

アレルギー対応献立表

中学校
令和 7 年 10 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	1.67
*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－ ----->	
(小麦・大豆)	
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギ－ ----->	
(乳)	
【南瓜シチュー】	
(冷)プチかぼちゃもち1kg	36.00
*かぼちゃ	15.09
*じゃがいも	10.06
*じゃがいもでん粉	6.29
*砂糖	1.74
*食塩	0.31
*加水	0.84

献立名／食品名	可食量 (g)
*加工でん粉（タピオカ）	1.68
たまねぎ	36.00
*玉ねぎ	36.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
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－ ----->	
(豚肉)	
キャノーラ油(ホ ^ス トル1350 g)	0.36
*菜種油	0.36
*クリームポタージュ(ク ^ノ 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－ ----->	
(小麦・乳・牛肉・大豆・鶏肉)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	
*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－ ----->	
(小麦・乳・大豆・鶏肉)	
*調理用牛乳10kg	12.00
*牛乳	12.00
<----- アレルギ－ ----->	
(乳)	
ホワイトペッパー 1kg	0.04
*ホワイトペッパー	0.04
【うさぎ型ハンバーグ】	
F M うす味うさぎ型ハンバーグ（60）2025	60.00
*鶏肉	23.40
*たまねぎ	11.70
*豚脂	3.66
*粒状植物性蛋白（大豆）	3.66
*豚肉	2.58
*砂糖	0.90
*水溶性食物繊維	0.84

献立名／食品名	可食量 (g)
*酵母エキス	0.36
*食塩	0.30
*トマトペースト	0.30
*ぶどう糖	0.30
*にんにくペースト	0.24
*香辛料	0.12
*しょうがペースト	0.06
*水	7.26
*加工デンプン	3.66
*炭酸Ca	0.30
*セルロース	0.30
*ピロリン酸第二鉄	0.06
<----- アレルギ－ ----->	
(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
*シリコーン	
【もやしのソテー】	
緑豆もやし	60.00
*もやし	60.00
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(ホ ^ス トル1350 g)	0.24
*菜種油	0.24
チキンブイヨン1kg	0.60
*食塩	0.55
*砂糖	
*デキストリン	
*チキンエキス調味料	
食塩	
デキストリン	
でん粉分解物(タピオカ)	
チキンエキス	
チキンオイル	

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

中学校

献立名／食品名		可食量 (g)
	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） *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）	0.05
	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

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10月2日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白湯ラーメン】	
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)	
(冷) 焼き豚千切り1kg5mm×5mm	12.00
*豚もも肉	10.80
*たれ	1.20
*醤油	
*合成清酒	
*みりん	
*砂糖	
*調味料 (アミノ酸)	
*カラメル色素	
*甘味料 (甘草)	
*酸味料	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉)	
鶏むね肉スライス	15.00
*鶏むね肉	15.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
緑豆もやし	36.00
*もやし	36.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
長ねぎ軟白	12.00
*長ねぎ	12.00
国産水煮メンマ1kg味無し	8.40
*筍	5.88
*食塩	0.13
*酸化防止剤 (ビタミンC)	0.01
*酸味料	

献立名／食品名	可食量 (g)
*水	2.38
*きくらげスライス 100g/袋	1.20
*あらげきくらげ	1.20
*塩ラーメンスープ2kgAD-364	6.00
*食塩	0.95
*たん白加水分解物 植物性たん白質 (大豆)	0.62
食塩	
*肉エキス	0.60
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)	
レグルタミン酸ナトリウム	
調味料製剤	
キサンタンガム	
グァーガム	
水	
*砂糖	0.25
*調味料 (アミノ酸等)	0.23
*酒精	0.13
*酸味料	0.01
クエン酸	
*水	3.21
<----- アレルギー -----> (ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	
*白湯1.8L	4.80
*畜肉エキス	
*食塩	
*植物油脂	
*砂糖	
*醤油	
*野菜エキス (にんにく、たまねぎ、にんじん)	
*香辛料	
*調味料 (アミノ酸等)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*増粘剤 (加工でん粉) <----- アレルギー -----> (小麦・乳・牛肉・ごま・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	0.04
*ホワイトペッパー	0.04
キャノーラ油(ホ*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)	
【餃子ロール】	
餃子ロール (F e C a強化) 40g	40.00
*キャベツ	7.28
*豚肉	4.84

献立名／食品名	可食量 (g)
*鶏すり身	3.64
*たまねぎ	2.44
*にら	2.44
*豚脂	1.84
*長ねぎ	1.84
*粒状大豆たん白	1.44
*パン粉	0.72
*砂糖	0.48
*酵母エキス	0.36
*米油	0.36
*にんにく	0.36
*醤油	0.24
*生姜	0.24
*ドロマイト	0.24
*食塩	0.16
*パン酵母粉末	0.08
*こしょう	0.02
*小麦粉	7.76
*こんにゃく粉	0.16
*大豆粉末	0.08
*食塩	0.08
*砂糖	0.08
*小麦でん粉	0.04
*粉末状小麦たん白	
*水	2.78
<----- アレルギー -----> (小麦・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
*シリコーン	
【茎わかめの炒め物】	
豚ももスライス	20.00
*豚肉	20.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
キャベツ	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)
*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
*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	
*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)	
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
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	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)	0.60
*菜種油	0.60
【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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*水あめ	1.68
*砂糖	0.84
*デキストリン	0.52
*水	5.20
*カラメル色素	0.08
*ゲル化剤 (増粘多糖類、加工デンプン とうもろこし)	0.08
*香料	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	

