

アレルギー対応献立表

中学校
令和8年5月1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)	
メーカーイン	90.00
*メーカーイン	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
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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
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
*カツオフレーバー	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	2.40
*原料糖	2.40
甘蔗糖	

献立名/食品名	可食量 (g)
ビート糖	
【さんまおほか煮】	
さんまおほか煮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 キサントガム	0.02
*水	1.17
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【のりふりかけ】	
すこやかふりかけのり2g	2.00
*砂糖	0.48
*ぶどう糖	0.46
*食塩	0.24
*鰹節粉	0.16
*とうもろこしでん粉	0.11
*デキストリン	0.03
*緑茶粉末	0.01
*酵母エキス	0.01
*海苔	0.35
*味付鰹削り節(鰹削り節)	0.06
砂糖	0.01
食塩	0.01
酵母エキス	
椎茸エキス	
*貝カルシウム	0.04
*セルロース	0.04
*酸化防止剤(ビタミンE)	

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5月7日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【カレーうどん】	
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)	
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)	6.00
*小松菜	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)	
*菌床椎茸スライス500g	0.36
*しいたけ	0.36
*給食用カレーフレーク1kg	7.80
*小麦粉	2.65
*食用油脂(豚脂、植物油脂:パーム)	1.87
*砂糖	0.78
*カレーパウダー	0.55
*食塩	0.55

献立名/食品名	可食量 (g)
*でんぷん(とうもろこし)	0.31
*香辛料	0.04
*麦芽糖	0.04
*オニオンパウダー	0.04
*酵母エキス	0.04
*粉末しょうゆ	0.04
*トマトパウダー	0.04
*こんぶエキス	0.04
*ぶどう糖	0.04
*小麦発酵調味料	0.04
*加工デンプン(キャッサバ)	0.70
*カラメル色素	0.08
*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	7.80
*小麦粉	2.57
*豚脂	2.11
*砂糖	0.94
*食塩	0.78
*カレーパウダー	0.55
*デキストリン	0.31
*香辛料	0.08
*ローストオニオンパウダー	0.08
*しょう油加工品	0.08
*脱脂大豆	0.08
*ローストガーリックパウダー	0.08
*玉ねぎエキス	0.08
*小麦発酵調味料	0.08
*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 ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆)	
*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
*カツオブレーパー	0.02
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.57
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
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
*フェヌグリーク	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
*素材だし かつおだし500g	0.60
*風味原料	0.23

献立名/食品名	可食量 (g)
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
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【かしわ天ぷら】	
かしわ天(乳・卵不使用)50g	50.00
*鶏ムネ肉(皮なし)	30.00
*天ぷらミックス	8.10
*小麦粉	
*でん粉(小麦)	
*大麦粉	
*膨張剤	
*食塩	
*紅花色素	
*植物油(大豆、菜種)	3.60
*食塩	0.50
*コショウ	0.25
*水	7.55
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
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	
【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

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)
<----- 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
*冷凍いんげん	6.00
三温糖1kg	1.20
*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	1.20
*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 *酸化防止剤(L-アスコルビン酸) *pH調整剤(DL-リンゴ酸) *pH調整剤(グルコン酸)	0.60
濃口しょうゆ10L	4.80
*大豆 *小麦 *食塩 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	4.80
*料理酒1.8L	1.20
*米 *米こうじ(米)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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

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5月8日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【五目ごはん】	
五目ご飯 中学 100g	100.00
*精白米	99.76
*強化米(ビタミンB1、B2)	0.24
京五目1kg	28.57
*人参	4.14
*ごぼう	2.71
*こんにゃく	2.71
*醤油	2.37
*油揚げ	2.14
*たけのこ	2.14
*鰹風味調味料	2.06
たん白加水分解物	
鰹節エキス	
米醸造液	
酵母エキス	
砂糖・異性化液糖、その他	
*食用植物油(菜種)	1.43
*食塩	0.89
*魚介エキス(エソ・グチ類、ちりめん)	0.80
*みりん	0.63
*醸造調味料	0.51
*干し椎茸	0.43
*砂糖	0.34
*チキンエキス	0.31
*かきエキス	0.31
*昆布エキス	0.20
*椎茸エキス	0.11
*調味料(アミノ酸等)	0.23
*水	4.09
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉)	
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(乳)	
【じゃがいもの味噌汁】	
メーカーイン	36.00
*メーカーイン	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)	
*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)	
【あみ焼きハンバーグ】	
新あみ焼きハンバーグ(7枚切)35g(20個入)	35.00
*鶏肉	9.66
*たまねぎ	6.90
*ペースト状植物性たん白(小麦、大豆、菜種)	2.73
*パン粉	2.07
*豚脂	1.37
*粒状植物性たん白(大豆)	1.37

