

アレルギー対応献立表

中学校
令和6年5月1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)	
【野菜スープ】	
*メークイン	30.00
*メークイン	30.00
*にんじん	12.00
*人参	12.00
*たまねぎ	30.00
*玉ねぎ	30.00
*キャベツ	24.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*キャベツ	24.00
*チキンブイヨン1kg	3.00
*食塩	3.00
*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	
*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	
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
*瀬戸のほんじお1kg	0.24
*海水	0.24
【チキンロイヤルカツ】	
*チキンロイヤルカツ60g	60.00
*鶏肉	22.45
*トマトケチャップ	5.63
*たまねぎ	2.63
*砂糖	1.13
*白ワイン	0.66
*おろしりんご	0.65
*食塩	0.13
*たんぱく加水分解物	0.10
*おろしにんにく	0.09
*豆板醤	0.05
*酵母エキス	0.04
*オニオンパウダー	0.02
*ナツメグパウダー	0.01
*デキストリン	0.01
*パン粉	0.67
*粒状植物性たんぱく(大豆)	0.67
*しょうゆ	0.34
*砂糖	0.22
*食塩	0.22
*たんぱく加水分解物	0.05
*香辛料	0.02
*酵母エキス	0.02
*デキストリン	
*でんぷん(馬鈴薯)	3.65
*小麦粉	0.92
*ぶどう糖	0.04
*大豆粉	0.03
*植物油(パーム、紅花)	0.01
*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、コーン)	1.92
*増粘剤(加工デンプン コーン)	0.56
*重曹	0.05

献立名/食品名	可食量 (g)
*香料	0.01
*酸味料	
*酸化防止剤(ビタミンC)	
*水	14.30
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・りんご)	
【ペンネソテー】	
美瑛の地からペンネマカロニ	7.80
*小麦粉	7.80
<----- アレルギー -----> (小麦)	
*瀬戸のほんじお1kg	0.04
*海水	0.04
冷凍 ショルダーベーコン	5.00
*豚かた肉	4.86
*食塩	0.09
*砂糖	0.04
*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	10.00
*人参	10.00
*ピーマン	5.00
*ピーマン	5.00
コンソメチキン味500g	0.80
*食塩	
*砂糖	
*たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉)	
*デキストリン	
*チキンエキスパウダー	

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

アレルギー対応献立表

中学校

献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
*食用とうもろこし油							
*ぶどう糖							
*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)							
*カラメル色素							
*香料							
<----- アレルギー ----->							
(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)							
*瀬戸のほんじお1kg	0.15						
*海水	0.15						
*おろしにんにく1kg	0.30						
*にんにく	0.30						
*クエン酸							
*クエン酸ナトリウム							
*DL-リンゴ酸							
雪印冷凍有塩バター450g	0.60						
*生乳	0.60						
*食塩							
<----- 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						
【ブルーベリージャム】							
ブルーベリージャム15g	15.00						
*還元麦芽糖水あめ	8.19						
*ブルーベリー	5.94						
*砂糖	0.73						
*ゲル化剤(ペクチン)	0.11						
*酸味料	0.04						

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6年5月2日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【味噌ラーメン】	
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)	
*たまねぎ	18.00
*玉ねぎ	18.00
*キャベツ	18.00
*キャベツ	18.00
*緑豆もやし	18.00
*もやし	18.00
*長ねぎ軟白	12.00
*長ねぎ	12.00
*豚ももスライス	36.00
*豚肉	36.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*みじん切りしょうが 950g	0.60
*しょうが	0.60
*酸化防止剤 (V.C)	
*pH調整剤	
*おろしにんにく1kg	0.60
*にんにく	0.60
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
大地の味噌ラーメンスープ	11.70
*みそ	
*食塩	
*野菜 (玉ねぎ、しょうが)	
*ポークエキス	
*砂糖	
*食用油脂 (豚脂、ごま油、大豆油)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*にんにくペースト	
*ごま	
*たん白加水分解物	
*香辛料	
*調味料 (アミノ酸等)	
*カラメル色素	
<----- アレルギー -----> (ごま・大豆・豚肉)	
*赤みそ10kg	2.40
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*鶏ガラスープ1kg	6.00
*ガラスープ	6.00
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*キャノーラ油(ボトル1.4L)	0.84
*菜種油	0.84
【牛乳】	
*牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【きたあかりコロッケ】	
きたあかりコロッケ60g	60.00
*ばれいしょ	31.86
*パン粉	9.72
*小麦粉	4.08

献立名/食品名	可食量 (g)
*小麦粉加工品	3.06
*果糖ぶどう糖液糖	1.50
*たまねぎ	1.20
*牛肉	0.48
*食塩	0.24
*ぶどう糖	0.12
*調味料 (アミノ酸)	0.06
*乳化剤	0.06
*増粘多糖類	
*水	7.62
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・牛肉・大豆)	
*キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	6.00
*菜種油	6.00
*シリコーン	
【鶏肉のオイスターソース炒め】	
*鶏むね肉スライス	24.00
*鶏むね肉	24.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*たまねぎ	36.00
*玉ねぎ	36.00
*にんじん	12.00
*人参	12.00
* (冷) カットいんげん1kg	6.00
*いんげん	6.00
*キャノーラ油(ボトル1.4L)	0.84
*菜種油	0.84
*濃口しょうゆ10L	0.60
*大豆	0.60
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*オイスターソース (牡蠣油) 1.2kg	2.40
*魚介エキス (かきエキス、ほたてエキス、魚醤)	0.79

献立名/食品名	可食量 (g)
*砂糖	0.31
*かき	0.24
*たん白加水分解物	0.24
*こんぶエキス	0.19
*酵母エキス	0.13
*水あめ	0.08
*食塩	0.07
*酒精	0.07
*増粘剤 (加工でん粉 とうもろこし)	0.04
*水	0.23
*三温糖1kg	0.96
*原料糖 (甘蔗原料糖)	0.86
*原料糖 (てん菜原料糖)	0.10
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*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)	
*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)	

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)
*醸造アルコール (サトウキビ)	
*料理酒1.8L	1.20
*米 *米こうじ *醸造アルコール *さとうきび	
*おろしにんにく1kg	0.12
*にんにく *クエン酸 *クエン酸ナトリウム *DL-リンゴ酸	0.12
*おろししょうが1kg	0.12
*しょうが *L-アスコルビン酸 *DL-リンゴ酸 *グルコン酸	0.12
*でん粉10kg	0.72
*じゃがいもでん粉	0.72
*ジェフサ純正胡麻油1.65L	0.36
*ごま油 ごま 〈----- アレルギー -----〉 (ごま)	0.36
【こどもの日ゼリー】	
こどもの日デザート (2024) 38g	38.00
*りんごゼリー 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 りんご果汁 ぶどう糖 水	1.67 1.18 0.68 0.57 9.42
乳酸Ca ゲル化剤 (増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC 香料	0.11 0.08 0.04 0.04

