

## アレルギー対応献立表

中学校  
令和8年3月2日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ちらし寿司】</b>	
ちらしずし 中学 100g	100.00
*精白米	99.76
*強化米(ビタミンB1、B2)	0.24
ちらし寿司1.2kg	34.28
*砂糖	6.92
*醸造酢	5.86
*人参	5.31
*たけのこ	4.97
*れんこん	2.57
*油揚げ	1.20
*醤油	1.06
*食塩	1.06
*食用植物油脂	0.86
*かんぴょう(戻し)	0.69
*干し椎茸	0.69
*鰹風味調味料	0.41
*醸造調味料	0.41
*みりん	0.41
*昆布エキス	0.34
*チキンエキス	0.21
*煮干しエキス	0.21
*調味料(アミノ酸糖)	0.17
*水	0.93
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
<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>	
冷凍豆腐1kg	18.00
*豆乳	15.88
*難消化デキストリン	0.65
*加工澱粉(キャッサバ)	0.25

献立名/食品名	可食量 (g)
*焼成カルシウム	0.16
*凝固剤製剤	0.15
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.09
*水	0.82
<----- アレルギー -----> (大豆)	
GK 梅ちらし蒲鉾1kg	9.60
*魚肉(スケソウダラ)	8.11
*加工でん粉(タピオカ)	0.47
*馬鈴薯澱粉	0.30
*砂糖	0.24
*発酵調味料	0.16
*食塩	0.16
*うらごし人参	0.12
*加工油脂(菜種)	0.03
*トマト色素	0.01
大根(根)	30.00
*大根	30.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
こまつな(葉・生)	9.60
*小松菜	9.60
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
*菌床椎茸3mmスライス1kg	0.36
*しいたけ	0.36
濃口しょうゆ10L	5.40
*大豆	5.40
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*めんつゆ1.8L	2.40
*本造醸しょうゆ	1.07
*かつおエキス	0.34
*砂糖	0.28

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
*カツオブレーパー	0.01
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.38
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*だし昆布道産1kg	1.44
*昆布	1.44
*宗田厚削り1kg	1.44
*そうだがつおのふし	1.44
<b>【イカ天ぷら30.40】</b>	
イカ天ぷら 40g	40.00
*イカ	24.00
*天ぷらミックス	6.60
小麦粉	
でん粉(小麦)	
大麦粉	
食塩	
膨張剤	
紅花色素	
*植物油(大豆、菜種)	2.88
*食塩	0.12
*水	6.40
<----- アレルギー -----> (小麦・いか・大豆)	
キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	4.00
*食用なたね油	4.00
*シリコーン	
<b>【おかか野菜(味付)】</b>	
緑豆もやし	36.00
*もやし	36.00

献立名/食品名	可食量 (g)
キャベツ	24.00
*キャベツ	24.00
にんじん	18.00
*人参	18.00
*骨丸ごと味付けおかか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	1.92
*大豆	1.92
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*穀物酢1.8L	1.44
*米	
*アルコール	
*酒粕	
*食塩	
三温糖1kg	1.44
*原料糖(甘蔗原料糖)	1.30

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)
*原料糖 (てん菜原料糖) *水酸化カルシウム *ケイソウ土 *パーライト *骨炭 *イオン交換樹脂 *塩酸 *水酸化ナトリウム *エタノール *ソルビタン脂肪酸エステル	0.14						
*ジェフサ純正胡麻油1.65L	0.29						
*食用ごま油 ごま 〈----- アレルギー -----〉 (ごま)	0.29						
瀬戸のほんじお1kg	0.16						
*海水	0.16						
ホワイトペッパー1kg	0.02						
*ホワイトペッパー	0.02						
【ひなあられ】							
ミツオひなあられつどい8g	8.00						
*うるち米	5.69						
*砂糖	1.34						
*醗酵調味液	0.76						
*でんぶん	0.07						
*トマトパウダー	0.06						
*ほうれん草パウダー	0.04						
*食塩	0.02						
*パプリカパウダー	0.02						
*昆布							
*青のり							

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3月3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>【豚汁】</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	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
むきごぼう	6.00
*ごぼう	6.00
たまねぎ	18.00
*玉ねぎ	18.00
冷凍豆腐1kg	18.00
*豆乳	15.88
*難消化デキストリン	0.65
*加工澱粉(キャッサバ)	0.25
*焼成カルシウム	0.16
*凝固剤製剤	0.15
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.09
*水	0.82
<----- アレルギー -----> (大豆)	
つきこんにやく	6.00
*こんにやく粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
<b>【厚焼玉子】</b>	
厚焼玉子 10カット (2cmカット50g)	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)	
<b>【大豆の磯煮】</b>	

