

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)	
【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）	0.34
	*焼成カルシウム	0.22
	*凝固剤製剤	0.20
	*ピロリン酸第二鉄製剤	0.12
	*水	1.10
	〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
大根(根)		18.00
	*大根	18.00
むきごぼう		6.00
	*ごぼう	6.00
にんじん		12.00
	*人参	12.00
長ねぎ軟白		12.00
	*長ねぎ	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	
*めんつゆ1.8L		3.60
	*本造醸しょうゆ	1.61
	*かつおエクス	0.50
	*砂糖	0.42

献立名／食品名		可食量 (g)
	*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		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
【さばの味噌煮】		
ふっくらさば味噌煮70		70.00
	*さば	52.36
	*みそ	5.74
	*砂糖	4.41
	*発酵調味料	1.54
	*でん粉（ばれいしょ、とうもろこし）	0.28
	*水	5.67
	<----- アレルギー -----> (さば・大豆)	
【おかか野菜】		
緑豆もやし		36.00
	*もやし	36.00
キャベツ		24.00
	*キャベツ	24.00

献立名／食品名	可食量 (g)
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 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	2.40
*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	0.84
*食用ごま油 ごま 〈----- アレルギー -----〉 (ごま)	0.84
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6月3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)	
【大根の味噌汁】	
大根(根)	36.00
*大根	36.00
はくさい	18.00
*白菜	18.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
(冷)油揚げカット	8.40
*だいず	3.82
*なたね油	0.84
*凝固剤	0.04
*水	3.70
*消泡剤（加工助剤） 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
白みそ10kg	12.00
*大豆	
*米	
*食塩	
〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
*煮干1kg	1.80
*かたくちいわし	1.80
*食塩	
*酸化防止剤（ビタミンE）	

献立名／食品名	可食量 (g)
【サーモンフライ】	
サーモンフライ40g	40.00
*白鮭	16.80
*生パン粉	9.28
*水	8.32
*バターミックス	4.16
*打ち粉	1.24
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・さけ・大豆)	
キャノーラ油（一斗缶16.5kg）	5.00
*食用なたね油	5.00
*シリコーン	
【ひじきと竹輪の炒め物】	
*国産ひじき	2.40
*ほしひじき	2.40
(冷)焼竹輪50g	24.00
*たらすりみ	15.30
*馬鈴薯澱粉	1.37
*砂糖	1.33
*みりん	0.50
*食塩	0.41
*氷水	5.09
しらたき	12.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*水	0.05
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
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.36
*菜種油	0.36
濃口しょうゆ10L	3.60
*大豆	3.60
*小麦	
*食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
〈----- 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	
*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（米）	
*醸造アルコール（さとうきび）	

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6月4日(水)

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)
【丸パン（道産小麦）】		*人参	12.00	*亜硫酸塩		*粒状植物性たん白（脱脂大豆、食用植物油脂（パーム））	1.10
道産丸パン60g 卵乳抜き（中学校）	106.00	トマトダイス5kg	24.00	*ビタミンC		*果糖ブドウ糖液糖	0.34
*小麦粉	57.71	*トマト	14.40	三温糖1kg	1.20	*香辛料	0.14
*砂糖	5.77	*トマトピューレ	9.60	*原料糖（甘蔗原料糖）	1.08	*食塩	0.05
*食用加工油脂	3.47	トマトジュース800g	12.00	*原料糖（てん菜原料糖）	0.12	*揚げ油（パーム油）	1.34
食用植物油脂（パーム油、大豆油、菜種油）		*トマト	12.00	*水酸化カルシウム		*加工でん粉（キャッサバ）	0.67
食用精製加工油脂		*オリーブ油910g	0.84	*ケイソウ土		*増粘剤（加工でん粉（とうもろこし、キャッサバ））	0.05
パーム核油		*食用オリーブ油	0.84	*パーライト		*ソース	
果糖ぶどう糖液糖		*みじん切りにんにく1kg	0.60	*骨炭		発酵調味料	1.92
食塩		*にんにく	0.60	*イオン交換樹脂		醤油	1.78
製造水		*pH調整剤		*塩酸		水あめ	1.10
*イースト	1.51	チキンブイヨン1kg	3.60	*水酸化ナトリウム		砂糖	1.06
*食塩	0.87	*食塩	3.30	*エタノール		りんご	0.82
*パン品質改良剤	0.29	*砂糖		*ソルビタン脂肪酸エステル		食塩	0.05
小麦でん粉		*デキストリン		瀬戸のほんじお1kg	0.18	増粘剤（加工でん粉（とうもろこし、キャッサバ））	0.19
小麦たん白		*チキンエキス調味料		*海水	0.18	水	1.01
小麦粉	0.05	食塩		乾燥パセリ 100g/袋	0.01	*水	2.35
コーンスターチ		デキストリン		*パセリ	0.01	<----- アレルギー ----->	
麦芽粉末		でん粉分解物（タピオカ）		ホワイトペッパー 1kg	0.02	（小麦・大豆・鶏肉・りんご）	
粉末酵母		チキンエキス		*ホワイトペッパー	0.02	【玉ねぎとツナのカレー炒め】	
*製造水	36.35	チキンオイル		【てりやきパティ（48g）】		たまねぎ	36.00
<----- アレルギー ----->		酵母エキス		国産鶏のてりやきパティ48（学校用）	48.00	*玉ねぎ	36.00
（小麦・大豆）		オニオンパウダー		*鶏肉	17.04	にんじん	12.00
【牛乳】		オニオンエキス		*ソテーオニオン	6.05	*人参	12.00
牛乳206g	206.00	しいたけエキスパウダー		*玉ねぎ	4.61	まぐろ油漬フレーク1kg	24.00
*牛乳	206.00	たん白加水分解物		*つなぎ		*きはだまぐろ	14.88
<----- アレルギー ----->		香辛料		パン粉	3.65	*食用こめ油	5.28
（乳）		*鶏肉パウダー（鶏肉由来）	0.28	粉末状植物性たん白（大豆）	0.38	*食塩	0.19
【ミネストローネ】		*酵母エキス		*たれ		*水	3.65
メイクイン	24.00	*オニオンエキスパウダー		発酵調味料	0.67	（冷）カットいんげん1kg	12.00
*メイクイン	24.00	*チキンエキスパウダー（鶏肉由来）	0.02	醤油	0.67	*いんげん	12.00
キャベツ	24.00	*香辛料		砂糖	0.38	キャノーラ油（ボトル1350g）	0.84
*キャベツ	24.00	<----- アレルギー ----->		りんご	0.29	*菜種油	0.84
たまねぎ	12.00	（鶏肉）		水あめ	0.05	カレー粉400g	0.36
*玉ねぎ	12.00	*白ワイン1.8L	1.20	食塩		*ターメリック	0.12
にんじん	12.00	*輸入ワイン		水	0.24	*コリアンダー	0.06

