

アレルギー対応献立表

中学校
令和7年5月1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
緑豆もやし	24.00
*もやし	24.00
長ねぎ軟白	12.00
*長ねぎ	12.00
*揚げねぎ醬330g	0.60
*フライネギ	
*米油	
*豚脂	
*醤油	
*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	
*醤油	
*香味油(菜種、パーム)	
*魚介エキス(かき、あさり、鯖)	
*砂糖	
*畜肉エキス(鶏)	
*昆布	
*かつお削りぶし	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	0.04
*ホワイトペッパー	0.04
キャノーラ油(ボトル1350g)	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	0.60
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
【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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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(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
*ポークビヨン	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(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	

献立名/食品名	可食量 (g)
【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
*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	
*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	
*料理酒1.8L	0.36
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
塩ラーメンスープ2kgAD-364	1.44

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

アレルギー対応献立表

中学校

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩	0.23
*たん白加水分解物 植物性たん白質(大豆) 食塩	0.15
*肉エキス	0.14
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 キサントガム	
グァーガム 水	
*砂糖	0.06
*調味料(アミノ酸等)	0.06
*酒精	0.03
*酸味料 クエン酸	
*水	0.77
<----- 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1350g)	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	

献立名／食品名	可食量 (g)
【こどもの日ゼリー】	
こどもの日(日向夏ゼリー) 40g	40.00
*ぶどう糖果糖液糖	4.80
*グラニュー糖	3.20
*ポリデキストロース	1.36
*日向夏果汁	0.40
*レモン果汁	0.10
*ゲル化剤(増粘多糖類)	0.66
*香料	0.24
*酸味料	0.20
*ビタミンC	0.12
*クエン酸第一鉄Na	
*着色料(ビタミンB2)	
*水	28.92

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7年5月2日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 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)	
【にらと豆腐の味噌汁】	
にら	8.40
*にら	8.40
冷凍豆腐 1kg(鉄・Ca・食物繊維強化)	30.00
*豆乳	26.46
*難消化デキストリン	1.08
*加工澱粉(キャッサバ)	0.42
*焼成カルシウム	0.27
*凝固剤製剤	0.25
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.15
*水	1.37
<----- アレルギー -----> (大豆)	
えのきたけ	6.00
*えのきたけ	6.00
(冷)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)	
にんじん	12.00
*人参	12.00
*煮干1kg	1.80
*かたくちいわし	1.80

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
【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
*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 ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆・鶏肉)	
【大根炒め煮】	
大根(根)	42.00
*大根	42.00
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	
*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	
濃口しょうゆ10L	3.00
*大豆	3.00
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	1.20
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*本みりん1.8L	1.20
*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)	
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.60
*菜種油	0.60

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

アレルギー対応献立表

中学校
令和7年5月7日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【丸パン(道産小麦)】	
道産丸パン60g 卵乳抜き (中学校)	106.00
*小麦粉	57.71
*砂糖	5.77
*食用加工油脂	3.47
食用植物油脂(パーム油、大豆油、菜種油)	
食用精製加工油脂	
パーム核油	
果糖ぶどう糖液糖	
食塩	
製造水	
*イースト	1.51
*食塩	0.87
*パン品質改良剤	0.29
小麦でん粉	
小麦たん白	
小麦粉	0.05
コーンスターチ	
麦芽粉末	
粉末酵母	
*製造水	36.35
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【イタリアンスープ】	
メイクイン	24.00
*メイクイン	24.00
キャベツ	24.00
*キャベツ	24.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
たまねぎ	12.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	0.81
*砂糖	0.38
*たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉)	0.26
*デキストリン	0.21
*チキンエキスパウダー	0.13
*食用とうもろこし油	0.12
*ぶどう糖	0.07
*かつおエキス粉末	0.02
*オニオンパウダー	0.01
*香辛料	
*調味料(アミノ酸等)	0.38
*カラメル色素	0.01
*香料	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	