献立名/食品名	可食量 (g)
*国産ひじき1kg	1.80
*ほしひじき	1.80
(冷)焼竹輪50g	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
蒸し大豆500g	18.00
*大豆	17.80
*食塩	0.11
*醸造酢	0.09
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*高野豆腐サイコロ500g	3.60
*大豆	3.54
*炭酸カリウム	0.03
*塩化カルシウム	0.03
<----- アレルギー -----> (大豆)	
にんじん	12.00
*人参	12.00
(冷)グリーンピース1kg	3.60
*グリーンピース	3.60
三温糖1kg	1.20
*原料糖(甘蔗原料糖)	1.08
*原料糖(てん菜原料糖)	0.12
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ソルビタン脂肪酸エステル	
濃口しょうゆ10L	3.00
*大豆	3.00
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん1.8L	2.40
*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)	
*料理酒1.8L	1.20
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
キャノーラ油(ボトル1350g)	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3月4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>【スコッチブロス】</b>	
*麦割 米粒麦(20入れ)1kg	7.20
*おおむぎ 米粒麦	7.20
鶏もも肉 スライス	18.00
*鶏もも肉	18.00
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
キャベツ	24.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*キャベツ	24.00
たまねぎ	24.00
*玉ねぎ	24.00
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
<b>【ウイナー30g・40g(2・2)】</b>	
ポークスキンレスウイナー20g	40.00
*豚肉(豚脂肪含む)	38.98
*食塩	0.56
*砂糖	0.36
*香辛料	0.10
白コショウ	
カルワイ	
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
<b>【バジルポテト】</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
*玉ねぎ	30.00
(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)	
乾燥パセリ 100g/袋	0.05
*パセリ	0.05
* (冷) ジェノパペースト300g	6.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*植物油(なたね油)	3.20
*植物油(オリーブオイル)	0.42
*バジル	0.96
*バルメザンチーズ	0.42
*チェダーチーズ	0.42
*にんにく	0.17
*食塩	0.12
*砂糖	0.06
*水	0.23
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
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

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3月5日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【あんかけラーメン】</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	12.00
*玉ねぎ	12.00
緑豆もやし	12.00
*もやし	12.00
長ねぎ軟白	9.60
*長ねぎ	9.60
国産もうそう水煮1kg(千切り)	8.40
*もうそう筍	8.40
*充填水配合 酸化防止剤(ビタミンC) pH調整剤 水	
にんじん	6.00
*人参	6.00
はくさい	18.00
*白菜	18.00
豚ももスライス	24.00
*豚肉	24.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
おろしにんにく1kg	0.60
*にんにく	0.60
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
おろししょうが1kg	0.60
*しょうが	0.60
*L-アスコルビン酸	

献立名/食品名	可食量 (g)
*DL-リンゴ酸	
*グルコン酸	
*鶏ガラスープ1kg	1.20
*ガラスープ	1.20
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*醤油ラーメンスープ2kgAC-3	6.00
*しょうゆ	1.49
*肉エキス(豚・鶏)	0.72
*食塩	0.68
*動物油脂(豚)	0.60
*砂糖	0.08
*野菜エキス(オニオン、キャロット、キャベツ)	0.01
*オニオンエキス	0.01
*調味料(アミノ酸等)	0.35
*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	0.19
*増粘剤(キサンタン)	0.01
*カラメル色素	
*酸味料	
*水	1.85
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*塩ラーメンスープ2kgAD-364	6.00
*食塩	0.95
*たん白加水分解物	0.62
植物性たん白質(大豆)	
食塩	
*肉エキス	0.60
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	0.25
*調味料(アミノ酸等)	0.23
*酒精	0.13
*酸味料	0.01
クエン酸	
*水	3.21
<----- アレルギー -----> (ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	
でん粉10kg	4.80
*じゃがいもでん粉	4.80
濃口しょうゆ10L	1.80
*大豆	1.80
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.24
*菜種油	0.24

献立名/食品名	可食量 (g)
*ジェフサ純正胡麻油1.65L	0.12
*食用ごま油	0.12
ごま	
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*菌床椎茸3mmスライス1kg	0.36
*しいたけ	0.36
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【ぶりキャベツカツ】</b>	
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-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(とうもろこし、菜種)	0.72
*水	12.42
*加工でん粉(えんどう、キャッサバ、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
*リン酸塩ナトリウム	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)	