献立名／食品名	可食量 (g)
クエン酸鉄Na クチナシ黄色素 クチナシ青色素 カロテノイド色素 *豆乳レモン風味ゼリー 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 豆乳加工食品 植物油脂 (パーム) 豆乳クリーム 砂糖類 その他 砂糖 水 ゲル化剤 (増粘多糖類) 炭酸Ca 香料 ピロリン酸第二鉄 *サイダー風ゼリー 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 レモン果汁 水 乳酸Ca ゲル化剤 (増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC 香料 クエン酸鉄Na クチナシ青色素 〈----- アレルギー -----〉 (大豆・りんご)	1.33 1.22 0.61 0.49 8.36 0.08 0.04 1.56 1.33 0.11 8.85 0.11 0.08 0.04 0.04

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6年5月7日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米(強化米含) 中学	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
*湯通し塩蔵わかめ	0.60
*冷凍豆腐 1kg(鉄・Ca・食物繊維強化)	36.00
*豆乳	31.75
*難消化デキストリン	1.30
*加工澱粉(キャッサバ、パーム、ヤシ、ひまわり、亜麻)	0.50
*焼成カルシウム	0.32
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.18
*凝固剤製剤	0.30
*水	1.65
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
*はくさい	24.00
*白菜	24.00
*醤油ラーメンスープ2kgAC-3	8.40
*しょうゆ	2.08
*肉エキス(豚・鶏)	1.01
*食塩	0.96
*動物油脂(豚)	0.84
*砂糖	0.12
*野菜エキス(オニオン、キャロット、キャベツ)	0.02
*オニオンエキス	0.02
*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	
*醸造アルコール	
*さとうきび	
【ギョーザ(2・2個)】	
餃子(焼き目付き) 24g	48.00
*キャベツ	13.49
*たまねぎ	2.98
*にら	0.58
*豚肉	4.18
*鶏肉	3.26

献立名/食品名	可食量 (g)
*豚脂	2.98
*でん粉加工食品(馬鈴薯、さつまいも)	0.58
*しょうゆ	0.29
*食塩	0.19
*酵母エキス	0.14
*砂糖	0.10
*しょうがペースト	0.10
*香辛料	
*小麦粉	9.55
*植物油脂(大豆)	1.30
*水あめ混合異性化液糖	0.19
*ぶどう糖	0.14
*大豆粉	0.05
*発酵調味料	
*水	5.28
*加工デンプン(タピオカ、もち米)	2.50
*炭酸カルシウム	0.14
*ピロリン酸鉄	
*調味料(アミノ酸)	
*乳化剤(大豆)	
<----- 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	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*たまねぎ	13.20
*玉ねぎ	13.20
*緑豆もやし	24.00
*もやし	24.00
*にんじん	12.00
*人参	12.00
*にら	4.80
*にら	4.80
*おろしにんにく1kg	0.84

献立名/食品名	可食量 (g)
*にんにく	0.83
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
*キャノーラ油(ボトル1.4L)	0.60
*菜種油	0.60
*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)	
*料理酒1.8L	1.20
*米	
*米こうじ	
*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)	
*赤みそ10kg	1.56
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*四川豆板醤テオ1kg	0.10
*水	0.05
*唐辛子	0.03
*食塩	0.01
*発酵調味料	
*みそ	
*そば豆粉	
*調味料(アミノ酸等)	

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)
*酒精 *pH調整剤 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)							
*三温糖1kg	0.84						
*原料糖 (甘蔗原料糖)	0.76						
*原料糖 (てん菜原料糖)	0.08						
*水酸化カルシウム							
*ケイソウ土							
*パーライト							
*骨炭							
*イオン交換樹脂							
*塩酸							
*水酸化ナトリウム							
*エタノール							
*ソルビタン脂肪酸エステル							
*ジェフサ純正胡麻油1.65L	0.84						
*ごま油 ごま 〈----- アレルギー -----〉 (ごま)	0.84						
*白いりごま1kg	0.60						
*ごま (いり) 〈----- アレルギー -----〉 (ごま)	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6年5月8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)	
【ABCスープ】	
アルファベットマカロニ	7.20
*デュラム小麦のセモリナ	7.20
<----- アレルギー ----->	
(小麦)	
冷凍 ショルダーベーコン	6.00
*豚かた肉	5.83
*食塩	0.10

献立名/食品名	可食量 (g)
*砂糖	0.05
*香辛料	0.02
ナツメグ	
コリアンダー	
カルダモン	
オールスパイス	
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
*キャベツ	12.00
*キャベツ	12.00
*たまねぎ	12.00
*たまねぎ	12.00
*にんじん	12.00
*にんじん	12.00
*人参	12.00
* (冷)ミニブロッコリー500g	6.00
*ブロッコリー	6.00
コンソメチキン味500g	3.00
*食塩	
*砂糖	
*たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉)	
*デキストリン	
*チキンエキスパウダー	
*食用とうもろこし油	
*ぶどう糖	
*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)	
*カラメル色素	
*香料	
<----- 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

献立名/食品名	可食量 (g)
【ケチャップ味肉団子(1・2個)】	
*ビック肉だんご(ケチャップあん)40g	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
*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
*トマトケチャップ	5.10
*砂糖	3.06
*醸造酢	1.68
*しょうゆ	0.72
*植物油(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)	
【コーンソテー】	
* (冷)アメリカ産ホールコーン 1kg	30.00
*とうもろこし	30.00
*たまねぎ	18.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ	18.00
* にんじん	12.00
*人参	12.00
* (冷)カットいんげん1kg	12.00
*いんげん	12.00
* (冷)ウイナーカット 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)	
* キャノーラ油(ホト1.4L)	0.60
*菜種油	0.60
* チキンブイヨン1kg	0.84
*食塩	0.84
*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	
*酵母エキス	
*オニオンエキスパウダー	

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

アレルギー対応献立表

中学校

献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
*チキンエキスパウダー *香辛料 <----- アレルギー -----> (鶏肉)							
ホワイトペッパー 1kg	0.02						
*ホワイトペッパー	0.02						
【ミルメークコーヒー】							
ミルメークコーヒー液体 12.5g	12.50						
*果糖ぶどう糖液糖	8.69						
*砂糖	1.00						
*インスタントコーヒー	0.31						
*食塩	0.09						
*乳酸カルシウム	0.17						
*着色料 (カラメル)	0.06						
*香料	0.06						
*ビタミンC	0.04						
*ビタミンB1							
*ビタミンB2							
*水	2.08						

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6年5月9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
冷凍油揚げカット	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)	
*北海道産菌床椎茸3mmスライス1kg	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
*豚脂	1.87
*砂糖	0.78
*カレーパウダー	0.55
*食塩	0.55
*でんぶん(とうもろこし)	0.31
*香辛料	0.04

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
*加工エンパン(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)	
*ジェフサ 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	
*香料	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*めんつゆ1.8L	3.60

