

アレルギー対応献立表

中学校
令和8年6月1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)	
【根菜のすまし汁】	
豚ももスライス	18.00
*豚肉	18.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
大根(根)	36.00
*大根	36.00
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
(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)	
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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
*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)	
*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)	
*だし昆布道産カット1kg	1.44
*昆布	1.44
*宗田厚削り1kg	1.44
*そうだがつおのふし	1.44
【鶏つくね】	
若鶏と野菜の焼きつくね50g(10個入)	50.00
*鶏肉	16.29
*たまねぎ	8.19
*にんじん	2.46
*れんこん	0.62
*ねぎ	0.08
*つくねのたれ	7.52
砂糖	
しょうゆ	
水あめ	
たん白加水分解物	
チキンエキス	

献立名/食品名	可食量 (g)
*パン粉	3.48
*粉末状植物性たん白(大豆、パーム)	0.37
*植物油脂(パーム)	1.23
*粒状植物性たん白(大豆、パーム)	1.11
*砂糖	1.08
*しょうゆ	0.73
*発酵調味料	0.49
*食塩	0.24
*加エデンプン(タピオカ、もち米)	0.78
*増粘剤(加エデンプン とうもろこし、キサンタンガム)	0.31
*重曹	0.04
*カラメル色素	0.03
*ピロリン酸第二鉄	0.01
*調整水	4.97
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
【ウインナーじゃが】	
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)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	
カルワイ	
マスタード	
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
にんじん	18.00
*人参	18.00
しらたき	24.00
*こんにゃく粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*凝固剤(水酸化カルシウム)	
*水	
濃口しょうゆ10L	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	2.16
甘蔗糖	
ビート糖	
*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 ----->	

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6月2日(火)

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

献立名/食品名	可食量 (g)
白みそ10kg	12.00
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
【サーモンフライ】	
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	6.80
*水	5.00
*フライ用調味料	
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	
【鶏肉ともやしの炒め物】	
鶏むね肉スライス	30.00
*鶏むね肉	30.00

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
緑豆もやし	30.00
*もやし	30.00
にんじん	18.00
*人参	18.00
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)	
濃口しょうゆ10L	4.80
*大豆	4.80
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん1.8L	1.56
*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	
三温糖1kg	1.08
*原料糖	1.08
甘蔗糖	
ビート糖	
一味唐辛子300g	0.01
*赤唐辛子	0.01
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	1.20
*菜種油	1.20

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6月3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(パーム油、大豆油、菜種油)	
食用精製加工油脂	
パーム核油	
果糖ぶどう糖液糖	
食塩	
製造水	
*イースト	1.51
*食塩	0.87
*パン品質改良剤	0.29
小麦でん粉	
小麦たん白	
小麦粉	0.05
コーンスターチ	
麦芽粉末	
粉末酵母	
*製造水	36.35
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【ミネストローネ】	
メイクイン	24.00
*メイクイン	24.00
キャベツ	24.00
*キャベツ	24.00
たまねぎ	12.00
*玉ねぎ	12.00
にんじん	12.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*人参	12.00
*トマトダイス5kg	24.00
*トマト	14.40
*トマトピューレ	9.60
*トマトジュース800g	12.00
*トマト	12.00
*オリーブ油1kg	0.84
*食用オリーブ油	0.84
*みじん切りにんにく1kg	0.60
*にんにく	0.60
*pH調整剤	
チキンブイヨン1kg	3.60
*食塩	3.30
*砂糖	
*デキストリン	
*チキンエキス調味料	
食塩	
デキストリン	
でん粉分解物(タピオカ)	
チキンエキス	
チキンオイル	
酵母エキス	
オニオンパウダー	
オニオンエキス	
しいたけエキスパウダー	
たん白加水分解物	
香辛料	
*鶏肉パウダー(鶏肉由来)	0.28
*酵母エキス	
*オニオンエキスパウダー	
*チキンエキスパウダー(鶏肉由来)	0.02
*香辛料	
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
*白ワイン1.8L	1.20
*輸入ワイン	

献立名/食品名	可食量 (g)
*亜硫酸塩	
*ビタミンC(とうもろこし)	
*水	
三温糖1kg	1.20
*原料糖	1.20
甘蔗糖	
ビート糖	
瀬戸のほんじお1kg	0.18
*海水	0.18
乾燥パセリ100g	0.01
*パセリ	0.01
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
【てりやきパーティ(48g)】	
国産鶏のてりやきパーティ48g(10個入)	48.00
*鶏肉	17.04
*ソテーオニオン	6.05
*玉ねぎ	4.61
*つなぎ	
パン粉(小麦)	3.65
粉末状植物性たん白(大豆)	0.38
*たれ	
発酵調味料	0.67
醤油	0.67
砂糖	0.38
りんご	0.29
水あめ	0.05
食塩	
水	0.24
*粒状植物性たん白(脱脂大豆、食用植物油(パーム))	1.10
*果糖ブドウ糖液糖	0.34
*香辛料	0.14
*食塩	0.05
*揚げ油(パーム油)	1.34
*加工でん粉(キャッサバ)	0.67
*増粘剤【加工でん粉(とうもろこし、キャッサバ)】	0.05