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(一斗缶16.5kg)	6.00
*食用なたね油	6.00
*シリコーン	
<b>【大根と鶏肉の炒め物】</b>	
大根(根)	24.00
*大根	24.00
鶏むね肉スライス	33.60
*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	0.24
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
おろししょうが1kg	0.24
*しょうが	0.24
*L-アスコルビン酸	
*DL-リンゴ酸	
*グルコン酸	
にんじん	12.00
*人参	12.00
(冷)カットいんげん1kg	12.00
*いんげん	12.00
*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(甘蔗原料糖)	1.62
*原料糖(てん菜原料糖)	0.18
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	

献立名／食品名	可食量 (g)
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
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100g	1.44
*醤油	
*とうち	
*水	
*砂糖	
*にんにく	
*食塩	
*大豆油	
*米酒	
*アセチル化アジピン酸架橋デンプン	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
四川豆板醬テオ-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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*そば豆粉	
*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1350g)	0.60
*菜種油	0.60
<b>【はちみつレモンゼリー】</b>	
はちみつレモンゼリー-Fe60g	60.00
*水あめ	18.60
*果糖ぶどう糖液糖	9.30
*レモン果汁	4.66
*はちみつ	0.30
*ゲル化剤(増粘多糖類)	0.19
*酸味料	0.17
*クエン酸鉄Na	0.02
*香料	0.01
*着色料(ビタミンB2)	
*その他キャリアオーバー等	0.37
*水	26.38

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3月6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>【根菜の味噌汁】</b>	
メークイン	48.00
*メークイン	48.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
ごぼう	6.00
*ごぼう	6.00
大根(根)	18.00
*大根	18.00
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
*煮干1kg	1.80
*かたくちいわし	1.80
*食塩	
*酸化防止剤(ビタミンE)	
白みそ10kg	12.00
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
<b>【あみ焼きハンバーグ】</b>	
新あみ焼きハンバーグ(714g)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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
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(とうもろこし)、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 -----> (小麦・卵・乳・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご)	
<b>【人参と春雨のツナ煮】</b>	
にんじん	18.00
*人参	18.00
まぐろ油漬フレーク1kg	30.00

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

献立名/食品名	可食量 (g)
*原料糖(てん菜原料糖)	0.12
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	

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3月9日(月)

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入れ)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
*液糖 しょう糖型液糖	0.18
*ぶどう糖果糖液糖	0.07
*トマトペースト	0.01
*オニオンエキス	
*レモン果汁	
*醸造酢	0.06
*並塩	0.04
*蛋白加水分解物	0.01
*香辛料	
*水	0.22
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

献立名/食品名	可食量 (g)
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1350g)	0.36
*菜種油	0.36
(冷)ソテーオニオン1kg	3.60
*玉ねぎ	3.55
*サラダ油	0.05
大豆油	
なたね油	
シリコン	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
トマトジュース800g	2.40
*トマト	2.40
*給食用カレーフレーク1kg	4.80
*小麦粉	1.63
*豚脂	1.15
*砂糖	0.48
*カレーパウダー	0.34
*食塩	0.34
*でんぷん(とうもろこし)	0.19
*香辛料	0.02
*麦芽糖	0.02
*オニオンパウダー	0.02
*酵母エキス	0.02

献立名/食品名	可食量 (g)
*粉末しょうゆ	0.02
*トマトパウダー	0.02
*こんぶエキス	0.02
*ぶどう糖	0.02
*小麦発酵調味料	0.02
*加工デンプン(キャッサバ)	0.43
*カラメル色素	0.05
*乳化剤(大豆)	
*酸味料	
*ピロリン酸鉄	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*ジェフサ カレーフレーク1kg	4.80
*小麦粉	1.58
*豚脂	1.30
*砂糖	0.58
*食塩	0.48
*カレーパウダー	0.34
*デキストリン	0.19
*香辛料	0.05
*ローストオニオンパウダー	0.05
*しょう油加工品	0.05
*脱脂大豆	0.05
*ローストガーリックパウダー	0.05
*玉ねぎエキス	0.05
*小麦発酵調味料	0.05
*調味料(アミノ酸等)	
*カラメル色素	
*酸味料	
*香料	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*やさいカレー1kg	15.60
*米粉	4.37
*パーム油	3.12
*デキストリン	1.87