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 10 月 3 日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中学 100 g	100.00
*精白米	99.76
*強化米（ビタミンB1、B2）	0.24
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【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 250 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
【厚焼玉子】	
厚焼玉子 10カット (2cmカット50g)	50.00
*鶏卵	25.72
*砂糖	2.61
*小麦澱粉	1.93
*トレハロース	1.35
*食用植物油脂（菜種、大豆、シリコーン）	1.29
*米発酵調味料	0.52
*大豆蛋白	0.32
*食塩	0.31
*醤油	0.26
*和風だし（鰹節、昆布）	0.16
*醸造酢	0.11
*膨張剤	0.03
*調合水	15.43
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆)	
【小魚 ごま無し】	
無添加小魚5gごま無し	5.00
*かたくちいわし	4.45
*砂糖	0.45
*還元麦芽糖水飴	0.08
*食塩	0.03

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10月6日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中学 100 g	100.00
*精白米	99.76
*強化米(ビタミンB1、B2)	0.24
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【じゃがいもとわかめの味噌汁】	
メークイン	36.00
*メークイン	36.00
たまねぎ	12.00
*玉ねぎ	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)	0.60
*湯通し塩蔵わかめ	0.60
白みそ10kg	12.00
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*煮干1kg	1.80
*かたくちいわし	1.80
*食塩	
*酸化防止剤(ビタミンE)	
【いわしの梅煮】	
いわしの梅煮 50 g (10個)	50.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
【かわりきんぴら】	
切りごぼう	24.00
*ごぼう	24.00
大根(根)	12.00
*大根	12.00
豚ももスライス	12.00
*豚肉	12.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
しらたき	12.00
*こんにゃく粉	
*水酸化カルシウム	
*水	0.05
にんじん	6.00
*人参	6.00
(冷)さつま揚げ 人参なし(長方形) 50g	6.00
*魚肉(すけとうたら)	3.61
*でん粉(馬鈴薯)	0.30
*植物油(菜種油)	0.30
*砂糖	0.30
*食塩	0.11

献立名／食品名	可食量 (g)
*みりん	0.09
*水	1.28
冷凍 道産きざみ昆布 1kg	6.00
*昆布	4.80
*水分	1.20
*白いりごま1kg	0.60
*ごま(いり)	0.60
<----- アレルギー -----> (ごま)	
キャノーラ油(ボトル1350 g)	0.36
*菜種油	0.36
濃口しょうゆ10L	3.60
*大豆	3.60
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	1.80
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
*本みりん1.8L	2.88
*もち米	
*米麴	
*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*醸造アルコール(サトウキビ)	
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	

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	
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 10 月 7 日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中学 100 g	100.00
*精白米	99.76
*強化米（ビタミンB1、B2）	0.24
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【クイッティオスープ】	
*クイッティオ	4.80
*米	3.94
*ばれいしょでん粉	0.86
はくさい	24.00
*白菜	24.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
緑豆もやし	18.00
*もやし	18.00
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
*鶏ガラスープ1kg	3.60
*ガラスープ	3.60
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*塩ラーメンスープ2kgAD-364	7.20
*食塩	1.14
*たん白加水分解物	0.74
植物性たん白質（大豆）	
食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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
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	
【ギョーザ（2・3個）】	
餃子（焼き目付き）24g	72.00
*キャベツ	20.23
*たまねぎ	4.46
*にら	0.86
*豚肉	6.26

献立名／食品名	可食量 (g)
*鶏肉	4.90
*豚脂	4.46
*でん粉加工食品（馬鈴薯、タピオカ、植物油脂：亜麻）	0.86
*しょうゆ	0.43
*食塩	0.29
*酵母エキス	0.22
*砂糖	0.14
*しょうがペースト	0.14
*香辛料	
*小麦粉	14.40
*植物油脂（大豆、菜種）	1.73
*水あめ混合異性化液糖	0.29
*ぶどう糖	0.07
*でん粉（とうもろこし）	0.14
*大豆粉	0.07
*水	7.99
*加工デンプン（米、タピオカ、とうもろこし）	3.82
*炭酸カルシウム	0.22
*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)	
【ガパオ風】	
鶏むね肉ひき肉	42.00
*鶏むね肉	42.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
たまねぎ	18.00
*玉ねぎ	18.00
ピーマン	9.60
*ピーマン	9.60
赤ピーマン	6.00
*赤ピーマン	6.00

献立名／食品名	可食量 (g)
国産もうそう水煮1kg(千切り)	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	
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	
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.60
*菜種油	0.60
*オイスターソース（牡蠣油）1.2kg	3.60
*魚介エキス（かきエキス、ほたてエキス、魚醤）	1.19
*砂糖	0.46
*かき	0.37
*たん白加水分解物	0.37
*こんぶエキス	0.28
*酵母エキス	0.19
*水あめ	0.12
*食塩	0.11
*酒精	0.11
*増粘剤（加工でん粉）	0.06
*水	0.34
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)	
*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	1.80

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)
*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	0.60						
*原料糖（甘蔗原料糖）	0.54						
*原料糖（てん菜原料糖）	0.06						
*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							
四川豆板醤テ-オ-1kg	0.02						
*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)							
*バジル（チップ）100g	0.04						
*バジル	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7年10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
食用植物油脂（パーム油、大豆油、菜種油）	
食用精製加工油脂	
パーム核油	
果糖ぶどう糖液糖	
食塩	
製造水	
*イースト	1.51
*食塩	0.87
*パン品質改良剤	0.29
小麦でん粉	
小麦たん白	
小麦粉	0.05
コーンスターチ	
麦芽粉末	
粉末酵母	
*製造水	36.35
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【マカロニスープ】	
* シェルマカロニ大1kg	9.60
*デュラム小麦のセモリナ	9.60
*強力小麦粉	
<----- アレルギー ----->	
(小麦)	
食塩 5kg	0.04
*海水	0.04