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*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	
*醸造アルコール	
*さとうきび	
*カレー粉400g	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
*素材力だしかつおだし 500g	0.60
*風味原料	0.23
かつお節粉末	

献立名/食品名	可食量 (g)
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)	
【鮭チーズメンチカツ】	
*鮭メンチカツ(チーズ)40g	40.00
*さけ	10.27
*玉ねぎ	5.14
*ナチュラルチーズ	2.06
*乳化剤	
*セルロース	
*パン粉	1.71
*植物油脂(とうもろこし、菜種、大豆)	1.41
*でん粉(とうもろこし)	0.50
*加工でん粉(馬鈴薯)	
*豚コラーゲン	
*砂糖	0.36
*食塩	0.16
*パン粉	9.74
*小麦粉	1.68
*植物性たん白(大豆)	
*食塩	
*ぶどう糖	
*ベーキングパウダー	
*食用油脂(パーム)	
*水	5.88
*でん粉(とうもろこし)	0.74
*小麦粉	
*パン粉(小麦、砂糖、ショートニング、イースト)	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)
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・さけ・大豆・豚肉)	
*キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	4.00
*菜種油 *シリコーン	4.00
【高野豆腐の煮物】	
*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	12.00
*人参	12.00
* (冷) グリーンピース1kg	2.40
*グリーンピース	2.40
*三温糖1kg	1.20
*原料糖 (甘蔗原料糖)	1.08
*原料糖 (てん菜原料糖)	0.12
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*濃口しょうゆ10L	3.60
*大豆	3.60

献立名／食品名	可食量 (g)
*小麦 *食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん1.8L	2.40
*もち米 *米麴 *グルコース (コーン、馬鈴薯、甘藷) *醸造アルコール (サトウキビ)	
*料理酒1.8L	1.20
*米 *米こうじ *醸造アルコール *さとうきび	
*でん粉10kg	0.60
*じゃがいもでん粉	0.60
*おろししょうが1kg	0.48
*しょうが *L-アスコルビン酸 *DL-リンゴ酸 *グルコン酸	0.48
*キャノーラ油(ボトル1.4L)	1.20
*菜種油	1.20

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6年5月10日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米(強化米含) 中学	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)	
【豚汁】	
*豚ももスライス	24.00
*豚肉	24.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*メーカーイン	24.00
*メーカーイン	24.00
*にんじん	12.00
*人参	12.00
*大根(根)	18.00
*大根	18.00
*むきごぼう	6.00
*ごぼう	6.00
*たまねぎ	18.00
*玉ねぎ	18.00
*冷凍豆腐 1kg (鉄・Ca・食物繊維強化)	18.00
*豆乳	15.88
*難消化デキストリン	0.65
*加工澱粉(キャッサバ、パーム、ヤシ、ひまわり、亜麻)	0.25
*焼成カルシウム	0.16
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.09
*凝固剤製剤	0.15
*水	0.82
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*つきこんにやく	6.00
*こんにやく粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*水酸化カルシウム	
*水	
*白みそ10kg	3.60
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*赤みそ10kg	8.40
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*煮干1kg	1.80
*かたくちいわし	1.80
*食塩	
*酸化防止剤(ビタミンE)	
【いわしの梅煮】	
いわしの梅煮 50g (10個)	50.00
*いわし	39.40
*砂糖	3.20
*水あめ	1.20
*しょうゆ	2.25
*梅酢	1.05
*発酵調味料	0.95
*でん粉(馬鈴薯、とうもろこし)	0.35
*梅肉ペースト	0.10
*かつお削りぶし	0.05
*こんぶだし	0.05
*水	1.40
*増粘剤	
*着色料	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【ひじきの炒め煮】	

献立名/食品名	可食量 (g)
*高野豆腐うす切り500g	6.00
*大豆	5.84
*炭酸カリウム	0.11
*塩化カルシウム	0.04
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*にんじん	12.00
*人参	12.00
*国産ひじき	1.80
*ひじき	1.80
*冷)さつま揚 人参なし(長方形)50g	8.40
*魚肉(すけとうだら)	5.06
*でん粉(馬鈴薯)	0.42
*植物油(菜種油)	0.42
*砂糖	0.41
*食塩	0.16
*みりん	0.13
*水	1.80
*しらたき	14.40
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*水	0.06
*キャノーラ油(ボトル1.4L)	0.60
*菜種油	0.60
*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	1.20
*原料糖(甘蔗原料糖)	1.08
*原料糖(てん菜原料糖)	0.12
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	

献立名/食品名	可食量 (g)
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*本みりん1.8L	2.40
*もち米	
*米麴	
*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*醸造アルコール(サトウキビ)	
*料理酒1.8L	1.20
*米	
*米こうじ	
*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6年5月13日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米(強化米含) 中学	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)	
【若竹汁】	
*大根(根)	24.00
*大根	24.00
*にんじん	12.00
*人参	12.00
*冷凍豆腐 1kg(鉄・Ca・食物繊維強化)	20.00
*豆乳	17.64
*難消化デキストリン	0.72
*加工澱粉(キャッサバ、パーム、ヤシ、ひまわり、亜麻)	0.28
*焼成カルシウム	0.18
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.10
*凝固剤製剤	0.17
*水	0.91
<----- アレルギー -----> (大豆)	
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	
*カットわかめ200g(北海道産)	0.60
*湯通し塩蔵わかめ	0.60
*北海道産菌床椎茸3mmスライス1kg	0.36
*しいたけ	0.36
*薄口しょうゆ10L	9.00
*食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*脱脂加工大豆	
*小麦	
*果糖ぶどう糖液糖	
*米	
*大豆	
*水	
*アルコール	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	1.20
*米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*さとうきび	
*瀬戸のほんじお1kg	0.24
*海水	0.24
*だし昆布道産1kg	1.44
*昆布	1.44
*宗田厚削り1kg	1.44
*そうだがつおのふし	1.44
【鶏つくね】	
鉄腕国産若鶏と野菜の焼きつくね50g	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
*砂糖	
*しょうゆ	7.52
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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、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)	
【五目豆】	
*つきこんにやく	12.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*水	
*にんじん	6.00
*人参	6.00
*むぎごぼう	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500g	18.00
*大豆	17.80
*食塩	0.11
*醸造酢	0.09
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*冷焼竹輪50g	12.00
*たらすりみ	7.65
*馬鈴薯澱粉	0.68

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩	0.21
*砂糖	0.66
*みりん	0.25
*氷水	2.54
*冷グリーンピース1kg	2.40
*グリーンピース	2.40
*キャノーラ油(ボトル1.4L)	1.00
*菜種油	1.00
*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)	
*料理酒1.8L	1.20
*米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*さとうきび	
*三温糖1kg	1.44
*原料糖(甘蔗原料糖)	1.30
*原料糖(てん菜原料糖)	0.14
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	