献立名/食品名	可食量 (g)
*カレー粉	1.56
*砂糖	1.56
*食塩	1.09
*酵母エキス	0.62
*トマトペースト	0.31
*ばれいしょでん粉	0.31
*ココアパウダー	0.25
*パンプキンパウダー	0.19
*野菜(玉ねぎ、にんにく)	0.19
*粉末米酢	0.16
カレー粉400g	0.06
*ターメリック	0.02
*コリアンダー	0.01
*クミン	0.01
*フェヌグreek	0.01
*チリペッパー	0.01
*オールドスパイス	
*その他の香辛料	0.01
ローリエ65g	0.01
*ローレル	0.01
<b>【野菜ソテー(ピーマン・ベーコン)】</b>	
キャベツ	36.00
*キャベツ	36.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
たまねぎ	12.00
*玉ねぎ	12.00
ピーマン	6.00
*ピーマン	6.00
(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	

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)
カルダモン オールスパイス 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)		*清涼飲料水	0.17				
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.60	*水	6.02				
*菜種油	0.60	*加工デンプン(キャッサバ)	0.70				
*スパ味1.8L(和風スパゲティのたれ)	3.60	*トレハロース	0.65				
*しょうゆ	2.38	*乳化剤(大豆)	0.14				
*砂糖		*増粘剤(カドラン、アルギン酸エステル)	0.14				
*食塩		*炭酸カルシウム	0.10				
*ぶどう糖		*セルロース	0.07				
*米発酵調味料		*膨張剤	0.07				
*粉末(かつおぶし、煮干し)		*安定剤(増粘多糖類)	0.02				
*たんぱく加水分解物		*香料	0.02				
*酵母エキス		*ピロリン酸第二鉄	0.02				
*昆布エキス	0.12	*メタリン酸Na					
*調味料(アミノ酸等)		〈----- アレルギー -----〉 (大豆)					
*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						
<b>【卒業お祝いケーキ】</b>							
お米deチョコケーキ2025(24g)	24.00						
*豆乳	4.39						
*砂糖	3.62						
*加工油脂(ヤシ、菜種)	2.50						
*水あめ	1.44						
*米粉	1.39						
*ココアパウダー	1.20						
*大豆粉	0.58						
*植物油(米ぬか、菜種)	0.41						
*こんにゃく加工品(水あめ、こんにゃく粉、でん粉)	0.34						

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3月10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】</b>	
冷凍豆腐1kg	108.00
*豆乳	95.26
*難消化デキストリン	3.89
*加工澱粉(キャッサバ)	1.51
*焼成カルシウム	0.97
*凝固剤製剤	0.90
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.54
*水	4.94
<----- アレルギー -----> (大豆)	
豚ひき肉	30.00
*豚肉	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
おろしにんにく1kg	0.60
*にんにく	0.60
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
おろししょうが1kg	0.60
*しょうが	0.60
*L-アスコルビン酸	
*DL-リンゴ酸	
*グルコン酸	
長ねぎ軟白	12.00
*長ねぎ	12.00

献立名/食品名	可食量 (g)
にんじん	12.00
*人参	12.00
にら	9.60
*にら	9.60
*菌床椎茸3mmスライス1kg	0.36
*しいたけ	0.36
赤みそ10kg	7.20
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*料理酒1.8L	2.40
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
三温糖1kg	1.80
*原料糖(甘蔗原料糖)	1.62
*原料糖(てん菜原料糖)	0.18
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
濃口しょうゆ10L	3.00
*大豆	3.00
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*豆鼓醬100g	1.80
*醬油	

献立名/食品名	可食量 (g)
*とうち	
*水	
*砂糖	
*にんにく	
*食塩	
*大豆油	
*米酒	
*アセチル化アジピン酸架橋デンプン	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
四川豆板醤テオ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
*パブリカ	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1350g)	0.24
*菜種油	0.24