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

献立名／食品名	可食量 (g)
*チキンエキスパウダー（鶏肉由来）	0.02
*香辛料	
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
*鶏ガラスープ1kg	1.20
*ガラスープ	1.20
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
<----- 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
【メンチカツ】	
ごちそうメンチカツ60R	60.00
*鶏肉	10.50
*牛肉	0.66
*豚肉	0.66
*粒状植物性たん白（小麦、大豆）	7.32
*たまねぎ	6.30
*豚脂	3.12
*パン粉（小麦、乳、大豆）	2.22
*砂糖	0.84
*赤ワイン	0.48
*食塩	0.42
*トマトケチャップ	0.30
*肉エキス（鶏肉、豚肉、大豆）	0.12
*香辛料	0.12
*酵母エキス	
*パン粉	8.64
*小麦粉	1.68
*植物油脂（大豆、菜種）	0.54
*粉末状植物性たん白	0.12

献立名／食品名	可食量 (g)
*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）	
*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
*シリコーン	
【鶏肉のケチャップソテー】	
鶏むね肉スライス	18.00
*鶏むね肉	18.00
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
ミックス・ド・ビーンズ1kg(ﾄﾞﾗｲﾊﾞｯｸ)	18.00
*大豆	7.20
*いんげんまめ（金時豆）	5.40
*いんげんまめ（大福豆）	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
キャノーラ油(ﾎﾞﾄﾙ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級 3kg	7.20
*トマト	4.89
*糖類	1.58

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

中学校

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10月9日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【かしわうどん】	
うどん中学生175g	175.00
*小麦粉	126.00
*水	45.50
*食塩	4.02
*酸味料	0.02
<----- アレルギー -----> (小麦)	
鶏むね肉スライス	24.00
*鶏むね肉	24.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
(冷)油揚げカット	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)	
にんじん	12.00
*人参	12.00
こまつな(葉・生) 千歳産	9.60
*小松菜	9.60
*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
*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)	
【*チーズはんぺんフライ】	
チーズはんぺんフライ40g	40.00
*魚肉すり身	8.56
*チーズ	3.84
*液卵白	3.40
*植物油脂(大豆)	3.40
*発酵調味料	0.36

献立名／食品名	可食量 (g)
*砂糖	0.24
*食塩	0.20
*酵母エキス	0.12
*パン粉	4.12
*水あめ	0.76
*コーンフラワー	0.72
*水	10.80
*加工デンプン	3.36
*調味料(アミノ酸)	0.04
*増粘剤	0.04
*リン酸塩(Na)	0.04
*乳化剤	
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・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	
【味噌五目豆】	
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	8.40
*人参	8.40
むきごぼう	8.40
*ごぼう	8.40
*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

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
(冷)さつま揚げ 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
(冷)グリーンピース1kg	3.60
*グリーンピース	3.60
赤みそ10kg	3.60
*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	0.60
*大豆	0.60
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	

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

アレルギー対応献立表

中学校

献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
* 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）							
* 料理酒1.8L	0.96						
*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1350g）	0.36						
*菜種油	0.36						
【ブルーベリーゼリー】							
ブルーベリーのゼリー（VC&Fe）35g	35.00						
*果糖ぶどう糖液糖	8.81						
*ブルーベリー果汁	0.70						
*酸味料	0.37						
*ゲル化剤（増粘多糖類）	0.21						
*加工でん粉	0.18						
*着色料	0.10						
アントシアニン	0.07						
カラメル	0.03						
*ビタミンC	0.02						
*クエン酸鉄Na	0.01						
*香料							
*水	24.51						

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)
【五目ごはん】		
五目ご飯 中学 100 g		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	
	*食用植物油脂（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206 g		206.00
	*牛乳	206.00
	<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(乳)	
【さつまいもの味噌汁】	
(冷) 乱切さつまいも 1kg	24.00
*さつまいも	24.00
つきこんにやく	9.60
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*水	
にんじん	12.00
*人参	12.00
むきごぼう	12.00
*ごぼう	12.00
*ぶなしめじ(生) 4kg入	9.60
*ぶなしめじ	9.60
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	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)	
【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

献立名／食品名		可食量 (g)
	*水 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	0.39
【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
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） *原料糖（てん菜原料糖） *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	1.51 0.17
*ジェフサ純正胡麻油1.65L		0.36

献立名／食品名		可食量 (g)
*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

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)
【白飯】		
精白米 中学 100 g		100.00
	*精白米	99.76
	*強化米 (ビタミンB1、B2)	0.24
【牛乳】		
牛乳206 g		206.00
	*牛乳	206.00
	<----- アレルギー -----> (乳)	
【もやしの味噌汁】		
緑豆もやし		36.00
	*もやし	36.00
(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)	
長ねぎ軟白		6.00
	*長ねぎ	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)	
【ほっけフライ】		
真ほっけフライ50g(乳・卵抜き)		50.00
	*真ほっけ	30.00
	*パン粉	8.00