献立名/食品名	可食量 (g)
【ウインナー(2・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
*酸化防止剤(ビタミンC)	0.02
*発色剤(亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウム)	0.01
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
【ケチャップソテー】	
ミックス・ド・ビーンズ1kg(ドライパック)	18.00
*大豆	7.20
*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)	
たまねぎ	30.00
*玉ねぎ	30.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
ピーマン	6.00
*ピーマン	6.00
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)	
キャノーラ油(ボトル1350g)	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
【ミルクココア】	
ミルクココア液体12.5g	12.50
*果糖ぶどう糖液糖	8.68
*砂糖	1.01
*ココアパウダー	0.88

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
令和7年5月8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
(冷)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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
*本造しょうゆ	1.61
*かつおエキス	0.50

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
かつお節エキス粉末	
かつおエキス粉末	
昆布粉末	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
【鮭メンチカツCa】	
国産鮭メンチカツCa60g	60.00
*衣	27.00
小麦粉	
イースト	
ショートニング	
食塩	
イーストフードV.C	
水	
でん粉(とうもろこし、小麦)	
植物性たん白(大豆)	
植物油脂(菜種)	
食塩	
ぶどう糖	
グアーガム	
小麦粉	
*サケペースト	11.88
*たら	11.88
*砂糖	
*玉ねぎ	6.60
*食塩	0.30
*植物油脂(菜種)	0.30
*清酒	0.18
*砂糖	0.12
*酵母エキス	0.06
*増粘剤(リン酸架橋デンプン)	1.68
<----- アレルギー -----> (小麦・さけ・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)
キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	5.00	*大豆	3.00				
*菜種油	5.00	*小麦					
*シリコーン		*食塩					
【五目豆】		<----- アレルギー ----->					
つきこんにやく	12.00	(小麦・大豆)					
*こんにやく粉		*本みりん1.8L	1.80				
*水酸化カルシウム		*もち米					
*水		*米麴					
にんじん	6.00	*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)					
*人参	6.00	*醸造アルコール(サトウキビ)					
むきごぼう	12.00	*料理酒1.8L	1.20				
*ごぼう	12.00	*米					
*高野豆腐サイコロ500g	2.40	*米こうじ(米)					
*大豆	2.36	*醸造アルコール(さとうきび)					
*炭酸カリウム	0.02	三温糖1kg	1.44				
*塩化カルシウム	0.02	*原料糖(甘蔗原料糖)	1.30				
<----- アレルギー ----->		*原料糖(てん菜原料糖)	0.14				
(大豆)		*水酸化カルシウム					
蒸し大豆500g	18.00	*ケイソウ土					
*大豆	17.80	*パーライト					
*食塩	0.11	*骨炭					
*醸造酢	0.09	*イオン交換樹脂					
<----- アレルギー ----->		*塩酸					
(大豆)		*水酸化ナトリウム					
(冷)焼竹輪50g	12.00	*エタノール					
*たらすりみ	7.65	*ソルビタン脂肪酸エステル					
*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)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1350g)	0.60						
*菜種油	0.60						
濃口しょうゆ10L	3.00						

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
令和7年5月9日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 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
【豚汁】	
豚ももスライス	24.00
*豚肉 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	24.00
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)	0.25
*焼成カルシウム	0.16
*凝固剤製剤	0.15
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.09
*水 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	0.82
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 *食塩 *酸化防止剤(ビタミンE)	1.80
【さば塩焼き】	
さば塩焼40g(ノルウェー)	40.00
*サバ *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (さば)	39.20 0.80
【おほか野菜】	
緑豆もやし	36.00
*もやし	36.00
キャベツ	24.00
*キャベツ	24.00
にんじん	18.00
*人参	18.00
*ふりかけ用本かつお削り節500g	0.96
*かつおのふし	0.96
濃口しょうゆ10L	2.40
*大豆 *小麦	2.40

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
*穀物酢1.8L	1.80
*米 *アルコール *酒粕 *食塩	
三温糖1kg	1.68
*原料糖(甘蔗原料糖)	1.51
*原料糖(てん菜原料糖)	0.17
*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	0.36
*食用ごま油 ごま 〈----- アレルギー -----〉 (ごま)	0.36
瀬戸のほんじお1kg	0.20
*海水	0.20
ホワイトペッパー 1kg	0.02
*ホワイトペッパー	0.02