献立名/食品名	可食量 (g)
*ソース	
発酵調味料	1.92
醤油	1.78
水あめ	1.10
砂糖	1.06
りんご	0.82
食塩	0.05
増粘剤(加工でん粉(とうもろこし、キャッサバ))	0.19
水	1.01
*水	2.35
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉・りんご)	
【玉ねぎとツナのカレー炒め】	
たまねぎ	36.00
*玉ねぎ	36.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
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
(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	0.84
*菜種油	0.84
カレー粉1kg	0.36
*ターメリック	0.12
*コリアンダー	0.06
*クミン	0.06
*フェヌグリーク	0.04
*チリペッパー	0.03
*オールスパイス	0.01
*その他の香辛料	0.04
コンソメチキン味500g	0.60
*食塩	0.20

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6月4日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白湯ラーメン】	
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)	
(冷)焼き豚干切り1kg	12.00
*豚もも肉	10.80
*たれ	1.20
*醤油	
*合成清酒	
*みりん	
*砂糖	
*調味料 (アミノ酸等)	
*カラメル色素	
*甘味料 (甘草)	
*酸味料	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉)	
鶏むね肉スライス	12.00
*鶏むね肉	12.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
緑豆もやし	36.00
*もやし	36.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
長ねぎ軟白	14.40
*長ねぎ	14.40
国産水煮メンマ1kg味無し固形700g	8.40
*筍	5.88
*食塩	0.13
*酸化防止剤 (ビタミンC)	0.01
*酸味料	

献立名/食品名	可食量 (g)
*水	2.38
*国産きくらげスライス100g	1.20
*あらげきくらげ	1.20
*塩ラーメンスープ(和弘)2kg	6.00
*食塩	0.95
*たん白加水分解物 植物性たん白質 (大豆)	0.62
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	
植物油脂 (ごま)	
レ-グルタミン酸ナトリウム	
調味料製剤	
キサンタンガム	
グァーガム	
水	
*砂糖	0.25
*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)	
*白湯1.8L	6.00
*畜肉エキス (ポークエキス チキンエキス ビーフエキス ゼラチン: 豚由来 ラード 小麦粉 乳たん白 たん白加水分解物 (ゼラチン 大豆 どうもろこし)	
食塩	
*増粘剤 (加工でん粉)	
*調味料 (アミノ酸等)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*植物油脂 (大豆油・なたね油・綿実油・ごま油)	
*砂糖	
*醤油	
*野菜エキス (にんにく・たまねぎ・にんじん)	
*香辛料	
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・牛肉・ごま・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) 1.3@炒め油	1.20
*菜種油	1.20
*みじん切りしょうが950g	0.60
*しょうが	0.60
*酸化防止剤 (V.C)	
*pH調整剤	
おろしにんにく1kg	0.60
*にんにく	0.58
*食塩	0.02
*酸味料	
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【イカメンチカツ】	

献立名/食品名	可食量 (g)
イカメンチカツ 60	60.00
*いか	16.32
*キャベツ	1.68
*にんじん	1.68
*パン粉	3.18
*粒状植物性たん白 (大豆)	3.00
*おろししょうが	0.66
*砂糖	0.30
*にんにくペースト	0.30
*粉末しょうゆ	0.24
*食塩	0.24
*香辛料	
*衣	
パン粉	11.28
小麦粉	2.10
植物油脂 (大豆)	0.72
*水	12.72
*加工でん粉 (大豆)	5.22
*ドロマイト	0.36
*ピロリン酸鉄	
*硫酸カルシウム	
*乳化剤	
*クエン酸	
*香料	
<----- アレルギー -----> (小麦・いか・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	
【茎わかめの炒め物】	
豚ももスライス	18.00
*豚肉	18.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
キャベツ	30.00
*キャベツ	30.00

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)
にんじん	12.00
*人参	12.00
* (冷)細ぎりくきわかめ	12.00
*茎わかめ	12.00
*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	
*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1kg	0.01
*水	0.01
*唐辛子	
*食塩	
*塩漬唐辛子	
*発酵調味料	
*みそ	
*パブリカ	
*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	3.00
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
三温糖1kg	1.32

献立名／食品名	可食量 (g)
*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	1.32
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)	
でん粉10kg	0.96
*じゃがいもでん粉	0.96
キャノーラ油 (ボトル) 1.3@炒め油	0.60
*菜種油	0.60
【青うめゼリー】	
青うめゼリー 40g	40.00
*ぶどう糖果糖液糖	3.20
*グラニュー糖	2.00
*果糖	2.00
*ポリデキストロース	1.40
*うめ果汁	0.80
*ゲル化剤 (増粘多糖類)	0.42
*酸味料	0.18
*香料	0.10
*ビタミンC	0.04
*クエン酸第一鉄Na	
*水	29.86

