

アレルギー対応献立表

中学校
令和 8 年 9 月 1 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)	
【ワンタンスープ】	
* 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	18.00
*白菜	18.00
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	7.20

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩	1.14
*たん白加水分解物	0.74
植物性たん白質 (大豆)	
食塩	
*肉エキス	0.72
鶏骨抽出エキス	
豚骨抽出エキス	
食塩	
たまねぎ	
植物油 (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	0.30
*調味料 (アミノ酸等)	0.28
*酒精	0.15
*酸味料	0.01
クエン酸	
*水	3.85
<----- アレルギー -----> (ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	
* 料理酒1.8L	1.20
*米	
*米こうじ (米)	
*醸造アルコール (さとうきび)	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
【味噌味肉団子 (1・2)】	
みそだれ肉団子40g (25個入)	80.00
*鶏肉	16.04
*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)	
【ブルコギ】	
豚もも スライス	27.00
*豚肉	27.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
たまねぎ	16.20
*玉ねぎ	16.20

献立名／食品名	可食量 (g)
緑豆もやし	21.60
*もやし	21.60
にんじん	10.80
*人参	10.80
おろしにんにく1kg	0.76
*にんにく	0.73
*食塩	0.02
*酸味料	
キャノーラ油 (ボトル) 1.3@炒め油	0.54
*菜種油	0.54
濃口しょうゆ10L	2.16
*大豆	2.16
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
* 料理酒1.8L	1.08
*米	
*米こうじ (米)	
*醸造アルコール (さとうきび)	
* 本みりん1.8L	0.65
*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	1.40
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
四川豆板醤1kg	0.09
*水	0.05
*唐辛子	0.01
*食塩	0.01

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

アレルギー対応献立表

中学校

献立名／食品名	可食量 (g)	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)
*塩漬唐辛子 *発酵調味料 *みそ *パプリカ *そら豆粉 *調味料（アミノ酸等） *酒精 *pH調整剤 <----- アレルギー -----> (大豆)	0.01						
三温糖1kg	0.76						
*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	0.76						
*純正ごま油1.65L	0.76						
*食用ごま油 ごま <----- アレルギー -----> (ごま)	0.76						
*白いりごま1kg	1.08						
*ごま（いり） <----- アレルギー -----> (ごま)	1.08						

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 9 月 2 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206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【ABCスープ】	
*アルファベットマカロニ500g	7.20
*デュラム小麦のセモリナ	7.20
<----- アレルギー ----->	
(小麦)	
(冷) ショルダーベーコン1kg	4.80
*豚かた肉	4.67
*食塩	0.08

献立名／食品名	可食量 (g)
*砂糖	0.04
*香辛料	0.01
ナツメグ	
コリアンダー	
カルダモン	
オールスパイス	
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
キャベツ	18.00
*キャベツ	18.00
たまねぎ	12.00
*玉ねぎ	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
*たん臼加水分解物（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
【白身魚フライ】	
白身魚フライ60	60.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*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
*シリコン	
【ピザ風ソテー】	
(冷) ウインナーカット1kg	14.40
*豚肉	14.03
*食塩	0.20
*砂糖	0.13
*香辛料	0.04
白コショウ	
カルワイ	
マスタード	
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
たまねぎ	24.00
*玉ねぎ	24.00
ピーマン（千歳産）8kg	8.40
*ピーマン	8.40
チルドポテト1kg（1.5cm角）	18.00
*じゃがいも	18.00
*食塩	
*ピロリン酸Na	
*酸化防止剤（ビタミンC）	
(冷) ホールコーン1kg	12.00
*とうもろこし	12.00

献立名／食品名	可食量 (g)
ダイスカットチーズ8mm1kg	6.00
*ナチュラルチーズ	5.09
*乳化剤	
*重曹	
*水	0.91
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
*トマトソース濃縮タイプ3kg	7.66
*トマト	5.59
*たまねぎ	1.00
*パプリカ	0.38
*砂糖	0.15
*食塩	0.15
*白ワイン	0.15
*大豆油	0.15
*にんにく	0.08
*香辛料	
*クエン酸	0.01
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
*カゴメサルサポモドーロ3kg	6.90
*トマト	5.71
*たまねぎ	0.55
*食用植物油	
オリーブオイル	0.21
大豆油	0.21
*にんにく	0.07
*食塩	0.07
*チキンブイヨン	0.07
*香辛料	
*クエン酸	0.01
<----- アレルギー ----->	
(大豆・鶏肉)	
三温糖1kg	0.19
*原料糖	0.19
甘蔗糖	

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

[illegible]

献立名／食品名	可食量 (g)

献立名／食品名	可食量 (g)

献立名／食品名	可食量 (g)

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

アレルギー対応献立表

中学校
令和 8 年 9 月 3 日 (木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ラーメン】	
ラーメン中学校170g	170.00
*小麦粉	122.40
*水	44.71
*食塩	0.61
*かん水	1.22
<----- アレルギー -----> (小麦)	
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【醤油ラーメン@わかめ】	
豚もも スライス	36.00
*豚肉	36.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
たまねぎ	36.00
*玉ねぎ	36.00
はくさい	24.00
*白菜	24.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
*カットわかめ200g(北海道産)	0.24
*わかめ	0.24
*みじん切りしょうが950g	0.60
*しょうが	0.60
*酸化防止剤 (V.C)	
*pH調整剤	
おろしにんにく1kg	0.60
*にんにく	0.58
*食塩	0.02
*酸味料	