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7年5月12日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 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
【春雨スープ】	
*国産業務用はるさめ5cmカット	3.60
*ばれいしょでん粉	2.23
*かんしょでん粉	1.34
*繊維素グリコール酸ナトリウム	0.02
*ミョウバン	0.01
鶏むね肉スライス	24.00
*鶏むね肉 〈----- アレルギー -----〉 (鶏肉)	24.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
はくさい	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 鶏骨 まる鶏 長ねぎ 玉ねぎ にんじん 水 〈----- アレルギー -----〉 (鶏肉)	3.60
塩ラーメンスープ2kgAD-364	7.20

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩	1.14
*たん白加水分解物 植物性たん白質(大豆) 食塩	0.74
*肉エキス 鶏骨抽出エキス 豚骨抽出エキス 食塩 たまねぎ 植物油脂(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	0.72
*砂糖	0.30
*調味料(アミノ酸等)	0.28
*酒精	0.15
*酸味料 クエン酸	0.01
*水 〈----- アレルギー -----〉 (ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	3.85
ホワイトペッパー 1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
瀬戸のほんじお1kg	0.12
*海水	0.12
【甘酢肉団子】	
うす味たれ付き肉団子(甘酢)25	50.00
*鶏肉	13.40
*たまねぎ	8.05
*粒状植物性たん白(大豆)	2.25
*水溶性食物繊維	1.40
*豚脂	0.90
*豚肉	0.90
*砂糖	0.20

献立名/食品名	可食量 (g)
*にんにくペースト	0.15
*酵母エキス	0.15
*ぶどう糖	0.15
*香辛料	0.10
*食塩	0.10
*しょうがペースト	0.05
*水	4.35
*加エテンブ(キャッサバ、とうもろこし)	3.05
*セルロース	0.20
*炭酸Ca	0.20
*ピロリン酸第二鉄	
*揚げ油(なたね油)	0.90
*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	2.30
*食酢	1.35
*小麦不使用しょうゆ	1.35
*水溶性食物繊維	1.25
*みりん	0.95
*清酒	0.80
*りんごジュース	0.45
*植物油(ごま)	0.25
*砂糖	0.20
*オイスターエキス調味料	0.20
*しょうがペースト	0.10
*食塩	0.05
*酵母エキス	0.05
*香辛料	
*水	3.75
*増粘剤(加エテンブ(キャッサバ)、キサンタンガム) 〈----- アレルギー -----〉 (ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご)	0.45
【ブルコギ】	
豚ももスライス	30.00
*豚肉 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	30.00
たまねぎ	18.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ	18.00
緑豆もやし	24.00
*もやし	24.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
おろしにんにく1kg	0.84
*にんにく *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1350g)	0.60
*菜種油	0.60
濃口しょうゆ10L	2.40
*大豆 *小麦 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	2.40
*料理酒1.8L	1.20
*米 *米こうじ(米) *醸造アルコール(さとうきび)	
*本みりん1.8L	0.72
*もち米 *米麴 *グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷) *醸造アルコール(サトウキビ)	
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	0.01

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)
*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）							
* 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						
*食用ごま油	0.84						
ごま							
〈----- アレルギー -----〉							
（ごま）							
* 白いりごま1kg	1.20						
*ごま（いり）	1.20						
〈----- アレルギー -----〉							
（ごま）							

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

アレルギー対応献立表

中学校
令和7年5月13日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 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)	1.51
*焼成カルシウム	0.97
*凝固剤製剤	0.90
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.54
*水	4.94
<----- アレルギー -----> (大豆)	
豚ひき肉	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1350g)	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(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
三温糖1kg	1.80
*原料糖(甘蔗原料糖)	1.62
*原料糖(てん菜原料糖)	0.18
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
【人参シュウマイ(2・2)】	
学校用(にんじん入り)シュウマイ18g	36.00
*たまねぎ	12.27
*魚肉すり身(すけとうだら)	7.01
砂糖	
*にんじん	3.86
*豚脂	3.51
*でん粉(じゃがいも、とうもろこし)	3.15
*水	1.23
*砂糖	0.44
*食塩	0.39
*ごま油	0.10
*こしょう	0.04
*小麦粉	3.15
*水	0.85
<----- アレルギー -----> (小麦・ごま・豚肉)	
【型抜きチーズ(ディズニー・鉄分強化)10g】	
型抜きチーズ・ディズニー(鉄分強化)	10.00
*ナチュラルチーズ	10.00
*乳化剤	
*重曹	
*クエン酸鉄ナトリウム	
*水	
<----- アレルギー -----> (乳)	