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

献立名／食品名		可食量 (g)
	*クミン	0.06
	*フェヌグリーク	0.04
	*チリペッパー	0.03
	*オールスパイス	0.01
	*その他の香辛料	0.04
コンソメチキン味500g		0.36
	*食塩	0.12
	*砂糖	0.06
	*たん白加水分解物（小麦、大豆、豚肉）	0.04
	*デキストリン	0.03
	*チキンエキスパウダー	0.02
	*食用とうもろこし油	0.02
	*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）	0.06
	*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		0.11
	*海水	0.11

献立名／食品名	可食量 (g)

献立名／食品名	可食量 (g)

献立名／食品名	可食量 (g)

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

アレルギー対応献立表

中学校
令和7年6月5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)	
豚ももスライス	36.00
*豚肉	36.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
たまねぎ	24.00
*玉ねぎ	24.00
緑豆もやし	24.00
*もやし	24.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.84
*菜種油	0.84
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1.8L	14.16
*醤油	
*食塩	
*植物油(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
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【イカメンチカツ】	
イカメンチカツ 60	60.00
*いか	16.32
*キャベツ	1.68
*にんじん	1.68
*パン粉	3.18
*粒状植物性たん白(大豆)	3.00
*おろししょうが	0.66
*砂糖	0.30
*にんにくペースト	0.30

献立名／食品名	可食量 (g)
*粉末しょうゆ	0.24
*食塩	0.24
*香辛料	
*衣 パン粉	11.28
*衣 小麦粉	2.10
*衣 植物油(大豆)	0.72
*水	12.72
*加工でん粉(大豆)	5.22
*ドロマイト	0.36
*ピロリン酸鉄	
*硫酸カルシウム	
*乳化剤	
*クエン酸	
*香料	
<----- アレルギー -----> (小麦・いか・大豆)	
キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	7.00
*食用なたね油	7.00
*シリコン	
【茎わかめの炒め物】	
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	30.00
*キャベツ	30.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
冷凍 細ぎりくきわかめ	18.00
*茎わかめ	18.00
*きくらげスライス 100g/袋	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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*みじん切りにんにく1kg	0.06
*にんにく	0.06
*pH調整剤	
四川豆板醤7-オ1kg	0.01
*水	0.01
*唐辛子	
*食塩	
*塩漬唐辛子	
*発酵調味料	
*みそ	
*パプリカ	
*そら豆粉	
*調味料(アミノ酸等)	
*酒精	
*pH調整剤	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*料理酒1.8L	1.20
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
赤みそ10kg	3.36
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
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	

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)
*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	2.40						
*大豆	2.40						
*小麦							
*食塩							
<----- アレルギー ----->							
(小麦・大豆)							
でん粉10kg	0.96						
*じゃがいもでん粉	0.96						
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.84						
*菜種油	0.84						
【夕張メロンゼリー】							
夕張メロゼリー40g	40.00						
*水あめ	2.92						
*砂糖	2.60						
*異性化液糖	2.52						
*ぶどう糖	0.80						
*メロン果汁	4.00						
*デキストリン	1.40						
*寒天	0.02						
*水	24.49						
*トレハロース	0.80						
*ゲル化剤(増粘多糖類)	0.25						
*酸味料	0.06						
*香料	0.01						
*カロチノイド色素							
*その他キャリアーオーバー等	0.14						

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6月6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206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【すき焼き風煮】	
豚ももスライス	60.00
*豚肉	60.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
たまねぎ	36.00
*玉ねぎ	36.00
はくさい	24.00
*白菜	24.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
長ねぎ軟白	12.00
*長ねぎ	12.00
えのきたけ	6.00
*えのきたけ	6.00
焼き豆腐 200 g	12.00
*丸大豆	
*凝固剤（塩化マグネシウム）	
*消泡剤	
グリセリン脂肪酸エステル	
炭酸カルシウム	
レシチン	
*水	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
しらたき	36.00
*こんにゃく粉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*水酸化カルシウム	
*水	0.14
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	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)	
*料理酒1.8L	2.16
*米	
*米こうじ（米）	
*醸造アルコール（さとうきび）	
*本みりん1.8L	1.80
*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）	
三温糖1kg	2.64
*原料糖（甘蔗原料糖）	2.38
*原料糖（てん菜原料糖）	0.26
*水酸化カルシウム	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	
キャノーラ油(ボトル1350 g)	0.84
*菜種油	0.84
【ごぼうつまみ揚げ(2・2)】	
ごぼうつまみ揚げ23g(ボイリングパック)	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)	
【さつまいもチップス】	
さつまいもチップス5 g	5.00
*さつまいも	3.33
*砂糖	1.00
*植物油脂（米）	0.67

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 6 月 9 日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【わかめご飯】	
わかめご飯 中学	100.00
*精白米	99.76
*強化米（ビタミンB1、B2）	0.24
炊き込みわかめ200g	2.90
*塩蔵わかめ	2.34
*食塩	0.32
*砂糖	0.22
*酵母エキス	0.02
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【白菜の味噌汁】	
はくさい	24.00
*白菜	24.00
たまねぎ	18.00
*玉ねぎ	18.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
(冷)油揚げカット	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 ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(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）	
【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（原料糖）	5.00
*しょうゆ	2.75
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）	1.00
*発酵調味料	0.25
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)	
【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

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	3.36
*大豆	3.36
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	1.20
*米	
*米こうじ（米）	
*醸造アルコール（さとうきび）	
*本みりん1.8L	1.20
*もち米	
*米麴	
*グルコース（コーン、馬鈴薯、甘藷）	
*醸造アルコール（サトウキビ）	
キャノーラ油(ボトル1350 g)	0.84
*菜種油	0.84

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6月10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)	
【マーボー豆腐】	
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	30.00
*豚肉	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
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	
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	
長ねぎ軟白	12.00
*長ねぎ	12.00

献立名／食品名	可食量 (g)
にんじん	12.00
*人参	12.00
にら	9.60
*にら	9.60
*北海道産菌床椎茸3mmスライス1kg	0.36
*しいたけ	0.36
赤みそ10kg	7.20
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*料理酒1.8L	2.40
*米	
*米こうじ（米）	
*醸造アルコール（さとうきび）	
三温糖1kg	1.80
*原料糖（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	
濃口しょうゆ10L	3.00
*大豆	3.00
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
豆鼓醬100g	1.80
*醬油	

