルシウム	0.18
*調味料(アミノ酸)	0.02
*ピロリン酸鉄	0.01
*水	10.04
<----- 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
*シリコーン	
<b>【ウインナーじゃが】</b>	
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)ウインナーカット1kg	18.00
*豚肉	17.54
*食塩	0.25
*砂糖	0.16
*香辛料	0.05
白コショウ	

献立名/食品名	可食量 (g)
カルワイ マスタートド <----- アレルギー -----> (豚肉)	
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	
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	0.15
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
キャノーラ油(ボトル)@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4月14日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【白飯】</b>	
精白米 中学 100g	100.00
*精白米	99.76
*強化米(ビタミンB1、B2)	0.24
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【ワンタンスープ】</b>	
*ウェーブワンタン1kg	9.60
*小麦粉	9.58
*食塩	0.02
<----- アレルギー -----> (小麦)	
はくさい	24.00
*白菜	24.00
たまねぎ	30.00
*玉ねぎ	30.00
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
にんじん	8.40
*人参	8.40
*菌床椎茸スライス500g	0.60
*しいたけ	0.60
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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(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
<b>【味噌味肉団子(1・2)】</b>	
みそだれ肉団子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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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(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
*砂糖	3.31
*みそ	2.15
*水あめ	1.66
*発酵調味料	1.56
*ごま	1.22
*醸造酢(りんご)	0.46
*植物油(ごま)	0.22
*食塩	0.11
*みそ調味料	0.09
*酵母エキス	0.07
*おろししょうが	0.07
*増粘剤(加工デンプン:とうもろこし)	0.63
*調味料(アミノ酸)	0.11
*カラメル色素	0.09
*なたね油	2.18
*調製水	23.82
<----- アレルギー -----> (小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご)	
<b>【チンジャオロース】</b>	
豚もも千切りスライス	24.00
*豚肉	24.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
国産もうそう筍水煮1kg(千切り)	12.00
*もうそう筍	12.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*充填水配合 酸化防止剤(ビタミンC) pH調整剤 水	
緑豆もやし	24.00
*もやし	24.00
ピーマン	12.00
*ピーマン	12.00
たまねぎ	12.00
*玉ねぎ	12.00
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)@炒め油	0.84
*菜種油	0.84
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)	
*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	
*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)	

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4月15日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【角食パン(道産小麦)】</b>	
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)	
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
<b>【ハヤシシチュー】</b>	
豚ももスライス	18.00
*豚肉	18.00
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
メークイン	36.00
*メークイン	36.00
たまねぎ	48.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ	48.00
にんじん	18.00
*人参	18.00
*ぶなしめじ(生)4kg	9.60
*ぶなしめじ	9.60
(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	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
*ハヤシルウ(交易)1kg	18.00
*小麦粉	7.43
*パーム油	4.37
*砂糖	2.20
*食塩	1.58
*トマトペースト	1.10
*香辛料	0.16
*カラメル色素	0.79
*調味料(アミノ酸等)	0.29
*酸味料	0.07
<----- アレルギー ----->	
(小麦)	
*学給用トマトケチャップ特級3kg	3.60
*トマト	2.44
*糖類	0.79
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.14
*食塩	0.11
*たまねぎ	0.11
*香辛料	
*トマトピューレー3kg	12.00
*トマトペースト	4.50
*配合水	7.50

献立名/食品名	可食量 (g)
*デミグラスソース1kg	6.00
*たまねぎ	0.60
*トマトペースト	0.48
*にんじん	0.30
*チキンエキス	0.30
*フォン・ド・ヴォー(牛肉、大豆)	0.24
*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	3.06
<----- アレルギー ----->	
(小麦・牛肉・大豆・鶏肉)	
*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
*赤ワイン1.8L	1.20