献立名/食品名	可食量 (g)
でん粉10kg	3.84
*じゃがいもでん粉	3.84
<b>【人参シューマイ(2・3)】</b>	
学校用になんじん入りシューマイ18g	54.00
*たまねぎ	18.41
*魚肉すり身(すけとうだら)	10.52
砂糖	
*にんじん	5.79
*豚脂	5.26
*でん粉(じゃがいも、とうもろこし)	4.73
*水	1.84
*砂糖	0.66
*食塩	0.58
*ごま油	0.16
*こしょう	0.05
*小麦粉	4.73
*水	1.27
<----- アレルギー -----> (小麦・ごま・豚肉)	
<b>【さつまいもチップス】</b>	
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3月11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)	
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
<b>【ラビオリ入りミネストローネ】</b>	
メイクイン	18.00
*メイクイン	18.00
* (冷) NAポークラビオリ(1kg)	18.00
*ラビオリの皮(小麦粉、食塩)	9.29
*豚肉	2.81
*パン粉	1.67
*玉ねぎ	1.33

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩	0.09
*ポークエキス	0.05
*香辛料	0.02
*酵母エキス	0.02
*水	2.72
<----- アレルギー ----->	
(小麦・豚肉)	
<b>キャベツ</b>	24.00
*キャベツ	24.00
<b>たまねぎ</b>	12.00
*玉ねぎ	12.00
<b>にんじん</b>	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
<b>トマトジュース800g</b>	12.00
*トマト	12.00
<b>*オリーブ油910g</b>	0.84
*食用オリーブ油	0.84
<b>*みじん切りにんにく1kg</b>	0.60
*にんにく	0.60
*pH調整剤	
<b>チキンブイヨン1kg</b>	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	

献立名/食品名	可食量 (g)
しいたけエキスパウダー	
たん白加水分解物	
香辛料	
*鶏肉パウダー(鶏肉由来)	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)	
<b>*白ワイン1.8L</b>	1.20
*輸入ワイン	
*亜硫酸塩	
*ビタミンC	
<b>三温糖1kg</b>	1.20
*原料糖(甘蔗原料糖)	1.08
*原料糖(てん菜原料糖)	0.12
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
<b>乾燥パセリ 100g/袋</b>	0.01
*パセリ	0.01
<b>ホワイトペッパー1kg</b>	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
<b>【照焼きチキン】</b>	
<b>照り焼きチキン50g</b>	50.00
*鶏肉	38.75
*タレ	
果糖ぶどう糖液糖	3.26
こいくちしょうゆ	1.96

献立名/食品名	可食量 (g)
酵母エキス	0.09
しょうゆ調味料	0.06
水	4.26
*ぶどう糖	0.34
*こいくちしょうゆ	0.17
*発酵調味料	0.17
*粉末状大豆たん白	0.16
*食塩	0.16
*酵母エキス	0.08
*しょうゆ調味料	0.02
*増粘剤(加工でん粉:とうもろこし)	0.39
*加工でん粉(もち米)	0.16
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉)	
<b>【コーンソテー】</b>	
<b>(冷)ホールコーン1kg</b>	36.00
*とうもろこし	36.00
(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
<b>にんじん</b>	12.00
*人参	12.00
<b>キャノーラ油(ボトル1350g)</b>	0.60
*菜種油	0.60
<b>チキンブイヨン1kg</b>	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	

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)
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） *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)	0.07						
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						
【キュービーエッグケア10g】							
*キュービーエッグケア10g	10.00						
*食用植物油脂（大豆、菜種）	6.60						
*醸造酢	0.60						
*その他	0.80						
食塩							
砂糖							
粉末状大豆たん白（大豆）							
香辛料							
酵母エキスパウダー							
増粘剤（加工でん粉（とうもろこし）、キサンタンガム）							
調味料（有機酸等）							
香辛料抽出物							
*水	2.00						
〈----- 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3月12日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【和風きのこスパゲッティ】</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	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1350g)	0.60
*菜種油	0.60
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【アンサンブルエッグ】</b>	
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)	
<b>【枝豆のソテー】</b>	
(冷)むき枝豆1kg	18.00
*枝豆	18.00
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
にんじん	12.00
*人参	12.00
キャベツ	26.00
*キャベツ	26.00
(冷)ウインナーカット1kg	10.00
*豚肉	9.74
*食塩	0.14
*砂糖	0.09
*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)	
キャノーラ油(ボトル1350g)	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	

献立名/食品名	可食量 (g)
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
瀬戸のほんじお1kg	0.36
*海水	0.36
<b>【ブルーベリーゼリー】</b>	
ブルーベリーのゼリー(VG&Fe)35g	35.00
*果糖ぶどう糖液糖	8.81
*ブルーベリー果汁	0.70
*酸味料	0.37
*ゲル化剤(増粘多糖類)	0.21
*加工でん粉(とうもろこし)	0.18
*着色料	0.10
アントシアニン	0.07
カラメル	0.03
*ビタミンC	0.02
*クエン酸鉄Na	0.01
*香料	
*その他キャリアオーバー	0.22
*水	24.38