献立名/食品名	可食量 (g)
*マーガリン	0.28
*しょうゆ	0.21
*牛肉エキス	0.21
*食塩	0.18
*ウスターソース	0.14
*トマトケチャップ	0.11
*しょうが	0.11
*砂糖	0.07
*香辛料	0.04
*ぶどう糖	0.04
*乾燥卵白	
*水	2.07
*調味料(アミノ酸等)	0.07
*着色料(ココア)	
*カラメル色素	
*【ソース】砂糖	1.33
水あめ	1.26
しょうゆ	1.16
清酒	0.74
牛肉エキス	0.07
しょうが	0.07
チキンエキス	0.04
香辛料	
水	2.49
増粘剤(加エデンプン(トウモロコシ)、キサンタンガム)	0.25
調味料(アミノ酸等)	0.04
カラメル色素	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・卵・乳・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご)	
【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
*でんぷん(馬鈴薯)	0.60

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	18.00
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
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
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	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	1.80
甘蔗糖	
ビート糖	

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
令和8年5月11日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中学 100g	100.00
*精白米	99.76
*強化米(ビタミンB1、B2)	0.24
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【もずくスープ】	
(冷)美ら海育ちもずく1kg	9.60
*おきなわもずく(塩蔵、塩抜き)	9.60
*ふるふる寒天100g(耐熱タイプ)	0.60
*寒天	0.26
*こんにやく粉	0.18
*増粘多糖類	0.16
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	30.00
*白菜	30.00
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
*塩ラーメンスープ(和弘)2kg	8.40
*食塩	1.34
*たん白加水分解物 植物性たん白質(大豆)	0.87
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	

献立名/食品名	可食量 (g)
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	0.01
クエン酸	
*水	4.49
<----- アレルギー -----> (ごま・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
*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)	
【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

献立名/食品名	可食量 (g)
*鶏肉	10.92
*豚肉	3.60
*豚脂	6.24
*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)	
【ビビンバ風炒め】	
豚ももスライス	42.00
*豚肉	42.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
緑豆もやし	24.00
*もやし	24.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
ほうれんそう生	6.00
*ほうれん草	6.00
国産もうそう筍水煮1kg(千切り)	8.40
*もうそう筍	8.40
*充填水配合	

献立名/食品名	可食量 (g)
酸化防止剤(ビタミンC) pH調整剤 水	
*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	
おろしにんにく1kg	0.24
*にんにく	0.23
*食塩	0.01
*酸味料	
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.36
*菜種油	0.36
*純正ごま油1.65L	0.48
*食用ごま油	0.48
ごま	
<----- アレルギー -----> (ごま)	
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)	
三温糖1kg	1.20
*原料糖	1.20
甘蔗糖	
ビート糖	
*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	
四川豆板醤1kg	0.01
*水	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)
*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)							
* 穀物酢1.8L	0.72						
*米 *アルコール *酒粕 *食塩							
一味唐辛子300g	0.01						
*赤唐辛子	0.01						
* 白いりごま1kg	1.20						
*ごま(いり) <----- アレルギー -----> (ごま)	1.20						

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

アレルギー対応献立表

中学校
令和8年5月12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)	
【とりつみれ汁(醤油)】	
(冷)鶏つくねボール1kg	33.60
*鶏ひき肉	31.82
*みそ	1.61
*食塩	0.17
<----- アレルギー -----> (大豆・鶏肉)	
大根(根)	24.00
*大根	24.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
(冷)ささがきごぼう1kg	6.00
*ごぼう	6.00
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
(冷)油揚げカット500g	8.40
*だいた	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)	
*めんつゆ1.8L	4.80
*本造しょうゆ	2.15
*かつおエキス	0.67
*砂糖	0.57

献立名/食品名	可食量 (g)
*みりん風米発酵調味料	0.38
*食塩	0.15
*グルタミン酸Na	0.09
*カツオブレーパー	0.02
*カラメル	0.01
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	0.75
*水	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
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)	
*だし昆布道産カット1kg	1.44
*昆布	1.44
*宗田厚削り1kg	1.44
*そうだがつおのふし	1.44
【いわしの梅煮】	
いわしの梅煮41g(10個入)	41.00
*いわし	30.34
*砂糖	3.24
*水あめ	1.23
*しょうゆ	2.26
*梅酢	1.07
*発酵調味料	0.94
*でん粉(馬鈴薯、とうもろこし)	0.33
*梅肉ペースト	0.08
*かつお削りぶし	0.04
*こんぶだし	0.04
*水	1.44
*増粘剤(キサンタンガム)	
*ベニコウジ色素	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【ひじきと竹輪の炒め物】	
*国産ひじき1kg	2.40
*ほしひじき	2.40
(冷)焼竹輪50g(縦1/2切)	24.00
*たらしりみ	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	
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*醸造アルコール(サトウキビ)	
*水	
*料理酒1.8L	1.20
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	