献立名／食品名		可食量 (g)
*小麦粉		3.85
*バターミックス		1.90
*食塩		0.40
*コショウ		0.10
*水		5.75
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)		
キャノーラ油(一斗缶16.5kg)		5.00
*食用なたね油		5.00
*シリコン		
【大豆の磯煮】		
*国産ひじき		1.80
*ほしひじき		1.80
(冷) 焼竹輪50g		12.00
*たらすりみ		7.65
*馬鈴薯澱粉		0.68
*砂糖		0.66
*みりん		0.25
*食塩		0.21
*氷水		2.54
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)		
* 高野豆腐サイコロ500g		3.60
*大豆		3.54
*炭酸カリウム		0.03
*塩化カルシウム		0.03
<----- アレルギー -----> (大豆)		
にんじん		12.00
*人参		12.00
(冷) グリーンピース1kg		3.60
*グリーンピース		3.60

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		
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		2.40
*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）		
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)

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 10 月 15 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)
【角食パン（道産小麦）】		*人参	12.00	*砂糖	1.13	たまねぎ	36.00
道産角食パン70g 卵乳抜き（中学校）	120.00	(冷)ウインナーカット 1kg	12.00	*白ワイン	0.66	*玉ねぎ	36.00
*小麦粉	64.27	*豚肉	11.69	*おろしりんご	0.65	にんじん	12.00
*砂糖	6.43	*食塩	0.17	*食塩	0.13	*人参	12.00
*食用加工油脂	3.85	*砂糖	0.11	*たんぱく加水分解物	0.10	まぐろ油漬フレーク1kg	24.00
*食用植物油脂（パーム油、大豆油、菜種油）		*香辛料	0.03	*おろしにんにく	0.09	*きはだまぐろ	14.88
食用精製加工油脂		白コショウ		*豆板醤	0.05	*食用こめ油	5.28
パーム核油		カルワイ		*酵母エキス	0.04	*食塩	0.19
果糖ぶどう糖液糖		マスタード		*オニオンパウダー	0.02	*水	3.65
食塩		<----- アレルギー ----->		*ナツメッグパウダー	0.01	(冷)カットいんげん1kg	12.00
製造水		(豚肉)		*デキストリン	0.01	*いんげん	12.00
*イースト	1.67	コンソメチキン味500g	3.00	*パン粉	0.67	キャノーラ油(ボトル1350g)	0.84
*食塩	0.96	*食塩	1.01	*粒状植物性たんぱく（大豆）	0.67	*菜種油	0.84
*パン品質改良剤	0.32	*砂糖	0.48	*しょうゆ	0.34	カレー粉400g	0.36
小麦でん粉		*たんぱく加水分解物（小麦、大豆、豚肉）	0.32	*砂糖	0.22	*ターメリック	0.12
小麦たん白		*デキストリン	0.26	*食塩	0.22	*コリアンダー	0.06
小麦粉	0.06	*チキンエキスパウダー	0.16	*たんぱく加水分解物	0.05	*クミン	0.06
コーンスターチ		*食用とうもろこし油	0.15	*香辛料	0.02	*フェヌグreek	0.04
麦芽粉末		*ぶどう糖	0.09	*酵母エキス	0.02	*チリペッパー	0.03
粉末酵母		*かつおエキス粉末	0.02	*デキストリン		*オールスパイス	0.01
*製造水	42.43	*オニオンパウダー	0.01	*でんぶん（馬鈴薯）	3.65	*その他の香辛料	0.04
<----- アレルギー ----->		*香辛料	0.01	*小麦粉	0.92	コンソメチキン味500g	0.36
(小麦・大豆)		*調味料（アミノ酸等）	0.48	*ぶどう糖	0.04	*食塩	0.12
【牛乳】		*カラメル色素	0.01	*大豆粉	0.03	*砂糖	0.06
牛乳206g	206.00	*香料		*植物油脂（パーム、えごま）	0.01	*たんぱく加水分解物（小麦、大豆、豚肉）	0.04
*牛乳	206.00	<----- アレルギー ----->		*揚げ油（なたね油、パーム油）	2.70	*デキストリン	0.03
<----- アレルギー ----->		(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)		*加工デンプン（キャッサバ、タピオカ）	1.92	*チキンエキスパウダー	0.02
(乳)		ホワイトペッパー 1kg	0.01	*増粘剤（加工デンプン とうもろこし）	0.56	*食用とうもろこし油	0.02
【野菜コンソメスープ（ウインナー）】		*ホワイトペッパー	0.01	*重曹	0.05	*ぶどう糖	0.01
メイクイン	24.00	瀬戸のほんじお1kg	0.12	*香料	0.01	*かつおエキス粉末	
*メイクイン	24.00	*海水	0.12	*酸味料		*オニオンパウダー	
キャベツ	24.00	【チキンロイヤルカツ】		*酸化防止剤（ビタミンC）		*香辛料	
*キャベツ	24.00	チキンロイヤルカツ60g	60.00	*水	14.30	*調味料（アミノ酸等）	0.06
たまねぎ	18.00	*鶏肉	22.45	<----- アレルギー ----->		*カラメル色素	
*玉ねぎ	18.00	*トマトケチャップ	5.63	【玉ねぎとツナのカレー炒め】		*香料	
にんじん	12.00	*たまねぎ	2.63	<----- 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)
	(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 10 月 16 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	30.00
*豚肉	30.00
<----- 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
国産たけのこ水煮1kg(短冊)	8.40
*もうそう筍	8.40
*充填水配合	
酸化防止剤(ビタミンC)	
pH調整剤	
水	
*揚げねぎ醬330g	1.20
*フライネギ	
*米油	
*豚脂	
*醬油	
*食塩	
*酸化防止剤(ビタミンE)	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・豚肉)	
*創味 塩ラーメンスーブ 1.8L	12.00
*食塩	
*醬油	

献立名／食品名	可食量 (g)
*香油(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	
*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)	
*鶏ガラスーブ1kg	7.20
*ガラスーブ	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】	