献立名／食品名	可食量 (g)
*醤油ラーメンスープ(和弘)2kg	14.40
*しょうゆ	3.57
*肉エキス (豚・鶏)	1.73
*食塩	1.64
*動物油脂 (豚)	1.44
*砂糖	0.20
*野菜エキス (オニオン、キャロット、キャベツ)	0.03
*オニオンエキス	0.03
*調味料 (アミノ酸等)	0.85
*L-グルタミン酸ナトリウム	
*5' - リボヌクレオチド二Na	
*クエン酸三Na	
*コハク酸二Na	
*食塩	
*酵母エキス	
*デキストリン	
*たん白加水分解物	
*酒精	0.45
*増粘剤 (キサンタン)	0.03
*カラメル色素	
*酸味料	
*水	4.44
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
*鶏ガラスープ1kg	3.60
*ガラスープ	3.60
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01

献立名／食品名	可食量 (g)
キャノーラ油 (ボトル) 1.3@炒め油	1.20
*菜種油	1.20
【春巻き】	
安心逸品春巻きFe50 g (20個入)	50.00
*豚肉	9.24
*にんじん	3.77
*たまねぎ	3.53
*キャベツ	1.71
*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
*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 ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(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
*シリコン	
【炒めナムル】	
緑豆もやし	48.00
*もやし	48.00
にんじん	9.60
*人参	9.60
(冷)カットいんげん500g	7.20
*冷凍いんげん	7.20
*国産きくらげスライス100 g	0.72
*あらげきくらげ	0.72
豚ひき肉	11.52
*豚肉	11.52
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
おろしにんにく1kg	1.10
*にんにく	1.06
*食塩	0.03
*酸味料	
*純正ごま油1.65L	1.10
*食用ごま油	1.10
ごま	
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*がらスープ達人500g (顆粒)	0.48
*粉末動物油脂 (鶏肉)	0.08
*ポークエキスパウダー	0.08
*チキンエキスパウダー	0.08
*食塩	0.04
*コラーゲンペプチド (ゼラチン)	0.04
*デキストリン	0.03
*麦芽糖	0.03
*酵母エキスパウダー	0.01
*調味動物油脂 (小麦、大豆、鶏肉)	0.01

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

アレルギー対応献立表

中学校

献立名／食品名	可食量 (g)	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)
*砂糖	0.01						
*チキンパウダー							
*ポークパウダー							
*ねぎエキスパウダー							
*しょうがパウダー							
*米サラダ油							
*調味料（アミノ酸等）	0.05						
*糊料（グァーガム）							
*香料							
〈----- アレルギー -----〉							
（小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン）							
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	1.26						
*原料糖	1.26						
甘蔗糖							
ビート糖							
* 穀物酢1.8L	1.15						
*米							
*アルコール							
*酒粕							
*食塩							
* 白いりごま1kg	0.79						
*ごま（いり）	0.79						
〈----- アレルギー -----〉							
（ごま）							
でん粉10kg	1.01						
*じゃがいもでん粉	1.01						

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 9 月 4 日(金)

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)	
【じゃがいもの味噌汁】	
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
にんじん	12.00
*人参	12.00
(冷)油揚げカット500 g	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)	
*カットわかめ200g(北海道産)	0.60
*わかめ	0.60
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（小麦・大豆）	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
*粉末がらすープ	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（小麦・大豆）	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（乳・大豆）	
*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)	
【大根とちくわの炒め煮】	
大根(根)（千歳産）10kg	30.00
*大根	30.00
豚もも スライス	18.00
*豚肉	18.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
(冷)焼竹輪50g（縦1/2切）	12.00
*たらすりみ	7.65

献立名／食品名	可食量 (g)
*馬鈴薯澱粉	0.68
*砂糖	0.66
*みりん	0.25
*食塩	0.21
*氷水	2.54
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	
三温糖1kg	1.32
*原料糖	1.32
甘蔗糖	
ビート糖	
濃口しょうゆ10L	4.20
*大豆	4.20
*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）	
*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	
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.12
*菜種油	0.12

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 9 月 9 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206 g	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（ゆで塩用）	0.04
*海水	0.04

献立名／食品名	可食量 (g)
(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)	
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

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	
<----- 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
【トマトソースハンバーグ】	
FMうす味ハンバーグ（鶏豚）ケチャップ 60g	60.00
*鶏肉（国産）	16.80
*たまねぎ	8.94
*豚脂	3.36
*豚肉（国産）	2.82
*粒状植物性たん白（大豆）	2.82
*砂糖	0.54
*ぶどう糖	0.42
*食塩	0.24
*酵母エキス	0.18
*トマトペースト	0.18
*香辛料	0.12
*にんにくペースト	0.12
*小麦不使用しょうゆ	0.06
*しょうがペースト	0.06
*水	5.64
*加工デンプン（とうもろこし、キャッサバ）	2.58
*炭酸Ca	0.24

献立名／食品名	可食量 (g)
*セルロース	0.18
*ピロリン酸第二鉄	
*【ケチャップソース】	
*トマトケチャップ	6.30
*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	1.92
*水溶性食物繊維	0.84
*食酢	0.60
*トマトペースト	0.30
*小麦不使用しょうゆ	0.24
*植物油（菜種）	0.12
*にんにくペースト	0.06
*酵母エキス	0.06
*香辛料	
*水	3.90
*増粘剤（加工デンプン：キャッサバ、キサンタンガム）	0.30
*炭酸Ca	0.06
*ピロリン酸第二鉄	
<----- アレルギー ----->	
(大豆・鶏肉・豚肉)	
【ジャーマンポテト】	
チルドポテト1kg（1.5cm角）	38.00
*じゃがいも	38.00
*食塩	
*ピロリン酸Na	
*酸化防止剤（ビタミンC）	
冷）1/4カットポテト15kg（くし型）	10.00
*ばれいしょ	10.00
*シリコーン樹脂製剤	
*リン酸塩（Na）製剤	
*L-アスコルビン酸	
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