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6月5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)	
【肉味噌豆腐】	
(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	12.00
*豚肉	12.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
たまねぎ	30.00
*玉ねぎ	30.00
にんじん	14.40
*人参	14.40
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
(冷)道産グリーンピース 500g	1.20
*グリーンピース	1.20
*菌床椎茸スライス500g	0.60
*しいたけ	0.60
キャノーラ油(ボトル) 1.3@炒め油	0.60
*菜種油	0.60

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	1.20
*にんにく	1.16
*食塩	0.04
*酸味料	
赤みそ10kg	9.60
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
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)	
*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	
でん粉10kg	4.20
*じゃがいもでん粉	4.20
【コーンつまみ揚げ(2・3)】	
北海道コーンのつまみ揚げ24g(40個入)	72.00
*ホールコーン(とうもろこし)	23.34
*魚肉すり身(タラ)	21.87
*玉ねぎ	12.30
*植物油脂(大豆・菜種)	4.05

献立名/食品名	可食量 (g)
*鶏卵	3.83
*でん粉(じゃがいも)	1.58
*食塩	0.71
*醸造酢	0.27
*砂糖	0.11
*加工でん粉(タピオカ)	0.82
*調味料(アミノ酸)	0.01
*香辛料抽出物	
*加水	3.10
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆)	
【小魚 ごま無し】	
無添加小魚5gごま無し	5.00
*かたくちいわし	4.45
*砂糖	0.45
*還元麦芽糖水飴	0.08
*食塩	0.03

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6月8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 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	206.00
【白菜の味噌汁】	
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)
【たらフライ】	
鱈フライ50g	50.00
*助宗鱈	30.00
*パン粉	13.00
小麦粉	
ショートニング	
イースト	
砂糖	
食塩	
乳化剤	
イーストフード	
*バターミックス	6.75
澱粉	
植物性蛋白	
植物性油脂	
食塩	
ブドウ糖	
グアーガム	
*胡椒	0.25
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
キャノーラ油(斗缶16.5kg)@揚げ油	5.00
*食用なたね油	5.00
*シリコーン	
【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)	24.00
*たらすりみ	15.30
*馬鈴薯澱粉	1.37
*砂糖	1.33
*みりん	0.50
*食塩	0.41
*氷水	5.09
しらたき	12.00
*こんにやく粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*凝固剤(水酸化カルシウム)	
*水	
にんじん	12.00
*人参	12.00
*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	
*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)	

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6月9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)	
【わかめスープ】	
*カットわかめ200g(北海道産)	0.60
*わかめ	0.60
(冷)豆腐1kg	36.00
*豆乳	14.01
*難消化デキストリン	1.43
*加工澱粉(キャッサバ)	0.55
*焼成カルシウム	0.41
*凝固剤製剤	0.39
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.34
*水	1.59
<----- アレルギー -----> (大豆)	
長ねぎ軟白	12.00
*長ねぎ	12.00
緑豆もやし	24.00
*もやし	24.00
*醤油ラーメンスープ(和弘)2kg	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
*調味料(アミノ酸等)	0.50
*L-グルタミン酸ナトリウム	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	0.26
*酒精	0.02
*増粘剤(キサンタン)	
*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)	
【えびシューマイ(2・3個)】	
えびシューマイFe18g(25個入)	54.00
*えび	11.67
*たまねぎ	11.67
*たら	7.16
*食用精製加工油脂(パーム)	3.89
*パン粉	3.50
*でん粉(ばれいしょ)	2.92

献立名/食品名	可食量 (g)
*デキストリン	0.05
*調味料	2.96
砂糖	
塩	
ほたてエキス	
還元水あめ	
えびエキス	
たん白加水分解物	
酵母エキス	
香辛料	
*ピロリン酸鉄	0.02
*水	5.09
*皮	5.08
小麦粉	
還元水あめ	
水	
<----- アレルギー -----> (えび・小麦)	
【千歳産食材もりもり塩あかけ風】	
*豚ひき肉(千歳産)	30.00
*豚肉	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
大根(根)	18.00
*大根	18.00
はくさい	18.00
*白菜	18.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
ピーマン	6.00
*ピーマン	6.00
生しいたけ 菌床栽培 生	6.00
*生しいたけ	6.00
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.60
*菜種油	0.60
*鶏ガラスープ1kg	1.80

献立名/食品名	可食量 (g)
*ガラスープ	1.80
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
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)	
瀬戸のほんじお1kg	0.24
*海水	0.24
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
でん粉10kg	1.44
*じゃがいもでん粉	1.44

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6月10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)	
【ジュリエンスープ】	
キャベツ	24.00
*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
ピーマン	9.60

