

アレルギー対応献立表

中学校
令和7年11月4日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中学 100g	100.00
*精白米	99.76
*強化米（ビタミンB1、B2）	0.24
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	206.00
【玉ねぎとわかめの味噌汁】	
たまねぎ	36.00
*玉ねぎ	36.00
*カットわかめ200g(北海道産)	0.84
*湯通し塩蔵わかめ	0.84
にんじん	12.00
*人参	12.00
*ぶなしめじ(生) 4kg入	8.40
*ぶなしめじ	8.40
(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)
【若鶏ごま照焼き】	
若鶏ごま照り焼き50	50.00
*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)	
【大根と豚肉の炒め物】	
大根(根)	24.00
*大根	24.00
豚ももスライス	33.60
*豚肉	33.60
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	
おろしにんにく1kg	0.24
*にんにく	0.24

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	0.24
*しょうが	0.24
*L-アスコルビン酸	
*DL-リンゴ酸	
*グルコン酸	
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
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
*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	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
赤みそ10kg	1.80
*大豆	
*米	
*食塩 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)
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)	
*豆鼓醤100g	1.44
*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	0.12
*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	
*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)	
*鶏ガラスープ1kg	1.20
*ガラスープ	1.20
鶏骨	
まる鶏	

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)
	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)		0.60
*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11月5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)	
【コンソメスープ（ウインナー）】	
メイクイン	24.00
*メイクイン	24.00
たまねぎ	24.00
*玉ねぎ	24.00
キャベツ	24.00
*キャベツ	24.00
にんじん	18.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*人参	18.00
(冷)ウインナーカット 1kg	12.00
*豚肉	11.69
*食塩	0.17
*砂糖	0.11
*香辛料	0.03
白コショウ	
カルワイ	
マスタード	
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
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)	
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	0.18
*海水	0.18
【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

献立名／食品名	可食量 (g)
*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
*食用なたね油	6.00
*シリコーン	
【鶏肉のケチャップソーテー】	
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（ホトル1350g）	0.60
*菜種油	0.60
ホワイトペッパー 1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
*学給用トマトケチャップ特級 3kg	8.40
*トマト	5.70
*糖類	1.85
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	

献立名／食品名	可食量 (g)
ぶどう糖	
*醸造酢	0.34
*食塩	0.25
*たまねぎ	0.25
*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	
*白ワイン1.8L	0.60
*輸入ワイン	
*亜硫酸塩	
*ビタミンC	
瀬戸のほんじお1kg	0.36
*海水	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11月6日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【カミカミ塩ラーメン】	
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
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	
*冷凍 細ぎりくきわかめ	8.40
*茎わかめ	8.40
*揚げねぎ醬330g	1.20
*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

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	
*野菜エキス(玉ねぎ、大豆、小麦、生姜、ねぎ)	
*調味料(アミノ酸等)	
*酸化防止剤(ビタミンE)	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン)	
*鶏ガラスープ1kg	7.20
*ガラスープ	7.20
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
ホワイトペッパー 1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
キャノーラ油(ボトル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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*DL-リンゴ酸	
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【揚げギョーザ(2.3)】	
国産具材のギョーザ18(Fe・Ca)	54.00
*キャベツ	14.15
*玉葱	3.51
*にら	0.70
*豚肉	11.29
*豚脂	1.73
*しょうゆ	0.38
*でん粉	0.32
*酵母エキス	0.16
*食塩	0.16
*砂糖	0.11
*しょうがペースト	0.11
*香辛料	
*【皮】	
*小麦粉	13.61
*食塩	0.11
*油脂加工品	0.11
*加エデンプン	1.35
*炭酸カルシウム	0.22
*ピロリン酸鉄	
*乳化剤	
*水	5.99
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・豚肉)	
キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	5.40
*食用なたね油	5.40
*シリコーン	
【麻婆厚揚げ】	
(冷)ミニ絹厚揚げ	36.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
にんじん	9.60
*人参	9.60
(冷)カットいんげん1kg	9.60
*いんげん	9.60
たまねぎ	24.00
*玉ねぎ	24.00
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	
*学給用トマトケチャップ特級 3kg	2.40
*トマト	1.63
*糖類	0.53
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.10
*食塩	0.07
*たまねぎ	0.07
*香辛料	
濃口しょうゆ10L	3.60
*大豆	3.60
*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)
*食塩 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
三温糖1kg	1.20
*原料糖 (甘蔗原料糖)	1.08
*原料糖 (てん菜原料糖)	0.12
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*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	0.12
*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	
*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)	
*鶏ガラスープ1kg	4.80
*ガラスープ	4.80
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	