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3月13日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【鶏出汁うどん】</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	12.00
*鶏むね肉	12.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
(冷)鶏つくねボール12~14g	36.00
*鶏ひき肉	34.09
*みそ	1.73
*食塩	0.18
<----- アレルギー -----> (大豆・鶏肉)	
はくさい	24.00
*白菜	24.00
(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)	
にんじん	8.40
*人参	8.40
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
*鶏そばスープ1L	21.60
*砂糖	
*醤油	
*チキンエキス	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩	
*みりん	
*水あめ	
*なたね油	
*魚介エキス(煮干、さば節、かつお節)	
*酵母エキス	
*昆布エキス	
*椎茸エキス	
*調味料(アミノ酸等)	
*増粘剤(キサンタンガム)	
*カラメル色素	
*香料	
*水	
*加工助剤(植物レシチン製剤)	
<----- アレルギー -----> (小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉)	
*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)	
*宗田厚削り1kg	1.80
*そうだがつおのふし	1.80
*だし昆布道産1kg	1.80
*昆布	1.80
瀬戸のほんじお1kg	0.06
*海水	0.06
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【鮭バーグ50g】</b>	
鮭バーグ50g	50.00
*魚肉すり身(タラ)	19.26
*たまねぎ	9.74
*鮭	7.72

献立名/食品名	可食量 (g)
*加工デンプン(タピオカ)	2.89
*植物油脂(菜種)	2.15
*醸造酢	0.82
*食塩	0.57
*パン粉	0.16
*砂糖	0.16
*着色料	0.01
*調味料(アミノ酸)	
*水	6.55
<----- アレルギー -----> (小麦・さけ・大豆)	
キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	5.00
*食用なたね油	5.00
*シリコン	
<b>【豚肉と野菜の味噌炒め】</b>	
豚ももスライス	18.00
*豚肉	18.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
大根(根)	24.00
*大根	24.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
たまねぎ	20.40
*玉ねぎ	20.40
生しいたけ 菌床栽培 生	6.00
*生しいたけ	6.00
*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	
*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)	
赤みそ10kg	3.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
三温糖1kg	1.80
*原料糖(甘蔗原料糖)	1.62
*原料糖(てん菜原料糖)	0.18
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
濃口しょうゆ10L	1.80
*大豆	1.80
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
四川豆板醤テ-オ-1kg	0.24
*水	0.12
*唐辛子	0.03
*食塩	0.03
*塩漬唐辛子	0.03
*発酵調味料	0.01
*みそ	0.01
*パプリカ	
*そば豆粉	
*調味料(アミノ酸等)	
*酒精	
*pH調整剤	
<----- 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  
令和8年3月16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>【わかめスープ】</b>	
*カットわかめ200g(北海道産)	0.60
*湯通し塩蔵わかめ	0.60
冷凍豆腐1kg	36.00
*豆乳	31.75
*難消化デキストリン	1.30
*加工澱粉(キャッサバ)	0.50
*焼成カルシウム	0.32
*凝固剤製剤	0.30
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.18
*水	1.65
<----- アレルギー -----> (大豆)	
長ねぎ軟白	12.00
*長ねぎ	12.00
緑豆もやし	24.00
*もやし	24.00
はくさい	24.00
*白菜	24.00
*醤油ラーメンスープ2kgAC-3	8.40
*しょうゆ	2.08
*肉エキス(豚・鶏)	1.01
*食塩	0.96
*動物油脂(豚)	0.84
*砂糖	0.12
*野菜エキス(オニオン、キャロット、キャベツ)	0.02
*オニオンエキス	0.02

献立名/食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸等)	0.50
*L-グルタミン酸ナトリウム	
*5'-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	0.26
*増粘剤(キサンタン)	0.02
*カラメル色素	
*酸味料	
*水	2.59
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
*鶏ガラスープ1kg	2.40
*ガラスープ	2.40
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*料理酒1.8L	1.20
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
<b>【ジャンボ肉団子(1・2)】</b>	
*ふっくらジャンボ肉団子40g(乳・卵)不使用	80.00
*鶏肉	16.56
*豚肉	2.32
*粒状植物性たん白(大豆)	14.16
*たまねぎ	9.44