献立名/食品名	可食量 (g)
*ピーマン	9.60
コンソメチキン味500g	3.60
*食塩	1.21
*砂糖	0.58
*たん白加水分解物 (小麦、大豆、豚肉、鶏肉)	0.39
*デキストリン	0.31
*チキンエキスパウダー (鶏肉・大豆)	0.20
*食用とうもろこし油	0.18
*ぶどう糖	0.11
*かつおエキス粉末	0.03
*オニオンパウダー	0.01
*香辛料	0.01
*調味料 (アミノ酸等)	0.57
*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	0.24
*海水	0.24
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
【チキンロイヤルカツ】	
チキンロイヤルカツ60g (10個入)	60.00
*鶏肉	23.87
*ソース (トマトケチャップ	5.99
たまねぎ	2.80
砂糖	1.20
白ワイン	0.70
おろしりんご	0.69
食塩	0.14
たんぱく加水分解物	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
ナツメッグパウダー	0.01

献立名/食品名	可食量 (g)
デキストリン	
*パン粉 (小麦)	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 (大豆)	0.05
*こしょう	0.02
*酵母エキス	0.02
*デキストリン	
*【衣】でんぷん (馬鈴薯)	2.86
*小麦粉	0.72
*ぶどう糖	0.02
*大豆粉	0.01
*植物油脂 (パーム、えごま)	
*揚げ油 (なたね油、パーム油)	2.70
*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
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉・りんご)	
【ジャーマンポテト】	
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

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)	
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	
たん白加水分解物	
香辛料	
*鶏肉パウダー (鶏肉由来)	0.08
*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
キャノーラ油 (ボトル) 1.3@炒め油	0.48

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6月11日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【五目うどん】	
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)	
こまつな(葉・生)	9.60
*小松菜	9.60
(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)	
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
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
*かつおエキス	0.67
*砂糖	0.57
*みりん風米発酵調味料	0.38
*食塩	0.15
*グルタミン酸Na	0.09
*カツオフレーバー	0.02
*カラメル	0.01
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.75
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*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)	
【ちくわ磯辺天ぷら】	
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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
【高野豆腐のそぼろ煮】	
*高野豆腐サイコロ500g	7.20
*大豆	7.08
*炭酸カリウム	0.06
*塩化カルシウム	0.05
<----- アレルギー -----> (大豆)	
豚ひき肉	12.00
*豚肉	12.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
たまねぎ	18.00
*玉ねぎ	18.00
にんじん	6.00
*人参	6.00
(冷)カットいんげん500g	6.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*冷凍いんげん	6.00
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	
*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	
おろししょうが1kg	0.60
*しょうが	0.60
*酸化防止剤(L-アスコルビン酸)	
*pH調整剤(DL-リンゴ酸)	
*pH調整剤(グルコン酸)	
濃口しょうゆ10L	4.80
*大豆	4.80
*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)	
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.60
*菜種油	0.60
でん粉10kg	0.60
*じゃがいもでん粉	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6月12日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【スパゲッティミートソース】	
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	54.00
*豚肉	54.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
たまねぎ	54.00
*玉ねぎ	54.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
* トマトダイス5kg	12.00
*トマト	7.20
*トマトピューレ	4.80
*学給用トマトケチャップ特級3kg	24.00
*トマト	16.29
*糖類	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
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- 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	
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
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	0.05
*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)	
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)	
【オムレツ30g】	
ピュアオムレツ30g(10個入)	30.00
*鶏卵	15.66
*でん粉(とうもろこし)	1.20
*砂糖	0.84
*みりん(米)	0.21
*食塩	0.21
*乳酸(Na)	0.06
*メタリン酸Na	0.03
*植物油(大豆・菜種)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*水	11.79
<----- アレルギー -----> (卵・大豆)	
【フロココリーソテー】	
(冷)ミニフロココリー500g	18.00
*フロココリー	18.00
(冷)フロココリーダイス500g	18.00
*フロココリー	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
(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)	
チキンブイヨン1kg	0.60
*食塩	0.55
*砂糖	
*デキストリン	
*チキンエキス調味料	
食塩 デキストリン でん粉分解物(タピオカ) チキンエキス チキンオイル 酵母エキス オニオンパウダー オニオンエキス	

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

中学校
令和8年6月15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)	
【南瓜団子汁】	
鶏むね肉スライス	18.00
*鶏むね肉	18.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
(冷)プチかぼちゃもち1kg	36.00
*かぼちゃ	15.09
*じゃがいも	10.06
*じゃがいもでん粉	6.29
*砂糖	1.74
*食塩	0.31
*加水	0.84
*加工でん粉(タピオカ)	1.68
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
濃口しょうゆ10L	4.80
*大豆	4.80
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*めんつゆ1.8L	3.60
*本造醸しょうゆ	1.61

献立名/食品名	可食量 (g)
*かつおエキス	0.50
*砂糖	0.42
*みりん風米発酵調味料	0.28
*食塩	0.11
*グルタミン酸Na	0.07
*カツオフレーバー	0.02
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.57
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	1.44
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
*宗田厚削り1kg	1.44
*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
【いわしのみぞれ煮】	
いわしのみぞれ煮41g(10個入)	41.00
*いわし	28.09
*だいこん	3.49
しょうゆ	1.93
発酵調味料	1.48
砂糖	0.90
*でん粉(馬鈴薯、とうもろこし)	0.45
醸造酢	0.12
魚エキス(さば)	0.08
こんぶだし	0.04
*水	4.43
<----- アレルギー -----> (小麦・さば・大豆)	
【おおか野菜(味付)】	