献立名／食品名	可食量 (g)
水 〈----- アレルギー -----〉 (鶏肉)	
*ウスターソース1.8L	0.84
*液糖 しょ糖型液糖	0.26
*ぶどう糖果糖液糖	0.10
*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	0.06
*蛋白加水分解物	0.02
*香辛料	
*水	0.30
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
【はちみつレモンゼリー】	
はちみつレモンゼリーFe60g	60.00
*水あめ	18.60
*果糖ぶどう糖液糖	9.30
*レモン果汁	4.66
*はちみつ	0.30
*ゲル化剤 (増粘多糖類)	0.19
*酸味料	0.17
*クエン酸鉄Na	0.02
*香料	0.01
*着色料 (ビタミンB2)	
*その他キャリアオーバー等	0.37
*水	26.38

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11月7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)	
【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	9.60
*だいず	4.37
*なたね油	0.96
*凝固剤	0.05
*水	4.22
*消泡剤（加工助剤）	
〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
長ねぎ軟白	9.60
*長ねぎ	9.60
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）	
【いわしのみぞれ煮】	
いわしのみぞれ煮 50g（10個）	50.00
*いわし	36.60
*だいこん	3.65

献立名／食品名	可食量 (g)
しょうゆ	2.00
発酵調味料	1.50
砂糖	0.90
*でん粉（馬鈴薯、とうもろこし）	0.45
醸造酢	0.10
魚エキス（いわし、さば、かつお）	0.10
こんぶだし	0.05
*水	4.65
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・さば・大豆)	
【豚ジンギスカン】	
豚ももスライス	42.00
*豚肉	42.00
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	
キャベツ	12.00
*キャベツ	12.00
たまねぎ	18.00
*玉ねぎ	18.00
ピーマン	6.00
*ピーマン	6.00
にんじん	18.00
*人参	18.00
キャノーラ油(ボトル1350 g)	0.36
*菜種油	0.36
*成吉思汗たれ1.8L	6.00
*しょうゆ	2.52
*てん菜糖蜜	0.54
*砂糖	0.45
*食塩	0.13
*たんぱく加水分解物(大豆)	0.11
*醸造酢	0.10
*玉ねぎペースト	0.10
*果糖ぶどう糖液糖	0.09
*発酵調味料	0.08
*香辛料（小麦）	0.07

献立名／食品名	可食量 (g)
*にんにくペースト	0.07
*ハチミツ	0.06
*しょうがエキス	0.01
*みりん	0.01
*オニオンエキス	0.01
*オニオンパウダー	0.01
*酵母エキス	
*しょうがペースト	
*調味料（アミノ酸等）	0.06
*酸味料	0.02
*カラメル色素	0.02
*香辛料抽出物	
*原料水	1.52
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
*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）	

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 11 月 10 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)	
【わかめスープ】	
*カットわかめ200g(北海道産)	0.60
*湯通し塩蔵わかめ	0.60
冷凍豆腐 1kg（鉄・Ca・食物繊維強化）	36.00
*豆乳	31.75
*難消化デキストリン	1.30
*加工澱粉（キャッサバ）	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)	
長ねぎ軟白	12.00
*長ねぎ	12.00
*北海道産菌床椎茸3mmスライス1kg	0.60
*しいたけ	0.60
(冷)つと	12.00
*たらすりみ	7.81
*馬鈴薯でん粉	0.70
*砂糖	0.68
*塩	0.21
*氷水	2.60
はくさい	30.00
*白菜	30.00
*醤油ラーメンスープ2kgAC-3	8.40
*しょうゆ	2.08

献立名／食品名	可食量 (g)
*肉エキス（豚・鶏）	1.01
*食塩	0.96
*動物油脂（豚）	0.84
*砂糖	0.12
*野菜エキス（オニオン、キャロット、キャベツ）	0.02
*オニオンエキス	0.02
*調味料（アミノ酸等）	0.50
*L-グルタミン酸ナトリウム	
*5' - リボヌクレオチド二Na	
*クエン酸三Na	
*コハク酸二Na	
*食塩	
*酵母エキス	
*デキストリン	
*たん白加水分解物	0.26
*酒精	0.02
*増粘剤（キサンタン）	
*カラメル色素	
*酸味料	
*水	2.59
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
*鶏ガラスープ1kg	2.40
*ガラスープ	2.40
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
〈----- アレルギー -----〉 (鶏肉)	
*料理酒1.8L	1.20
*米	
*米こうじ（米）	
*醸造アルコール（さとうきび）	