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

アレルギー対応献立表

中学校
令和6年5月14日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米(強化米含) 中学	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)	
【白菜の味噌汁】	
*はくさい	30.00
*白菜	30.00
*たまねぎ	18.00
*玉ねぎ	18.00
*にんじん	12.00
*人参	12.00
*長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
冷凍油揚げカット	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)	
*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)
【さば塩焼き】	
*さば塩焼き40g(ノルウェー)	40.00
*サバ	39.20
*食塩	0.80
<----- アレルギー -----> (さば)	
【大根炒め煮】	
*大根(根)	48.00
*大根	48.00
*豚ももスライス	18.00
*豚肉	18.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*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	
*水酸化カルシウム	
*水	
*三温糖1kg	1.32
*原料糖(甘蔗原料糖)	1.19
*原料糖(てん菜原料糖)	0.13
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*濃口しょうゆ10L	3.00
*大豆	3.00
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	1.20
*米	
*米こうじ	
*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)	
*キャノーラ油(ボトル1.4L)	0.60
*菜種油	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6年5月15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)	
【コンソメスープ】	
冷凍 ショルダーベーコン	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	

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)	
*にんじん	18.00
*人参	18.00
*たまねぎ	24.00
*玉ねぎ	24.00
*キャベツ	24.00
*キャベツ	24.00
*【冷】ミニブロッコリー500g	6.00
*ブロッコリー	6.00
コンソメチキン味500g	2.40
*食塩	
*砂糖	
*たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉)	
*デキストリン	
*チキンエキスパウダー	
*食用とうもろこし油	
*ぶどう糖	
*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)	
*カラメル色素	
*香料	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
*チキンブイヨン1kg	0.60
*食塩	0.60
*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	
*鶏肉パウダー	
*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	
*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	0.06
*海水	0.06
【焼きそば】	
まちのソース焼きそば1kg	70.00
*小麦粉	16.80
*食塩	0.21
*水	25.27
*加工デンプン(キャッサバ)	3.36
*かんすい	0.07
*クチナシ色素	
*いため油(なたね油、大豆油)	0.28
*キャベツ	8.96
*中濃ソース	4.48
*植物油(菜種、大豆)	2.87
*にんじん	2.59
*粉末ソース	2.17
*豚肉	2.03
*食塩	0.28
*カラメル色素	0.35

献立名/食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸等)	0.21
*酸味料	0.07
*甘味料(カンゾウエキス)	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご)	
【鶏肉のガーリックバターソテー】	
*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	24.00
*人参	24.00
*ぶなしめじ(生) 4kg入	12.00
*ぶなしめじ	12.00
*たまねぎ	12.00
*玉ねぎ	12.00
*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	1.08
*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)	
*三温糖1kg	1.08
*原料糖(甘蔗原料糖)	0.97
*原料糖(てん菜原料糖)	0.11
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*バーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	

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)
*塩酸 *水酸化ナトリウム *エタノール *ソルビタン脂肪酸エステル							
*おろしにんにく1kg	0.84						
*にんにく *クエン酸 *クエン酸ナトリウム *DL-リンゴ酸	0.83						
*キャノーラ油(ボトル1.4L)	0.60						
*菜種油	0.60						
雪印冷凍有塩バター450g	0.84						
*生乳 *食塩 ←----- アレルギー -----> (乳)	0.84						

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6年5月16日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【スパゲッティツナトマトソース】	
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)	
*まぐろ油漬フレーク1kg	36.00
*きはだまぐろ	22.32
*食用こめ油	7.92
*食塩	0.29
*水	5.47
*たまねぎ	48.00
*玉ねぎ	48.00
*にんじん	18.00
*人参	18.00
*乾燥パセリ 100g/袋	0.04
*パセリ	0.04
*トマトケチャップ3kg学給用	18.00
*トマト	12.22
*糖類 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖	3.96
*醸造酢	0.72
*食塩	0.54
*たまねぎ	0.54
*香辛料	0.02
*トマトダイス5kg	18.00
*トマト	10.80
*トマトピューレ	7.20
*みじん切りにんにく1kg	0.60
*にんにく	0.60
*pH調整剤	
*赤ワイン1.8L	1.20
*輸入ワイン	
*亜硫酸塩	
*ハヤシルウ(交易)1kg	12.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*小麦粉	4.96
*パーム油	2.92
*砂糖	1.46
*食塩	1.06
*トマトペースト	0.73
*香辛料	0.11
*カラメル色素	0.53
*調味料(アミノ酸等)	0.19
*酸味料	0.05
<----- アレルギー -----> (小麦)	
*キャノーラ油(ホト1.4L)	0.60
*菜種油	0.60
*ローリエ65g	0.04
*ローレル	0.04
*ウスターソース1.8L	3.60
*液糖 しょ糖型液糖	1.10
*ぶどう糖果糖液糖	0.41
*トマトペースト	0.07
*オニオンエキス	0.01
*レモン果汁	
*醸造酢	0.36
*並塩	0.26
*蛋白加水分解物	0.06
*香辛料	0.01
*水	1.30
ほしえぬ デミグラスソース1kg	9.00
*たまねぎ	0.90
*トマトペースト	0.72
*にんじん	0.45
*チキンエキス	0.45
*フォン・ド・ヴォー(牛肉、大豆)	0.36
*牛肉	
*トマトケチャップ	
*牛脂	
*砂糖	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ウスターソース	
*ビーフエキス	
*酵母エキスパウダー	
*食塩	
*セロリ	
*香辛料	
*増粘剤(加工でん粉 とうもろこし)	
*カラメル色素	
*調味料(アミノ酸等)	
*水	4.59
<----- アレルギー -----> (小麦・牛肉・大豆・鶏肉)	
*三温糖1kg	0.36
*原料糖(甘蔗原料糖)	0.32
*原料糖(てん菜原料糖)	0.04
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
【牛乳】	
*牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【ハッシュポテト】	
*ハッシュポテト40g	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

献立名/食品名	可食量 (g)
*ビタミンC	
*ピロリン酸二水素二ナトリウム	
*シリコーン	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	4.00
*菜種油	4.00
*シリコーン	
【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】アメリカ産ホールコーン 1kg	18.00
*とうもろこし	18.00
*たまねぎ	24.00
*玉ねぎ	24.00
冷凍 ショルダーベーコン	4.80
*豚かた肉	4.67
*食塩	0.08
*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)	
*チキンブイヨン1kg	0.60
*食塩	0.60
*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