献立名/食品名	可食量 (g)
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(小麦 大豆)	
鰹節	
濃口醤油(小麦 大豆)	
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	
鰹節エキス(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	2.40
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*穀物酢1.8L	1.80
*米	
*アルコール	
*酒粕	
*食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
三温糖1kg	1.68
*原料糖	1.68
甘蔗糖	
ビート糖	
*純正ごま油1.65L	0.36
*食用ごま油	0.36
ごま	
<----- アレルギー -----> (ごま)	
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6月16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 <----- アレルギー -----> (乳)	206.00
【春雨スープ】	
*国産業務用はるさめカット1kg	3.60
*ばれいしょでん粉	2.23
*かんしょでん粉	1.34
*繊維素グリコール酸ナトリウム	0.02
*ミョウバン	0.01
鶏むね肉スライス	24.00
*鶏むね肉 <----- アレルギー -----> (鶏肉)	24.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
はくさい	18.00
*白菜	18.00
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
*鶏ガラスープ1kg	3.60
*ガラスープ 鶏骨 まる鶏 長ねぎ 玉ねぎ にんじん 水 <----- アレルギー -----> (鶏肉)	3.60
*塩ラーメンスープ(和弘)2kg	7.20

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩	1.14
*たん白加水分解物 植物性たん白質(大豆) 食塩	0.74
*肉エキス 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	0.72
*砂糖	0.30
*調味料(アミノ酸等)	0.28
*酒精	0.15
*酸味料 クエン酸	0.01
*水 <----- アレルギー -----> (ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	3.85
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
【肉焼売(1・2個)】	
5種の野菜入り肉焼売30g(25個入)	60.00
*とうもろこし	6.24
*にんじん	6.24
*たまねぎ	5.16
*ほうれんそう	3.12
*鶏肉	10.92
*豚肉	3.60
*豚脂	6.24

献立名/食品名	可食量 (g)
*粒状植物性たん白(小麦、大豆)	4.26
*でん粉加工食品(馬鈴薯、タピオカ)	1.26
*パン粉	1.26
*砂糖	1.02
*しょうがペースト	0.48
*しょうゆ	0.48
*みりん	0.48
*食塩	0.36
*酵母エキス	0.06
*香辛料	0.06
*小麦粉	5.88
*粒状植物性たんぱく(脱脂大豆、パーム)	0.12
*水あめ混合異性化液糖	0.06
*水	2.40
*炭酸カルシウム	0.30
*ピロリン酸鉄	
*乳化剤 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
【ブルコギ】	
豚ももスライス	30.00
*豚肉 <----- アレルギー -----> (豚肉)	30.00
たまねぎ	18.00
*玉ねぎ	18.00
緑豆もやし	24.00
*もやし	24.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
おろしにんにく1kg	0.84
*にんにく	0.81
*食塩	0.03
*酸味料	
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.60
*菜種油	0.60

献立名/食品名	可食量 (g)
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
*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	0.72
*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	
赤みそ10kg	1.56
*大豆 *米 *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
四川豆板醤1kg	0.10
*水 *唐辛子 *食塩 *塩漬唐辛子 *発酵調味料 *みそ *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 -----> (大豆)	0.05 0.01 0.01 0.01 0.01 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6月17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)	
【マカロニスープ】	
*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	18.00
*鶏むね肉	18.00
<----- 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
【ハッシュポテト】	
ハッシュポテト40g(20枚入)	40.00
*馬鈴薯	33.61
*たまねぎ	1.96
*上新粉	0.56
*食塩	0.24
*植物油脂(菜種油・大豆油)	3.64
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
キャノーラ油(斗缶16.5kg)@揚げ油	4.00
*食用なたね油	4.00
*シリコン	
【大根とうもろこしのデミグラス煮】	
大根(根)	54.00
*大根	54.00
豚肉スライス(千歳産)	30.00
*豚肉	30.00
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.84
*菜種油	0.84
*デミグラスソース1kg	24.00
*たまねぎ	2.40
*トマトペースト	1.92
*にんじん	1.20

献立名/食品名	可食量 (g)
*チキンエキス	1.20
*フォン・ド・ヴォー(牛肉、大豆)	0.96
*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	12.24
<----- アレルギー ----->	
(小麦・牛肉・大豆・鶏肉)	
コンソメチキン味500g	0.72
*食塩	0.24
*砂糖	0.12
*たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉、鶏肉)	0.08
*デキストリン	0.06
*チキンエキスパウダー(鶏肉・大豆)	0.04
*食用とうもろこし油	0.04
*ぶどう糖	0.02
*かつおエキス粉末	0.01
*オニオンパウダー	
*香辛料	
*調味料(アミノ酸等)	0.11
*カラメル色素	
*香料(小麦・大豆・鶏肉)	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
瀬戸のほんじお1kg	0.12
*海水	0.12