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 ナツメグ コリアンダー カルダモン オールスパイス 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	0.02	(小麦・大豆・鶏肉) 瀬戸のほんじお1kg	0.10				
*ハーブシーズニング (バジル) 1kg	0.70	*海水	0.10				
*香辛料 オニオン ガーリック バジル	0.25	ホワイトペッパー1kg	0.01				
パセリ 唐辛子 その他香辛料		*ホワイトペッパー	0.01				
*食塩	0.18	キャノーラ油 (ボトル) 1.3@炒め油	0.48				
*デキストリン	0.07	*菜種油	0.48				
*チキンエキス	0.05	【ホイップバター5g】					
*たん白加水分解物 (小麦・大豆)	0.01	北海道ホイップバター5g (ポーション)	5.00				
*調味料 (アミノ酸等)	0.14	*生乳	5.00				
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・鶏肉)		*食塩					
*ハーブシーズニング (バジル) 300g缶	0.10	〈----- アレルギー -----〉 (乳)					
*香辛料 オニオン ガーリック バジル パセリ 唐辛子 その他香辛料	0.04						
*食塩	0.03						
*デキストリン	0.01						
*チキンエキス	0.01						
*たん白加水分解物 (小麦・大豆)							
*調味料 (アミノ酸等)	0.02						
〈----- 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 9 月 10 日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【うどん】	
うどん中学校175g	175.00
*小麦粉	126.00
*水	45.50
*食塩	4.02
*酸味料	0.02
<----- アレルギー -----> (小麦)	
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【カレーうどん@】	
豚もも スライス	24.00
*豚肉	24.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
たまねぎ	48.00
*玉ねぎ	48.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
こまつな(葉・生) 千歳産	6.00
*小松菜	6.00
(冷)油揚げカット500 g	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)	
*菌床椎茸スライス500g	0.36
*しいたけ	0.36

献立名／食品名	可食量 (g)
*給食用カレーフレーク1kg	6.00
*小麦粉	2.04
*食用油脂(豚脂、植物油脂:パーム)	1.44
*砂糖	0.60
*カレーパウダー	0.42
*食塩	0.42
*でんぶん(とうもろこし)	0.24
*香辛料	0.03
*麦芽糖	0.03
*オニオンパウダー	0.03
*酵母エキス	0.03
*粉末しょうゆ	0.03
*トマトパウダー	0.03
*こんぶエキス	0.03
*ぶどう糖	0.03
*小麦発酵調味料	0.03
*加工デンプン(キャッサバ)	0.54
*カラメル色素	0.06
*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	6.00
*小麦粉	1.98
*豚脂	1.62
*砂糖	0.72
*食塩	0.60
*カレーパウダー	0.42
*デキストリン	0.24
*香辛料	0.06
*ローストオニオンパウダー	0.06
*しょう油加工品	0.06
*脱脂大豆	0.06
*ローストガーリックパウダー	0.06
*玉ねぎエキス	0.06

献立名／食品名	可食量 (g)
*小麦発酵調味料	0.06
*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)	
*やさいかレー1kg	3.60
*米粉	1.01
*パーム油	0.72
*デキストリン	0.43
*カレー粉	0.36
*砂糖	0.36
*食塩	0.25
*酵母エキス	0.14
*トマトペースト	0.07
*ばれいしょでん粉	0.07
*ココアパウダー	0.06
*パンブキンパウダー	0.04
*野菜(玉ねぎ、にんにく)	0.04
*粉末米酢	0.04
*めんつゆ1.8L	3.60
*本造しょうゆ	1.61
*かつおエキス	0.50
*砂糖	0.42
*みりん風米発酵調味料	0.28
*食塩	0.11
*グルタミン酸Na	0.07
*カツオフレーバー	0.02
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.57
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)
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)	
*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)	
カレー粉1kg	0.30
*ターメリック	0.10
*コリアンダー	0.05
*クミン	0.05
*フェヌグreek	0.03
*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
*素材力だし かつおだし500 g	0.60
*風味原料	0.23
かつお節粉末	
かつお節エキス粉末	
かつおエキス粉末	
昆布粉末	
*でん粉分解物	0.23
*酵母エキス粉末	0.08
*麦芽糖	0.06
瀬戸のほんじお1kg	0.10
*海水	0.10
でん粉10kg	4.80
*じゃがいもでん粉	4.80
【コロッケ】	
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