献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
チキンエキス 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 *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 *香辛料 <----- アレルギー -----> (鶏肉)							
*瀬戸のほんじお1kg	0.18						
*海水	0.18						
ホワイトペッパー 1kg	0.02						
*ホワイトペッパー	0.02						
*キャノーラ油(ボトル1.4L)	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6年5月17日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米(強化米含) 中学	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】	
*冷凍豆腐 1kg(鉄・Ca・食物繊維強化)	108.00
*豆乳	95.26
*難消化デキストリン	3.89
*加工澱粉(キャッサバ、パーム、ヤシ、ひまわり、亜麻)	1.51
*焼成カルシウム	0.97
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.54
*凝固剤製剤	0.90
*水	4.94
<----- 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) グリーンピース1kg	2.40
*グリーンピース	2.40
*北海道産菌床椎茸3mmスライス1kg	0.60
*しいたけ	0.60
*キャノーラ油(ボトル1.4L)	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	1.19
*クエン酸	0.01
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
*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	
*醸造アルコール	
*さとうきび	
*三温糖1kg	1.80
*原料糖(甘蔗原料糖)	1.62
*原料糖(てん菜原料糖)	0.18
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	

献立名/食品名	可食量 (g)
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*でん粉10kg	4.20
*じゃがいもでん粉	4.20
【ごぼうつまみ揚げ(2・2)】	
ごぼうつまみ揚げ23g(ポイリングパック)	46.00
*魚肉すり身(タラ)	18.68
*玉ねぎ	6.99
*ごぼう	6.35
*植物油脂(大豆・菜種)	3.45
*卵	3.27
*でん粉(じゃがいも)	1.20
*加工でん粉(タピオカ)	1.10
*にんじん	0.78
*食塩	0.46
*醸造酢	0.23
*砂糖	0.09
*調味料(アミノ酸)	
*香辛料抽出物	
*加水	3.40
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆)	
【のりかつおふりかけ】	
やさしいふりかけ のりかつお	1.30
*鰹削り節	0.59
*砂糖	0.20
*みりん	0.17
*食塩	0.13
*青のり	0.11
*黒のり	0.08
*酵母エキス	0.01
*たん白加水分解物	
*加工でん粉(ばれいしょ、タピオカ)	0.01
*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6年5月20日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【五目ごはん】	
精白米(強化米含) 中学	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)	
炊き込み代	1.00
【牛乳】	
*牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【吉野汁】	
*冷凍豆腐 1kg(鉄・Ca・食物繊維強化)	18.00
*豆乳	15.88
*難消化デキストリン	0.65
*加工澱粉(キャッサバ、パーム、ヤシ、ひまわり、亜麻)	0.25
*焼成カルシウム	0.16
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.09
*凝固剤製剤	0.15
*水	0.82
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
*大根(根)	30.00
*大根	30.00
*にんじん	12.00
*人参	12.00
*長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
*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	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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*核酸	
*水	0.38
<----- 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
【手羽元やわらか煮込み】	
手羽元やわらか煮込み40g	40.00
*鶏手羽元	32.00
*しょうゆ	1.56
*砂糖	1.28
*みりん	0.64
*還元水飴	0.28
*清酒	0.08
*増粘剤(加エデンプン とうもろこし)	0.20
*水	3.96
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉)	
【豚肉といんげんの味噌炒め】	
*豚ももスライス	18.00
*豚肉	18.00
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
* (冷) カットいんげん1kg	12.00
*いんげん	12.00
*にんじん	18.00
*人参	18.00
*国産業務用はるさめ5cmカット	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

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
*L-アスコルビン酸	
*DL-リンゴ酸	
*グルコン酸	
*三温糖1kg	0.96
*原料糖(甘蔗原料糖)	0.86
*原料糖(てん菜原料糖)	0.10
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*白みそ10kg	2.64
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
*濃口しょうゆ10L	0.96
*大豆	0.96
*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)	
*一味唐辛子 300g/袋	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6年5月21日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米(強化米含) 中学	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)	
【スンドゥブチゲ】	
*豚ももスライス	30.00
*豚肉	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*冷凍豆腐 1kg(鉄・Ca・食物繊維強化)	36.00
*豆乳	31.75
*難消化デキストリン	1.30
*加工澱粉(キャッサバ、パーム、ヤシ、ひまわり、亜麻)	0.50
*焼成カルシウム	0.32
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.18
*凝固剤製剤	0.30
*水	1.65
<----- 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
*にら	6.00
*にら	6.00
*えのきたけ	8.40
*えのきたけ	8.40
(冷)マイルドキムチ白菜500g	12.00
*白菜	8.18
*玉葱	0.09
*胡麻	0.09

献立名/食品名	可食量 (g)
*大根	0.07
*人参	0.06
*昆布	0.04
*にら	0.03
*りんご	0.59
*すりにんにく	0.38
*L-グルタミン酸Na	
*りんごクリーム	0.11
*唐辛子	0.11
*にんにく	0.11
*食塩	0.07
*醸造酢	0.06
*果糖	0.01
*酢酸Na	0.04
*氷酢酸	
*DL-リンゴ酸Na	
*フマル酸Na	
*L-グルタミン酸Na	0.02
*グリシン	
*DL-アラニン	
*コハク酸Na	
*5'-リボヌクレオチド二Na	
*水	0.57
*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	0.44
*リンゴ酢	0.38
*唐辛子	0.24
*食塩	0.09
*かつお節エキス	0.05
*L-グルタミン酸Na	
*5'-リボヌクレオチド二Na	
*たん白加水分解物	0.02
*L-グルタミン酸Na	
*クエン酸三Na	
*5'-リボヌクレオチド二Na	
*DL-アラニン	
*コハク酸二Na	

献立名/食品名	可食量 (g)
*魚醤(いわし、食塩、米麴)	0.02
*こんぶエキス	0.02
*L-グルタミン酸Na	0.09
*酢酸Na	0.01
*L-アスコルビン酸Na	
*ケイ皮酸	
*L-アスコルビン酸	
*酢酸	
*クエン酸三Na	
*グアーガム	0.01
*キサンタンガム	
*デキストリン	
*アナトー色素	
*パプリカ色素	
<----- アレルギー -----> (小麦・ごま・大豆・りんご・ゼラチン)	
*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	0.60
*にんにく	0.60
*pH調整剤	
*鶏ガラスープ1kg	6.00
*ガラスープ	6.00
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
大地の味噌ラーメンスープ	6.00
*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)	
*瀬戸のほんじお1kg	0.36
*海水	0.36
*赤みそ10kg	3.60
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*料理酒1.8L	1.20
*米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*さとうきび	
*ジェフサ純正胡麻油1.65L	0.60
*ごま油	0.60
ごま	
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*素材力だしかつおだし 500g	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	