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

アレルギー対応献立表

中学校
令和8年5月13日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【角食パン(道産小麦)】	
道産角食パン70g 卵乳抜き (中学校)	120.00
*小麦粉	64.27
*砂糖	6.43
*食用加工油脂	3.85
*食用植物油(パーム油、大豆油、菜種油)	
食用精製加工油脂	
パーム核油	
果糖ぶどう糖液糖	
食塩	
製造水	
*イースト	1.67
*食塩	0.96
*パン品質改良剤	0.32
小麦でん粉	
小麦たん白	
小麦粉	0.06
コーンスターチ	
麦芽粉末	
粉末酵母	
*製造水	42.43
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【スコッチブロス】	
*麦割 米粒麦(20入) 1kg	9.60
*おおむぎ 米粒麦	9.60
鶏もも肉 スライス	30.00
*鶏もも肉	30.00
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
キャベツ	18.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*キャベツ	18.00
たまねぎ	18.00
*玉ねぎ	18.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
チキンブイヨン1kg	3.84
*食塩	3.52
*砂糖	
*デキストリン	
*チキンエキス調味料	
食塩	
デキストリン	
でん粉分解物(タピオカ)	
チキンエキス	
チキンオイル	
酵母エキス	
オニオンパウダー	
オニオンエキス	
しいたけエキスパウダー	
たん白加水分解物	
香辛料	
*鶏肉パウダー(鶏肉由来)	0.30
*酵母エキス	
*オニオンエキスパウダー	
*チキンエキスパウダー(鶏肉由来)	0.02
*香辛料	
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
*鶏ガラスープ1kg	1.20
*ガラスープ	1.20
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
【ウインナー(2・2)】	
ポークスキンスウインナー20g	40.00
*豚肉	38.98
*食塩	0.56
*砂糖	0.36
*香辛料(白コショウ、カルワイ(カラウェイ))	0.10
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
【ケチャップミート(大豆ミート)】	
豚ひき肉	21.60
*豚肉	21.60
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
(冷)ソテーオニオン1kg	16.20
*玉ねぎ(北海道)	15.96
*大豆油	0.24
大豆油	
シリコン	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
たまねぎ	21.60
*玉ねぎ	21.60
にんじん	10.80
*人参	10.80
*長沼大豆ミート(10kg箱)	1.80
*大豆(長沼産)	1.80
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
チキンブイヨン1kg	1.44
*食塩	1.32
*砂糖	
*デキストリン	

献立名/食品名	可食量 (g)
*チキンエキス調味料	
食塩	
デキストリン	
でん粉分解物(タピオカ)	
チキンエキス	
チキンオイル	
酵母エキス	
オニオンパウダー	
オニオンエキス	
しいたけエキスパウダー	
たん白加水分解物	
香辛料	
*鶏肉パウダー(鶏肉由来)	0.11
*酵母エキス	
*オニオンエキスパウダー	
*チキンエキスパウダー(鶏肉由来)	0.01
*香辛料	
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
*ドライパン粉3kg(乳・卵抜き)	2.16
*小麦粉	1.29
*砂糖(上白糖)	0.05
*ショートニング(パーム油、なたね油)	0.04
*イースト	0.02
*食塩	0.02
*パン改良剤	
コーンスターチ	
麦芽粉末	
アセロラ粉末	
米麴	
*加水	0.75
<----- アレルギー ----->	
(小麦)	
*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

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・ぶどう糖果糖液糖							
ぶどう糖							
*醸造酢	0.29						
*食塩	0.22						
*たまねぎ	0.22						
*香辛料	0.01						
* トマトピューレー3kg	3.60						
*トマトペースト	1.35						
*配合水	2.25						
キャノーラ油 (ボトル) 1.3@炒め油	0.60						
*菜種油	0.60						
ホワイトペッパー1kg	0.02						
*ホワイトペッパー	0.02						
濃口しょうゆ10L	0.43						
*大豆	0.43						
*小麦							
*食塩							
<----- アレルギー ----->							
(小麦・大豆)							
三温糖1kg	0.43						
*原料糖	0.43						
甘蔗糖							
ビート糖							
* ウスターソース1.8L	0.76						
*糖類	0.27						
液糖 しよ糖型液糖							
ぶどう糖果糖液糖							
*野菜・果実	0.01						
トマトペースト							
オニオンエキス							
レモン果汁							
*醸造酢	0.06						
*並塩	0.05						
*アミノ酸液	0.01						
*香辛料							
*水	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5月14日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【和風きのこスパゲッティ】	
スパゲティ中学校170g	170.00
*セモリナ小麦粉	166.60
*大豆油	3.40
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
豚ももスライス	30.00
*豚肉	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*ぶなしめじ(生)4kg	18.00
*ぶなしめじ	18.00
*エリンギ 生 3kg入	12.00
*エリンギ	12.00
えのきたけ	6.00
*えのきたけ	6.00
たまねぎ	48.00
*たまねぎ	48.00
にんじん	18.00
*人参	18.00
ほうれんそう生	9.60
*ほうれん草	9.60
*みじん切りにんにく1kg	1.20
*にんにく	1.19
*pH調整剤	0.01
*スパ味1.8L(和風スパゲティのたれ)	14.40
*しょうゆ	9.50
*砂糖	
*食塩	
*ぶどう糖	
*米発酵調味料	
*粉末(かつおぶし、煮干し)	
*たんぱく加水分解物	
*酵母エキス	
*昆布エキス	
*調味料(アミノ酸等)	0.48