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7年5月14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)	
【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	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
*たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉)	0.32
*デキストリン	0.26
*チキンエキスパウダー	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	
<----- 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
【コーンフライ】	
コーンフライ60g	60.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*とうもろこし	33.48
*パン粉	7.74
*生乳	5.58
*小麦粉	4.32
*植物油(菜種)	1.38
*砂糖	0.66
*全粉乳	0.42
*食塩	0.12
*水	6.30
<----- アレルギー ----->	
(小麦・乳・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	
【大豆ミート入りケチャップミート】	
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	15.96
*サラダ油	0.24
大豆油	
なたね油	
シリコーン	
<----- 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

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩	1.44
*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)	
*パン粉3kg(乳・卵抜き)	2.16
*小麦粉	1.29
*砂糖	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)	

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)
トマトケチャップ3kg学給用	7.20
*トマト	4.89
*糖類 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖	1.58
*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(ナガノトマト)	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1350g)	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(甘蔗原料糖)	0.39
*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	
*ウスターソース1.8L	0.76
*液糖 しょ糖型液糖	0.23

献立名／食品名	可食量 (g)
*ぶどう糖果糖液糖	0.09
*トマトペースト	0.02
*オニオンエキス	
*レモン果汁	
*醸造酢	0.08
*並塩	0.05
*蛋白加水分解物	0.01
*香辛料	
*水	0.28

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7年5月15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
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
*小麦粉	4.96
*パーム油	2.92

献立名/食品名	可食量 (g)
*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*トル1350g)	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
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	
*ウスターソース	
*ビーフエキス	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
*ビタミンC	
*ピロリン酸二水素二ナトリウム	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
【枝豆と野菜のソテー】	
(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(ホ*トル1350g)	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	

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7年5月16日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 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)	
【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	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)	0.36
*湯通し塩蔵わかめ	0.36
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)
【さんまみぞれ煮40g】	
さんまのみぞれ煮40g	40.00
*さんま	27.64
*大根	6.10
*醤油	2.15
*砂糖	1.80
*みりん	1.20
*生姜	0.36
*でん粉(米)	0.36
*醸造酢	0.01
*水	0.39
<----- 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
(冷)カットいんげん1kg	6.00
*いんげん	6.00
*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1350g)	0.36
*菜種油	0.36

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
*カツオブレーパー	0.01
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.47
<----- 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	

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7年5月19日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 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)	
【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
*湯通し塩蔵わかめ	0.84
にんじん	12.00
*人参	12.00
(冷)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)	
【若鶏ごま照焼き】	
若鶏ごま照り焼き50	50.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*鶏肉	29.82
*パン粉	1.49
*粉末状植物性たん白(大豆)	0.62
*植物油脂(菜種)	1.91
*ごま	1.86
*しょうゆ	1.79
*砂糖	1.79
*パン粉	0.89
*ぶどう糖	0.82
*発酵調味料	0.38
*チキンエキス	0.11
*食塩	0.09
*粉末がらスープ	0.03
*魚介エキス(かたくちいわし)	0.03
*酵母エキス	0.01
*しょうゆ	0.75
*砂糖	0.71
*発酵調味料	0.66
*増粘剤(加工デンプン:タピオカ)	0.18
*重曹	0.09
*香料	
*カロチノイド色素	
*調整水	6.02
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	
【きんぴらごぼう】	
切りごぼう	30.00
*ごぼう	30.00
豚ももスライス	18.00
*豚肉	18.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
しらたき	18.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*水	0.07

献立名/食品名	可食量 (g)
にんじん	12.00
*人参	12.00
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.60
*菜種油	0.60
濃口しょうゆ10L	3.00
*大豆	3.00
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん1.8L	2.88
*もち米	
*米麴	
*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*醸造アルコール(サトウキビ)	
*料理酒1.8L	1.44
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
*めんつゆ1.8L	1.56
*本造しょうゆ	0.70
*かつおエキス	0.22
*砂糖	0.18
*みりん風米発酵調味料	0.12
*食塩	0.05
*グルタミン酸Na	0.03
*カツオフレーバー	0.01
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.24
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
三温糖1kg	1.44
*原料糖(甘蔗原料糖)	1.30