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)
*にんじん	3.84	発酵調味料					
*小麦粉加工品	3.24	砂糖（サトウキビ・てんさい）					
*たまねぎ	3.18	食塩					
*とうもろこし	1.32	*酵母エキス					
*いんげん	1.08	デキストリン					
*砂糖	1.02	<----- アレルギー ----->					
*でん粉（とうもろこし）	0.84	（小麦・大豆）					
*食用植物油脂（パーム）	0.54	濃口しょうゆ10L	2.40				
*貝Ca（ホタテ）	0.30	*大豆	2.40				
*食塩	0.24	*小麦					
*酵母粉末	0.12	*食塩					
*水	9.00	<----- アレルギー ----->					
<----- アレルギー ----->		（小麦・大豆）					
（小麦・大豆）		*穀物酢1.8L	1.80				
キャノーラ油（斗缶16.5kg）@揚げ油	6.00	*米					
*食用なたね油	6.00	*アルコール					
*シリコーン		*酒粕					
【おかか野菜（味付）】		*食塩					
緑豆もやし	36.00	三温糖1kg	1.68				
*もやし	36.00	*原料糖	1.68				
キャベツ	24.00	甘蔗糖					
*キャベツ	24.00	ビート糖					
にんじん	18.00	*純正ごま油1.65L	0.36				
*人参	18.00	*食用ごま油	0.36				
*骨丸ごと味付けおかか300g	0.96	ごま					
*味付け鰹節（小麦 大豆）		<----- アレルギー ----->					
鰹節		（ごま）					
濃口醤油（小麦 大豆）		瀬戸のほんじお1kg	0.20				
醸造酢		*海水	0.20				
砂糖		ホワイトペッパー1kg	0.02				
*砂糖（サトウキビ・てんさい）		*ホワイトペッパー	0.02				
*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							

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 9 月 11 日 (金)

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)	
【中華スープ】	
鶏むね肉 スライス	24.00
*鶏むね肉	24.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
はくさい	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
*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	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)	
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	
グアーガム	
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
【ショーロンポー (1・2個)】	
ショーロンポー25g (20入)	50.00
*キャベツ	7.60
*玉ねぎ	5.70
*豚脂	7.60
*豚肉	7.60
*たけのこ水煮	1.90
*しょうゆ (小麦・大豆)	1.75

献立名／食品名	可食量 (g)
*春雨	1.71
*でん粉	1.14
*しいたけ	0.95
*かきエキス調味料	0.75
*砂糖	0.46
*おろししょうが	0.31
*発酵調味料	0.19
*植物油 (ごま)	0.19
*食塩	0.12
*香辛料	0.04
*皮 小麦粉	7.76
*皮 ショートニング	0.26
*皮 加工油脂	0.08
*加工デンプン	0.87
*乳化剤	0.01
*水	3.04
<----- アレルギー -----> (小麦・ごま・大豆・豚肉)	
【大根と豚肉の炒め物】	
大根(根) (千歳産) 10kg	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
*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

献立名／食品名	可食量 (g)
にんじん	12.00
*人参	12.00
(冷)カットいんげん500g	6.00
*冷凍いんげん	6.00
*料理酒1.8L	1.20
*米	
*米こうじ (米)	
*醸造アルコール (さとうきび)	
三温糖1kg	1.80
*原料糖	1.80
甘蔗糖	
ビート糖	
赤みそ10kg	1.80
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
濃口しょうゆ10L	1.80
*大豆	1.80
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*豆鼓醬 (トウジヤン) 100g	1.44
*醤油	
*とうち	
*水	
*砂糖	
*にんにく	
*食塩	
*大豆油	
*米酒	
*増粘剤 (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)	

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)
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）1.3@炒め油	0.60						
*菜種油	0.60						

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

アレルギー対応献立表

中学校
令和 8 年 9 月 14 日(月)

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)	
【大根と豆腐の味噌汁】	
大根(根)	6.00
*大根	6.00
大根(根)（千歳産）10kg	30.00
*大根	30.00
(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500 g	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

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
【ぶり生姜醤油フライ】	
ぶり生姜醤油フライ50 g	50.00
*ぶり	30.00
*パン粉	8.00
*小麦粉	2.60
*バターミックス	1.90
小麦粉、でん粉(トモロシ)、 粉末状大豆たん白、増粘多糖類（小麦・大豆）	
*醤油	0.95
*みりん	0.40
*砂糖	0.30
*生姜	0.10
*水	5.75
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
キャノーラ油(斗缶16.5kg)@揚げ油	5.00
*食用なたね油	5.00
*シリコーン	
【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

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	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
*本造しょうゆ	0.43

献立名／食品名	可食量 (g)
*かつおエクス	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 -----> (小麦・大豆)	
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.60
*菜種油	0.60

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

アレルギー対応献立表

中学校
令和 8 年 9 月 15 日 (火)

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)	
【二空団コラボキーマカレー】	
*豚ひき肉(千歳産)	36.00
*豚肉	36.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*大豆ミート(ミンチ)Fe強化1kg	4.20
*大豆(北海道産)	4.20
*クエン酸鉄	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
たまねぎ	66.00
*玉ねぎ	66.00
にんじん	24.00
*人参	24.00
ピーマン(千歳産)8kg	9.60

献立名／食品名	可食量 (g)
*ピーマン	9.60
(冷)ソテーオニオン1kg	3.60
*玉ねぎ(北海道)	3.55
*大豆油	0.05
大豆油	
シリコン	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*トマトダイス5kg	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	7.20
*トマト	4.89
*糖類	1.58
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.29
*食塩	0.22
*たまねぎ	0.22
*香辛料	0.01
*赤ワイン1.8L	0.60
*輸入ワイン	
*亜硫酸塩	
*水	
*みじん切りにんにく1kg	1.80
*にんにく	1.79
*pH調整剤	0.01
*みじん切りしょうが950g	1.80
*しょうが	1.79
*酸化防止剤(V.C)	0.01
*pH調整剤	
濃口しょうゆ10L	1.80
*大豆	1.80
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆)	
*ウスターソース1.8L	3.00
*糖類	1.08
液糖 しょ糖型液糖	
ぶどう糖果糖液糖	
*野菜・果実	0.06
トマトペースト	
オニオンエキス	
レモン果汁	
*醸造酢	0.26
*並塩	0.20
*アミノ酸液	0.05
*香辛料	0.01
*水	1.36
*ジェサカレーフレーク1kg	1.80
*小麦粉	0.59
*豚脂	0.49
*砂糖	0.22
*食塩	0.18
*カレーパウダー	0.13
*デキストリン	0.07
*香辛料	0.02
*ローストオニオンパウダー	0.02
*しょう油加工品	0.02
*脱脂大豆	0.02
*ローストガーリックパウダー	0.02
*玉ねぎエキス	0.02
*小麦発酵調味料	0.02
*調味料(アミノ酸等)	
*カラメル色素	
*酸味料(クエン酸、DL-リンゴ酸)	
*香料(タマネギ香料、エステル類)	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*給食用カレーフレーク1kg	1.80
*小麦粉	0.61