献立名/食品名	可食量 (g)
*輸入ワイン	
*亜硫酸塩	
*水	
*オリーブ油1kg	0.36
*食用オリーブ油	0.36
三温糖1kg	0.30
*原料糖	0.30
甘蔗糖	
ビート糖	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
*みじん切りにんにく1kg	0.36
*にんにく	0.36
*pH調整剤	
*みじん切りしょうが 約1kg	0.36
*しょうが	0.36
*酸化防止剤(V.C)	
*pH調整剤	
<b>【ウインナー(2・2)】</b>	
ポークスキンレスウインナー20g	40.00
*豚肉	38.98
*食塩	0.56
*砂糖	0.36
*香辛料(白コショウ、カルワイ(カラウエー)	0.10
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
<b>【キャベツソテー】</b>	
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	6.00
*ピーマン	6.00
キャノーラ油(ボトル)@炒め油	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)	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	0.36						
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						
ホワイトペッパー1kg	0.01						
*ホワイトペッパー	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4月16日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【味噌ラーメン】</b>	
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 約1kg	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) @炒め油	0.84
*菜種油	0.84
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【南瓜コロッケ】</b>	
南瓜コロッケ60g	60.00
*かぼちゃ	18.78
*パン粉	11.46
*水	9.00
*小麦粉	5.70

献立名/食品名	可食量 (g)
*馬鈴薯	4.80
*小麦粉加工品	2.88
*玉葱	2.46
*砂糖	2.40
*食用植物油脂 (パーム)	1.02
*でん粉 (とうもろこし)	0.84
*貝カルシウム (ホタテ)	0.30
*食塩	0.24
*酵母粉末	0.12
<----- 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
*シリコーン	
<b>【キムチ炒め】</b>	
鶏むね肉スライス	30.00
*鶏むね肉	30.00
<----- 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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
キャノーラ油 (ボトル) @炒め油	0.84
*菜種油	0.84
*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)	
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)	

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)
<b>* キムチ味1kg</b>	1.20						
*りんごパルプ	0.28	*酸化防止剤 (L-アスコルビン酸)					
*水あめ	0.24	*pH調整剤 (DL-リンゴ酸)					
*おろしにんにく	0.15	*pH調整剤 (グルコン酸)					
*水	0.13	<b>* 純正ごま油1.65L</b>	0.36				
*アミノ酸液 (大豆)	0.12	*食用ごま油	0.36				
*トマトペースト	0.08	ごま					
*醸造酢	0.04	<----- アレルギー ----->					
*食塩	0.04	(ごま)					
*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							
*増粘剤 (キサンタンガム)							
<----- アレルギー ----->							
(大豆・りんご)							
<b>* 本みりん1.8L</b>	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							
<b>* 料理酒1.8L</b>	1.20						
*米							
*米こうじ (米)							
*醸造アルコール (さとうきび)							
<b>おろしにんにく1kg</b>	0.36						
*にんにく	0.35						
*食塩	0.01						
*酸味料							
<b>おろししょうが1kg</b>	0.36						
*しょうが	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4月17日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【白飯】</b>	
精白米 中学 100g	100.00
*精白米	99.76
*強化米(ビタミンB1、B2)	0.24
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【芋団子汁】</b>	
鶏むね肉スライス	14.00
*鶏むね肉	14.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
(冷)プチいもち1kg	36.00
*じゃがいも	24.68
*じゃがいもでん粉	2.88
*砂糖	1.58
*食塩	0.29
*加水	3.29
*加工でん粉(タピオカ)	3.29
大根(根)	26.00
*大根	26.00
にんじん	14.00
*人参	14.00
長ねぎ軟白	9.00
*長ねぎ	9.00
*宗田厚削り1kg	1.44
*そうだがつおのふし	1.44
*だし昆布道産カット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 ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆)	
*めんつゆ1.8L	3.60
*本造醸しょうゆ	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
*カツオフィレーパー	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	1.44
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
<b>【若鶏ごま照焼き】</b>	
若鶏ごま照り焼き50g(10個入)	50.00
*鶏肉	29.82
*パン粉	1.49
*粉末状植物性たん白(大豆)	0.62
*植物油脂(菜種)	1.91
*ごま	1.86
*しょうゆ	1.79
*砂糖	1.79
*パン粉	0.89
*ぶどう糖	0.82
*発酵調味料	0.38
*チキンエキス	0.11
*食塩	0.09
*粉末がらスープ	0.03
*魚介エキス(かたくちいわし)	0.03