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
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7年5月20日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【五目ごはん】	
五目ご飯 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)	
【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)	
【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)	0.25
*焼成カルシウム	0.16
*凝固剤製剤	0.15
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.09
*水	0.82
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
大根(根)	30.00
*大根	30.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
こまつな(葉・生)	6.00
*小松菜	6.00
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
濃口しょうゆ10L	4.80
*大豆	4.80
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
*めんつゆ1.8L	2.40
*本造醸しょうゆ	1.07
*かつおエキス	0.34
*砂糖	0.28
*みりん風味発酵調味料	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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*クエン酸	
*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
【アジフライ】	
あじフライ50g	50.00
*あじ	25.00
*パン粉	10.00
*小麦粉	4.00
*打ち粉 (パン粉)	1.50
*食塩	0.15
*増粘剤製剤 (グァーガム、キサンタンガム)	0.05
*水	9.30
<----- アレルギー ----->	
(小麦)	
キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	6.00
*菜種油	6.00
*シリコーン	
【キャベツと竹輪の味噌炒め】	
キャベツ	42.00
*キャベツ	42.00
*ぶなしめじ(生) 4kg入	12.00
*ぶなしめじ	12.00
にんじん	6.00
*人参	6.00
(冷)焼竹輪50g	8.40
*たらすりみ	5.36
*馬鈴薯澱粉	0.48
*砂糖	0.47

献立名/食品名	可食量 (g)
*みりん	0.18
*食塩	0.14
*氷水	1.78
白みそ10kg	3.36
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
三温糖1kg	1.20
*原料糖 (甘蔗原料糖)	1.08
*原料糖 (てん菜原料糖)	0.12
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*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	1.08
*大豆	1.08
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
キャノーラ油(ホトル1350g)	0.60
*菜種油	0.60

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

アレルギー対応献立表

中学校
令和7年5月21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)	
【アスパラのクリームシチュー】	
鶏むね肉スライス	18.00
*鶏むね肉	18.00
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
冷凍カットアスパラセレクト	12.00
*グリーンアスパラガス	12.00
にんじん	12.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*人参	12.00
たまねぎ	36.00
*玉ねぎ	36.00
メイクイン	36.00
*メイクイン	36.00
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.36
*菜種油	0.36
クリームポタージュ(ケール)1kg	12.20
*小麦粉	4.27
*デキストリン	1.83
*砂糖	1.10
*食塩	0.98
*脱脂粉乳	0.85
*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)	1.34
*肉エキス(チキン、ビーフ)	
*たまねぎ	
*チーズ	
*バターオイル	
*香辛料	
*ローストオニオン	
*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(グルソー抜き)	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
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	0.04
*ホワイトペッパー	0.04
【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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
【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	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
ピーマン	6.00
*ピーマン	6.00

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)
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)	0.09						
*デキストリン	0.07						
*チキンエキスパウダー	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							
<----- 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	0.30						
*クエン酸							
*クエン酸ナトリウム							
*DL-リンゴ酸							
*オリーブ油910g	0.60						
*オリーブ油	0.60						
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7年5月22日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【担々麺】	
ラーメン中学校170g	170.00
*小麦粉	122.40
*水	44.71
*食塩	0.61
*かん水	1.22
<----- アレルギー -----> (小麦)	
豚ひき肉	24.00
*豚肉	24.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
にんじん	12.00
*人参	12.00
キャベツ	18.00
*キャベツ	18.00
チンゲン菜	8.40
*チンゲン菜	8.40
長ねぎ軟白	9.60
*長ねぎ	9.60
三温糖1kg	0.72
*原料糖(甘蔗原料糖)	0.65
*原料糖(てん菜原料糖)	0.07
*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	0.72
*大豆	0.72
*小麦	
*食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
赤みそ10kg	2.16
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*本みりん1.8L	1.08
*もち米	
*米麴	
*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)	
四川豆板醤テオ1kg	0.06
*水	0.03
*唐辛子	0.01
*食塩	0.01
*塩漬唐辛子	0.01
*発酵調味料	
*みそ	
*パブリカ	
*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)	
一味唐辛子 300g/袋	0.01
*赤唐辛子	0.01
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.36
*菜種油	0.36
大地の味噌ラーメンスープ2kg	14.40
*みそ	
*食塩	
*野菜(玉ねぎ、しょうが)	
*ポークエキス	