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)	
【かぼちゃひき肉フライ】	
国産かぼちゃひき肉フライ60g	60.00
*かぼちゃ	20.04
*たまねぎ	1.98
*豚肉	3.96
*砂糖	1.86
*しょうゆ	1.86
*豚脂	1.08
*粒状植物性たん白(大豆)	0.84
*つなぎ(でん粉)	0.48
*つなぎ(パン粉)	0.24
*発酵調味料	0.48
*小麦グルテン酵素分解物	0.36
*ウスターソース	0.30
*香辛料	
*衣(パン粉)	8.46
*衣(でん粉)	2.28
*衣(小麦粉)	0.90
*衣(植物油脂)	0.60
*衣(デキストリン)	0.36
*水	13.20
*加工デンプン	0.72
*調味料(アミノ酸)	
*着色料	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・豚肉・りんご)	
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	
【鶏肉と厚揚げの味噌炒め】	
(冷)ミニ絹厚揚げ	30.00
*豆乳	22.83

献立名／食品名	可食量 (g)
*植物油(菜種)	2.46
*加工澱粉(とうもろこし、キャッサバ)	1.89
*凝固剤製剤	0.36
*トランスグルタミナーゼ製剤(酵素)	0.09
*水	2.37
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
鶏むね肉スライス	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	12.00
*人参	12.00
*ぶなしめじ(生) 4kg入	6.00
*ぶなしめじ	6.00
(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)	1.20
*菜種油	1.20
赤みそ10kg	3.36
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
濃口しょうゆ10L	1.80
*大豆	1.80
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
*鶏ガラスーブ1kg	1.20
*ガラスーブ	1.20
鶏骨	

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)
まる鶏 長ねぎ 玉ねぎ にんじん 水 〈----- アレルギー -----〉 (鶏肉)		
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		
おろししょうが1kg		0.30
*しょうが		0.30
*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		0.30
*にんにく		0.30
*クエン酸		
*クエン酸ナトリウム		
*DL-リンゴ酸		
四川豆板醤テ-オ-1kg		0.12
*水		0.06
*唐辛子		0.02
*食塩		0.01
*塩漬唐辛子		0.01
*発酵調味料		0.01
*みそ		
献立名／食品名		可食量 (g)
*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)		
でん粉10kg		0.67
*じゃがいもでん粉		0.67
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 10 月 20 日(月)

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)
【白飯】		*みりん風米発酵調味料	0.19	*みりん	0.18	*ソルビタン脂肪酸エステル	
精白米 中学 100 g	100.00	*食塩	0.08	*水	2.57		
*精白米	99.76	*グルタミン酸Na	0.05	豚ももスライス	18.00		
*強化米（ビタミンB1、B2）	0.24	*カツオブリーパー	0.01	*豚肉	18.00		
【牛乳】		*カラメル		<----- アレルギー -----> (豚肉)			
牛乳206 g	206.00	*コハク酸		にんじん	6.00		
*牛乳	206.00	*クエン酸		*人参	6.00		
<----- アレルギー -----> (乳)		*核酸	0.38	キャノーラ油(ボトル1350 g)	0.60		
【吉野汁】		*水		*菜種油	0.60		
冷凍豆腐 1kg（鉄・Ca・食物繊維強化）	18.00	<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)		濃口しょうゆ10L	4.80		
*豆乳	15.88	でん粉10kg	2.40	*大豆	4.80		
*難消化デキストリン	0.65	*じゃがいもでん粉	2.40	*小麦			
*加工澱粉（キャッサバ）	0.25	*だし昆布道産1kg	1.44	*食塩			
*焼成カルシウム	0.16	*昆布	1.44	<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)			
*凝固剤製剤	0.15	*宗田厚削り1kg	1.44	*本みりん1.8L	3.60		
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.09	*そうだがつおのふし	1.44	*もち米			
*水	0.82	【さばの味噌煮】		*米麴			
<----- アレルギー -----> (大豆)		ふくらさば味噌煮70	70.00	*グルコース（コーン、馬鈴薯、甘藷）			
大根(根)	30.00	*さば	52.36	*醸造アルコール（サトウキビ）			
*大根	30.00	*みそ	5.74	*料理酒1.8L	1.80		
にんじん	12.00	*砂糖	4.41	*米			
*人参	12.00	*発酵調味料	1.54	*米こうじ（米）			
こまつな(葉・生) 千歳産	6.00	*でん粉（ばれいしょ、とうもろこし）	0.28	*醸造アルコール（さとうきび）			
*小松菜	6.00	*水	5.67	三温糖1kg	1.80		
濃口しょうゆ10L	4.80	<----- アレルギー -----> (さば・大豆)		*原料糖（甘蔗原料糖）	1.62		
*大豆	4.80	【切干大根炒め煮】		*原料糖（てん菜原料糖）	0.18		
*小麦		*国産 切り干し大根 500 g	6.00	*水酸化カルシウム			
*食塩		*大根	6.00	*ケイソウ土			
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)		(冷)さつま揚げ 人参なし（長方形）50g	12.00	*パーライト			
*めんつゆ1.8L	2.40	*魚肉（すけとうたら）	7.22	*骨炭			
*本造しょうゆ	1.07	*でん粉（馬鈴薯）	0.60	*イオン交換樹脂			
*かつおエキス	0.34	*植物油（菜種油）	0.60	*塩酸			
*砂糖	0.28	*砂糖	0.59	*水酸化ナトリウム			
		*食塩	0.23	*エタノール			