献立名/食品名	可食量 (g)
*アルコール	
*カラメル色素	
*甘味料(カンゾウ)	
*水	4.42
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
濃口しょうゆ10L	1.20
*大豆	1.20
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
でん粉10kg	2.16
*じゃがいもでん粉	2.16
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.60
*菜種油	0.60
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【南瓜コロッケ】	
南瓜コロッケ60g	60.00
*かぼちゃ	18.78
*パン粉	11.46
*水	9.00
*小麦粉	5.70
*馬鈴薯	4.80
*小麦粉加工品	2.88
*玉葱	2.46
*砂糖	2.40
*食用植物油(パーム)	1.02
*でん粉(とうもろこし)	0.84
*貝カルシウム(ホタテ)	0.30
*食塩	0.24
*酵母粉末	0.12

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- 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	
【コーンソテー】	
(冷)ホールコーン1kg	30.00
*とうもろこし	30.00
たまねぎ	18.00
*たまねぎ	18.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
(冷)カットいんげん500g	12.00
*冷凍いんげん	12.00
(冷)シヨルターベーコン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)	
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.60
*菜種油	0.60
チキンブイヨン1kg	0.84
*食塩	0.77
*砂糖	
*デキストリン	
*チキンエキス調味料	
食塩	
デキストリン	
でん粉分解物(タピオカ)	
チキンエキス	

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)	0.07
*酵母エキス	
*オニオンエキスパウダー	
*チキンエキスパウダー(鶏肉由来)	
*香辛料	
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
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

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5月18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
【玉ねぎとわかめの味噌汁】	
たまねぎ	36.00
*玉ねぎ	36.00
*カットわかめ200g(北海道産)	0.84
*わかめ	0.84
にんじん	12.00
*人参	12.00
(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)	
【ほっけフライ】	
真ほっけフライ50g(乳・卵抜き)	50.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*真ほっけ	30.00
*パン粉	8.00
*小麦粉	3.85
*バターミックス	1.90
小麦粉	
でん粉(とうもろこし)	
粉末状大豆たん白	
増粘多糖類	
*食塩	0.40
*コショウ	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	
【かわりきんびら】	
切りごぼう	24.00
*ごぼう	24.00
大根(根)	12.00
*大根	12.00
豚ももスライス	12.00
*豚肉 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	12.00
しらたき	12.00
*こんにやく粉	
*凝固剤(水酸化カルシウム)	
*水	
にんじん	6.00
*人参	6.00
(冷)さつま揚 人参なし・角50g	6.00
*魚肉(スケソウタラ)	3.61
*でんぷん(馬鈴薯)	0.30
*植物油(菜種)	0.30
*砂糖	0.30

献立名/食品名	可食量 (g)
*みりん	0.11
*食塩	0.09
*水	1.28
冷凍 道産きざみ昆布 1kg	6.00
*昆布	4.80
*水分	1.20
*白いりごま1kg	0.60
*ごま(いり) 〈----- アレルギー -----〉 (ごま)	0.60
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)	
*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)	
*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	
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

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5月19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)	
【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	24.00
*白菜	24.00
たまねぎ	30.00
*玉ねぎ	30.00
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
にんじん	8.40
*人参	8.40
*菌床椎茸スライス500g	0.60
*しいたけ	0.60
*鶏ガラスープ1kg	3.60
*ガラスープ	3.60
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*塩ラーメンスープ(和弘)2kg	8.40

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩	1.34
*たん白加水分解物	0.87
植物性たん白質(大豆)	
食塩	
*肉エキス	0.84
鶏骨抽出エキス	
豚骨抽出エキス	
食塩	
たまねぎ	
植物油脂(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	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
【ジャンボ肉団子(1・2)】	
*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
*豚脂	4.72

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
*加工デンプン(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
ポーケエキス	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)	
【キャベツと鶏肉の味噌炒め】	
鶏むね肉スライス	24.00
*鶏むね肉	24.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
キャベツ	12.00
*キャベツ	12.00
緑豆もやし	12.00
*もやし	12.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
(冷)カットいんげん500g	8.40
*冷凍いんげん	8.40