献立名／食品名	可食量 (g)
【人参シューマイ（2・3）】	
学校用にんじん入りシューマイ18g	54.00
*たまねぎ	18.41
*魚肉すり身(すけとうだら)	10.52
砂糖	
*にんじん	5.79
*豚脂	5.26
*でん粉（じゃがいも、とうもろこし）	4.73
*水	1.84
*砂糖	0.66
*食塩	0.58
*ごま油	0.16
*こしょう	0.05
*小麦粉	4.73
*水	1.27
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・ごま・豚肉)	
【ビビンバ風炒め】	
*豚もも 細切り	42.00
*豚肉	42.00
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	
緑豆もやし	24.00
*もやし	24.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
ほうれんそう生	6.00
*ほうれん草	6.00
国産もうそう水煮1kg(千切り)	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	
*みじん切りしょうが 950g	0.24
*しょうが	0.24

献立名／食品名	可食量 (g)
*酸化防止剤（V.C） *pH調整剤	
おろしにんにく1kg	0.24
*にんにく	0.24
*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)	0.36
*菜種油	0.36
*ジェフサ純正胡麻油1.65L	0.48
*食用ごま油	0.48
ごま	
〈----- アレルギー -----〉 (ごま)	
濃口しょうゆ10L	4.80
*大豆	4.80
*小麦	
*食塩	
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
三温糖1kg	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	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*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）	

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)
	*醸造アルコール（サトウキビ）	
四川豆板醤テオ1kg		0.01
	*水 *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）	0.01
* 穀物酢1.8L		0.72
	*米 *アルコール *酒粕 *食塩	
一味唐辛子 300g/袋		0.01
	*赤唐辛子	0.01
* 白いりごま1kg		1.20
	*ごま（いり） 〈----- アレルギー -----〉 （ごま）	1.20

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 11 月 11 日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【いなきびご飯】	
いなきびご飯 中学 100 g	100.00
*精白米	99.76
*強化米（ビタミンB1、B2）	0.24
*もちきび（国産）	5.00
*もちきび	5.00
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【ユクオハウ】	
エゾ鹿もも肉スライス	12.00
*エゾ鹿	12.00
エゾ鹿スライス（2kg入）	18.00
*エゾ鹿	18.00
メーカーイン	27.60
*メーカーイン	27.60
(冷) ささがきごぼう（北海道産）1kg	12.00
*ごぼう	12.00
にんじん	8.40
*人参	8.40
大根(根)	21.60
*大根	21.60
はくさい	19.20
*白菜	19.20
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
白みそ10kg	9.60
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
【インディアン水車鮭フライ】	
インディアン水車鮭フライ60g	60.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*白鮭（千歳産）	30.00
*生パン粉	12.30
*水	10.20
*バターミックス	3.90
*打ち粉	3.60
<----- アレルギー -----> (小麦・さけ・大豆)	
(冷) 鮭(皮付き)	1.00
*鮭	1.00
<----- アレルギー -----> (さけ)	
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	
【チボエブ（南瓜の混ぜ煮）】	
(冷) 北海道産かぼちゃ500 g	36.00
*かぼちゃ	36.00
(冷) ホールコーン（北海道産）1kg	14.40
*スイートコーン	14.40
金時豆1kg(ドライパック)	9.60
*いんげんまめ（金時豆）	9.60
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	
瀬戸のほんじお1kg	0.10
*海水	0.10
水	48.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*水	48.00

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 11 月 12 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)
鶏むね肉スライス	12.00
*鶏むね肉	12.00
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
キャベツ	24.00
*キャベツ	24.00
たまねぎ	14.40
*玉ねぎ	14.40
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
チキンブイヨン1kg	3.84
*食塩	3.52
*砂糖	
*デキストリン	
*チキンエキス調味料	
食塩	
デキストリン	
でん粉分解物(タピオカ)	
チキンエキス	
チキンオイル	
酵母エキス	
オニオンパウダー	
オニオンエキス	
しいたけエキスパウダー	
たん白加水分解物	
香辛料	
*鶏肉パウダー（鶏肉由来）	0.30
*酵母エキス	
*オニオンエキスパウダー	
*チキンエキスパウダー（鶏肉由来）	0.02
*香辛料	
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
*鶏ガラスープ1kg	1.20

献立名／食品名	可食量 (g)
*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
瀬戸のほんじお1kg	0.18
*海水	0.18
【ジャンボ肉団子（1・2）】	
*ふくらジャンボ肉団子40g(乳・卵)不使用	80.00
*鶏肉	16.56
*豚肉	2.32
*粒状植物性たん白（大豆）	14.16
*たまねぎ	9.44
*豚脂	4.72
*つなぎ（パン粉）	2.32
*つなぎ（粉末状植物性たん白〔大豆〕）	0.88
*砂糖	1.44
*醤油	0.64
*食塩	0.32
*チキンブイヨン	0.24
*大豆油	
*水	4.40
*加工澱粉（キャッサバ）	2.96
*着色料	
*ソース	
砂糖	4.56
醤油	3.28
醸造酢	1.44
植物油脂（ごま）	0.88
チキンブイヨン	0.16