献立名/食品名	可食量 (g)
*酵母エキス	0.01
*しょうゆ	0.75
*砂糖	0.71
*発酵調味料	0.66
*増粘剤(加工デンプン:タピオカ)	0.18
*重曹	0.09
*香料	
*カロチノイド色素	
*調整水	6.02
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	
<b>【きんぴらごぼう】</b>	
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
*こんにやく粉	
*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)@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	
*米麴	
*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
*本造醸しょうゆ	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
*カツオフィレーパー	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
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4月20日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【白飯】</b>	
精白米 中学 100g	100.00
*精白米	99.76
*強化米(ビタミンB1、B2)	0.24
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【キャベツの味噌汁】</b>	
キャベツ	30.00
*キャベツ	30.00
たまねぎ	12.00
*玉ねぎ	12.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
(冷)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)	
*ぶなしめじ(生)4kg	6.00
*ぶなしめじ	6.00
白みそ10kg	12.00
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*煮干1kg	1.80
*かたくちいわし	1.80
*食塩	
*酸化防止剤(ビタミンE)	

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【サーモンフライ】</b>	
サーモンフライ40g	40.00
*白鮭	20.00
*生パン粉(小麦・大豆)	8.20
小麦粉	
ショートニング	
パン酵母	
食塩	
砂糖	
生地改良剤(イーストフード)	
大豆粉	
pH調整剤	
水	
*水	6.80
*フライ用調味料	5.00
食塩	
香辛料	
でん粉	
食物繊維	
酵母エキス	
加工デンプン(リン酸架橋デンプン、酢酸デンプン)	
増粘剤	
<----- アレルギー -----> (小麦・さけ・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	
<b>【大根と豚肉の炒め煮】</b>	
大根(根)	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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	6.00
*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	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*豆鼓醬(トウチジャン)100g	1.44
*醤油	
*とうち	

献立名/食品名	可食量 (g)
*水	
*砂糖	
*にんにく	
*食塩	
*大豆油	
*米酒	
*増粘剤(アセチル化アミノ酸架橋デンプン)	
<----- 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	
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
キャノーラ油(ボトル)@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4月21日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【白飯】</b>	
精白米 中学 100g	100.00
*精白米	99.76
*強化米(ビタミンB1、B2)	0.24
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【マーボー豆腐(長沼大豆ミート)】</b>	
(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
こまつな(葉・生)	9.60
*小松菜	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)@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
<b>【シュウマイ(2・3)】</b>	
豆腐しゅうまい18g(20個入)	54.00
*たまねぎ	21.74

献立名/食品名	可食量 (g)
*豚肉	12.79
*押し豆腐	7.67
*でん粉(馬鈴薯)	3.83
*砂糖	0.90
*醤油	0.64
*食塩	0.41
*こしょう	0.03
*皮	
小麦粉	4.73
水	1.27
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉)	
<b>【カスタードワッフル】</b>	
ミニパッ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	
加エデンプン(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  
令和8年4月22日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【丸パン(道産小麦)】</b>	
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)	
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
<b>【ABCスープ】</b>	
*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)シヨルターベーコン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	12.00
*たまねぎ	12.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
コンソメチキン味500g	3.00
*食塩	1.01
*砂糖	0.48
*たんぱく加水分解物(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
<b>【チキンロイヤルカツ】</b>	
チキンロイヤルカツ60g(10個入)	60.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*鶏肉	23.87
*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	0.10
*おろしにんにく	0.10
*豆板醤	0.06
*酵母エキス	0.04
*オニオンパウダー	0.02
*ナツメグパウダー	0.01
*デキストリン	
*パン粉	0.72
*粒状植物性たんぱく(大豆)	0.72
*しょうゆ	0.36
*砂糖	0.24
*食塩	0.24
*たんぱく加水分解物	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	0.18
*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)	2.70
*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	
*酸味料	
*酸化防止剤(ビタミンC)	
*水	13.79

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉・りんご)	
<b>【ジャーマンポテト】</b>	
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)	
たまねぎ	30.00
*たまねぎ	30.00
(冷)ウインナーカット1kg	6.00
*豚肉	5.85
*食塩	0.08
*砂糖	0.05
*香辛料	0.02
白コショウ	
カルワイ	
マスタード	
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
乾燥パセリ100g	0.05
*パセリ	0.05
チキンブイヨン1kg	0.96
*食塩	0.88
*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	

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)
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)	0.08						
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）@炒め油	0.48						
*菜種油	0.48						
<b>【チョコクリーム】</b>							
デキーマーシャルズ <sup>®</sup> （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)							

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4月23日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【五目うどん(ふき入り)】</b>	
うどん中学生175g	175.00
*小麦粉	126.00
*水	45.50
*食塩	4.02
*酸味料	0.02
<----- アレルギー ----->	
(小麦)	
鶏むね肉スライス	24.00
*鶏むね肉	24.00
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
こまつな(葉・生)	9.60
*小松菜	9.60
北海道産ふきロング水煮1kg	4.80
*ふき	4.80
*充填水配合 乳酸カルシウム 酸化防止剤(ビタミンC) ph調整剤 水	
(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)	
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
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
濃口しょうゆ10L	7.20