献立名／食品名	可食量 (g)
*とうち	
*水	
*砂糖	
*にんにく	
*食塩	
*大豆油	
*米酒	
*アセチル化アジピン酸架橋デンプン	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
四川豆板醤テオ1kg	0.48
*水	0.24
*唐辛子	0.06
*食塩	0.06
*塩漬唐辛子	0.06
*発酵調味料	0.02
*みそ	0.02
*パプリカ	0.01
*そら豆粉	0.01
*調味料（アミノ酸等）	
*酒精	
*pH調整剤	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
鶏ガラスープ1kg	2.40
*ガラスープ	2.40
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.24
*菜種油	0.24

献立名／食品名	可食量 (g)
でん粉10kg	3.84
*じゃがいもでん粉	3.84
【えびシューマイ(2・2個)】	
えびシューマイFe18g	36.00
*えび	7.78
*たまねぎ	7.78
*たら	4.77
*食用精製加工油脂（パーム）	2.59
*パン粉	2.33
*でん粉（ばれいしょ）	1.94
*デキストリン	0.03
*調味料	1.98
砂糖	
塩	
ほたてエキス	
還元水あめ	
えびエキス	
たん白加水分解物	
酵母エキス	
香辛料	
*ピロリン酸鉄	0.01
*水	3.39
*皮	3.38
小麦粉	
還元水あめ	
水	
<----- アレルギー -----> (えび・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
令和 7 年 6 月 11 日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【角食パン（道産小麦）】	
道産角食パン70g 卵乳抜き（中学校）	120.00
*小麦粉	64.27
*砂糖	6.43
*食用加工油脂	3.85
*食用植物油（パーム油、大豆油、菜種油）	
食用精製加工油脂	
パーム核油	
果糖ぶどう糖液糖	
食塩	
製造水	
*イースト	1.67
*食塩	0.96
*パン品質改良剤	0.32
小麦でん粉	
小麦たん白	
小麦粉	0.06
コーンスターチ	
麦芽粉末	
粉末酵母	
*製造水	42.43
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【チョコクリーム】	
デキシーマーシャルピンズ（チョコ大豆）10 g	10.00
*食用油脂（大豆・パーム・コーン・植物レシチン）	5.67
*砂糖	1.65
*大豆粉	1.25
*ココアパウダー	0.55
*ぶどう糖（とうもろこし、馬鈴薯、甘藷）	0.55
*脱脂粉乳	0.15

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩	0.01
*炭酸カルシウム	0.10
*植物レシチン	0.05
*香料	0.02
<----- アレルギー ----->	
(乳・大豆)	
【ジュリエンスープ】	
キャベツ	30.00
*キャベツ	30.00
たまねぎ	24.00
*玉ねぎ	24.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
ピーマン	6.00
*ピーマン	6.00
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
【チキンロイヤルカツ】	

献立名／食品名	可食量 (g)
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
*植物油脂（パーム、えごま）	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）	1.92
*増粘剤（加工デンプン とうもろこし）	0.56
*重曹	0.05
*香料	0.01
*酸味料	
*酸化防止剤（ビタミンC）	

献立名／食品名	可食量 (g)
*水	14.30
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉・りんご)	
【ジャーマンポテト】	
チルドポテト1kg(道産1.5cm角)	48.00
*じゃがいも	48.00
*食塩	
*ピロリン酸Na	
*酸化防止剤（ビタミンC）	
たまねぎ	30.00
*玉ねぎ	30.00
冷凍 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)	
乾燥パセリ 100 g/袋	0.05
*パセリ	0.05
チキンブイヨン1kg	0.96
*食塩	0.88
*砂糖	
*デキストリン	
*チキンエキス調味料	
食塩	
デキストリン	
でん粉分解物（タピオカ）	
チキンエキス	
チキンオイル	
酵母エキス	
オニオンパウダー	

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

中学校

[illegible]

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6月12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)	
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
(冷)油揚げカット	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)	
*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	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)	
【かき揚げ】	
国産野菜:野菜かき揚げ50g	50.00
*たまねぎ	15.81
*小麦粉	8.88
*にんじん	7.27

献立名／食品名	可食量 (g)
*揚げ油(パーム油)	6.50
*ごぼう	2.77
*しゅんぎく	2.21
*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	0.01
*水	6.28
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	7.00
*食用なたね油	7.00
*シリコン	
【厚揚げ味噌炒め】	
(冷)ミニ絹厚揚げ	36.00
*豆乳	27.40
*植物油(菜種)	2.95
*加工澱粉(とうもろこし、キャッサバ)	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
*ぶなしめじ(生) 4kg入	6.00
*ぶなしめじ	6.00
キャノーラ油(ボトル1350g)	1.20
*菜種油	1.20
白みそ10kg	3.00
*大豆	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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7年6月13日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
【鶏肉とアスパラのクリームスパゲティ】	
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)	
鶏むね肉スライス	30.00
*鶏むね肉	30.00
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
冷凍カットアスパラセレクト	18.00
*グリーンアスパラガス	18.00
たまねぎ	36.00
*玉ねぎ	36.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
*ぶなしめじ(生) 4kg入	12.00
*ぶなしめじ	12.00
*オリーブ油910g	0.84
*食用オリーブ油	0.84
ベシヤメルソース 1kg	14.40
*粉末植物油脂 (H ⁺ -M)	4.91
*乳製品	4.23
脱脂粉乳	
ホエイパウダー	
全粉乳	
チーズ	
*小麦粉	3.53
*たん白加水分解物	0.72
*乳等を主要原料とする食品	0.42
*こんぶエキスパウダー	0.23
*食塩	0.19
*酵母エキスパウダー	0.12
*ほたてエキスパウダー	0.04
*オニオンパウダー	0.01
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・乳・大豆)	
*調理用牛乳10kg	12.00
*牛乳	12.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
(冷)雪印有塩バター450 g	1.20
*生乳 (国産)	1.20
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
生クリーム1L	1.20
*生乳	1.20
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
コンソメチキン味500g	0.96
*食塩	0.32
*砂糖	0.15
*たん白加水分解物 (小麦、大豆、豚肉)	0.10
*デキストリン	0.08
*チキンエキスパウダー	0.05
*食用とうもろこし油	0.05
*ぶどう糖	0.03
*かつおエキス粉末	0.01
*オニオンパウダー	
*香辛料	
*調味料 (アミノ酸等)	0.15
*カラメル色素	
*香料	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
瀬戸のほんじお1kg	0.24
*海水	0.24
ホワイトペッパー 1kg	0.04
*ホワイトペッパー	0.04
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	
*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
*食用なたね油	4.00
*シリコーン	
【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)	
キャベツ	18.00
*キャベツ	18.00
(冷)ホールコーン(道内産)1kg	30.00
*スイートコーン	30.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
キャノーラ油(ボトル1350 g)	0.36
*菜種油	0.36
チキンブイヨン1kg	0.60
*食塩	0.55
*砂糖	
*デキストリン	