献立名／食品名	可食量 (g)
オイスターエキス	0.08
ポークエキス	0.08
水	8.32
増粘剤（とうもろこし）	0.64
着色料	0.16
<----- アレルギー ----->	
(小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	
【バジルポテト】	
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
*（冷）ジェノバペースト	6.00
*植物油脂（なたね油）	3.20
*植物油脂（オリーブオイル）	0.42
*バジル	0.96
*パルメザンチーズ	0.42
*チェダーチーズ	0.42
*にんにく	0.17
*食塩	0.12

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

アレルギー対応献立表

中学校

献立名／食品名		可食量 (g)	献立名／食品名		可食量 (g)	献立名／食品名		可食量 (g)	献立名／食品名		可食量 (g)
	*砂糖	0.06									
	*水	0.23									
<----- アレルギー ----->											
(乳)											
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)											
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									
キャノーラ油(ボトル1350 g)		0.48									
*菜種油		0.48									

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 11 月 13 日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【スパゲティミートソース（長沼大豆ミート）】	
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)	
豚ひき肉	36.00
*豚肉	36.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
長沼大豆ミート（10kg箱）	6.00
*大豆（長沼産）	6.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
たまねぎ	54.00
*玉ねぎ	54.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
* トマトダイス 5 k g	12.00
* トマト	7.20
* トマトピューレ	4.80
* 学給用トマトケチャップ特級 3kg	24.00
* トマト	16.29
* 糖類 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖	5.28
* 醸造酢	0.96
* 食塩	0.72
* たまねぎ	0.72
* 香辛料	0.03
* 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

献立名／食品名	可食量 (g)
* 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)	
* 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
* 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	
* オリーブ油910g	0.36
* 食用オリーブ油	0.36
* 赤ワイン1.8L	1.44
* 輸入ワイン	
* 亜硫酸塩	
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	

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)	0.05
ホワイトペッパー 1kg	0.01
* ホワイトペッパー	0.01
三温糖1kg	2.40
* 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	2.16 0.24
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
* 牛乳 <----- アレルギー -----> (乳)	206.00
【オムレツ】	

献立名／食品名	可食量 (g)
Caたっぷりオムレツ40 g	40.00
* 液卵	23.60
* 油脂加工品 植物油脂（大豆）、卵黄、食塩	5.20
* でん粉発酵調味料	0.40
* 食用卵殻粉	
* 植物油脂	
* トレハロース	2.00
* 加工でん粉	1.60
* 水 <----- アレルギー -----> (卵・大豆)	7.20
【ブロックリーソテー】	
(冷) ミニブロックリー500g	18.00
* ブロックリー	18.00
(冷) ブロックリーダイス500g	18.00
* ブロックリー	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
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 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)	0.02
チキンブイヨン1kg	1.20
* 食塩	1.10
* 砂糖	
* 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。

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）	0.09
*酵母エキス	
*オニオンエキスパウダー	
*チキンエキスパウダー（鶏肉由来）	0.01
*香辛料 〈----- アレルギー -----〉 (鶏肉)	
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
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 11 月 14 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)	
【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)カットいんげん1kg	6.00
*いんげん	6.00
*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1350 g)	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
【コーンつまみ揚げ（1・2）】	
北海道コーンのつまみ揚げ24g（ポイリングパック）	48.00
*ホールコーン（とうもろこし）	15.56
*魚肉すり身（タラ）	14.58
*玉ねぎ	8.20
*植物油脂（大豆・菜種）	2.70
*鶏卵	2.55
*でん粉（じゃがいも）	1.06
*食塩	0.48
*醸造酢	0.18
*砂糖	0.07
*加工でん粉（タピオカ）	0.55
*調味料（アミノ酸）	0.01
*香辛料抽出物	
*加水	2.06
<----- 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	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 11 月 17 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)	
【根菜の味噌汁】	
メークイン	36.00
*メークイン	36.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
むきごぼう	12.00
*ごぼう	12.00
大根(根)	18.00
*大根	18.00
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
*煮干1kg	1.80
*かたくちいわし	1.80
*食塩	
*酸化防止剤（ビタミンE）	
白みそ10kg	12.00
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
【鮭バーグ 50g】	
鮭バーグ50 g	50.00
*魚肉すり身（タラ）	19.26
*たまねぎ	9.74
*鮭	7.72
*加エデンブン（タピオカ）	2.89