献立名／食品名	可食量 (g)
*食用油脂(豚脂、植物油脂:パーム)	0.43
*砂糖	0.18
*カレーパウダー	0.13
*食塩	0.13
*でんぷん(とうもろこし)	0.07
*香辛料	0.01
*麦芽糖	0.01
*オニオンパウダー	0.01
*酵母エキス	0.01
*粉末しょうゆ	0.01
*トマトパウダー	0.01
*こんぶエキス	0.01
*ぶどう糖	0.01
*小麦発酵調味料	0.01
*加工デンプン(キャッサバ)	0.16
*カラメル色素	0.02
*乳化剤(大豆)	
*酸味料	
*ピロリン酸鉄	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*やさいかレー1kg	10.80
*米粉	3.02
*パーム油	2.16
*デキストリン	1.30
*カレー粉	1.08
*砂糖	1.08
*食塩	0.76
*酵母エキス	0.43
*トマトペースト	0.22
*ばれいしょでん粉	0.22
*ココアパウダー	0.17
*パンプキンパウダー	0.13
*野菜(玉ねぎ、にんにく)	0.13
*粉末米酢	0.11
*カルダモン(パウダー)100g	0.06

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	0.06	チキンエキス	0.07				
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	1.20	チキンオイル					
*菜種油	1.20	酵母エキス					
【野菜とツナのソテー】		オニオンパウダー					
まぐろ油漬フレーク1kg	12.00	オニオンエキス					
*きはだまぐろ	7.44	しいたけエキスパウダー					
*食用こめ油	2.64	たん白加水分解物					
*食塩	0.10	香辛料					
*水	1.82	*鶏肉パウダー（鶏肉由来）					
(冷)ミニブロッコリー500g	12.00	*酵母エキス					
*ブロッコリー	12.00	*オニオンエキスパウダー					
チルドポテト1kg（1.5cm角）	12.00	*チキンエキスパウダー（鶏肉由来）					
*じゃがいも	12.00	*香辛料					
*食塩		<----- アレルギー ----->					
*ピロリン酸Na		（鶏肉）					
*酸化防止剤（ビタミンC）		瀬戸のほんじお1kg	0.12				
(冷)彩り野菜ミックス1kg（アスパラ・赤黄ピーマン・玉葱・人参）	6.00	*海水	0.12				
*ズッキーニ	3.00	ホワイトペッパー1kg	0.02				
*黄ピーマン	1.20	*ホワイトペッパー	0.02				
*赤ピーマン	0.90	【型抜きチーズ（ポケモン）10g】					
*たまねぎ	0.60	型抜きチーズ・ポケモン10g	10.00				
*にんじん	0.30	*ナチュラルチーズ	10.00				
(冷)ホールコーン1kg	12.00	*食物繊維（イヌリン）					
*とうもろこし	12.00	*ミルクカルシウム					
にんじん	18.00	*乳化剤					
*人参	18.00	*クエン酸鉄Na					
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.36	*水					
*菜種油	0.36	<----- アレルギー ----->					
チキンブイヨン1kg	0.84	（乳）					
*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）							

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 9 月 16 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206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【きのこベーコンのスープ】	
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
*チキンエキスパウダー（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（小麦・大豆・鶏肉）	
<----- 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（とうもろこし）	
*水	
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
【メンチカツ】	
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（大豆、菜種）	0.54
*粉末状植物性たん白	0.12
*水	12.54
*加工デンプン（タピオカ※大豆含む）	3.18
*調味料（アミノ酸等）	0.24

献立名／食品名	可食量 (g)
*乳化剤（大豆）	
*着色料（カラメル、アナトー）	
*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（千歳産）8kg	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
*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	

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)
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						
【ラ・フランスゼリー】							
ラ・フランスゼリー 40g	40.00						
*ラ・フランス果汁（濃縮還元）山形県産	16.00						
*水あめ	4.00						
*砂糖	3.40						
*水	15.96						
*乳酸Ca	0.32						
*ゲル化剤（増粘多糖類）	0.16						
*酸味料	0.12						
*ビタミンC	0.04						
*クエン酸鉄Na							
*香料							
*酸化防止剤（ビタミンC）							

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 9 月 17 日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【スパゲッティ】	
スパゲティ中学校170g	170.00
*セモリナ小麦粉	166.60
*大豆油	3.40
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【スパゲッティナポリタン】	
豚もも スライス	24.00
*豚肉	24.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
(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 (千歳産) 8kg	9.60
*ピーマン	9.60
*学給用トマトケチャップ特級3kg	15.60
*トマト	10.59
*糖類	3.43