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)
昆布粉末		*クエン酸					
*でん粉分解物	0.23	*クエン酸ナトリウム					
*酵母エキス粉末	0.08	*DL-リンゴ酸					
*麦芽糖	0.06	*濃口しょうゆ10L	3.60				
【イカと野菜のチヂミ】		*大豆	3.60				
いかと野菜のちぢみ50g	50.00	*小麦					
*いか	14.07	*食塩					
*小麦粉	8.35	<----- アレルギー ----->					
*いんげん	2.35	(小麦・大豆)					
*たまねぎ	2.35	*瀬戸のほんじお1kg	0.12				
*にら	1.57	*海水	0.12				
*にんじん	1.57	*ジェフサ純正胡麻油1.65L	0.84				
*かつおだし	7.51	*ごま油	0.84				
*砂糖	1.26	ごま					
*醤油	0.83	<----- アレルギー ----->					
*植物油脂(大豆)	0.50	(ごま)					
*食塩	0.21	*白いりごま1kg	0.12				
*たんぱく自己消化物	0.08	*ごま(いり)	0.12				
*酵母エキス	0.02	<----- アレルギー ----->					
*唐辛子	0.01	(ごま)					
*pH調整剤							
*調整水	9.36						
<----- アレルギー ----->							
(小麦・いか・大豆)							
*キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	5.00						
*菜種油	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1kg	6.00						
*いんげん	6.00						
*おろしにんにく1kg	0.84						
*にんにく	0.83						

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
令和6年5月22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)	
【ハヤシシチュー】	
*豚ももスライス	18.00
*豚肉	18.00
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
*メーカーイン	36.00
*メーカーイン	36.00
*にんじん	18.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*人参	18.00
*たまねぎ	48.00
*玉ねぎ	48.00
*ぶなしめじ(生) 4kg入	8.40
*ぶなしめじ	8.40
*〔冷〕ソテーオニオン1kg	6.00
*玉ねぎ	5.91
*サラダ油	0.09
大豆油	
なたね油	
シリコーン	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
*ハヤシルウ(交易)1kg	12.00
*小麦粉	4.96
*パーム油	2.92
*砂糖	1.46
*食塩	1.06
*トマトペースト	0.73
*香辛料	0.11
*カラメル色素	0.53
*調味料(アミノ酸等)	0.19
*酸味料	0.05
<----- アレルギー ----->	
(小麦)	
*トマトケチャップ3kg学給用	3.60
*トマト	2.44
*糖類	0.79
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.14
*食塩	0.11
*たまねぎ	0.11
*香辛料	
*トマトピューレー3kg(ナガノトマト)	12.00
*トマトペースト	4.50

献立名/食品名	可食量 (g)
*配合水	7.50
ほしえぬ デミグラスソース1kg	6.00
*たまねぎ	0.60
*トマトペースト	0.48
*にんじん	0.30
*チキンエキス	0.30
*フォン・ド・ヴォー(牛肉、大豆)	0.24
*牛肉	
*トマトケチャップ	
*牛脂	
*砂糖	
*ウスターソース	
*ビーフエキス	
*酵母エキスパウダー	
*食塩	
*セロリ	
*香辛料	
*増粘剤(加工でん粉 とうもろこし)	
*カラメル色素	
*調味料(アミノ酸等)	
*水	3.06
<----- アレルギー ----->	
(小麦・牛肉・大豆・鶏肉)	
*赤ワイン1.8L	1.20
*輸入ワイン	
*亜硫酸塩	
*オリーブ油910g	0.36
*オリーブ油	0.36
*三温糖1kg	0.30
*原料糖(甘蔗原料糖)	0.27
*原料糖(てん菜原料糖)	0.03
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*バーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	

献立名/食品名	可食量 (g)
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
ホワイトペッパー 1kg	0.04
*ホワイトペッパー	0.04
*みじん切りにんにく1kg	0.36
*にんにく	0.36
*pH調整剤	
*みじん切りしょうが 950g	0.36
*しょうが	0.36
*酸化防止剤(V.C)	
*pH調整剤	
*ウスターソース1.8L	1.20
*液糖 しょ糖型液糖	0.37
*ぶどう糖果糖液糖	0.14
*トマトペースト	0.02
*オニオンエキス	
*レモン果汁	
*醸造酢	0.12
*並塩	0.09
*蛋白加水分解物	0.02
*香辛料	
*水	0.43
【ウインナー(1・2)】	
学給Cポークウインナー20g	40.00
*豚肉	36.79
*豚脂肪	
*でん粉(馬鈴薯)	1.57
*食塩	0.62
*香辛料	0.48
*砂糖	0.16
*調味料(アミノ酸等)	0.12
*リン酸塩(ナトリウム)	0.12
*保存料(ソルビン酸カリウム)	0.08
*pH調整剤	0.04

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)
*酸化防止剤 (ビタミンC)	0.02	*瀬戸のほんじお1kg	0.36				
*発色剤 (亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウム)	0.01	*海水	0.36				
<----- アレルギー ----->		ホワイトペッパー 1kg	0.02				
(豚肉)		*ホワイトペッパー	0.02				
【キャベツソテー】							
*キャベツ	36.00						
*キャベツ	36.00						
*(冷)アメリカ産ホールコーン 1kg	24.00						
*とうもろこし	24.00						
*にんじん	12.00						
*人参	12.00						
*キャノーラ油(ボトル1.4L)	0.36						
*菜種油	0.36						
*チキンブイヨン1kg	0.60						
*食塩	0.60						
*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							
*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							
*香辛料							
<----- アレルギー ----->							
(鶏肉)							

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

アレルギー対応献立表

中学校
令和6年5月23日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【醤油ラーメン】	
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)	
*たまねぎ	24.00
*玉ねぎ	24.00
*にんじん	12.00
*人参	12.00
*キャベツ	24.00
*キャベツ	24.00
*長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
*緑豆もやし	6.00
*もやし	6.00
*豚ももスライス	33.60
*豚肉	33.60
←----- アレルギー -----> (豚肉)	
*おろししょうが1kg	0.60
*しょうが	0.60
*L-アスコルビン酸	
*DL-リンゴ酸	
*グルコン酸	
*おろしにんにく1kg	0.60
*にんにく	0.60
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
創味 醤油ラーメンスープ	15.60
*醤油	
*食塩	
*植物油脂 (大豆、なたね、綿実)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*畜肉エキス (鶏、豚)	
*野菜エキス (玉ねぎ、生姜)	
*砂糖	
*動物油脂 (豚脂)	
*香辛料	
*調味料 (アミノ酸等)	
*カラメル色素	
←----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン)	
*鶏ガラスープ1kg	3.60
*ガラスープ	3.60
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
←----- アレルギー -----> (鶏肉)	
ホワイトペッパー 1kg	0.02
*ホワイトペッパー	0.02
*キャノーラ油(ボトル1.4L)	0.36
*菜種油	0.36
【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Fe50	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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
*ポークブイヨン	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 -----> (小麦・大豆・豚肉)	
*キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	5.00
*菜種油	5.00
*シリコーン	
【あんかけ風野菜炒め】	
*鶏むね肉スライス	18.00
*鶏むね肉	18.00
←----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*はくさい	24.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*白菜	24.00
*にんじん	6.00
*人参	6.00
* (冷) カットいんげん1kg	6.00
*いんげん	6.00
国産たけのこ水煮1kg (短冊)	6.00
*もうそう筍	6.00
*充填水配合 酸化防止剤 (ビタミンC) pH調整剤 水	
*きくらげスライス 100g/袋	0.12
*あらげきくらげ	0.12
*三温糖1kg	0.12
*原料糖 (甘蔗原料糖)	0.11
*原料糖 (てん菜原料糖)	0.01
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*バーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*料理酒1.8L	0.36
*米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*さとうきび	
*塩ラーメンスープ2kgAD-364	1.20
*食塩	0.19
*たん白加水分解物 植物性たん白質 (大豆) 食塩	0.12
*肉エキス	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