献立名／食品名	可食量 (g)
*植物油（菜種）	2.15
*醸造酢	0.82
*食塩	0.57
*パン粉	0.16
*砂糖	0.16
*着色料	0.01
*調味料（アミノ酸）	
*水	6.55
<----- 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
*シリコン	
【ひじきの炒め煮】	
豚ももスライス	8.40
*豚肉	8.40
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*高野豆腐うす切り500g	6.00
*大豆	5.92
*炭酸カリウム	0.04
*塩化カルシウム	0.04
<----- アレルギー -----> (大豆)	
にんじん	12.00
*人参	12.00
*国産ひじき	1.80
*ほしひじき	1.80
(冷)さつま揚げ 人参なし（長方形）50g	8.40
*魚肉（すけとうたら）	5.06
*でん粉（馬鈴薯）	0.42
*植物油（菜種油）	0.42
*砂糖	0.41
*食塩	0.16
*みりん	0.13
*水	1.80

献立名／食品名	可食量 (g)
しらたき	14.40
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*水	0.06
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.60
*菜種油	0.60
濃口しょうゆ10L	3.60
*大豆	3.60
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
三温糖1kg	1.20
*原料糖（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）	
*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）	
【スティック納豆（醤油味）15g】	
スティック納豆（醤油味）15g	15.00
*納豆	13.37

献立名／食品名	可食量 (g)
大豆	
納豆菌	
*たれ	0.90
ぶどう糖果糖液糖	
食塩	
醤油	
かつおエキス	
発酵調味料	
醸造酢	
こんぶエキス	
砂糖	
調味料（アミノ酸等）	
L-グルタミン酸Na	
5'-リボヌクレオチド二Na	
コハク酸二Na	
水	
*粉末醤油	0.36
*砂糖	0.21
*酵母エキス	0.11
*L-グルタミン酸Na	0.06
<----- 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
令和 7 年 11 月 18 日(火)

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)
【冷凍ナン】		* やさいカレー1kg	18.00	(小麦・大豆)		なたね油	
ナン100g(中)	100.00	*米粉	5.04	* ジェフサ カレーフレーク1kg	6.00	シリコーン	
*小麦粉	57.47	*バーム油	3.60	*小麦粉	1.98	<----- アレルギー ----->	
*なたね油	2.22	*デキストリン	2.16	*豚脂	1.62	(大豆)	
*イースト	1.72	*カレー粉	1.80	*砂糖	0.72	* ウスターソース1.8L	1.80
*砂糖	1.15	*食塩	1.80	*食塩	0.60	*液糖 しよ糖型液糖	0.55
*食塩	1.15	*食塩	1.26	*カレーパウダー	0.42	*ぶどう糖果糖液糖	0.21
*水	36.29	*酵母エキス	0.72	*デキストリン	0.24	*トマトペースト	0.04
<----- アレルギー ----->		*トマトペースト	0.36	*香辛料	0.06	*オニオンエキス	
(小麦)		*ばれいしょでん粉	0.36	*ローストオニオンパウダー	0.06	*レモン果汁	
【牛乳】		*ココアパウダー	0.29	*しょう油加工品	0.06	*醸造酢	0.18
牛乳206 g	206.00	*パンプキンパウダー	0.22	*脱脂大豆	0.06	*並塩	0.13
*牛乳	206.00	*野菜(玉ねぎ、にんにく)	0.22	*ローストガーリックパウダー	0.06	*蛋白加水分解物	0.03
<----- アレルギー ----->		*粉末米酢	0.18	*玉ねぎエキス	0.06	*香辛料	0.01
(乳)		* 給食用カレーフレーク1kg	4.80	*小麦発酵調味料	0.06	*水	0.65
【さつまいもカレー】		*小麦粉	1.63	*調味料(アミノ酸等)		おろしにんにく1kg	0.60
豚ひき肉	30.00	*豚脂	1.15	*カラメル色素		*にんにく	0.60
*豚肉	30.00	*砂糖	0.48	*酸味料		*クエン酸	
<----- アレルギー ----->		*カレーパウダー	0.34	*香料		*クエン酸ナトリウム	
(豚肉)		*食塩	0.34	<----- アレルギー ----->		*DL-リンゴ酸	
さつまいも 生	48.00	*でんぷん(とうもろこし)	0.19	(小麦・大豆)		おろししょうが1kg	0.60
*さつまいも	48.00	*香辛料	0.02	* 学給用トマトケチャップ特級 3kg	1.80	*しょうが	0.60
にんじん	18.00	*麦芽糖	0.02	*トマト	1.22	*L-アスコルビン酸	
*人参	18.00	*オニオンパウダー	0.02	*糖類	0.40	*DL-リンゴ酸	
たまねぎ	42.00	*酵母エキス	0.02	砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*グルコン酸	
*玉ねぎ	42.00	*粉末しょうゆ	0.02	ぶどう糖		キャノーラ油(ボトル1350g)	0.36
*ぶなしめじ(生) 4kg入	6.00	*トマトパウダー	0.02	*醸造酢	0.07	*菜種油	0.36
*ぶなしめじ	6.00	*こんぶエキス	0.02	*食塩	0.05	ローリエ65g	0.01
カレー粉400 g	0.24	*ぶどう糖	0.02	*たまねぎ	0.05	*ローレル	0.01
*ターメリック	0.08	*小麦発酵調味料	0.02	*香辛料		【もやし炒め】	
*コリアンダー	0.04	*加工エデンプン(キャッサバ)	0.43	* トマトジュース800g	1.80	緑豆もやし	60.00
*クミン	0.04	*カラメル色素	0.05	* トマト	1.80	*もやし	60.00
*フェヌグリーク	0.02	*乳化剤(大豆)		(冷) ソテーオニオン1kg	6.00	にんじん	18.00
*チリペッパー	0.02	*酸味料		*玉ねぎ	5.91	*人参	18.00
*オールスパイス	0.01	*ピロリン酸鉄		*サラダ油	0.09	(冷) カットいんげん1kg	6.00
*その他の香辛料	0.03	<----- アレルギー ----->		大豆油		*いんげん	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)
キャノーラ油(ホ*トル1350 g)	0.24						
*菜種油	0.24						
チキンブイヨン1kg	0.84						
*食塩	0.77						
*砂糖							
*デキストリン							
*チキンエキス調味料							
食塩							
デキストリン							
でん粉分解物(タピオカ)							
チキンエキス							
チキンオイル							
酵母エキス							
オニオンパウダー							
オニオンエキス							
しいたけエキスパウダー							
たん白加水分解物							
香辛料							
*鶏肉パウダー(鶏肉由来)	0.07						
*酵母エキス							
*オニオンエキスパウダー							
*チキンエキスパウダー(鶏肉由来)							
*香辛料							
<----- アレルギー ----->							
(鶏肉)							
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						
【冷凍りんご40 g】							
冷凍カットフルーツ国産りんご40 g	40.00						
*りんごシロップ漬け	40.00						
*酸味料(クエン酸)							
*酸化防止剤(V.C)							
<----- アレルギー ----->							
(りんご)							