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6月18日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【担々麺】	
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)	
豚ひき肉	18.00
*豚肉	18.00
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
*みじん切りしょうが950g	0.24
*しょうが	0.24
*酸化防止剤 (V.C)	
*pH調整剤	
(冷)つと1kg	6.00
*たらすりみ	3.91
*馬鈴薯澱粉	0.35
*砂糖	0.34
*塩	0.10
*氷水	1.30
キャベツ	24.00
*キャベツ	24.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
チンゲン菜	8.40
*チンゲン菜	8.40
長ねぎ軟白	9.60
*長ねぎ	9.60
三温糖1kg	0.72
*原料糖	0.72
甘蔗糖	
ビート糖	
濃口しょうゆ10L	0.72
*大豆	0.72

献立名/食品名	可食量 (g)
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
赤みそ10kg	2.16
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
*本みりん1.8L	1.08
*もち米	
*米麹	
*グルコース (コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*醸造アルコール (サトウキビ)	
*水	
四川豆板醤1kg	0.06
*水	0.03
*唐辛子	0.01
*食塩	0.01
*塩漬唐辛子	0.01
*発酵調味料	
*みそ	
*パプリカ	
*そら豆粉	
*調味料 (アミノ酸等)	
*酒精	
*pH調整剤	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
一味唐辛子300g	0.01
*赤唐辛子	0.01
キャノーラ油 (ボトル) 1.3@炒め油	0.36
*菜種油	0.36
*大地の味噌ラーメンスープ2kg	12.00
*みそ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩	
*野菜 (玉ねぎ、しょうが)	
*ポークエキス	
*砂糖	
*食用油脂 (豚脂、ごま油、大豆油)	
*にんにくペースト	
*ごま	
*たん白加水分解物	
*香辛料	
*調味料 (アミノ酸等)	
*カラメル色素	
<----- アレルギー ----->	
(ごま・大豆・豚肉)	
*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
おろしにんにく1kg	0.60
*にんにく	0.58
*食塩	0.02
*酸味料	
*白いりごま1kg	0.36
*ごま (いり)	0.36
<----- アレルギー ----->	
(ごま)	
*ねりごま白500g	2.16
*白ごま	2.16
<----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(ごま)	
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【春巻き】	
安心逸品春巻きFe50g (20個入)	50.00
*豚肉	9.24
*にんじん	3.77
*たまねぎ	3.53
*キャベツ	1.71
*植物油脂 (大豆)	1.93
*豚脂	1.02
*しょうゆ	0.82
*はるさめ	0.69
*でん粉 (ばれいしょ)	0.69
*しょうがペースト	0.55
*小麦粉	0.54
*ポークフィヨン	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

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

中学校

献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
*乳化剤	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							
【ナムル風蒸し野菜】							
緑豆もやし	48.00						
*もやし	48.00						
にんじん	8.40						
*人参	8.40						
(冷)カットいんげん500g	6.00						
*冷凍いんげん	6.00						
おろしにんにく1kg	0.84						
*にんにく	0.81						
*食塩	0.03						
*酸味料							
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)							
瀬戸のほんじお1kg	0.12						
*海水	0.12						
*純正ごま油1.65L	0.84						
*食用ごま油	0.84						
ごま							
<----- アレルギー -----> (ごま)							
*白いりごま1kg	0.12						
*ごま (いり)	0.12						
<----- アレルギー -----> (ごま)							

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6月22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)	
【じゃがいもともずくの味噌汁】	
メークイン	36.00
*メークイン	36.00
たまねぎ	18.00
*玉ねぎ	18.00
はくさい	12.00
*白菜	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)	
(冷)美ら海育ちもずく1kg	12.00
*おきなわもずく(塩蔵、塩抜き)	12.00
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)
【若鶏ごま照焼き】	
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
*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)	
【人参と春雨のツナ煮】	
にんじん	18.00
*人参	18.00
まぐろ油漬フレーク1kg	30.00
*きはだまぐろ	18.60
*食用こめ油	6.60
*食塩	0.24
*水	4.56
*国産業務用はるさめカット1kg	7.20

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

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6月23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)	
【吉野汁】	
(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)	
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)	6.00
*小松菜	6.00
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
濃口しょうゆ10L	4.80
*大豆	4.80
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*めんつゆ1.8L	3.60
*本造醸しょうゆ	1.61

献立名/食品名	可食量 (g)
*かつおエキス	0.50
*砂糖	0.42
*みりん風米発酵調味料	0.28
*食塩	0.11
*グルタミン酸Na	0.07
*カツオフレーバー	0.02
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.57
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
でん粉10kg	2.40
*じゃがいもでん粉	2.40
*だし昆布道産カット1kg	1.44
*昆布	1.44
*宗田厚削り1kg	1.44
*そうだがつおのふし	1.44
【さばの味噌煮】	
ふっくらさば味噌煮70g(8個入)	70.00
*さば	52.36
*みそ	5.74
*砂糖	4.41
*発酵調味料	1.54
*でん粉(馬鈴薯、とうもろこし)	0.28
*水	5.67
<----- アレルギー -----> (さば・大豆)	
【きんぴらごぼう】	
切りごぼう	30.00
*ごぼう	30.00
豚ももスライス	18.00
*豚肉	18.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	