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)	0.05
*酵母エキス	
*オニオンエキスパウダー	
*チキンエキスパウダー (鶏肉由来)	
*香辛料	
<----- 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
瀬戸のほんじお1kg	0.12
*海水	0.12

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

アレルギー対応献立表

中学校
令和 7 年 6 月 16 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206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【小松菜の味噌汁】	
こまつな(葉・生)	18.00
*小松菜	18.00
大根(根)	18.00
*大根	18.00
*ぶなしめじ(生) 4kg入	12.00
*ぶなしめじ	12.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
(冷)油揚げカット	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)	
*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(特注) 35g	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
*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)	
【人参と春雨のツナ煮】	
にんじん	18.00
*人参	18.00
まぐろ油漬フレーク1kg	30.00
*きはだまぐろ	18.60
*食用こめ油	6.60
*食塩	0.24
*水	4.56
*国産業務用はるさめ5cmカット	7.20
*ばれいしょでん粉	4.46
*かんしょでん粉	2.68
*繊維素グリコール酸ナトリウム	0.04
*ミョウバン	0.02
*めんつゆ1.8L	1.80
*本造しょうゆ	0.81
*かつおエキス	0.25
*砂糖	0.21
*みりん風米発酵調味料	0.14
*食塩	0.06
*グルタミン酸Na	0.04
*カツオフレーバー	0.01
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.28
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
濃口しょうゆ10L	1.44
*大豆	1.44
*小麦	
*食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- 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	
*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 6 月 17 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206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【野菜たっぷりうみ豚のクッパ】	
豚肉スライス（千歳産）	24.00
*豚肉	24.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
たまねぎ	24.00
*玉ねぎ	24.00
緑豆もやし	18.00
*もやし	18.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
大根（根）	24.00
*大根	24.00
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
*白いりごま1kg	0.60
*ごま（いり）	0.60
<----- アレルギー -----> (ごま)	
瀬戸のほんじお1kg	1.44
*海水	1.44
コンソメチキン味500g	0.72
*食塩	0.24
*砂糖	0.12
*たん白加水分解物（小麦、大豆、豚肉）	0.08
*デキストリン	0.06
*チキンエキスパウダー	0.04

献立名／食品名	可食量 (g)
*食用とうもろこし油	0.04
*ぶどう糖	0.02
*かつおエキス粉末	0.01
*オニオンパウダー	
*香辛料	
*調味料（アミノ酸等）	0.11
*カラメル色素	
*香料	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
*鶏がらスープ（パウダー）丸鶏パウダー使用	0.72
*食塩	0.28
*デキストリン	0.19
*チキンエキスパウダー	0.05
*鶏脂	0.01
*オニオンエキスパウダー	0.01
*丸鶏パウダー	0.01
*キャベツエキスパウダー	
*こしょう	
*にんじんエキスパウダー	
*酵母エキスパウダー	
*調味料（アミノ酸等）	0.15
*pH調整剤	0.01
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*ジェフサ純正胡麻油1.65L	0.36
*食用ごま油	0.36
ごま	
<----- アレルギー -----> (ごま)	
ホワイトペッパー 1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
【春巻き】	
安心逸品春巻きFe50	50.00
*豚肉	9.24
*にんじん	3.77

献立名／食品名	可食量 (g)
*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
*食用なたね油	5.00
*シリコーン	
【チャブチェ】	
鶏むね肉スライス	18.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*鶏むね肉	18.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*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
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
国産もうそう水煮1kg(千切り)	12.00
*もうそう筍	
*充填水配合 酸化防止剤（ビタミンC） pH調整剤 水	12.00
*きくらげスライス 100g/袋	0.36
*あらげきくらげ	0.36
*北海道産菌床椎茸3mmスライス1kg	0.36
*しいたけ	0.36
キャノーラ油（ボトル1350g）	0.36
*菜種油	0.36
おろしにんにく1kg	0.36
*にんにく	0.36
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
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	

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)
三温糖1kg	0.60	*醸造アルコール（サトウキビ）					
*原料糖（甘蔗原料糖）	0.54	*ジェフサ純正胡麻油1.65L	0.36				
*原料糖（てん菜原料糖）	0.06	*食用ごま油	0.36				
*水酸化カルシウム		ごま					
*ケイソウ土		<----- アレルギー ----->					
*パーライト		（ごま）					
*骨炭		*コチジャン650g	0.12				
*イオン交換樹脂		*みそ	0.04				
*塩酸		*糖類（砂糖、水あめ、ぶどう糖）	0.03				
*水酸化ナトリウム		*水	0.01				
*エタノール		*発酵調味料	0.01				
*ソルビタン脂肪酸エステル		*唐辛子	0.01				
濃口しょうゆ10L	3.60	*食塩					
*大豆	3.60	*米粉					
*小麦		*おろしにんにく					
*食塩		*魚醤					
<----- アレルギー ----->		*大豆粉	0.02				
（小麦・大豆）		*ソルビット					
鶏ガラスープ1kg	3.60	*調味料（アミノ酸等）					
*ガラスープ	3.60	*バブリカ色素					
鶏骨		*酸味料					
まる鶏		<----- アレルギー ----->					
長ねぎ		（大豆）					
玉ねぎ		*白いりごま1kg	1.20				
にんじん		*ごま（いり）	1.20				
水		<----- アレルギー ----->					
<----- アレルギー ----->		（ごま）					
（鶏肉）							
*料理酒1.8L	1.20						
*米							
*米こうじ（米）							
*醸造アルコール（さとうきび）							
*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
令和 7 年 6 月 18 日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【丸パン（道産小麦）】	
道産丸パン60g 卵乳抜き（中学校）	106.00
*小麦粉	57.71
*砂糖	5.77
*食用加工油脂	3.47
食用植物油脂（パーム油、大豆油、菜種油）	
食用精製加工油脂	
パーム核油	
果糖ぶどう糖液糖	
食塩	
製造水	
*イースト	1.51
*食塩	0.87
*パン品質改良剤	0.29
小麦でん粉	
小麦たん白	
小麦粉	0.05
コーンスターチ	
麦芽粉末	
粉末酵母	
*製造水	36.35
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【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)	
メークイン	36.00
*メークイン	36.00
たまねぎ	48.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ	48.00
にんじん	18.00
*人参	18.00
*ぶなしめじ(生) 4kg入	9.60
*ぶなしめじ	9.60
(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)	
キャノーラ油(ボトル1350 g)	0.84
*菜種油	0.84
ハヤシルウ(交易)1kg	18.00
*小麦粉	7.43
*パーム油	4.37
*砂糖	2.20
*食塩	1.58
*トマトペースト	1.10
*香辛料	0.16
*カラメル色素	0.79
*調味料（アミノ酸等）	0.29
*酸味料	0.07
<----- アレルギー ----->	
(小麦)	
トマトピューレー3kg(ナノマト)	12.00
*トマトペースト	4.50
*配合水	7.50
学給用トマトケチャップ特急 3kg	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