献立名/食品名	可食量 (g)
*国産きくらげスライス100g	0.36
*あらげきくらげ	0.36
*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	
*バブリカ	
*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
*原料糖	1.32
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
令和8年5月20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)	
【アスパラ入りクリームシチュー】	
(冷) ショルダーベーコン1kg	21.60
*豚かた肉	21.00
*食塩	0.37
*砂糖	0.17
*香辛料	0.06
ナツメグ	
コリアンダー	

献立名/食品名	可食量 (g)
カルダモン	
オールスパイス	
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
(冷) アスパラカットセレクト500g	12.00
*グリーンアスパラガス	12.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
たまねぎ	36.00
*玉ねぎ	36.00
メークイン	30.00
*メークイン	30.00
キャノーラ油(ボトル) 1.3@炒め油	0.36
*菜種油	0.36
*クリームポタージュ(ケール)1kg	12.24
*小麦粉	4.28
*デキストリン(さつまいも)	1.84
*砂糖	1.10
*食塩	0.98
*脱脂粉乳	0.86
*クリーミングパウダー(とうもろこし、大豆、乳)	0.73
*食用加工油脂(パーム)	0.73
*でん粉(とうもろこし)	1.35
*肉エキス(チキン、ビーフ)	
*たまねぎ	
*チーズ	
*バターオイル(乳)	
*香辛料(こしょう、小麦)	
*ローストオニオン(玉ねぎ、とうもろこし)	
*調味料(アミノ酸等)	0.37
<----- アレルギー ----->	
(小麦・乳・牛肉・大豆・鶏肉)	
*ホワイトルー1kg	10.20
*小麦粉	3.97
*食用油脂(ラード、パーム油)	2.39
*糖類(ぶどう糖、砂糖)	0.95

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩	0.77
*チキンエキスパウダー	0.46
デキストリン、食塩、V.E	
*粉末チーズ	0.43
*脱脂粉乳	0.40
*オニオンパウダー	0.36
脱脂大豆、ぶどう糖	
*ガーリックパウダー	0.27
デキストリン	
*香辛料	0.19
ローレル	
ペッパー	
コーンパウダー	
米粉	
*酵母エキスパウダー	0.03
<----- アレルギー ----->	
(小麦・乳・大豆・鶏肉)	
*調理用牛乳10kg	12.00
*牛乳	12.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
【照り焼きチキン】	
照り焼きチキン50g	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
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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	0.39
*加工でん粉	0.16
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉)	
【ブロッコリーソテー】	
(冷) ミニブロッコリー500g	18.00
*ブロッコリー	18.00
(冷) ブロッコリーダイス500g	18.00
*ブロッコリー	18.00
(冷) ホールコーン1kg	18.00
*とうもろこし	18.00
たまねぎ	24.00
*玉ねぎ	24.00
(冷) ウィンナーカット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)	
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	

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5月21日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【塩ラーメン】	
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)	
豚ももスライス	24.00
*豚肉	24.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
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	12.00
*長ねぎ	12.00
国産たけのこ水煮1kg (短冊)	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	
*揚げねぎ醬330g	1.20
*フライネギ	
*米油	
*豚脂	
*醬油	
*食塩	
*酸化防止剤 (ビタミンE) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉)	
*創味 塩ラーメンスープ1.8L	12.00
*食塩	
*醬油	

献立名/食品名	可食量 (g)
*香味油 (菜種、パーム、エシャロット)	
*魚介エキス (かき、あさり、さば)	
*砂糖 (さとうきび)	
*畜肉エキス (鶏、豚、ゼラチン)	
*昆布	
*かつお削りぶし	
*野菜エキス (玉ねぎ、大豆、小麦、生姜、ねぎ)	
*調味料 (アミノ酸等)	
*酸化防止剤 (ビタミンE) <----- アレルギー -----> (小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン)	
*鶏ガラスープ1kg	7.20
*ガラスープ	7.20
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
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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
*乳化剤	0.04
*増粘剤 (キサンタンガム)	0.01
*水	6.48

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- 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	
【炒めナムル】	
緑豆もやし	48.00
*もやし	48.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
(冷)カットいんげん500g	6.00
*冷凍いんげん	6.00
*国産きくらげスライス100g	0.72
*あらげきくらげ	0.72
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
*砂糖	0.01
*チキンパウダー	
*ポークパウダー	

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

アレルギー対応献立表

中学校

献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
*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） *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)	0.05						
濃口しょうゆ10L	4.75						
*大豆 *小麦 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	4.75						
三温糖1kg	1.26						
*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	1.26						
*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） 〈----- アレルギー -----〉 (ごま)	0.79						
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5月22日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中学 100g	100.00
*精白米	99.76
*強化米(ビタミンB1、B2)	0.24
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	206.00
【豆腐のすまし汁】	
(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 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	1.59
大根(根)	30.00
*大根	30.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
*菌床椎茸スライス500g	0.36
*しいたけ	0.36
濃口しょうゆ10L	5.40
*大豆 *小麦 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	5.40
*めんつゆ1.8L	2.40
*本造醸しょうゆ	1.07