献立名/食品名	可食量 (g)
*豚脂	4.72
*つなぎ(パン粉)	2.32
*つなぎ(粉末状植物性たん白〔大豆〕)	0.88
*砂糖	1.44
*醤油	0.64
*食塩	0.32
*チキンブイヨン	0.24
*大豆油	
*水	4.40
*加工澱粉(キャッサバ)	2.96
*着色料	
*ソース	
砂糖	4.56
醤油	3.28
醸造酢	1.44
植物油脂(ごま)	0.88
チキンブイヨン	0.16
オイスターエキス	0.08
ポークエキス	0.08
水	8.32
増粘剤(とうもろこし)	0.64
着色料	0.16
<----- アレルギー -----> (小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	
<b>【ホイコーロー】</b>	
豚ももスライス	24.00
*豚肉	24.00
<----- 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
ピーマン	6.00
*ピーマン	6.00
*みじん切りしょうが950g	0.60

献立名/食品名	可食量 (g)
*しょうが	0.60
*酸化防止剤(V.C)	
*pH調整剤	
*みじん切りにんにく1kg	0.06
*にんにく	0.06
*pH調整剤	
四川豆板醤テ-オ1kg	0.01
*水	0.01
*唐辛子	
*食塩	
*塩漬唐辛子	
*発酵調味料	
*みそ	
*パプリカ	
*そら豆粉	
*調味料(アミノ酸等)	
*酒精	
*pH調整剤	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*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)	
赤みそ10kg	2.16
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
三温糖1kg	1.32
*原料糖(甘蔗原料糖)	1.19
*原料糖(てん菜原料糖)	0.13
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	

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3月17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>【おでん】</b>	
にんじん	24.00
*人参	24.00
大根(根)	60.00
*大根	60.00
ねじりこんにやく1kg(約200個)	36.00
*こんにやく芋	1.12
*こんにやく粉	0.98
*海藻粉末	0.03
*水酸化カルシウム	0.05
*地下水	33.81
(冷)一口がんも1kg	18.00
*豆腐	8.73
豆腐用凝固剤	
*植物油脂(なたね油)	3.24
*粉状大豆たん白(大豆)	2.83
*にんじん	1.08
*でん粉(とうもろこし)	0.27
*糖類(砂糖、ぶどう糖)	0.20
*食塩	0.04
*調味料(アミノ酸)	
*水	1.62
<----- アレルギー -----> (大豆)	
(冷)さつま揚 人参なし(長方形)50g	24.00
*魚肉(すけとうたら)	14.45
*でん粉(馬鈴薯)	1.21

献立名/食品名	可食量 (g)
*植物油(菜種油)	1.20
*砂糖	1.18
*食塩	0.46
*みりん	0.37
*水	5.14
冷凍むすびめ昆布1kg	12.00
*乾燥昆布	2.82
*水	6.78
*煮汁	2.40
濃口しょうゆ10L	7.20
*大豆	7.20
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
三温糖1kg	2.40
*原料糖(甘蔗原料糖)	2.16
*原料糖(てん菜原料糖)	0.24
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*めんつゆ1.8L	1.20
*本造醸しょうゆ	0.54
*かつおエキス	0.17
*砂糖	0.14
*みりん風米発酵調味料	0.09
*食塩	0.04
*グルタミン酸Na	0.02
*カツオブレーパー	0.01
*カラメル	

献立名/食品名	可食量 (g)
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.19
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	2.40
*米	
*米こうじ(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)	
<b>【さばの味噌煮】</b>	
ふっくらさば味噌煮70	70.00
*さば	52.36
*みそ	5.74
*砂糖	4.41
*発酵調味料	1.54
*でん粉(ばれいしょ、とうもろこし)	0.28
*水	5.67
<----- アレルギー -----> (さば・大豆)	
<b>【りんごゼリー】</b>	
ふじりんごゼリー40g	40.00
*りんご果汁(濃縮還元)山形県ふじりんご	32.00
*水あめ	4.08
*砂糖	3.28
*乳酸カルシウム	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
*香料	
*クエン酸鉄ナトリウム	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酸化防止剤(ビタミンC) <----- アレルギー -----> (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3月18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>【きのこベーコンのスープ】</b>	
えのきたけ	9.60
*えのきたけ	9.60
*ぶなしめじ(生)4kg	9.60
*ぶなしめじ	9.60
*エリンギ 生 3kg入	6.00
*エリンギ	6.00
たまねぎ	36.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ	36.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
ほうれんそう生	9.60
*ほうれん草	9.60
(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)	
*オリーブ油910g	0.60
*食用オリーブ油	0.60
コンソメチキン味500g	2.40
*食塩	0.81
*砂糖	0.38
*たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉)	0.26
*デキストリン	0.21
*チキンエキスパウダー	0.13
*食用とうもろこし油	0.12
*ぶどう糖	0.07
*かつおエキス粉末	0.02
*オニオンパウダー	0.01
*香辛料	
*調味料(アミノ酸等)	0.38
*カラメル色素	0.01
*香料	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
*白ワイン1.8L	0.60
*輸入ワイン	