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 10 月 21 日 (火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中学 100 g	100.00
*精白米	99.76
*強化米 (ビタミンB1、B2)	0.24
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【三平汁】	
(冷) 鮭ダイス1kg(皮付き)	36.00
*鮭	35.64
*食塩	0.36
<----- アレルギー -----> (さけ)	
大根(根)	24.00
*大根	24.00
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
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)	
*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)	
瀬戸のほんじお1kg	0.84
*海水	0.84
*だし昆布道産1kg	1.44

献立名／食品名	可食量 (g)
*昆布	1.44
*宗田厚削り1kg	1.44
*そうだがつおのふし	1.44
【あみ焼きハンバーグ】	
新あみ焼きハンバーグ(特判)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

献立名／食品名	可食量 (g)
調味料 (アミノ酸等) 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)	0.04
【じゃがいもとうもろこしの味噌そぼろ煮】	
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)	
豚ひき肉 (千歳産)	18.00
*豚肉	18.00
<----- 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
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)	
*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)	
赤みそ10kg	3.00
*大豆	
*米	
*食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- 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	
*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
【ぶどうゼリー】	
グレープゼリー	50.00
*ぶどう果汁 (濃縮還元)	25.00
*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	5.00
*砂糖	2.50
*水溶性食物繊維	1.55
*ワイン	1.50
*水	12.90
*ビタミンC	0.25
*ゲル化剤 (増粘多糖類)	0.20
*酸味料	0.10
*乳酸Ca	0.05
*クエン酸鉄Na	0.05
*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。

アレルギー対応献立表

中学校
令和 7 年 10 月 22 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）】		*ビタミンC		*輸入ワイン		*食塩	0.32
道産丸パン60g 卵乳抜き（中学校）	106.00	＊メイクイン	36.00	*亜硫酸塩		*チキンブイヨン	0.24
*小麦粉	57.71	*メイクイン	36.00	*ビタミンC		*大豆油	
*砂糖	5.77	たまねぎ	30.00	瀬戸のほんじお1kg	0.48	*水	4.40
*食用加工油脂	3.47	*玉ねぎ	30.00	*海水	0.48	*加工澱粉（キャッサバ）	2.96
食用植物油（パーム油、大豆油、菜種油）		にんじん	18.00	*ホワイトペッパー 1kg	0.04	*着色料	
食用精製加工油脂		*人参	18.00	*ホワイトペッパー	0.04	*ソース	
パーム核油		*オリーブ油910g	0.84	コンソメチキン味500g	0.96	砂糖	4.56
果糖ぶどう糖液糖		*食用オリーブ油	0.84	*食塩	0.32	醤油	3.28
食塩		*ベシヤメルソース 1kg	30.00	*砂糖	0.15	醸造酢	1.44
製造水		*粉末植物油（パーム）	10.23	*たん白加水分解物（小麦、大豆、豚肉）	0.10	植物油（ごま）	0.88
*イースト	1.51	*乳製品	8.82	*デキストリン	0.08	チキンブイヨン	0.16
*食塩	0.87	脱脂粉乳		*チキンエキスパウダー	0.05	オイスターエキス	0.08
*パン品質改良剤	0.29	ホエイパウダー		*食用とうもろこし油	0.05	ポークエキス	0.08
小麦でん粉		全粉乳		*ぶどう糖	0.03	水	8.32
小麦たん白		チーズ		*かつおエキス粉末	0.01	増粘剤（とうもろこし）	0.64
小麦粉	0.05	*小麦粉	7.35	*オニオンパウダー		着色料	0.16
コーンスターチ		*たん白加水分解物	1.50	*香辛料		<----- アレルギー ----->	
麦芽粉末		*乳等を主要原料とする食品	0.87	*調味料（アミノ酸等）	0.15	（小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉）	
粉末酵母		*こんぶエキスパウダー	0.48	*カラメル色素		【枝豆のソテー】	
*製造水	36.35	*食塩	0.39	*香料		（冷）むき枝豆1kg	18.00
<----- アレルギー ----->		*酵母エキスパウダー	0.24	<----- アレルギー ----->		*枝豆	18.00
（小麦・大豆）		*ほたてエキスパウダー	0.09	（小麦・大豆・鶏肉・豚肉）		*食塩	
【牛乳】		*オニオンパウダー	0.03	乾燥パセリ 100 g / 袋	0.11	<----- アレルギー ----->	
牛乳206 g	206.00	<----- アレルギー ----->		*パセリ	0.11	（大豆）	
*牛乳	206.00	（小麦・乳・大豆）		【ジャンボ肉団子（1・2）】		にんじん	12.00
<----- アレルギー ----->		*（冷）雪印有塩バター450 g	1.20	*ふくらジャンボ肉団子40g（乳・卵）不使用	80.00	*人参	12.00
（乳）		*生乳（国産）	1.20	*鶏肉	16.56	キャベツ	36.00
【クラムチャウダー】		*食塩		*豚肉	2.32	*キャベツ	36.00
あさり 水煮（レトルト） 2kg	24.00	<----- アレルギー ----->		*粒状植物性たん白（大豆）	14.16	キャノーラ油（ボトル1350 g）	0.36
*あさり 缶詰 水煮	23.76	（乳）		*たまねぎ	9.44	*菜種油	0.36
*並塩	0.20	*調理用牛乳10kg	18.00	*豚脂	4.72	チキンブイヨン1kg	0.60
*クエン酸	0.04	*牛乳	18.00	*つなぎ（パン粉）	2.32	*食塩	0.55
*白ワイン1.8L	1.08	<----- アレルギー ----->		*つなぎ（粉末状植物性たん白〔大豆〕）	0.88	*砂糖	
*輸入ワイン		（乳）		*砂糖	1.44	*デキストリン	
*亜硫酸塩		*白ワイン1.8L	1.08	*醤油	0.64	*チキンエキス調味料	