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	0.62
*食塩	0.47
*たまねぎ	0.47
*香辛料	0.02
* トマトソース濃縮タイプ3kg	9.60
*トマト	7.00
*たまねぎ	1.25
*パプリカ	0.48
*砂糖	0.19
*食塩	0.19
*白ワイン	0.19
*大豆油	0.19
*にんにく	0.10
*香辛料	
*クエン酸	0.01
<----- アレルギー -----> (大豆)	
* ナポリタンソース3kg	4.80
*トマト	3.20
*玉葱	0.86
*人参	0.24
*砂糖	0.24
*大豆油	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プロピルセルロース)	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	1.20
*糖類	0.43

献立名／食品名	可食量 (g)
液糖 しよ糖型液糖 ぶどう糖果糖液糖	
*野菜・果実	0.02
トマトペースト	
オニオンエキス	
レモン果汁	
*醸造酢	0.10
*並塩	0.08
*アミノ酸液	0.02
*香辛料	
*水	0.54
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	1.20
*菜種油	1.20
ホワイトペッパー1kg	0.04
*ホワイトペッパー	0.04
三温糖1kg	1.80
*原料糖	1.80
甘蔗糖	
ビート糖	
* ハヤシルウ(交易)1kg	15.60
*小麦粉	6.44
*パーム油	3.79
*砂糖	1.90
*食塩	1.37
*トマトペースト	0.95
*香辛料	0.14
*カラメル色素	0.69
*調味料(アミノ酸等)	0.25
*酸味料	0.06
<----- アレルギー -----> (小麦)	
* デミグラスソース1kg	7.20
*たまねぎ	0.72
*トマトペースト	0.58
*にんじん	0.36
*チキンエキス	0.36

献立名／食品名	可食量 (g)
*フォン・ド・ヴォー(牛肉、大豆)	0.29
*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	3.67
<----- アレルギー -----> (小麦・牛肉・大豆・鶏肉)	
【オムレツ】	
Caたっぷりオムレツ40g(10個入)	40.00
*液卵	24.40
*油脂加工品	2.40
植物油脂(大豆)、卵黄、食塩	
*植物油脂(大豆)	1.20
*でん粉発酵調味料	
*食用卵殻粉(卵)	
*加工でん粉(とうもろこし)	2.40
*増粘剤(キサンタンガム)	
*ピロリン酸鉄	
*水	8.80
<----- アレルギー -----> (卵・大豆)	
【キャベツソテー】	
キャベツ	40.00
*キャベツ	40.00
(冷) ホールコーン1kg	24.00
*とうもろこし	24.00

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

アレルギー対応献立表

中学校

献立名／食品名	可食量 (g)	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)
にんじん	12.00						
*人参	12.00						
こまつな(葉・生) 千歳産	6.00						
*小松菜	6.00						
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	0.72						
*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 9 月 18 日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
【麦ご飯】	
麦ごはん 中学 100 g	100.00
*精白米	99.76
*強化米（ビタミンB1、B2）	0.24
*麦割 米粒麦（20入）1kg	7.00
*おおむぎ 米粒麦	7.00
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【マーボー豆腐（大豆ミート）*】	
(冷)豆腐1kg	108.00
*豆乳	42.03
*難消化デキストリン	4.30
*加工澱粉（キャッサバ）	1.64
*焼成カルシウム	1.23
*凝固剤製剤	1.16
*ピロリン酸第二鉄製剤	1.03
*水	4.77
<----- アレルギー -----> (大豆)	
豚ひき肉	18.00
*豚肉	18.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*大豆ミート（ミンチ）Fe強化1kg	4.20
*大豆（北海道産）	4.20
*クエン酸鉄	
<----- 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

献立名／食品名	可食量 (g)
*しょうが	0.60
*酸化防止剤（L-アスコルビン酸）	
*pH調整剤（DL-リンゴ酸）	
*pH調整剤（グルコン酸）	
長ねぎ軟白	12.00
*長ねぎ	12.00
にんじん	9.60
*人参	9.60
たけのこ水煮(角切)1kg	3.60
*たけのこ（麻竹）	3.60
*水	
こまつな(葉・生) 千歳産	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（トナヅィン）100g	1.80

献立名／食品名	可食量 (g)
*醤油	
*とうち	
*水	
*砂糖	
*にんにく	
*食塩	
*大豆油	
*米酒	
*増粘剤（7セル化7ジビン酸架橋デンプン）	
<----- 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
*バブリカ	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）1.3@炒め油	0.24

献立名／食品名	可食量 (g)
*菜種油	0.24
でん粉10kg	3.84
*じゃがいもでん粉	3.84
【揚げギョーザ（2.3）】	
国産具材のギョーザ18g（Fe・Ca）揚げ用	54.00
*キャベツ	14.15
*玉葱	3.51
*にら	0.70
*豚肉	11.29
*豚脂	1.73
*しょうゆ	0.38
*でん粉（とうもろこし）	0.32
*酵母エキス	0.16
*食塩	0.16
*砂糖	0.11
*しょうがペースト	0.11
*香辛料	
*【皮】	
*小麦粉	13.61
*食塩	0.11
*油脂加工品（還元水あめ、菜種油）	0.11
*加工デンプン（タピオカ）	1.35
*炭酸カルシウム	0.22
*ピロリン酸鉄	
*乳化剤	
*水	5.99
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉)	
キャノーラ油(斗缶16.5kg)@揚げ油	5.40
*食用なたね油	5.40
*シリコーン	
【ミニオムレット】	
ミニオムレット（プレーン）12g	12.00
*乳等を主要原料とする食品	3.53
*全卵	3.30
*砂糖	1.88