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 11 月 19 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)	
【ポトフ】	
大根(根)	60.00
*大根	60.00
にんじん	18.00
*人参	18.00
メークイン	60.00
*メークイン	60.00
キャベツ	24.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*キャベツ	24.00
(冷)ウインナーカット 1kg	24.00
*豚肉	23.39
*食塩	0.34
*砂糖	0.22
*香辛料	0.06
白コショウ	
カルワイ	
マスタード	
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
チキンブイヨン1kg	2.40
*食塩	2.20
*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）	0.19
*酵母エキス	
*オニオンエキスパウダー	
*チキンエキスパウダー（鶏肉由来）	0.01
*香辛料	
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
ホワイトペッパー 1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01

献立名／食品名	可食量 (g)
ローリエ65g	0.04
*ローレル	0.04
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)	
【ペネポモドーロ】	
*美瑛の地からペネマカロニ 2kg	7.80
*小麦粉	7.80
<----- アレルギー ----->	
(小麦)	
食塩 5kg	0.04
*海水	0.04
冷凍 ショルダーベーコン	12.00
*豚かた肉	11.66
*食塩	0.20
*砂糖	0.10
*香辛料	0.04
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	12.00
*玉ねぎ	12.00
(冷)まるごと野菜ミックス1kg(人参・コン・インゲン)	12.00
*にんじん	4.80
*とうもろこし	4.80
*いんげん	2.40
*ウスターソース1.8L	2.40
*液糖 しょ糖型液糖	0.74
*ぶどう糖果糖液糖	0.27
*トマトペースト	0.05

献立名／食品名	可食量 (g)
*オニオンエキス	
*レモン果汁	
*醸造酢	0.24
*並塩	0.17
*蛋白加水分解物	0.04
*香辛料	0.01
*水	0.87
*学給用トマトケチャップ特級 3kg	4.80
*トマト	3.26
*糖類	1.06
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.19
*食塩	0.14
*たまねぎ	0.14
*香辛料	0.01
*カゴメサルサポモドーロ3kg/4	16.80
*トマト	13.91
*たまねぎ	1.34
*食用植物油脂	
オリーブオイル	
大豆油	
*にんにく	0.50
*食塩	0.50
*チキンブイヨン	0.17
*香辛料	0.17
*クエン酸	0.01
*クエン酸	0.02
<----- アレルギー ----->	
(大豆・鶏肉)	
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	
三温糖1kg	0.48
*原料糖（甘蔗原料糖）	0.43