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。

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 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) *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)		0.05
	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
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 10 月 23 日(木)

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

献立名／食品名	可食量 (g)
*アルコール	
*カラメル色素	
*甘味料(カンゾウ)	
*水	4.42
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
濃口しょうゆ10L	1.20
*大豆	1.20
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
でん粉10kg	2.16
*じゃがいもでん粉	2.16
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.60
*菜種油	0.60
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【ミルクメーカー】	
ミルクメーカー液体 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
【ハッシュポテト】	
ハッシュポテト40g	40.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*馬鈴薯	33.61
*たまねぎ	1.96
*上新粉	0.56
*食塩	0.24
*植物油(菜種油・大豆油)	3.64
*ビタミンC	
*ピロリン酸二水素ナトリウム	
*シリコン	
<----- 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)ホールコーン(北海道産)1kg	18.00
*スイートコーン	18.00
たまねぎ	24.00
*玉ねぎ	24.00
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)	
チキンブイヨン1kg	0.60
*食塩	0.55
*砂糖	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	0.18
*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 10 月 24 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	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	

献立名／食品名	可食量 (g)
長ねぎ軟白	12.00
*長ねぎ	12.00
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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*豆鼓醬100g	1.80
*醤油	
*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
*パブリカ	0.01
*そら豆粉	0.01
*調味料(アミノ酸等)	
*酒精	
*pH調整剤	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*鶏ガラスープ1kg	2.40
*ガラループ	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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.24
*菜種油	0.24
でん粉10kg	3.84
*じゃがいもでん粉	3.84
【ビーフン】	
焼ビーフン 500g	70.00
*ビーフン	22.67
*キャベツ	6.71
*たまねぎ	4.70
*にんじん	3.70
*植物油脂(菜種、ごま、大豆)	3.70
*豚肉	2.52
*きくらげ	1.85
*ピーマン	1.68
*オイスターソース	1.24
*食塩	0.83
*しょうゆ	0.77
*チキンエキス	0.66
*砂糖	0.39
*グルタミン酸ナトリウム	0.29
*フライドオニオン	0.18
*リボヌクレオチドナトリウム	
*水	18.13
<----- アレルギー -----> (ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	
【チーズ(イチゴ味)12g】	
牧場の朝 チーズケーキ(イチゴヨーグルト)	12.00
*ナチュラルチーズ	6.14
*砂糖	3.50
*バター	
*ミルクカルシウム	
*乳たんぱく質	
*発酵乳(殺菌)	
*いちごジャム	
*脱脂粉乳	
*寒天	

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)
	*乳化剤 *加工デンプン *酸味料 *香料 *ベニコウジ色素 *増粘多糖類 *pH調整剤 *乳酸Ca *調合水 〈----- アレルギー -----〉 (乳)										

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 10 月 27 日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中学 100 g	100.00
*精白米	99.76
*強化米（ビタミンB1、B2）	0.24
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【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	48.00
*玉ねぎ	48.00
(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
*しょうが	0.60
*酸化防止剤（V.C）	

献立名／食品名	可食量 (g)
*pH調整剤	
キャノーラ油(ホ*トル1350 g)	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級 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
*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 しよ糖型液糖	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
*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
*加エデンプン（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
*バーム油	3.60
*デキストリン	2.16

献立名／食品名	可食量 (g)
*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400 g	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
【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
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
濃口しょうゆ10L	3.60
*大豆	3.60
*小麦	
*食塩	

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

アレルギー対応献立表

中学校

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 -----> (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 ごま <----- アレルギー -----> (ごま)	0.84						
*白いりごま1kg	0.12						
*ごま (いり) <----- アレルギー -----> (ごま)	0.12						
【冷凍パイন (1個入り)】							
冷凍カットフルーツスライスパイন(タイ)35g	35.00						
*パイナップルシロップ漬け *酸味料 (クエン酸)	35.00						

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 10 月 28 日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中学 100 g	100.00
*精白米	99.76
*強化米（ビタミンB1、B2）	0.24
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【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)	
緑豆もやし	24.00
*もやし	24.00
はくさい	12.00
*白菜	12.00
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）	0.74
食塩	
*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）	
【肉焼売（1・2個）】	
5種の野菜入り肉焼売30（鉄・Ca）	60.00
*鶏肉	10.92
*とうもろこし	6.24

献立名／食品名	可食量 (g)
*にんじん	6.24
*豚脂	6.24
*たまねぎ	5.16
*植物性たん白（小麦、大豆）	4.38
*豚肉	3.60
*ほうれんそう	3.12
*でん粉加工食品（馬鈴薯、タピオカ）	1.26
*パン粉	1.26
*しょうがペースト	0.48
*みりん	0.48
*小麦粉	5.88
*水	2.40
*砂糖	1.02
*しょうゆ	0.48
*食塩	0.36
*水あめ混合異性化液糖	0.06
*酵母エキス	0.06
*香辛料	0.06
*炭酸カルシウム	0.30
*ピロリン酸鉄	
*乳化剤	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
【ホイコーロー】	
豚ももスライス	36.00
*豚肉	36.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
キャベツ	30.00
*キャベツ	30.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
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

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	
*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	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
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*バーライト	
*骨炭	

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

中学校

献立名／食品名	可食量 (g)