献立名/食品名	可食量 (g)
*砂糖	
*食用油脂(豚脂、ごま油、大豆油)	
*にんにくペースト	
*ごま	
*たん白加水分解物	
*香辛料	
*調味料(アミノ酸等)	
*カラメル色素	
<----- アレルギー -----> (ごま・大豆・豚肉)	
鶏ガラスープ1kg	3.60
*ガラスープ	3.60
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
ホワイトペッパー 1kg	0.04
*ホワイトペッパー	0.04
*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	0.60
*にんにく	0.60
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
*ねりごま白500g	2.16
*白ごま	2.16
<----- アレルギー -----> (ごま)	
【牛乳】	

献立名/食品名	可食量 (g)
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【野菜コロッケ】	
学給向け野菜コロッケ60g	60.00
*ばれいしょ	18.12
*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
*食用植物油脂(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	
【ナムル風】	
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	0.84
*クエン酸	

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)
*クエン酸ナトリウム		*水	5.20				
*DL-リンゴ酸		*カラメル色素	0.08				
濃口しょうゆ10L	3.00	*ゲル化剤 (増粘多糖類、加工デンプン とうもろこし)	0.08				
*大豆	3.00	*香料					
*小麦		<----- アレルギー ----->					
*食塩		(大豆)					
<----- アレルギー ----->							
(小麦・大豆)							
瀬戸のほんじお1kg	0.12						
*海水	0.12						
*ジェフサ純正胡麻油1.65L	0.84						
*食用ごま油	0.84						
ごま							
<----- アレルギー ----->							
(ごま)							
*白いりごま1kg	0.12						
*ごま (いり)	0.12						
<----- アレルギー ----->							
(ごま)							
【豆乳プリン】							
豆乳プリン40g(卵・乳無し)	40.00						
*豆乳	4.72						
*水あめ	4.44						
*ショートニング	3.80						
*砂糖	3.16						
*水溶性食物繊維	1.44						
*食塩	0.04						
*水	13.68						
*ゲル化剤 (加工デンプン とうもろこし、増粘多糖類)	0.20						
*乳化剤	0.12						
*香料							
*ピロリン酸第二鉄							
*カロチノイド色素							
*水あめ	1.68						
*砂糖	0.84						
*デキストリン	0.52						

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7年5月23日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 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)	
【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
*北海道産菌床椎茸3mmスライス1kg	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2kgAD-364	7.20
*食塩	1.14

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	0.30
*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
【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
*豚脂	2.98

献立名/食品名	可食量 (g)
*でん粉加工食品 (馬鈴薯、タピオカ、植物油脂:亜麻)	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	9.60
*植物油脂 (大豆、菜種)	1.15
*水あめ混合異性化液糖	0.19
*ぶどう糖	0.05
*でん粉 (とうもろこし)	0.10
*大豆粉	0.05
*水	5.33
*加工デンプン (米、タピオカ、とうもろこし)	2.54
*炭酸カルシウム	0.14
*トレハロース	
*ピロリン酸鉄	
*調味料 (アミノ酸)	
*乳化剤	
*安定剤 (タマリンド)	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
【チンジャオロース】	
豚もも干切りスライス	24.00
*豚肉	24.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
国産もうそう水煮1kg(干切り)	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

献立名/食品名	可食量 (g)
ピーマン	12.00
*ピーマン	12.00
たまねぎ	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1350g)	0.84
*菜種油	0.84
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)	
*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)	
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
*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	0.36
*にんにく	0.36