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩	0.11
*たまねぎ	0.11
*香辛料	
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)	
*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

献立名／食品名	可食量 (g)
*赤ワイン1.8L	1.20
*輸入ワイン	
*亜硫酸塩	
*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	
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	
*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	
ホワイトペッパー 1kg	0.04
*ホワイトペッパー	0.04
【オムレツ30g】	
ピュアオムレツ(真空包装30g×10ケ)	30.00
*鶏卵	15.66
*でん粉（とうもろこし）	1.20
*砂糖	0.84
*みりん（米）	0.21
*食塩	0.21
*乳酸（Na）	0.06
*メタリン酸Na	0.03
*植物油（大豆・菜種）	
*水	11.79
<----- 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

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)
(卵・大豆)		*海水	0.36				
【キャベツソテー】		ホワイトペッパー 1kg	0.02				
キャベツ	36.00	*ホワイトペッパー	0.02				
*キャベツ	36.00						
(冷)ホールコーン(道内産)1kg	24.00						
*スイートコーン	24.00						
にんじん	12.00						
*人参	12.00						
ピーマン	6.00						
*ピーマン	6.00						
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.84						
*菜種油	0.84						
チキンブイヨン1kg	0.60						
*食塩	0.55						
*砂糖							
*デキストリン							
*チキンエキス調味料							
食塩							
デキストリン							
でん粉分解物(タピオカ)							
チキンエキス							
チキンオイル							
酵母エキス							
オニオンパウダー							
オニオンエキス							
しいたけエキスパウダー							
たん白加水分解物							
香辛料							
*鶏肉パウダー(鶏肉由来)	0.05						
*酵母エキス							
*オニオンエキスパウダー							
*チキンエキスパウダー(鶏肉由来)							
*香辛料							
<----- アレルギー ----->							
(鶏肉)							
瀬戸のほんじお1kg	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 6 月 19 日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ちゃんぽん麺】	
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)	
豚ももスライス	30.00
*豚肉	30.00
<----- 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
キャベツ	24.00
*キャベツ	24.00
緑豆もやし	18.00
*もやし	18.00
冷凍短冊いか1kg(鹿の子)	12.00
*アメリカオオカイカ	12.00
<----- アレルギー ----->	
(いか)	
(冷)チャンポン蒲鉾500g	3.60
*魚肉(スケソウダラ、イトヨリ)	1.60
*砂糖	0.08
*食塩	0.03
*米発酵調味液	0.02
*魚介エキス調味液(グチ、マグロ)	0.01
*加工でん粉(タピオカ)	0.40
*トレハロース	0.08
*調味料(アミノ酸等)	0.04
*トマト色素	
*水	1.34
国産たけのこ水煮1kg(短冊)	8.40

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	
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	0.24
*にんにく	0.24
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
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)	
*チャンポンスープの素N 900g	9.60
*ポークエキス	3.47
*調味動物油脂(チキンオイル、ポークオイル)	1.36
*しょうゆ	1.17
*食塩	0.78
*たん白加水分解物	0.60
*チキンエキス	0.28
*酵母エキス	0.07
*メンマパウダー	
*調味料(アミノ酸等)	0.36
*香辛料抽出物	0.09

献立名／食品名	可食量 (g)
*酸味料	1.43
*乳化剤	
*水	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
*長崎チャンポンスープ1.8L	3.60
*畜肉エキス(豚肉、鶏肉)	
*野菜エキス(玉ねぎ、キャベツ、にんにく)	
*魚介エキス(牡蠣、あさり)	
*食塩	
*砂糖	
*醤油	
*香辛料	
*調味料(アミノ酸等)	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・乳・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン)	
大地の味噌ラーメンスープ2kg	1.20
*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)	
*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)	
キャノーラ油(ホ*トル1350g)	0.36
*菜種油	0.36
【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)	
【揚げパオズ(1、2個)】	
鉄カルパオパオ(25g)	50.00
*キャベツ	10.25
*長葱	5.15
*生姜	0.50
*皮	
小麦粉	11.25
こんにゃく粉	0.25
大豆粉末	0.10
食塩	0.10
砂糖	0.10
小麦でん粉	0.05
粉末状小麦たん白	0.01
水	4.05
*豚肉	12.80
*豚レバー	1.05
*豚脂	1.30
*塩こうじ	1.30
*酵母エキス	0.40
*コーンスターチ	0.40
*醤油	0.25
*発酵調味液	0.25
*食塩	0.15
*クエン酸カルシウム	0.25
*ピロリン酸第二鉄	0.05
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・豚肉)	
キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	5.00
*食用なたね油	5.00
*シリコン	
【キムチ炒め】	
鶏むね肉スライス	30.00
*鶏むね肉	30.00