献立名/食品名	可食量 (g)
*かつおエキス	0.34
*砂糖	0.28
*みりん風米発酵調味料	0.19
*食塩	0.08
*グルタミン酸Na	0.05
*カツオフレーバー	0.01
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	0.38
*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
【さばの塩焼き】	
さば塩焼40g(10個入)	40.00
*サバ	39.20
*食塩 〈----- アレルギー -----〉 (さば)	0.80
【じゃがいものみそそぼろ煮】	
チルドポテト1kg(1.5cm角)	50.40
*じゃがいも	50.40
*食塩	
*ピロリン酸Na	
*酸化防止剤(ビタミンC)	
豚ひき肉	19.20
*豚肉 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	19.20
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
(冷)むき枝豆1kg	2.40
*枝豆 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	2.40
濃口しょうゆ10L	0.60
*大豆 *小麦 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	0.60
*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	
赤みそ10kg	3.00
*大豆 *米 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
三温糖1kg	1.20
*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	1.20
*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

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5月25日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【麦ご飯】	
麦ごはん 中学 100g	100.00
*精白米	99.76
*強化米(ビタミンB1、B2)	0.24
*麦割 米粒麦(20入) 1kg	7.00
*おおむぎ 米粒麦	7.00
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【ハヤシライス】	
豚ももスライス	30.00
*豚肉	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
メークイン	42.00
*メークイン	42.00
にんじん	9.60
*人参	9.60
たまねぎ	42.00
*玉ねぎ	42.00
おろしにんにく1kg	0.10
*にんにく	0.10
*食塩	
*酸味料	
*みじん切りしょうが950g	0.72
*しょうが	0.72
*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	0.60
*菜種油	0.60
*ウスターソース1.8L	2.73
*糖類	0.98
液糖 しょ糖型液糖	
ぶどう糖果糖液糖	

献立名/食品名	可食量 (g)
*野菜・果実	0.05
トマトペースト	
オニオンエキス	
レモン果汁	
*醸造酢	0.23
*並塩	0.18
*アミノ酸液	0.04
*香辛料	0.01
*水	1.24
*学給用トマトケチャップ特級3kg	9.79
*トマト	6.65
*糖類	2.15
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.39
*食塩	0.29
*たまねぎ	0.29
*香辛料	0.01
*赤ワイン1.8L	0.57
*輸入ワイン	
*亜硫酸塩	
*水	
コンソメチキン味500g	0.28
*食塩	0.09
*砂糖	0.04
*たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉、鶏肉)	0.03
*デキストリン	0.02
*チキンエキスパウダー(鶏肉・大豆)	0.02
*食用とうもろこし油	0.01
*ぶどう糖	0.01
*かつおエキス粉末	
*オニオンパウダー	
*香辛料	
*調味料(アミノ酸等)	0.04
*カラメル色素	
*香料(小麦・大豆・鶏肉)	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
濃口しょうゆ10L	0.42
*大豆	0.42
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
三温糖1kg	1.29
*原料糖	1.29
甘蔗糖	
ビート糖	
カレー粉1kg	0.15
*ターメリック	0.05
*コリアンダー	0.03
*クミン	0.02
*フェヌグreek	0.02
*チリペッパー	0.01
*オールスパイス	
*その他の香辛料	0.02
*デラックスキングカレールウ中辛1kg	3.60
*小麦粉	1.51
*パーム油	1.02
*砂糖	0.28
*カレー粉	0.25
*食塩	0.24
*香辛料	0.06
*トマトペースト	0.02
*にんにく	0.02
*粉末醤油	0.02
*チキンエキス	0.02
*たん白加水分解物	
*調味料(アミノ酸等)	0.09
L-グルタミン酸ナトリウム	
5'-リボヌクレオチドカルシウム	
5'-リボヌクレオチドナトリウム	

献立名/食品名	可食量 (g)
*カラメル色素	0.08
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*ディナーハヤシフレークS1kg	24.48
*小麦粉	6.90
*豚脂	5.67
*ソテー・ド・オニオン	2.41
*乳糖	2.22
*食塩	1.69
*砂糖	1.33
*トマトパウダー	0.86
*バナナ	0.50
*ソースパウダー(りんご)	0.47
*チキンブイヨン(小麦・大豆)	0.44
*香辛料	0.21
*脱脂粉乳	0.20
*ぶどう糖	0.05
*カラメルI	1.01
*L-グルタミン酸ナトリウム	0.42
*5'-リボヌクレオチドナトリウム	0.06
*コハク酸二ナトリウム	
*クエン酸	0.02
*D-リンゴ酸	0.01
*酢酸ナトリウム	
*氷酢酸	
*香料	
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・バナナ・りんご)	
*プルーンピューレ1kg	1.87
*プルーン	1.01
*水	0.86
【カラフル野菜ソテー】	
(冷)シオルダーベーコン1kg	12.00
*豚かた肉	11.66
*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