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

アレルギー対応献立表

中学校
令和7年5月26日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 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
【キャベツの味噌汁】	
キャベツ	30.00
*キャベツ	30.00
たまねぎ	12.00
*玉ねぎ	12.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
(冷)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)	
*ぶなしめじ(生) 4kg入	6.00
*ぶなしめじ	6.00
白みそ10kg	12.00
*大豆	
*米	
*食塩 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
*煮干1kg	1.80
*かたくちいわし	1.80
*食塩	
*酸化防止剤(ビタミンE)	

献立名/食品名	可食量 (g)
【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(加工エデンプン とうもろこし)	0.20
*水 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・鶏肉)	3.96
【人参と春雨のツナ煮】	
にんじん	16.20
*人参	16.20
まぐろ油漬フレーク1kg	27.00
*きはだまぐろ	16.74
*食用こめ油	5.94
*食塩	0.22
*水	4.10
*国産業務用はるさめ5cmカット	6.48
*ばれいしょでん粉	4.02
*かんしょでん粉	2.41
*繊維素グリコール酸ナトリウム	0.04
*ミョウバン	0.01
*めんつゆ1.8L	1.62
*本造讓しょうゆ	0.73
*かつおエキス	0.23
*砂糖	0.19
*みりん風米発酵調味料	0.13
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*核酸 *水 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	0.25
濃口しょうゆ10L	1.30
*大豆	1.30
*小麦	
*食塩 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	1.20
*米 *米こうじ(米) *醸造アルコール(さとうきび)	
三温糖1kg	1.20
*原料糖(甘蔗原料糖)	1.08
*原料糖(てん菜原料糖)	0.12
*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	

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7年5月27日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 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
【豆腐のすまし汁】	
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)	0.50
*焼成カルシウム	0.32
*凝固剤製剤	0.30
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.18
*水 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	1.65
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
*北海道産菌床椎茸3mmスライス1kg	0.36
*しいたけ	0.36
濃口しょうゆ10L	5.40
*大豆 *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 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)	
【切干大根炒め煮】	
*宮崎産切干大根	4.80

献立名/食品名	可食量 (g)
*大根	4.80
(冷)さつま揚 人参なし(長方形)50g	12.00
*魚肉(すけとうたら)	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 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	18.00
にんじん	6.00
*人参	6.00
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.60
*菜種油	0.60
濃口しょうゆ10L	3.60
*大豆 *小麦 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	3.60
*本みりん1.8L	3.60
*もち米 *米麴 *グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷) *醸造アルコール(サトウキビ)	
*料理酒1.8L	1.80
*米 *米こうじ(米) *醸造アルコール(さとうきび)	
三温糖1kg	1.80
*原料糖(甘蔗原料糖)	1.62
*原料糖(てん菜原料糖)	0.18
*水酸化カルシウム	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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7年5月28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)	
【ミートボールスープ】	
(冷)NEW安心素材ミートボールB1kg(鉄・Ca)	30.00
*鶏肉	15.06
*豚肉	2.19
*玉ねぎ	6.60
*でん粉(馬鈴薯)	2.19
*粉末状植物性たん白(大豆)	0.15
*還元水あめ	1.41

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩	0.15
*チキンオイル	0.06
*香辛料	
*揚げ油(大豆油)	
*水	2.07
*ドロマイト	0.12
*ピロリン酸鉄	
*焼成カルシウム	
<----- アレルギー ----->	
(大豆・鶏肉・豚肉)	
たまねぎ	24.00
*玉ねぎ	24.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
はくさい	18.00
*白菜	18.00
チキンブイヨン1kg	2.40
*食塩	2.40
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
【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
*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)	
【コーンソテー】	
(冷)ホールコーン(道内産)1kg	30.00
*スイートコーン	30.00
たまねぎ	18.00
*玉ねぎ	18.00
にんじん	12.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*人参	12.00
(冷)カットいんげん1kg	12.00
*いんげん	12.00
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)	
キャノーラ油(ボトル1350g)	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	
*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
令和7年5月29日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【五目うどん】	
うどん中学生175g	175.00
*小麦粉	126.00
*水	45.50
*食塩	4.02
*酸味料	0.02
<----- アレルギー -----> (小麦)	
鶏むね肉スライス	24.00
*鶏むね肉	24.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
こまつな(葉・生)	9.60
*小松菜	9.60
(冷)油揚げカット	12.00
*だいず	5.46
*なたね油	1.20
*凝固剤	0.06
*水	5.28
*消泡剤(加工助剤)	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
*北海道産菌床椎茸3mmスライス1kg	0.36
*しいたけ	0.36
濃口しょうゆ10L	7.20
*大豆	7.20
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*めんつゆ1.8L	4.80
*本造醸しょうゆ	2.15