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

アレルギー対応献立表

中学校

献立名／食品名	可食量 (g)	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)		*唐辛子	0.07	にんじん		*米	
はくさい	30.00	*食塩	0.03	水		*米こうじ (米)	
*白菜	30.00	*かつお節エキス	0.02	<----- アレルギー -----> (鶏肉)		*醸造アルコール (さとうきび)	
たまねぎ	18.00	*L-グルタミン酸Na		濃口しょうゆ10L	1.20	おろしにんにく1kg	0.36
*玉ねぎ	18.00	*5'-リボヌクレオチド二Na		*大豆	1.20	*にんにく	0.36
にんじん	12.00	*たん白加水分解物	0.01	*小麦		*クエン酸	
*人参	12.00	*L-グルタミン酸Na		*食塩		*クエン酸ナトリウム	
(冷)マイルドキムチ白菜500g	3.60	*クエン酸三Na		<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)		*DL-リンゴ酸	
*白菜	2.45	*5'-リボヌクレオチド二Na		キムチ味 1kg	1.20	おろししょうが1kg	0.36
*玉葱	0.03	*DL-アラニン		*りんごパルプ	0.28	*しょうが	0.36
*胡麻	0.03	*コハク酸二Na	0.01	*水あめ	0.24	*L-アスコルビン酸	
*大根	0.02	*魚醤 (いわし、食塩)	0.01	*おろしにんにく	0.15	*DL-リンゴ酸	
*人参	0.02	*こんぶエキス	0.01	*水	0.13	*グルコン酸	
*昆布	0.01	*L-グルタミン酸Na	0.03	*アミノ酸液 (大豆)	0.12	*ジェフサ純正胡麻油1.65L	0.36
*にら	0.01	*酢酸Na		*トマトペースト	0.08	*食用ごま油	0.36
*りんご	0.18	*L-アスコルビン酸Na		*醸造酢	0.04	ごま	
*すりにんにく	0.11	*ケイ皮酸		*食塩	0.04	<----- アレルギー -----> (ごま)	
*りんごクリーム	0.03	*L-アスコルビン酸		*唐辛子	0.03	【カスタードワッフル】	
*唐辛子	0.03	*酢酸		*バブリカパウダー	0.02	ミニパックカスタードワッフル30g	30.00
*にんにく	0.03	*クエン酸三Na		*昆布	0.01	*ミックス粉	13.50
*食塩	0.02	*グアーガム		*砂糖	0.01	砂糖	
*醸造酢	0.02	*キサンタンガム		*コーンスターチ	0.01	小麦粉	
*果糖		*デキストリン		*しょうがパウダー		脱脂粉乳	
*酢酸Na	0.01	*アナトー色素		*調味料 (アミノ酸等)	0.04	香料製剤	
*氷酢酸		*パプリカ色素		*pH調整剤		*卵白	6.09
*DL-リンゴ酸Na		<----- アレルギー -----> (小麦・ごま・大豆・りんご・ゼラチン)		*増粘剤 (キサンタンガム)		*フラワーペースト	5.01
*フマル酸Na		キャノーラ油 (ボトル1350g)	0.84	<----- アレルギー -----> (大豆・りんご)		植物油脂 (パーム、菜種)	
*L-グルタミン酸Na	0.01	*菜種油	0.84	*本みりん1.8L	1.20	水あめ	
*グリシン		鶏ガラスープ1kg	1.20	*もち米		しよ糖型液糖	
*DL-アラニン		*ガラスープ	1.20	*米麴		乳調整品 (砂糖、全粉乳、植物油脂 [パーム])	
*コハク酸Na		鶏骨		*グルコース (コーン、馬鈴薯、甘藷)		ホエイパウダー	
*5'-リボヌクレオチド二Na		まる鶏		*醸造アルコール (サトウキビ)		バター	
*水	0.17	長ねぎ		*料理酒1.8L	1.20	乳清たん白	
*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	0.13	玉ねぎ				小麦粉	
*リンゴ酢	0.11					でん粉 (とうもろこし)	

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

中学校

[illegible]

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 6 月 20 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206 g	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	0.23
*こんにゃく粉	0.18
*増粘多糖類	0.19
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	18.00
*白菜	18.00
緑豆もやし	18.00
*もやし	18.00
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
塩ラーメンスープ2kgAD-364	7.20
*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	0.72
鶏骨抽出エキス	
豚骨抽出エキス	

献立名／食品名	可食量 (g)
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)	
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）	
【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

献立名／食品名	可食量 (g)
*にら	0.58
*豚肉	4.18
*鶏肉	3.26
*豚脂	2.98
*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)	
【ホイコーロー】	
豚ももスライス	24.00
*豚肉	24.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
キャベツ	36.00
*キャベツ	36.00
にんじん	12.00
*人参	12.00

献立名／食品名	可食量 (g)
ピーマン	6.00
*ピーマン	6.00
*みじん切りしょうが 950g	0.60
*しょうが	0.60
*酸化防止剤（V.C）	
*pH調整剤	
*みじん切りにんにく1kg	0.06
*にんにく	0.06
*pH調整剤	
四川豆板醤テ-オ-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	2.16
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
三温糖1kg	1.32
*原料糖（甘蔗原料糖）	1.19
*原料糖（てん菜原料糖）	0.13

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)
*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	2.40
	*大豆 *小麦 *食塩 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	2.40
	でん粉10kg	0.96
	*じゃがいもでん粉	0.96
	キャノーラ油(ボトル1350g)	0.60
	*菜種油	0.60
献立名／食品名		可食量 (g)
献立名／食品名		可食量 (g)
献立名／食品名		可食量 (g)

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

アレルギー対応献立表

中学校
令和7年6月23日(月)

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
【チキンカレー】	
鶏むね肉スライス	24.00
*鶏むね肉 〈----- アレルギー -----〉 (鶏肉)	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
(冷) ソテーオニオン1kg	6.00
*玉ねぎ	5.91
*サラダ油 大豆油 なたね油 シリコーン 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	0.09
おろしにんにく1kg	0.60
*にんにく *クエン酸 *クエン酸ナトリウム *DL-リンゴ酸	0.60
*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 *酸化防止剤（V.C） *pH調整剤	0.60
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.36
*菜種油	0.36
トマトジュース800g	2.40
*トマト	2.40
学給用トマトケチャップ特急 3kg	3.60
*トマト	2.44
*糖類 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖	0.79
*醸造酢	0.14
*食塩	0.11
*たまねぎ	0.11
*香辛料	
*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)	
やさいカレー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
【野菜ソテー（ピーマン・ベーコン）】	
キャベツ	36.00
*キャベツ	36.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
たまねぎ	12.00
*玉ねぎ	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

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)
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
	*スパ味1.8L(和風スパゲティのたれ)	3.00
	*しょうゆ	1.98
*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) *アルコール *カラメル色素 *甘味料(カンゾウ) *水 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)		
ホワイtpペツパー 1kg		
*ホワイtpペツパー		
【冷凍パイ(1個入り)】		
冷凍カットフルーツスライスパイ(タイ)40g		
*パイナップルシロツヅヅけ		
*酸味料(クエン酸)		

献立名／食品名		可食量 (g)