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	0.10	たん白加水分解物					
*香辛料	0.04	香辛料					
ナツメグ		*鶏肉パウダー（鶏肉由来）	0.05				
コリアンダー		*酵母エキス					
カルダモン		*オニオンエキスパウダー					
オールスパイス		*チキンエキスパウダー（鶏肉由来）					
<----- アレルギー ----->		*香辛料					
(豚肉)		<----- アレルギー ----->					
(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	(鶏肉)					
*ズッキーニ	12.00	瀬戸のほんじお1kg	0.36				
*黄ピーマン	4.80	*海水	0.36				
*赤ピーマン	3.60	ホワイトペッパー1kg	0.01				
*たまねぎ	2.40	*ホワイトペッパー	0.01				
*にんじん	1.20	【国産みかんゼリー】					
(冷) ホールコーン1kg	12.00	国産みかんゼリー40g	40.00				
*とうもろこし	12.00	*うんしゅうみかん果汁（濃縮還元）	32.00				
ピーマン	9.60	*水あめ	3.92				
*ピーマン	9.60	*砂糖	3.52				
にんじん	12.00	*乳酸Ca	0.28				
*人参	12.00	*ゲル化剤（増粘多糖類）	0.20				
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.36	*酸味料	0.04				
*菜種油	0.36	*ビタミンC	0.04				
チキンブイヨン1kg	0.60	*クエン酸鉄Na					
*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							

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5月26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)	
【にらと豆腐の味噌汁】	
にら	6.00
*にら	6.00
(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)	
たまねぎ	18.00
*玉ねぎ	18.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
*ぶなしめじ(生)4kg	12.00
*ぶなしめじ	12.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
【にしん甘露煮(1・2個)】	
にしん甘露煮25g(20個入)	50.00
*にしん	32.00
*上白糖(原料糖)	10.00
*しょうゆ	5.50
脱脂加工大豆	
食塩	
小麦	
大豆	
ぶどう糖	
種麴	
*水あめ(でん粉:馬鈴薯)	2.00
*発酵調味料	0.50
米醸造液	
ぶどう糖	
異性化液糖	
水あめ	
砂糖	
アルコール	
食塩	
水	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【豚肉といんげんの炒め物】	
豚ももスライス	18.00
*豚肉	18.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
たまねぎ	24.00
*玉ねぎ	24.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
(冷)カットいんげん500g	9.60
*冷凍いんげん	9.60

献立名/食品名	可食量 (g)
*国産業務用はるさめカット1kg	6.00
*ばれいしょでん粉	3.72
*かんしょでん粉	2.23
*繊維素グリコール酸ナトリウム	0.03
*ミョウバン	0.01
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	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	1.08
*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	
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)	
一味唐辛子300g	0.01
*赤唐辛子	0.01

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5月27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)	
【根菜のコロコロスープ】	
大根(根)	18.00
*大根	18.00
チルドポテト1kg(1.5cm角)	12.00
*じゃがいも	12.00
*食塩	
*ピロリン酸Na	
*酸化防止剤(ビタミンC)	

献立名/食品名	可食量 (g)
にんじん	12.00
*人参	12.00
たまねぎ	12.00
*玉ねぎ	12.00
*みじん切りにんにく1kg	0.60
*にんにく	0.60
*pH調整剤	
*オリーブ油1kg	0.60
*食用オリーブ油	0.60
*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	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
乾燥パセリ100g	0.01
*パセリ	0.01
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)	
瀬戸のほんじお1kg	0.30
*海水	0.30
コンソメチキン味500g	3.00
*食塩	1.01
*砂糖	0.48
*たん白加水分解物(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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
【チキンカツ】	
国産鶏肉のチキンカツ60(鉄・Ca)R	60.00
*鶏肉	26.16
*植物油	2.04
*つなぎ	
パン粉	1.02
小麦粉加工品	0.48
粉末状植物性たん白	0.24
*チキンエキス	0.30
*食塩	0.24
*香辛料	0.06
*衣	
パン粉(小麦、大豆)	13.20
小麦粉	1.80
植物油(大豆)	0.60
*水	10.98
*加工デンプン(大豆)	2.52
*ドロマイト	0.36
*ピロリン酸鉄	
*乳化剤	
*調味料(アミノ酸)	
*香料	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
キャノーラ油(斗缶16.5kg)@揚げ油	6.00
*食用なたね油	6.00
*シリコーン	
【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