献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
鶏骨抽出エキス							
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	0.05						
*調味料（アミノ酸等）	0.05						
*酒精	0.03						
*酸味料							
クエン酸							
*水	0.64						
<----- 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						
*キャノーラ油（ボトル1.4L）	0.36						
*菜種油	0.36						
*でん粉10kg	1.44						
*じゃがいもでん粉	1.44						
*みじん切りにんにく1kg	0.36						
*にんにく	0.36						
*pH調整剤							
*みじん切りしょうが 950g	0.36						
*しょうが	0.36						
*酸化防止剤（V.C）							
*pH調整剤							

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

アレルギー対応献立表

中学校
令和6年5月24日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米(強化米含) 中学	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
【大根の味噌汁】	
*大根(根)	42.00
*大根	42.00
*はくさい	18.00
*白菜	18.00
*長ねぎ軟白	8.40
*長ねぎ	8.40
*にんじん	12.00
*人参	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 *食塩 *酸化防止剤(ビタミンE)	1.80
【あじ煮付け】	
あじ煮付け50g	50.00
*あじ	35.00
*砂糖	3.84
*しょう油	3.51
*みりん	2.07
*米でん粉	0.78
*レモン果汁	0.30

献立名/食品名	可食量 (g)
*水 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	4.50
【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 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	18.00
*しらたき	18.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム *水	0.07
*にんじん	12.00
*人参	12.00
*キャノーラ油(ホト1.4L)	0.60
*菜種油	0.60
*濃口しょうゆ10L	3.00
*大豆 *小麦 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	3.00
*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)	
*料理酒1.8L	1.44
*米 *米こうじ *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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
*水 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	0.24
*三温糖1kg	1.44
*原料糖(甘蔗原料糖)	1.30
*原料糖(てん菜原料糖)	0.14
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*バーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*一味唐辛子 300g/袋	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6年5月27日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米(強化米含) 中学	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)	
【野菜の味噌汁】	
こまつな(葉・生)	12.00
*小松菜	12.00
冷凍油揚げカット	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)	
*大根(根)	18.00
*大根	18.00
*キャベツ	12.00
*キャベツ	12.00
*にんじん	12.00
*人参	12.00
*長ねぎ軟白	12.00
*長ねぎ	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)	
【あみ焼きハンバーグ】	
新あみ焼きハンバーグ(7枚) 35g	35.00
*鶏肉	9.66
*たまねぎ	6.90
*ベ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
*マーガリン	0.28
*しょうゆ	0.21
*牛肉エキス	0.21
*食塩	0.18
*ウスターソース	0.14
*トマトケチャップ	0.11
*しょうが	0.11
*砂糖	0.07
*香辛料	0.04
*ぶどう糖	0.04
*乾燥卵白	
*水	2.07
*調味料(アミノ酸等)	0.07
*着色料(ココア)	
*カラメル色素	
砂糖	1.33
水あめ	1.26
しょうゆ	1.16
清酒	0.74
牛肉エキス	0.07
しょうが	0.07
チキンエキス	0.04
香辛料	
水	2.49
増粘剤(加工デンプン(とうもろこし)、キサンタンガム)	0.25
調味料(アミノ酸等)	0.04

献立名/食品名	可食量 (g)
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】	
*宮崎産切干大根	6.00
*大根	6.00
*(冷)さつま揚 人参なし(長方形) 50g	12.00
*魚肉(すけとうだら)	7.22
*でん粉(馬鈴薯)	0.60
*植物油(菜種油)	0.60
*砂糖	0.59
*食塩	0.23
*みりん	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1.4L)	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)	
*料理酒1.8L	1.80
*米	

献立名/食品名	可食量 (g)
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*さとうきび	
*三温糖1kg	1.80
*原料糖(甘蔗原料糖)	1.62
*原料糖(てん菜原料糖)	0.18
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	

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6年5月28日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米(強化米含) 中学	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)	
【けんちん汁】	
*冷凍豆腐 1kg(鉄・Ca・食物繊維強化)	24.00
*豆乳	21.17
*難消化デキストリン	0.86
*加工澱粉(キャッサバ、パーム、ヤシ、ひまわり、亜麻)	0.34
*焼成カルシウム	0.22
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.12
*凝固剤製剤	0.20
*水	1.10
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*大根(根)	18.00
*大根	18.00
*にんじん	12.00
*人参	12.00
*むきごぼう	6.00
*ごぼう	6.00
*つきこんにやく	12.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*水	
冷凍油揚げカット	6.00
*だいた	2.73
*なたね油	0.60
*凝固剤	0.03
*水	2.64
*消泡剤(加工助剤)	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*めんつゆ1.8L	3.60
*本造醸しょうゆ	1.61
*かつおエキス	0.50
*砂糖	0.42
*みりん風米発酵調味料	0.28
*食塩	0.11
*グルタミン酸Na	0.07
*カツオフィレーバー	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)	
*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)	
*だし昆布道産1kg	1.44
*昆布	1.44
*宗田厚削り1kg	1.44
*そうだがつおのふし	1.44
【にしん甘露煮(1・1個)】	
*にしん甘露煮25g	25.00
*にしん	16.00
*上白糖	5.00
*しょうゆ	2.75
*水あめ	1.00
*発酵調味料	0.25
*米醸造液	
*ぶどう糖	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
【豚肉生姜炒め】	
*豚ももスライス	36.00
*豚肉	36.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*たまねぎ	12.00
*玉ねぎ	12.00
*にんじん	12.00
*人参	12.00
*国産業務用はるさめ5cmカット	3.00
*ばれいしょでん粉	1.86
*かんしょでん粉	1.12
*繊維素グリコール酸ナトリウム	0.02
*ミョウバン	0.01
*おろししょうが1kg	0.60
*しょうが	0.60
*L-アスコルビン酸	
*DL-リンゴ酸	
*グルコン酸	
*キャノーラ油(ボトル1.4L)	0.36
*菜種油	0.36
*めんつゆ1.8L	3.00
*本造醸しょうゆ	1.34
*かつおエキス	0.42
*砂糖	0.35
*みりん風米発酵調味料	0.24
*食塩	0.09
*グルタミン酸Na	0.06

献立名/食品名	可食量 (g)
*カツオフィレーバー	0.01
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.47
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*三温糖1kg	0.96
*原料糖(甘蔗原料糖)	0.86
*原料糖(てん菜原料糖)	0.10
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	