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)
*小麦粉 *油脂加工品 *こんにやく加工品 *トレハロース *加工でん粉 *乳化剤（大豆） *膨張剤 *香料（乳） *pH調整剤 *ピロリン酸第二鉄 *水 〈----- アレルギー -----〉 （小麦・卵・乳・大豆）		1.28
		0.21
		0.04
		0.34
		0.22
		0.08
		0.03
		0.01
		1.07
献立名／食品名		可食量 (g)
献立名／食品名		可食量 (g)
献立名／食品名		可食量 (g)

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

アレルギー対応献立表

中学校
令和 8 年 9 月 24 日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【うどん】	
うどん中学校175g	175.00
*小麦粉	126.00
*水	45.50
*食塩	4.02
*酸味料	0.02
<----- アレルギー -----> (小麦)	
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【肉うどん】	
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500 g	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) 千歳産	10.00
*小松菜	10.00
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	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*めんつゆ1.8L	5.40
*本造しょうゆ	2.42
*かつおエキス	0.75
*砂糖	0.64
*みりん風米発酵調味料	0.42
*食塩	0.17
*グルタミン酸Na	0.11
*カツオフレーバー	0.02
*カラメル	0.01
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.85
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	1.20
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
*本みりん1.8L	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
【ちくわ磯辺天ぷら】	
ちくわ磯辺天ぷら50 g	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

献立名／食品名	可食量 (g)
*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
【お月見ゼリー】	
お月見デザート(2026) 40g	40.00
*糖類(果糖ぶどう糖液糖)	3.80
*糖類(ぶどう糖)	3.08
*糖類(砂糖)	2.28

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)
*果糖（果糖） *デキストリン *果汁（みかん） *果汁（ブルーベリー） *寒天 *水 *加工デンプン *乳酸カルシウム *ゲル化剤（増粘多糖類、アルギン酸Na） *酸味料 *香料（オレンジ） *着色料（クチナシ、ベニコウジ） *クエン酸鉄Na 〈----- アレルギー -----〉 （オレンジ）		0.72									
		0.88									
		0.56									
		0.16									
		27.36									
		0.52									
		0.32									
		0.20									
		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 9 月 25 日 (金)

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)	
【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	30.00
*鶏むね肉	30.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
にんじん	12.00
*人参	12.00
はくさい	24.00
*白菜	24.00
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	3.60
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*塩ラーメンスープ(和弘)2kg	7.20

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩	1.14
*たん白加水分解物	0.74
植物性たん白質（大豆）	
食塩	
*肉エキス	0.72
鶏骨抽出エキス	
豚骨抽出エキス	
食塩	
たまねぎ	
植物油（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	0.30
*調味料（アミノ酸等）	0.28
*酒精	0.15
*酸味料	0.01
クエン酸	
*水	3.85
<----- アレルギー -----> (ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	
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)	
【チンジャオロース】	
豚もも 千切りスライス	24.00
*豚肉	24.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
たけのこ水煮(千切)1kg	12.00
*たけのこ水煮	10.08
*酸味料	
*ビタミンC（コーン）	
*水	1.92
緑豆もやし	24.00
*もやし	24.00
ピーマン（千歳産）8kg	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

献立名／食品名	可食量 (g)
*じゃがいもでん粉	1.20
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.84
*菜種油	0.84
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)	
おろししょうが1kg	0.36
*しょうが	0.36
*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	0.36
*にんにく	0.35
*食塩	0.01
*酸味料	
*料理酒1.8L	1.20
*米	

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。

中学校

献立名／食品名		可食量 (g)
	*米こうじ（米） *醸造アルコール（さとうきび）	
* 純正	ごま油1.65L	0.36
	*食用ごま油 ごま ＜----- アレルギ－ -----＞ （ごま）	0.36

献立名／食品名	可食量 (g)

献立名／食品名	可食量 (g)

献立名／食品名	可食量 (g)

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

中学校
令和 8 年 9 月 28 日(月)

献立名／食品名		可食量 (g)
【鶏つくね】		
若鶏と野菜の焼きつくね50g（10個入）		50.00
*鶏肉		16.29
*たまねぎ		8.19
*にんじん		2.46
*れんこん		0.62
*ねぎ		0.08
*つくねのたれ		7.52
砂糖		
しょうゆ		
水あめ		
たん白加水分解物		
チキンエキス		
*パン粉		3.48
*粉末状植物性たん白（大豆、パーム）		0.37
*植物油脂（パーム）		1.23
*粒状植物性たん白（大豆、パーム）		1.11
*砂糖		1.08
*しょうゆ		0.73
*発酵調味料		0.49
*食塩		0.24
*加工デンプン（タピオカ、もち米）		0.78
*増粘剤（加工デンプン　とうもろこし、キサンタンガム）		0.31
*重曹		0.04
*カラメル色素		0.03
*ピロリン酸第二鉄		0.01
*調整水		4.97
<----- アレルギー ----->		
(小麦・大豆・鶏肉)		
【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

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 9 月 29 日 (火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【わかめご飯】	
わかめご飯 中学 100g	100.00
*精白米	99.76
*強化米（ビタミンB1、B2）	0.24
*炊き込みわかめ200g	2.90
*塩蔵わかめ	2.34
*食塩	0.32
*砂糖	0.22
*酵母エキス	0.02
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【肉じゃが】	
豚もも スライス	42.00
*豚肉	42.00
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
メークイン	90.00
*メークイン	90.00
チルドポテト1kg（1.5cm角）	18.00
*じゃがいも	18.00
*食塩	
*ピロリン酸Na	
*酸化防止剤（ビタミンC）	
たまねぎ	42.00
*玉ねぎ	42.00
しらたき	30.00
*こんにゃく粉	
*凝固剤（水酸化カルシウム）	
*水	
にんじん	18.00
*人参	18.00
(冷)カットいんげん500g	6.00
*冷凍いんげん	6.00