献立名/食品名	可食量 (g)
*かつおエキス	0.67
*砂糖	0.57
*みりん風米発酵調味料	0.38
*食塩	0.15
*グルタミン酸Na	0.09
*カツオフレーバー	0.02
*カラメル	0.01
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.75
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	1.20
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
*本みりん1.8L	1.20
*もち米	
*米麴	
*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*醸造アルコール(サトウキビ)	
*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

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	
【高野豆腐のそぼろ煮】	
*高野豆腐サイコロ500g	7.20
*大豆	7.08
*炭酸カリウム	0.06
*塩化カルシウム	0.05
<----- アレルギー -----> (大豆)	
豚ひき肉	12.00
*豚肉	12.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
たまねぎ	18.00
*玉ねぎ	18.00
にんじん	6.00
*人参	6.00
(冷)カットいんげん1kg	6.00
*いんげん	6.00

献立名/食品名	可食量 (g)
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	
*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)	
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	
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	1.20
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
キャノーラ油(ホトル1350g)	0.60
*菜種油	0.60
でん粉10kg	0.60
*じゃがいもでん粉	0.60

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

アレルギー対応献立表

中学校
令和7年5月30日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【麦ご飯】	
麦ごはん 中学	100.00
*精白米	99.76
*強化米(ビタミンB1、B2)	0.24
麦割 米粒麦(20入れ)	7.00
*おおむぎ 米粒麦	7.00
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳 ←----- アレルギー -----> (乳)	206.00
【ポークカレー】	
豚ももスライス	24.00
*豚肉 ←----- アレルギー -----> (豚肉)	24.00
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
*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
トマトケチャップ3kg学給用	3.60
*トマト	2.44
*糖類	0.79

献立名/食品名	可食量 (g)
砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖	
*醸造酢	0.14
*食塩	0.11
*たまねぎ	0.11
*香辛料	
*みじん切りにんにく1kg	0.60
*にんにく	0.60
*pH調整剤	
*みじん切りしょうが 950g	0.60
*しょうが	0.60
*酸化防止剤(V.C)	
*pH調整剤	
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.36
*菜種油	0.36
(冷)ソテーオニオン1kg	3.60
*玉ねぎ	3.55
*サラダ油	0.05
大豆油	
なたね油	
シリコン	
←----- アレルギー ----->	
(大豆)	
トマトジュース800g	2.40
*トマト	2.40
給食用カレーフレーク1kg	4.80
*小麦粉	1.63
*豚脂	1.15
*砂糖	0.48
*カレーパウダー	0.34
*食塩	0.34
*でんぷん(とうもろこし)	0.19
*香辛料	0.02
*麦芽糖	0.02
*オニオンパウダー	0.02
*酵母エキス	0.02

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

献立名/食品名	可食量 (g)
*カレー粉	1.56
*砂糖	1.56
*食塩	1.09
*酵母エキス	0.62
*トマトペースト	0.31
*ばれいしょでん粉	0.31
*ココアパウダー	0.25
*パンプキンパウダー	0.19
*野菜(玉ねぎ、にんにく)	0.19
*粉末米酢	0.16
カレー粉400g	0.06
*ターメリック	0.02
*コリアンダー	0.01
*クミン	0.01
*フェヌグreek	0.01
*チリペッパー	0.01
*オールスパイス	
*その他の香辛料	0.01
ローリエ65g	0.01
*ローレル	0.01
【もやし炒め】	
緑豆もやし	54.00
*もやし	54.00
にんじん	18.00
*人参	18.00
(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1350g)	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	

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)
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)							
瀬戸のほんじお1kg	0.36						
*海水	0.36						
ホワイトペッパー 1kg	0.02						
*ホワイトペッパー	0.02						
【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						
*クエン酸鉄Na							
*香料							

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