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

アレルギー対応献立表

中学校
令和6年5月29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)	
【イタリアンスープ】	
*キャベツ	24.00
*キャベツ	24.00
*にんじん	18.00
*人参	18.00
*たまねぎ	24.00
*玉ねぎ	24.00
*みじん切りにんにく1kg	0.60

献立名/食品名	可食量 (g)
*にんにく	0.60
*pH調整剤	
*オリーブ油910g	0.60
*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	
ホワイトペッパー 1kg	0.04
*ホワイトペッパー	0.04
*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	2.40
*食塩	
*砂糖	
*たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉)	
*デキストリン	
*チキンエキスパウダー	
*食用とうもろこし油	
*ぶどう糖	
*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)	
*カラメル色素	
*香料	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
【野菜コロッケ】	
学給向け野菜コロッケ60g	60.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*ばれいしょ	18.12
*パン粉	11.46
*小麦粉	5.70
*にんじん	3.84
*小麦粉加工品	3.24
*たまねぎ	3.18
*とうもろこし	1.32
*いんげん	1.08
*砂糖	1.02
*でん粉(とうもろこし)	0.84
*食用植物油(パーム)	0.54
*貝Ca(ホタテ)	0.30
*食塩	0.24
*酵母粉末	0.12
*水	9.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	6.00
*菜種油	6.00
*シリコーン	
【ケチャップソーテー】	
冷凍 ショルダーベーコン	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	30.00
*玉ねぎ	30.00
*ミックス・ド・ビーンズ1kg(ドライパック)	18.00
*大豆	7.20

献立名/食品名	可食量 (g)
*いんげんまめ(大福豆)	5.40
*いんげんまめ(金時豆)	5.40
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*にんじん	9.60
*人参	9.60
*ピーマン	8.40
*ピーマン	8.40
*キャノーラ油(ボトル1.4L)	0.60
*菜種油	0.60
ホワイトペッパー 1kg	0.04
*ホワイトペッパー	0.04
*トマトケチャップ3kg学給用	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
*三温糖1kg	0.36
*原料糖(甘蔗原料糖)	0.32
*原料糖(てん菜原料糖)	0.04
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*瀬戸のほんじお1kg	0.18
*海水	0.18
【スライスチーズ】	

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6年5月30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)	
冷凍油揚げカット	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)	8.40
*小松菜	8.40
*長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
*北海道産菌床椎茸3mmスライス1kg	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	
*醸造アルコール	
*さとうきび	
*本みりん1.8L	0.60
*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)	
*宗田厚削り1kg	1.80
*そうだがつおのふし	1.80
*だし昆布道産1kg	1.80
*昆布	1.80
【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
*食塩	0.55
*発酵調味料	0.40

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
着色剤製剤	
*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(一斗缶16.5kg)	6.00
*菜種油	6.00
*シリコーン	
【厚揚げ味噌炒め】	
(冷)プチ絹厚揚げ	36.00
*豆乳	27.40
*植物油(菜種)	2.95
*加工澱粉(とうもろこし)	2.27
*凝固剤製剤	0.43
*トランスグルタミナーゼ製剤(酵素)	0.11
*水	2.84
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*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
*キャノーラ油(ボトル1.4L)	1.20
*菜種油	1.20

献立名/食品名	可食量 (g)
*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(甘蔗原料糖)	1.30
*原料糖(てん菜原料糖)	0.14
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*濃口しょうゆ10L	1.80
*大豆	1.80
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*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6年5月31日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【麦ご飯】	
精白米(強化米含) 中学	100.00
*精白米	99.76
*強化米(ビタミンB1、B2)	0.24
麦割 米粒麦(20入れ)	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)	
【チキンカレー】	
*鶏むね肉スライス	24.00
*鶏むね肉	24.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*メークイン	36.00
*メークイン	36.00
*にんじん	18.00
*人参	18.00
*たまねぎ	54.00
*玉ねぎ	54.00
* (冷) ソテーオニオン1kg	6.00
*玉ねぎ	5.91
*サラダ油	0.09
大豆油	
なたね油	
シリコーン	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*おろしにんにく1kg	0.60
*にんにく	0.60
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
*みじん切りしょうが 950g	0.60

献立名/食品名	可食量 (g)
*しょうが	0.60
*酸化防止剤(V.C)	
*pH調整剤	
*キャノーラ油(ボトル1.4L)	0.36
*菜種油	0.36
トマトジュース800g	2.40
*トマト	2.40
*トマトケチャップ3kg学給用	3.60
*トマト	2.44
*糖類	0.79
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.14
*食塩	0.11
*たまねぎ	0.11
*香辛料	
*ウスターソース1.8L	0.60
*液糖 しょ糖型液糖	0.18
*ぶどう糖果糖液糖	0.07
*トマトペースト	0.01
*オニオンエキス	
*レモン果汁	
*醸造酢	0.06
*並塩	0.04
*蛋白加水分解物	0.01
*香辛料	
*水	0.22
*給食用カレーフレーク1kg	4.80
*小麦粉	1.63
*豚脂	1.15
*砂糖	0.48
*カレーパウダー	0.34
*食塩	0.34
*でんぷん(とうもろこし)	0.19
*香辛料	0.02
*麦芽糖	0.02

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*ジェフサ 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
*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	
*香料	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*やさいかレー1kg	18.00
*米粉	5.04

献立名/食品名	可食量 (g)
*バーム油	3.60
*デキストリン	2.16
*カレー粉	1.80
*砂糖	1.80
*食塩	1.26
*酵母エキス	0.72
*トマトペースト	0.36
*ばれいしょでん粉	0.36
*ココアパウダー	0.29
*パンプキンパウダー	0.22
*野菜(玉ねぎ、にんにく)	0.22
*粉末米酢	0.18
*カレー粉400g	0.06
*ターメリック	0.02
*コリアンダー	0.01
*クミン	0.01
*フェヌグリーク	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65g	0.01
*ローレル	0.01
【枝豆のソテー】	
* (冷) むき枝豆1kg	18.00
*枝豆	18.00
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*にんじん	12.00
*人参	12.00
*キャベツ	36.00
*キャベツ	36.00
*キャノーラ油(ボトル1.4L)	0.36
*菜種油	0.36
*チキンブイヨン1kg	0.60
*食塩	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

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 *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 *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 *香辛料 〈----- アレルギー -----〉 (鶏肉)		*クエン酸鉄Na *香料					
ホワイトペッパー 1kg	0.02						
*ホワイトペッパー	0.02						
*瀬戸のほんじお1kg	0.12						
*海水	0.12						
【温州みかんゼリー】							
New国産温州みかんゼリー40g	40.00						
*ぶどう糖	2.00						
*水あめ	2.00						
*果糖	1.60						
*砂糖	1.20						
*濃縮みかん果汁	5.36						
*難消化性デキストリン	1.36						
*水	26.20						
*ゲル化剤	0.16						
*酸味料	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。