献立名/食品名	可食量 (g)
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)1.3@炒め油	0.60
*菜種油	0.60
濃口しょうゆ10L	3.00
*大豆	3.00
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん1.8L	2.88
*もち米	
*米麴	
*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*醸造アルコール(サトウキビ)	
*水	
*料理酒1.8L	1.44
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
*めんつゆ1.8L	1.56
*本造醸しょうゆ	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
*カツオフレーバー	0.01
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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6月24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)	
【きのこのスープ】	
たまねぎ	36.00
*玉ねぎ	36.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
えのきたけ	9.60
*えのきたけ	9.60
*エリンギ 生 3kg入	9.60

献立名/食品名	可食量 (g)
*エリンギ	9.60
*ぶなしめじ(生)4kg	9.60
*ぶなしめじ	9.60
ほうれんそう生	6.00
*ほうれん草	6.00
*オリーブ油1kg	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、鶏肉)	0.26
*デキストリン	0.21
*チキنعキスパウダー(鶏肉・大豆)	0.13
*食用とうもろこし油	0.12
*ぶどう糖	0.07
*かつおエキスパウダー	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(小麦・大豆・鶏肉)	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
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	0.30
*海水	0.30
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
【野菜コロッケ】	
学給向け野菜コロッケ60g	60.00
*ばれいしょ	18.12

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
たまねぎ	42.00
*玉ねぎ	42.00
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)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

献立名/食品名	可食量 (g)
*糖類	1.85
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
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
*原料糖	0.36
甘蔗糖	
ビート糖	
*白ワイン1.8L	0.60
*輸入ワイン	
*亜硫酸塩	
*ビタミンC(とうもろこし)	
*水	
瀬戸のほんじお1kg	0.36
*海水	0.36

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

中学校
令和8年6月25日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【肉うどん】	
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)	
豚ももスライス	24.00
*豚肉	24.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
(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)	
こまつな(葉・生)	9.60
*小松菜	9.60
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
*菌床椎茸スライス500g	0.60
*しいたけ	0.60
濃口しょうゆ10L	7.20
*大豆	7.20
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*めんつゆ1.8L	5.40
*本造醸しょうゆ	2.42
*かつおエキス	0.75
*砂糖	0.64

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	0.85
<----- 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	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	
*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)	
【*チーズはんぺんフライ】	
チーズはんぺんフライ40g	40.00
*魚肉すり身(すけそうだら)	8.56
*チーズ	3.84
*液卵白	3.40
*植物油脂(大豆)	3.40

献立名/食品名	可食量 (g)
*発酵調味料	0.36
*砂糖	0.24
*食塩	0.20
*酵母エキス	0.12
*衣	
パン粉(小麦)	4.12
水あめ	0.76
コーンフラワー	0.72
*水	10.80
*加工デンプン	3.36
*調味料(アミノ酸)	0.04
*増粘剤(キサンタンガム)	0.04
*リン酸塩(Na)	0.04
*乳化剤	
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆)	
キャノーラ油(斗缶16.5kg)@揚げ油	4.00
*食用なたね油	4.00
*シリコーン	
【厚揚げの味噌炒め】	
(冷)ミニ絹厚揚げ1kg	31.20
*豆乳	23.74
*植物油(菜種)	2.56
*加工澱粉(とうもろこし、キャッサバ)	1.97
*凝固剤製剤	0.37
*トランスグルタミナーゼ製剤(酵素)	0.09
*水	2.46
<----- アレルギー -----> (大豆)	
たまねぎ	18.00
*玉ねぎ	18.00
にんじん	18.00
*人参	18.00
ピーマン	6.00
*ピーマン	6.00
*ぶなしめじ(生)4kg	6.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*ぶなしめじ	6.00
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	1.20
*菜種油	1.20
白みそ10kg	3.00
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
三温糖1kg	1.44
*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 -----> (鶏肉)	
でん粉10kg	0.67
*じゃがいもでん粉	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6月26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)	
【中華スープ】	
鶏むね肉スライス	18.00
*鶏むね肉	18.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
緑豆もやし	24.00
*もやし	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
*菌床椎茸スライス500g	0.36
*しいたけ	0.36
*鶏ガラスープ1kg	3.60
*ガラスープ	3.60
鶏骨 まる鶏 長ねぎ 玉ねぎ にんじん 水	
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*塩ラーメンスープ(和弘)2kg	8.40
*食塩	1.34

献立名/食品名	可食量 (g)
*たん白加水分解物 植物性たん白質(大豆) 食塩	0.87
*肉エキス	0.84
鶏骨抽出エキス 豚骨抽出エキス 食塩 たまねぎ 植物油脂(ごま) L-グルタミン酸ナトリウム 調味料製剤 キサンタンガム グァーガム 水	
*砂糖	0.35
*調味料(アミノ酸等)	0.33
*酒精	0.18
*酸味料 クエン酸	0.01
*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
【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