献立名／食品名	可食量 (g)
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）	
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.48
*菜種油	0.48
濃口しょうゆ10L	8.40
*大豆	8.40
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
*めんつゆ1.8L	1.20
*本造しょうゆ	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
*カツオブレーバー	0.01
*カラメル	
*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	2.40
*もち米	
*米麹	
*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	
三温糖1kg	2.40
*原料糖	2.40
甘蔗糖	
ビート糖	
【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)	
【みかんゼリー】	
国産みかんゼリー40g	40.00
*うんしゅうみかん果汁（濃縮還元）	32.00
*水あめ	3.92
*砂糖	3.52
*乳酸Ca	0.28
*ゲル化剤（増粘多糖類）	0.20
*酸味料	0.04
*ビタミンC	0.04
*クエン酸鉄Na	

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 9 月 30 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206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【コーンポタージュ】	
たまねぎ	24.00
*玉ねぎ	24.00
(冷)ホールコーン1kg	30.00
*とうもろこし	30.00
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.36
*菜種油	0.36
*コーンポタージュ(交易)1kg	24.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*デキストリン	7.20
*スイートコーンパウダー	4.80
*小麦粉	3.19
*大豆油	2.98
*脱脂粉乳	2.11
*砂糖	0.89
*食塩	0.84
*ばれいしょでん粉	0.62
*オニオンパウダー	0.41
*チキンエキス	0.12
*香辛料	0.05
*たん白加水分解物	0.02
*調味料（アミノ酸等）	0.70
*香料	0.07
<----- アレルギー ----->	
(小麦・乳・大豆・鶏肉)	
*ベシヤメルソース1kg	9.60
*粉末植物油脂（パーム、牛乳、ヤシ、ナタ）	3.27
*乳製品	2.82
（脱脂粉乳、 ホエイパウダー、 全粉乳、 チーズ）	
*小麦粉	2.35
*たん白加水分解物（小麦、トウモロコシ、大豆）	0.48
魚醤（ほっけ、すけとうだら）	
*乳等を主要原料とする食品	0.28
*こんぶエキスパウダー	0.15
*食塩	0.12
*酵母エキスパウダー	0.08
*ほたてエキスパウダー	0.03
*オニオンパウダー	0.01
<----- アレルギー ----->	
(小麦・乳・大豆)	
*調理用牛乳10kg	12.00
*牛乳	12.00

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
*生クリーム1L	1.20
*生乳	1.20
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
*（冷）有塩バター450 g	1.20
*生乳（国産）	1.20
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
乾燥パセリ100g	0.04
*パセリ	0.04
コンソメチキン味500g	0.96
*食塩	0.32
*砂糖	0.15
*たん白加水分解物（小麦、大豆、豚肉、鶏肉）	0.10
*デキストリン	0.08
*チキンエキスパウダー（鶏肉・大豆）	0.05
*食用とうもろこし油	0.05
*ぶどう糖	0.03
*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）	0.15
*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)	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
【ケチャップ味肉団子（1・2個）】	
ビツ肉だんご（ケチャップあん）40g（25個入）	80.00
*鶏肉	16.04
*豚肉	1.34
*たまねぎ	13.37

献立名／食品名	可食量 (g)
*パン粉	4.54
*粉末状植物性たん白（大豆）	0.80
*豚脂	1.78
*粒状植物性たん白（大豆）	1.70
*食塩	0.32
*たん白自己消化物	0.16
*植物油脂（ごま）	0.10
*香辛料	0.06
*加工デンプン（タピオカ）	1.60
*調味料（アミノ酸）	0.22
*カラメル色素	0.18
*ピロリン酸第二鉄	0.03
*トマトケチャップ	5.10
*砂糖	3.06
*醸造酢（小麦、りんご）	1.68
*しょうゆ	0.72
*植物油脂（ごま）	0.25
*食塩	0.14
*おろししょうが	0.06
*増粘剤（加工デンプン：とうもろこし）	0.90
*調味料（アミノ酸）	0.20
*カロチノイド色素	0.01
*なたね油	2.18
*調整水	23.45
<----- アレルギー ----->	
(小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご)	
【ペンネソテー】	
*美瑛の地からペンネマカロニ2kg	7.80
*小麦粉	7.80
<----- アレルギー ----->	
(小麦)	
食塩 5kg（ゆで塩用）	0.04
*海水	0.04
(冷)シオルダーベーコン1kg	6.00
*豚かた肉	5.83

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)
*食塩	0.10	*生乳（国産）	0.60				
*砂糖	0.05	*食塩					
*香辛料	0.02	<----- アレルギー ----->					
ナツメグ		（乳）					
コリアンダー		キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.60				
カルダモン		*菜種油	0.60				
オールスパイス		瀬戸のほんじお1kg	0.12				
<----- アレルギー ----->		*海水	0.12				
（豚肉）		ホワイトペッパー1kg	0.01				
たまねぎ	21.60	*ホワイトペッパー	0.01				
*玉ねぎ	21.60						
にんじん	12.00						
*人参	12.00						
ピーマン	6.00						
*ピーマン	6.00						
コンソメチキン味500g	0.79						
*食塩	0.27						
*砂糖	0.13						
*たん白加水分解物（小麦、大豆、豚肉、鶏肉）	0.09						
*デキストリン	0.07						
*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）	0.13						
*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）							
おろしにんにく1kg	0.30						
*にんにく	0.29						
*食塩	0.01						
*酸味料							
*（冷）有塩バター450g	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。