献立名/食品名	可食量 (g)
*亜硫酸塩	
*ビタミンC	
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)	
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
<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(一斗缶16.5kg)	6.00
*食用なたね油	6.00
*シリコーン	
<b>【ブロッコリーとささみの炒め物】</b>	
(冷)ミニブロッコリー500g	18.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
にんじん	12.00
*人参	12.00
キャベツ	18.00
*キャベツ	18.00
*チキンささみ水煮1kg	18.00
*若鶏ささ身	15.16
*並塩	0.14
*水	2.70
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.60
*菜種油	0.60
和風たまねぎドレッシング	9.60
*たまねぎ(北海道産)	2.11
*食用植物油(菜種)	1.82
*醤油	1.59
*砂糖類	1.22
果糖ぶどう糖液糖	
砂糖	
*醸造酢	0.70
*食塩	0.28
*鰹エキス	0.03
*香辛料	0.02
*しいたけエキス	0.02
*しいたけ	0.02
*酵母エキス	0.02
*赤ピーマン	0.01
*調味料(アミノ酸等)	0.11
*増粘剤(キサンタンガム)	0.01
*水	1.65
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
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3月19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	0.60
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*にんにくペースト	
*ごま	
*たん白加水分解物	
*香辛料	
*調味料 (アミノ酸等)	
*カラメル色素	
<----- アレルギー -----> (ごま・大豆・豚肉)	
赤みそ10kg	3.60
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*鶏ガラスープ1kg	6.00
*ガラスープ	6.00
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんにく	
水	
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
キャノーラ油(ボトル1350g)	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>【ギョーザ (2・3個)】</b>	
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

献立名/食品名	可食量 (g)
*豚肉	6.26
*鶏肉	4.90
*豚脂	4.46
*でん粉加工食品 (馬鈴薯、タピオカ、植物油類:亜麻)	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	
*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、タピオカ、とうもろこし)	3.82
*炭酸カルシウム	0.22
*トレハロース	
*ピロリン酸鉄	
*調味料 (アミノ酸)	
*乳化剤	
*安定剤 (タマリンド)	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
<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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
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
*L-アスコルビン酸	
*DL-リンゴ酸	
*グルコン酸	
おろしにんにく1kg	0.60
*にんにく	0.60
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
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 (甘蔗原料糖)	1.08
*原料糖 (てん菜原料糖)	0.12
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	

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)
*イオン交換樹脂		*並塩	0.06				
*塩酸		*蛋白加水分解物	0.02				
*水酸化ナトリウム		*香辛料					
*エタノール		*水	0.30				
*ソルビタン脂肪酸エステル		でん粉10kg	1.20				
四川豆板醤テ-オ-1kg	0.12	*じゃがいもでん粉	1.20				
*水	0.06	キャノーラ油(ボトル1350g)	0.84				
*唐辛子	0.02	*菜種油	0.84				
*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						
*液糖 しょ糖型液糖	0.26						
*ぶどう糖果糖液糖	0.10						
*トマトペースト	0.02						
*オニオンエキス							
*レモン果汁							
*醸造酢	0.08						

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3月23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>【白菜の味噌汁】</b>	
はくさい	24.00
*白菜	24.00
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	6.00
*長ねぎ	6.00
(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)
<b>【いわしのみぞれ煮】</b>	
いわしのみぞれ煮 50g(10個入)	50.00
*いわし	36.60
*だいこん	3.65
しょうゆ	2.00
発酵調味料	1.50
砂糖	0.90
*でん粉(馬鈴薯、とうもろこし)	0.45
醸造酢	0.10
魚エキス(いわし、さば、かつお)	0.10
こんぶだし	0.05
*水	4.65
<----- アレルギー -----> (小麦・さば・大豆)	
<b>【豚ジンギスカン】</b>	
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1350g)	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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	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)	

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。