献立名/食品名	可食量 (g)
*大豆	7.20
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
*めんつゆ1.8L	4.80
*本造醸しょうゆ	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)	
*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
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
<b>【ちくわ磯辺天ぷら】</b>	
ちくわ磯辺天ぷら50g	50.00
*魚肉すり身(すけそうだら、ぐち)	22.75
*でん粉(ばれいしょ、キャッサバ)	1.90
*食塩	0.55
*発酵調味料	0.40
*砂糖	0.40
*植物油(大豆)	0.25
*調味料(アミノ酸等)	0.40
*キシロース	0.05
*水	7.55
*天ぷら粉	6.30
小麦粉	
でん粉(とうもろこし、小麦)	
膨張剤製剤	
着色料製剤	
*アオサ	0.15
*水	6.25
*揚げ油(大豆油)	3.05
<----- 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
*シリコーン	
<b>【厚揚げの味噌炒め】</b>	
(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 ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(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	6.00
*ぶなしめじ	6.00
キャノーラ油(ボトル)@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	1.44
*原料糖	1.44
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 ----->	

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)
(鶏肉)							
でん粉10kg	0.67						
*じゃがいもでん粉	0.67						
【豆乳パンナコッタ (いちごソース)】							
豆乳パンナコッタ (いちご) Ca&Fe40g	40.00						
*糖類							
砂糖	4.59						
果糖ぶどう糖液糖	3.29						
*豆乳加工品 (植物油脂 (大豆)、	0.88						
豆乳クリーム	0.75						
水あめ	0.14						
でん粉 (とうもろこし)							
食塩							
*国産いちご果汁	0.68						
*ドロマイト	0.49						
*加工でん粉 (トクホ®トピノール架橋デンプン)	0.64						
*ゲル化剤 増粘多糖類 (りんご)	0.35						
*酸味料	0.12						
*着色料 (紅こうじ)	0.06						
*クエン酸鉄Na	0.03						
*香料	0.01						
*水	27.75						
*その他キャリーオーバー	0.22						
<----- アレルギー ----->							
(大豆・りんご)							

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4月24日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【麦ご飯】</b>	
麦ごはん 中学	100.00
*精白米	99.76
*強化米(ビタミンB1、B2)	0.24
*麦割 米粒麦(20入)1kg	7.00
*おおむぎ 米粒麦	7.00
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【ポークカレー】</b>	
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	36.00
*メーカーイン	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 液糖 しょ糖型液糖 ぶどう糖果糖液糖	0.22
*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	0.05
*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 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖	0.79
*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 約1kg	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)@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 大豆油 シリコン <----- アレルギー -----> (大豆)	0.05
*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)	
*ジェサ 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reek	0.01
*チリペッパー	0.01
*オールスパイス	
*その他の香辛料	0.01
ローリエ100g	0.01
*ローレル	0.01
<b>【野菜ソテー(ピーマン・ベーコン)】</b>	
キャベツ	30.00
*キャベツ	30.00
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	6.00
*ピーマン	6.00
(冷)彩り野菜ミックス1kg(ス・タ・キ・ニ・赤黄ピーマン・玉葱・人参)	6.00
*ズッキーニ	3.00
*黄ピーマン	1.20
*赤ピーマン	0.90
*たまねぎ	0.60
*にんじん	0.30

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)
(冷) ショルダーベーコン1kg	6.00	*ミルクカルシウム					
*豚かた肉	5.83	*乳化剤					
*食塩	0.10	*クエン酸鉄Na					
*砂糖	0.05	*水					
*香辛料	0.02	<----- アレルギー ----->					
ナツメグ		(乳)					
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) @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						
【型抜きチーズ (ポケモン) 10g】							
型抜きチーズ・ポケモン10g	10.00						
*ナチュラルチーズ	10.00						
*食物繊維 (イヌリン)							