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)
*原料糖（てん菜原料糖）	0.05						
*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	0.01						
*ホワイトペッパー	0.01						
キャノーラ油（ボトル1350g）	0.48						
*菜種油	0.48						
瀬戸のほんじお1kg	0.24						
*海水	0.24						
【スライスチーズ】							
スライスチーズ	20.00						
*ナチュラルチーズ							
*乳化剤							
*重曹							
*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 11 月 20 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)	9.60
*小松菜	9.60
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	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)
*かつおエクス	0.75
*砂糖	0.64
*みりん風米発酵調味料	0.42
*食塩	0.17
*グルタミン酸Na	0.11
*カツオフレーバー	0.02
*カラメル	0.01
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.85
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	1.20
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
*本みりん1.8L	1.20
*もち米	
*米麴	
*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*醸造アルコール(サトウキビ)	
*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	
【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
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
(冷)焼竹輪50g	12.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*たらしりみ	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
(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	
*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	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	1.80
*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。

献立名／食品名		可食量 (g)
	*醸造アルコール（サトウキビ）	
* 料理酒1.8L		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
【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	

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 11 月 21 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)	
【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（カットなし）	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)	
【ヤーコン入りきんぴらごぼう】	
(冷)ささがきごぼう(北海道産)1kg	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	12.00
*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	0.05
にんじん	12.00
*人参	12.00
ヤーコン 塊根 生	12.00
*ヤーコン	12.00
キャノーラ油(ボトル1350 g)	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
*本造讓しょうゆ	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

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
三温糖1kg	0.96
*原料糖（甘蔗原料糖）	0.86
*原料糖（てん菜原料糖）	0.10
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	

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

アレルギー対応献立表

中学校
令和 7 年 11 月 25 日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【わかめご飯】	
わかめご飯 中学 100g	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）	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)	
大根(根)	18.00
*大根	18.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
むぎごぼう	12.00
*ごぼう	12.00
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
つきこんにやく	18.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	

献立名／食品名	可食量 (g)
*水	
(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)	
*めんつゆ1.8L	4.80
*本造しょうゆ	2.15
*かつおエキス	0.67
*砂糖	0.57
*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)	
濃口しょうゆ10L	6.00
*大豆	6.00
*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
【厚焼玉子】	
厚焼玉子 10カット（2cmカット50g）	50.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
【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
*ぶなしめじ(生) 4kg入	12.00
*ぶなしめじ	12.00
*国産業務用はるさめ5cmカット	3.00
*ばれいしょでん粉	1.86
*かんしょでん粉	1.12
*繊維素グリコール酸ナトリウム	0.02
*ミョウバン	0.01
おろししょうが1kg	0.60
*しょうが	0.60
*L-アスコルビン酸	
*DL-リンゴ酸	
*グルコン酸	

献立名／食品名	可食量 (g)
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.36
*菜種油	0.36
*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)	
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	
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)	

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 11 月 26 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)	
【ミネストローネ】	
メークイン	24.00
*メークイン	24.00
キャベツ	24.00
*キャベツ	24.00
たまねぎ	12.00
*玉ねぎ	12.00
にんじん	12.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*人参	12.00
* 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
* トマトジュース800g	12.00
* トマト	12.00
* オリーブ油910g	0.84
*食用オリーブ油	0.84
* みじん切りにんにく1kg	0.60
*にんにく	0.60
*pH調整剤	
チキンブイヨン1kg	3.60
*食塩	3.30
*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）	0.28
*酵母エキス	
*オニオンエキスパウダー	
*チキンエキスパウダー（鶏肉由来）	0.02
*香辛料	
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
* 白ワイン1.8L	1.20
*輸入ワイン	

献立名／食品名	可食量 (g)
*亜硫酸塩	
*ビタミンC	
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	
瀬戸のほんじお1kg	0.18
*海水	0.18
乾燥パセリ 100 g / 袋	0.01
*パセリ	0.01
ホワイトペッパー 1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
【ウインナー40g（1・1）】	
道産無塩せきウインナー40 g	40.00
*豚肉	37.72
*その他の原材料	2.28
*塩	
*酵母エキス	
*砂糖	
*粉末水あめ	
*香辛料	
*貝カルシウム	
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
【コーンと枝豆のソテー】	
(冷)ホールコーン(北海道産)1kg	30.00
*スイートコーン	30.00
(冷)むき枝豆1kg	12.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*枝豆	12.00
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
たまねぎ	12.00
*玉ねぎ	12.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
冷凍 ショルダーベーコン	12.00
*豚かた肉	11.66
*食塩	0.20
*砂糖	0.10
*香辛料	0.04
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1350 g)	0.60
*菜種油	0.60
チキンブイヨン1kg	0.84
*食塩	0.77
*砂糖	
*デキストリン	
*チキンエキス調味料	
食塩	
デキストリン	
でん粉分解物(タピオカ)	
チキンエキス	
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	