献立名／食品名		可食量 (g)

献立名／食品名		可食量 (g)

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

アレルギー対応献立表

中学校
令和 7 年 6 月 24 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206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【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	1.65
<----- 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
*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	5.40
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*めんつゆ1.8L	2.40
*本造讓しょうゆ	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	0.38
<----- 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
【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

献立名／食品名	可食量 (g)
*発酵調味料	0.49
*食塩	0.24
*加エデンブン（タピオカ、もち米）	0.78
*増粘剤（加エデンブン どうもろこし、キサンタンガム）	0.31
*重曹	0.04
*カラメル色素	0.03
*ピロリン酸第二鉄	0.01
*調整水	4.97
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
【あんかけじゃがとん】	
豚ひき肉（千歳産）	24.00
*豚肉	24.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
チルドポテト1kg（道産1.5cm角）	48.00
*じゃがいも	48.00
*食塩	
*ピロリン酸Na	
*酸化防止剤（ビタミンC）	
(冷)むき枝豆1kg	12.00
*枝豆	12.00
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
三温糖1kg	2.40
*原料糖（甘蔗原料糖）	2.16
*原料糖（てん菜原料糖）	0.24
*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	
濃口しょうゆ10L	4.20
*大豆	4.20
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん1.8L	2.16
*もち米	
*米麴	
*グルコース（コーン、馬鈴薯、甘藷）	
*醸造アルコール（サトウキビ）	
*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）	
*素材力だし かつおだし 500 g	0.60
*風味原料	0.23
かつお節粉末	
かつお節エキス粉末	
かつおエキス粉末	
昆布粉末	
*でん粉分解物	0.23
*酵母エキス粉末	0.08
*麦芽糖	0.06
でん粉10kg	0.72
*じゃがいもでん粉	0.72
キャノーラ油(ボトル1350 g)	0.36
*菜種油	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 6 月 25 日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【角食パン（道産小麦）】	
道産角食パン70g 卵乳抜き（中学校）	120.00
*小麦粉	64.27
*砂糖	6.43
*食用加工油脂	3.85
*食用植物油（パーム油、大豆油、菜種油）	
食用精製加工油脂	
パーム核油	
果糖ぶどう糖液糖	
食塩	
製造水	
*イースト	1.67
*食塩	0.96
*パン品質改良剤	0.32
小麦でん粉	
小麦たん白	
小麦粉	0.06
コーンスターチ	
麦芽粉末	
粉末酵母	
*製造水	42.43
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【きのこのスープ】	
えのきたけ	9.60
*えのきたけ	9.60
*ぶなしめじ(生) 4kg入	9.60
*ぶなしめじ	9.60
*エリンギ 生	7.20
*エリンギ	7.20
冷凍 ショルダーベーコン	6.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*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
にんじん	12.00
*人参	12.00
ほうれんそう生	9.60
*ほうれん草	9.60
*オリーブ油910g	0.84
*食用オリーブ油	0.84
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)	
*白ワイン1.8L	0.60
*輸入ワイン	

献立名／食品名	可食量 (g)
*亜硫酸塩	
*ビタミンC	
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
ホワイトペッパー 1kg	0.04
*ホワイトペッパー	0.04
【メンチカツ】	
ごちそうメンチカツ60	60.00
*鶏肉	10.50
*牛肉	0.66
*豚肉	0.66
*粒状植物性たん白	7.32
*たまねぎ	6.30
*豚脂	3.12
*パン粉（小麦、乳、大豆）	2.22
*砂糖	0.84
*赤ワイン	0.48
*食塩	0.42
*トマトケチャップ	0.30
*肉エキス（鶏肉、豚肉、大豆）	0.12
*香辛料	0.12
*酵母エキス	
*パン粉	8.64
*小麦粉	1.68
*植物油脂（大豆、菜種）	0.54
*粉末状植物性たん白	0.12
*水	12.54
*加工デンプン（キャッサバ）	3.18
*調味料（アミノ酸等）	0.24
*乳化剤（大豆）	

献立名／食品名	可食量 (g)
*着色料（カラメル、アナトー）	
*酸味料	
*甘味料（キシロース）	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・乳・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉)	
キャノーラ油（一斗缶16.5kg）	6.00
*食用なたね油	6.00
*シリコン	
【鶏肉のケチャップソテー】	
鶏むね肉スライス	24.00
*鶏むね肉	24.00
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
たまねぎ	42.00
*玉ねぎ	42.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
ピーマン	6.00
*ピーマン	6.00
キャノーラ油（ボトル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
学給用トマトケチャップ特急 3kg	7.20
*トマト	4.89
*糖類	1.58
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.29
*食塩	0.22
*たまねぎ	0.22
*香辛料	0.01
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	

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。

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	
＊ 白ワイン1.8L		0.60
	＊輸入ワイン ＊亜硫酸塩 ＊ビタミンC	

献立名／食品名	可食量 (g)

献立名／食品名	可食量 (g)

献立名／食品名	可食量 (g)

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

アレルギー対応献立表

中学校
令和 7 年 6 月 26 日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【肉うどん】	
うどん中学生175g	175.00
*小麦粉	126.00
*水	45.50
*食塩	4.02
*酸味料	0.02
<----- アレルギー -----> (小麦)	
豚ももスライス	24.00
*豚肉	24.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
(冷)油揚げカット	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)	8.00
*小松菜	8.00
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	0.60
*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(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
*本みりん1.8L	0.60
*もち米	
*米麴	
*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*醸造アルコール(サトウキビ)	
*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206 g	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50 g	50.00
*魚肉すり身(すけそうだら、ぐち)	22.75
*でん粉(ばれいしょ、キャッサバ)	1.90
*食塩	0.55
*発酵調味料	0.40
*砂糖	0.40

献立名／食品名	可食量 (g)
*植物油(大豆)	0.25
*調味料(アミノ酸等)	0.40
*キシロース	0.05
*水	7.55
*天ぷら粉	6.30
小麦粉	
でん粉(とうもろこし、小麦)	
膨張剤製剤	
着色料製剤	
*アオサ	0.15
*水	6.25
*揚げ油(大豆油)	3.05
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	6.00
*食用なたね油	6.00
*シリコーン	
【高野豆腐のそぼろ煮】	
*高野豆腐サイコロ500g	7.20
*大豆	7.08
*炭酸カリウム	0.06
*塩化カルシウム	0.05
<----- アレルギー -----> (大豆)	
鶏むね肉ひき肉	12.00
*鶏むね肉	12.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
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
三温糖1kg	1.20
*原料糖(甘蔗原料糖)	1.08