献立名/食品名	可食量 (g)
*でん粉加工食品(馬鈴薯、死'材、植物油脂:772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'材、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)	
【ホイコーロー】	
豚ももスライス	30.00
*豚肉	30.00
<----- 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
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 甘蔗糖 ビート糖	1.32
濃口しょうゆ10L	3.00
*大豆	3.00
*小麦	
*食塩	
<----- 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6月29日(月)

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)	
【ポークカレー】	
豚ももスライス	24.00
*豚肉	24.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
メイクイン	36.00
*メイクイン	36.00
にんじん	18.00
*人参	18.00
たまねぎ	48.00
*玉ねぎ	48.00
*ウスターソース1.8L	0.60
*糖類 液糖 しょ糖型液糖 ぶどう糖果糖液糖	0.22

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
*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950g	0.60
*しょうが	0.60
*酸化防止剤(V.C)	
*pH調整剤	
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.36
*菜種油	0.36
(冷)ソテーオニオン1kg	3.60
*玉ねぎ(北海道)	3.55
*大豆油 大豆油 シリコーン	0.05
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*トマトジュース800g	2.40
*トマト	2.40

献立名/食品名	可食量 (g)
*給食用カレーフレーク1kg	4.80
*小麦粉	1.63
*食用油脂(豚脂、植物油脂:パーム)	1.15
*砂糖	0.48
*カレーパウダー	0.34
*食塩	0.34
*でんぷん(とうもろこし)	0.19
*香辛料	0.02
*麦芽糖	0.02
*オニオンパウダー	0.02
*酵母エキス	0.02
*粉末しょうゆ	0.02
*トマトパウダー	0.02
*こんぶエキス	0.02
*ぶどう糖	0.02
*小麦発酵調味料	0.02
*加工デンプン(キャッサバ)	0.43
*カラメル色素	0.05
*乳化剤(大豆)	
*酸味料	
*ピロリン酸鉄	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
*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
*パンブキンパウダー	0.19
*野菜(玉ねぎ、にんにく)	0.19
*粉末米酢	0.16
カレー粉1kg	0.06
*ターメリック	0.02
*コリアンダー	0.01
*クミン	0.01
*フェヌグリーク	0.01
*チリペッパー	0.01
*オールスパイス	
*その他の香辛料	0.01
ローリエ100g	0.01
*ローレル	0.01
【ウインナー(2・2)】	
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

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

中学校

献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
*香辛料 (白コショウ、カルワイ(キャフェー) <----- アレルギー -----> (豚肉)	0.10	<----- アレルギー -----> (鶏肉)					
【枝豆のソテー】		ホワイトペッパー1kg	0.01				
(冷)むき枝豆1kg	18.00	*ホワイトペッパー	0.01				
*枝豆	18.00	瀬戸のほんじお1kg	0.36				
*食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)		*海水	0.36				
にんじん	12.00						
*人参	12.00						
キャベツ	36.00						
*キャベツ	36.00						
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							
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							

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6月30日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【わかめご飯】	
わかめご飯 中学 100g	100.00
*精白米	99.76
*強化米(ビタミンB1、B2)	0.24
*炊き込みわかめ200g	2.90
*塩蔵わかめ	2.34
*食塩	0.32
*砂糖	0.22
*酵母エキス	0.02
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	206.00
【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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酸化防止剤(ビタミンE)	
【さんまおかか煮】	
さんまおかか煮30g(10入)	30.00
*さんま	23.86
*しょうゆ	1.97
*砂糖	1.97
*みりん	0.51
*かつお節	0.18
*昆布エキス	0.18
*増粘剤(加工でん粉) ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン	0.15
*増粘剤(増粘多糖類) グァーガム キサンタンガム	0.02
*水 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	1.17
【切干大根炒め煮】	
*切干大根 3cmカット1kg	6.00
*大根	6.00
(冷)さつま揚 人参なし・角50g	12.00
*魚肉(スケソウタラ)	7.22
*でんぶん(馬鈴薯)	0.60
*植物油(菜種)	0.60
*砂糖	0.59
*みりん	0.23
*食塩	0.18
*水	2.57
豚ももスライス	18.00
*豚肉 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	18.00
にんじん	6.00
*人参	6.00
キャノーラ油(ボトル) 1.3@炒め油	0.60
*菜種油	0.60

献立名/食品名	可食量 (g)
濃口しょうゆ10L	3.60
*大豆 *小麦 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	3.60
*本みりん1.8L	3.60
*もち米 *米麴 *グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷) *醸造アルコール(サトウキビ) *水	
*料理酒1.8L	1.80
*米 *米こうじ(米) *醸造アルコール(さとうきび)	
三温糖1kg	1.80
*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	1.80

献立名/食品名	可食量 (g)

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。