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦)	
食塩 5kg	0.04
*海水	0.04
(冷)ショルダーベーコン1kg	6.00
*豚かた肉	5.83
*食塩	0.10
*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	18.00
*玉ねぎ	18.00
にんじん	10.20
*人参	10.20
ほうれんそう生	6.00
*ほうれん草	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 ----->	

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5月28日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【かしわうどん】	
うどん中学生175g	175.00
*小麦粉	126.00
*水	45.50
*食塩	4.02
*酸味料	0.02
<----- アレルギー -----> (小麦)	
鶏むね肉スライス	24.00
*鶏むね肉	24.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
(冷)油揚げカット500g	12.00
*だいたず	5.46
*なたね油	1.20
*凝固剤	0.06
*水	5.28
*消泡剤(加工助剤)	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
にんじん	12.00
*人参	12.00
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	0.36
*しいたけ	0.36
濃口しょうゆ10L	8.40
*大豆	8.40
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*めんつゆ1.8L	5.40
*本造醸しょうゆ	2.42

献立名/食品名	可食量 (g)
*かつおエキス	0.75
*砂糖	0.64
*みりん風米発酵調味料	0.42
*食塩	0.17
*グルタミン酸Na	0.11
*カツオフレーバー	0.02
*カラメル	0.01
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.85
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	1.20
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
*本みりん1.8L	1.20
*もち米	
*米麴	
*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*醸造アルコール(サトウキビ)	
*水	
*宗田厚削り1kg	1.80
*そうだがつおのふし	1.80
*だし昆布道産カット1kg	1.80
*昆布	1.80
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【かき揚げ】	
野菜かき揚げ50g	50.00
*たまねぎ	16.45
*小麦粉	8.88

献立名/食品名	可食量 (g)
*にんじん	7.57
*揚げ油(パーム油)	6.50
*ごぼう	2.88
*しゆんぎく	1.15
*食塩	0.10
*粉末状植物性たん白(大豆)	0.08
*調味料(アミノ酸等)	0.08
*ベーキングパウダー	0.03
*カロチノイド色素	
*水	6.29
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
キャノーラ油(斗缶16.5kg)@揚げ油	7.00
*食用なたね油	7.00
*シリコーン	
【五目豆】	
つきこんにやく	12.00
*こんにやく粉	
*凝固剤(水酸化カルシウム)	
*水	
にんじん	6.00
*人参	6.00
むきごぼう	12.00
*ごぼう	12.00
*高野豆腐サイコロ500g	2.40
*大豆	2.36
*炭酸カリウム	0.02
*塩化カルシウム	0.02
<----- アレルギー -----> (大豆)	
蒸し大豆1kg	18.00
*大豆	18.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
(冷)焼竹輪50g(縦1/2切)	12.00
*たらすりみ	7.65

献立名/食品名	可食量 (g)
*馬鈴薯澱粉	0.68
*砂糖	0.66
*みりん	0.25
*食塩	0.21
*氷水	2.54
(冷)道産グリーンピース 500g	2.40
*グリーンピース	2.40
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	1.80
*もち米	
*米麴	
*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*醸造アルコール(サトウキビ)	
*水	
*料理酒1.8L	1.20
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
三温糖1kg	1.44
*原料糖	1.44
甘蔗糖	
ビート糖	

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
令和8年5月29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 ----->	
【チンゲン菜スープ】	
(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)	
はくさい	12.00
*白菜	12.00
チンゲン菜	12.00
*チンゲン菜	12.00
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	

献立名/食品名	可食量 (g)
長ねぎ 玉ねぎ にんじん 水	
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
*塩ラーメンスープ(和弘)2kg	8.40
*食塩	1.34
*たん白加水分解物	0.87
植物性たん白質(大豆)	
食塩	
*肉エキス	0.84
鶏骨抽出エキス	
豚骨抽出エキス	
食塩	
たまねぎ	
植物油脂(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	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

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

献立名/食品名	可食量 (g)
国産もうそう筍水煮1kg(千切り)	12.00
*もうそう筍	12.00
*充填水配合	
酸化防止剤(ビタミンC)	
pH調整剤	
水	
緑豆もやし	24.00
*もやし	24.00
ピーマン	12.00
*ピーマン	12.00
たまねぎ	12.00
*玉ねぎ	12.00
でん粉10kg	1.20
*じゃがいもでん粉	1.20
キャノーラ油(ボトル)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	

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

アレルギー対応献立表

中学校

献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (鶏肉)							
おろししょうが1kg	0.36						
*しょうが *酸化防止剤 (L-アスコルビン酸) *pH調整剤 (DL-リンゴ酸) *pH調整剤 (グルコン酸)	0.36						
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 *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 <----- アレルギー -----> (ごま)	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。