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  
令和8年4月27日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【白飯】</b>	
精白米 中学 100g	100.00
*精白米	99.76
*強化米(ビタミンB1、B2)	0.24
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【さつま汁】</b>	
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)道産さつまいも乱切り1kg	18.00
*さつまいも	18.00
大根(根)	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)	
<b>【鶏と根菜のつくね】</b>	
国産鶏と根菜の平つくね50g(10個入)	50.00
*鶏肉	16.27
*ごぼう	4.59
*玉ねぎ	3.94
*れんこん	3.94
*里芋	2.63
*豚脂	2.76
*でん粉(タピオカ、馬鈴薯)	1.62
*粉末状大豆たん白	0.88
*砂糖	1.22
*しょうゆ(大豆、食塩)	0.63
*食物繊維	0.62
*ドロマイト(炭酸カルシウムがネウム含有物)	0.49
*食塩	0.25
*発酵調味料	0.11
*こんにやく粉	0.07
*香辛料	0.02
*果糖ぶどう糖液糖	1.75
*しょうゆ(大豆、食塩)	0.84
*砂糖	0.47
*酵母エキス	0.14
*発酵調味料	0.11
*カツオブシエキス	0.11
*増粘剤(加工でん粉・トウモロコシ)	0.47
*水	6.12
<----- アレルギー -----> (大豆・鶏肉・豚肉)	
<b>【人参と春雨のツナ煮】</b>	
にんじん	18.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
*本造しょうゆ	0.81
*かつおエキス	0.25
*砂糖	0.21
*みりん風米発酵調味料	0.14
*食塩	0.06
*グルタミン酸Na	0.04
*カツオブシフレーバー	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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
三温糖1kg	1.20
*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	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  
令和8年4月28日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【白飯】</b>	
精白米 中学 100g	100.00
*精白米	99.76
*強化米(ビタミンB1、B2)	0.24
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【豆腐のすまし汁】</b>	
(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)	
*だし昆布道産カット1kg	1.44
*昆布	1.44
*宗田厚削り1kg	1.44
*そだがつおのふし	1.44
<b>【さばの味噌煮】</b>	
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	0.28
*水	5.67
<----- アレルギー -----> (さば・大豆)	
<b>【ふきと鶏肉の煮物】</b>	
ラワンぶき水煮(約20cm) 500g	18.00
*ふき(足寄産)	18.00
(冷)カットいんげん1kg	6.00
*いんげん	6.00
鶏むね肉スライス	18.00
*鶏むね肉	18.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	

献立名/食品名	可食量 (g)
にんじん	12.00
*人参	12.00
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	
蒸し大豆1kg	12.00
*大豆	12.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
三温糖1kg	1.44
*原料糖	1.44
甘蔗糖	
ビート糖	
濃口しょうゆ10L	3.60
*大豆	3.60
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん1.8L	1.80
*もち米	
*米麴	
*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(さとうキビ)	
キャノーラ油(ボトル)@炒め油	0.36
*菜種油	0.36

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4月30日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【醤油ラーメン】</b>	
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	24.00
*玉ねぎ	24.00
はくさい	18.00
*白菜	18.00
緑豆もやし	18.00
*もやし	18.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
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	
*創味 醤油ラーメンスープ1.8L	14.16
*醤油	
*食塩	
*植物油脂 (大豆、なたね、綿実)	
*畜肉エキス (鶏、豚、大豆、ゼラチン)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*野菜エキス (玉ねぎ、生姜)	
*砂糖	
*動物油脂 (豚脂)	
*香辛料	
*調味料 (アミノ酸等)	
*カラメル色素	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン)	
*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) @炒め油	0.36
*菜種油	0.36
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【揚げギョーザ (2.3)】</b>	
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
*しょうが	0.38
*でん粉	0.32

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	0.11
*加工デンプン	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	
<b>【麻婆厚揚げ】</b>	
(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)	
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)	

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)	
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
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	
*パブリカ	
*そら豆粉	
*調味料 (アミノ酸等)	
*酒精	

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)
*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 鶏骨 まる鶏 長ねぎ 玉ねぎ にんじん 水 〈----- アレルギー -----〉 (鶏肉)	4.80						
*ウスターソース1.8L	0.84						
*糖類 液糖 しよ糖型液糖 ぶどう糖果糖液糖	0.30						
*野菜・果実 トマトペースト オニオンエキス レモン果汁	0.02						
*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) @炒め油	0.84						
*菜種油	0.84						
【冷凍パイン (1個入り)】							
(冷)カットフルーツライスパイン35g	35.00						
*パイナップルシロップ漬け *酸味料 (クエン酸)	35.00						

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。