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	
*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(ボトル1350 g)	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6月27日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
【冷凍ピタパン】	
ピタパン80g (中)	80.00
*小麦粉	56.22
*砂糖	2.22
*ショートニング (大豆)	1.33
*植物油脂 (大豆)	1.33
*食塩	0.66
*麦麴製剤	0.44
*小麦たん白	0.44
*pH調整剤	
*イースト	0.44
*脱脂粉乳	0.44
*水	16.49
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆)	
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【チリコンカン】	
豚ひき肉	48.00
*豚肉	48.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
ミックス・ド・ビーンズ1kg (ドライパック)	24.00
*大豆	9.60
*いんげんまめ (金時豆)	7.20
*いんげんまめ (大福豆)	7.20
<----- アレルギー -----> (大豆)	
たまねぎ	42.00
*玉ねぎ	42.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
ピーマン	6.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*ピーマン	6.00
キャノーラ油 (ホトル1350 g)	0.60
*菜種油	0.60
(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	
シリコン	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
学給用トマトケチャップ特急 3kg	12.00
*トマト	8.15
*糖類	2.64
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.48
*食塩	0.36
*たまねぎ	0.36
*香辛料	0.01
トマトダイス 5 k g	24.00
*トマト	14.40
*トマトピューレ	9.60
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)	
デミグラスソース1kg	12.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*たまねぎ	1.20
*トマトペースト	0.96
*にんじん	0.60
*チキンエキス	0.60
*フォン・ド・ヴォー (牛肉、大豆)	0.48
*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	6.12
<----- アレルギー -----> (小麦・牛肉・大豆・鶏肉)	
*ウスターソース1.8 L	3.60
*液糖 しょう糖型液糖	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
*赤ワイン1.8L	1.44
*輸入ワイン	
*亜硫酸塩	
濃口しょうゆ10L	1.20

献立名／食品名	可食量 (g)
*大豆	1.20
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
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	
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	
瀬戸のほんじお1kg	0.12
*海水	0.12
チリパウダー	0.12
*赤唐辛子	0.09
*コーンパウダー	0.01
*食塩	0.01
*クミン	
*オレガノ	
*ガーリック	
ホワイトペッパー 1kg	0.04
*ホワイトペッパー	0.04
一味唐辛子 300g/袋	0.01
*赤唐辛子	0.01
【ウインナー20g (1・2)】	

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)
学給Cポークウィンナー20g	40.00	*食塩	0.55				
*豚肉	36.79	*砂糖					
*豚脂肪		*デキストリン					
*でん粉（馬鈴薯）	1.57	*チキンエキス調味料					
*食塩	0.62	食塩					
*香辛料	0.48	デキストリン					
*砂糖	0.16	でん粉分解物（タピオカ）					
*調味料（アミノ酸等）	0.12	チキンエキス					
*リン酸塩（ナトリウム）	0.12	チキンオイル					
*保存料（ソルビン酸カリウム）	0.08	酵母エキス					
*pH調整剤	0.04	オニオンパウダー					
*酸化防止剤（ビタミンC）	0.02	オニオンエキス					
*発色剤（亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウム）	0.01	しいたけエキスパウダー					
<----- アレルギー ----->		たん白加水分解物					
（豚肉）		香辛料					
【ブロッコリーソーテー】		*鶏肉パウダー（鶏肉由来）	0.05				
（冷）ミニブロッコリー500g	18.00	*酵母エキス					
*ブロッコリー	18.00	*オニオンエキスパウダー					
（冷）ブロッコリーダイス500g	18.00	*チキンエキスパウダー（鶏肉由来）					
*ブロッコリー	18.00	*香辛料					
（冷）ホールコーン（道内産）1kg	18.00	<----- アレルギー ----->					
*スウィートコーン	18.00	（鶏肉）					
たまねぎ	18.00	瀬戸のほんじお1kg	0.18				
*玉ねぎ	18.00	*海水	0.18				
冷凍 ショルダーベーコン	6.00	ホワイトペッパー 1kg	0.02				
*豚かた肉	5.83	*ホワイトペッパー	0.02				
*食塩	0.10	キャノーラ油（ボトル1350g）	0.60				
*砂糖	0.05	*菜種油	0.60				
*香辛料	0.02						
ナツメグ							
コリアンダー							
カルダモン							
オールスパイス							
<----- アレルギー ----->							
（豚肉）							
チキンビヨン1kg	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 6 月 30 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206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【とりつみれ汁】	
(冷) 鶏つくねボール/1個12~14g	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
むきごぼう	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	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)	
*めんつゆ1.8L	4.80
*本造しょうゆ	2.15
*かつおエクス	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
*カツオフィレーバー	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)	
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
【白身魚フライ】	
JFSA白身魚フライ60	60.00
*ホキ	30.00
*パン粉（大豆、とうもろこし）	15.00
*小麦粉	4.27
*でん粉（とうもろこし）	0.34
*食塩	0.14
*炭酸カルシウム	0.18
*調味料（アミノ酸）	0.02
*ピロリン酸鉄	0.01
*水	10.04
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
キャノーラ油（一斗缶16.5kg）	6.00
*食用なたね油	6.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*シリコーン	
【ウインナーじゃが】	
チルドポテト1kg（道産1.5cm角）	24.00
*じゃがいも	24.00
*食塩	
*ピロリン酸Na	
*酸化防止剤（ビタミンC）	
(冷)ウインナーカット 1kg	18.00
*豚肉	17.54
*食塩	0.25
*砂糖	0.16
*香辛料	0.05
白コショウ	
カルワイ	
マスタード	
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
にんじん	18.00
*人参	18.00
しらたき	24.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*水	0.10
濃口しょうゆ10L	3.24
*大豆	3.24
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
三温糖1kg	2.16
*原料糖（甘蔗原料糖）	1.94
*原料糖（てん菜原料糖）	0.22
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*バーライト	
*骨炭	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	2.16
*もち米	
*米麴	
*グルコース（コーン、馬鈴薯、甘藷）	
*醸造アルコール（サトウキビ）	
*料理酒1.8L	1.20
*米	
*米こうじ（米）	
*醸造アルコール（さとうきび）	
*めんつゆ1.8L	0.96
*本造しょうゆ	0.43
*かつおエクス	0.13
*砂糖	0.11
*みりん風米発酵調味料	0.08
*食塩	0.03
*グルタミン酸Na	0.02
*カツオフィレーバー	
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.15
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
キャノーラ油（ボトル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。