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 10 月 29 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)
【角食パン（道産小麦）】		*人参	12.00	*亜硫酸塩		*カラメル色素	0.35
道産角食パン70g 卵乳抜き（中学校）	120.00	* トマトダイス 5 k g	24.00	*ビタミンC		*調味料（アミノ酸等）	0.21
*小麦粉	64.27	* トマト	14.40	三温糖1kg	1.20	*酸味料	0.07
*砂糖	6.43	* トマトピューレ	9.60	*原料糖（甘蔗原料糖）	1.08	*甘味料（カンゾウエキス）	
*食用加工油脂	3.85	* トマトジュース800g	12.00	*原料糖（てん菜原料糖）	0.12	<----- アレルギー ----->	
*食用植物油（パーム油、大豆油、菜種油）		* トマト	12.00	*水酸化カルシウム		（小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご）	
食用精製加工油脂		* オリーブ油910g	0.84	*ケイソウ土		【コーンソテー】	
パーム核油		*食用オリーブ油	0.84	*パーライト		（冷）ホールコーン（北海道産）1kg	30.00
果糖ぶどう糖液糖		* みじん切りにんにく1kg	0.60	*骨炭		*スイートコーン	30.00
食塩		*にんにく	0.60	*イオン交換樹脂		たまねぎ	18.00
製造水		*pH調整剤		*塩酸		*玉ねぎ	18.00
*イースト	1.67	チキンブイヨン1kg	3.60	*水酸化ナトリウム		にんじん	12.00
*食塩	0.96	*食塩	3.30	*エタノール		*人参	12.00
*パン品質改良剤	0.32	*砂糖		*ソルビタン脂肪酸エステル		（冷）カットいんげん1kg	12.00
小麦でん粉		*デキストリン		瀬戸のほんじお1kg	0.18	*いんげん	12.00
小麦たん白		*チキンエキス調味料		*海水	0.18	冷凍 ショルダーベーコン	6.00
小麦粉	0.06	食塩		乾燥パセリ 100 g / 袋	0.01	*豚かた肉	5.83
コーンスターチ		デキストリン		*パセリ	0.01	*食塩	0.10
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	*砂糖	0.05
粉末酵母		チキンエキス		*ホワイトペッパー	0.02	*香辛料	0.02
*製造水	42.43	チキンオイル		【焼きそば】		ナツメグ	
<----- アレルギー ----->		酵母エキス		まちのソース焼きそば1kg	70.00	コリアンダー	
（小麦・大豆）		オニオンパウダー		*小麦粉	16.80	カルダモン	
【牛乳】		オニオンエキス		*食塩	0.21	オールスパイス	
牛乳206 g	206.00	しいたけエキスパウダー		*水	25.27	<----- アレルギー ----->	
*牛乳	206.00	たん白加水分解物		*加工デンプン（キャッサバ）	3.36	（豚肉）	
<----- アレルギー ----->		香辛料		*かんすい	0.07	キャノーラ油（ボトル1350 g）	0.60
（乳）		*鶏肉パウダー（鶏肉由来）	0.28	*クチナシ色素		*菜種油	0.60
【ミネストローネ】		*酵母エキス		*いため油（なたね油、大豆油）	0.28	チキンブイヨン1kg	0.84
メイクイン	24.00	*オニオンエキスパウダー		*キャベツ	8.96	*食塩	0.77
*メイクイン	24.00	*チキンエキスパウダー（鶏肉由来）	0.02	*中濃ソース	4.48	*砂糖	
キャベツ	24.00	*香辛料		*植物油（菜種、大豆）	2.87	*デキストリン	
*キャベツ	24.00	<----- アレルギー ----->		*にんじん	2.59	*チキンエキス調味料	
たまねぎ	12.00	（鶏肉）		*粉末ソース	2.17	食塩	
*玉ねぎ	12.00	* 白ワイン1.8L	1.20	*豚肉	2.03	デキストリン	
にんじん	12.00	*輸入ワイン		*食塩	0.28		

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

アレルギー対応献立表

中学校

献立名／食品名		可食量 (g)
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) *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)		0.07
	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)
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 10 月 30 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) 千歳産	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

献立名／食品名	可食量 (g)
*発酵調味料	0.40
*砂糖	0.40
*植物油(大豆)	0.25
*調味料(アミノ酸等)	0.40
*キシロース	0.05
*水	7.55
*天ぷら粉	6.30
小麦粉	
でん粉(とうもろこし、小麦)	
膨張剤製剤	
着色料製剤	
*アオサ	0.15
*水	6.25
*揚げ油(大豆油)	3.05
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	6.00
*食用なたね油	6.00
*シリコン	
【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	
*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。

献立名／食品名		可食量 (g)
【ハロウィンデザート】		
新ハロウィンデザート (2025)		40.00
*かぼちゃペースト	8.00	
*糖類 (グラニュー糖)	2.40	
*糖類 (砂糖)	2.00	
*糖類 (ぶどう糖)	2.00	
*豆乳加工食品	6.32	
*でん粉	0.20	
*水	18.72	
*ゲル化剤 (増粘多糖類)	0.16	
*炭酸Ca	0.08	
*香料	0.08	
*乳化剤		
*pH調整剤		
*セルロース		
*クエン酸鉄Na		
*塩化マグネシウム		
<----- アレルギー -----> (大豆)		

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 10 月 31 日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中学 100 g	100.00
*精白米	99.76
*強化米（ビタミンB1、B2）	0.24
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【小松菜の味噌汁】	
こまつな(葉・生) 千歳産	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)	
【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 -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
【人参と春雨のツナ煮】	
にんじん	18.00
*人参	18.00
まぐろ油漬フレーク1kg	30.00
*きはだまぐろ	18.60

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	
<----- 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

献立名／食品名	可食量 (g)
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パールライト	
*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。