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)
	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	0.01
	*ホワイトペッパー	0.01
	瀬戸のほんじお1kg	0.24
	*海水	0.24
【ミルメークココア】		
	ミルメークココア液体12.5g	12.50
	*果糖ぶどう糖液糖 *砂糖 *ココアパウダー *ぶどう糖 *食塩 *香料 *植物レシチン（大豆） *水 <----- アレルギー -----> （大豆）	8.68 1.01 0.88 0.04 0.04 0.09 0.06 1.71

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 11 月 27 日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【五目あんかけ焼きそば】	
蒸しめん中学校170g	170.00
*小麦粉	120.70
*水	44.20
*食塩	1.45
*グリシン	1.36
*かん水	0.34
*大豆油	2.38
*色粉	0.03
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
豚ももスライス	36.00
*豚肉	36.00
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
たまねぎ	36.00
*玉ねぎ	36.00
はくさい	42.00
*白菜	42.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
こまつな(葉・生)	6.00
*小松菜	6.00
国産たけのこ水煮1kg(短冊)	9.60
*もうそう筍	9.60
*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	0.36
*あらげきくらげ	0.36
*醤油ラーメンスープ2kgAC-3	8.40
*しょうゆ	2.08
*肉エキス(豚・鶏)	1.01
*食塩	0.96
*動物油脂(豚)	0.84

献立名／食品名	可食量 (g)
*砂糖	0.12
*野菜エキス(オニオン、キャロット、キャベツ)	0.02
*オニオンエキス	0.02
*調味料(アミノ酸等)	0.50
*L-グルタミン酸ナトリウム	
*5'-リボヌクレオチド二Na	
*クエン酸三Na	
*コハク酸二Na	
*食塩	
*酵母エキス	
*デキストリン	
*たん白加水分解物	
*酒精	0.26
*増粘剤(キサンタン)	0.02
*カラメル色素	
*酸味料	
*水	2.59
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
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	
濃口しょうゆ10L	2.40
*大豆	2.40
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	1.08
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
*ジェフサ純正胡麻油1.65L	0.60
*食用ごま油	0.60
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
キャノーラ油(ボトル1350g)	1.20
*菜種油	1.20
おろしにんにく1kg	0.96
*にんにく	0.95
*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	0.96
*しょうが	0.96
*L-アスコルビン酸	
*DL-リンゴ酸	
*グルコン酸	
でん粉10kg	7.80
*じゃがいもでん粉	7.80
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【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

献立名／食品名	可食量 (g)
*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
*植物油脂(ごま)	0.10
*香辛料	0.06
*加工デンプン(タピオカ)	1.60
*調味料(アミノ酸)	0.22
*カラメル色素	0.18
*ピロリン酸第二鉄	0.03
*トマトケチャップ	5.10
*砂糖	3.06
*醸造酢	1.68
*しょうゆ	0.72
*植物油脂(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)	
【カスタードワッフル】	
ミニパックカスタードワッフル30g	30.00
*ミックス粉	13.50
砂糖	
小麦粉	
脱脂粉乳	
香料製剤	
*卵白	6.09
*フラワーペースト	5.01

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。

献立名／食品名		可食量 (g)
植物油脂（パーム、菜種） 水あめ しよ糖型液糖 乳調整品（砂糖、全粉乳、植物油脂〔パーム〕） ホエイパウダー バター 乳清たん白 小麦粉 でん粉（とうもろこし） 乾燥卵白 砂糖 加糖卵黄 食塩 加工デンプン（とうもろこし） グリシン製剤 香料製剤 増粘多糖類 保存料（ソルビン酸） 着色料製剤 pH調整剤 水 *全卵 *植物油脂加工品 植物油脂（なたね） 乳化剤（大豆） *植物油脂（なたね、とうもろこし） *水 <----- アレルギ－ -----> （小麦・卵・乳・大豆）	2.04 2.04 1.32	

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 11 月 28 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)	
【芋団子汁】	
鶏むね肉スライス	12.00
*鶏むね肉	12.00
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
(冷)プチいもち 1kg	36.00
*じゃがいも	24.68
*じゃがいもでん粉	2.88
*砂糖	1.58
*食塩	0.29
*加水	3.29
*加工でん粉（タピオカ）	3.29
大根(根)	24.00
*大根	24.00
むきごぼう	12.00
*ごぼう	12.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
長ねぎ軟白	8.40
*長ねぎ	8.40
* 宗田厚削り1kg	1.44
*そうだがつおのふし	1.44
* だし昆布道産1kg	1.44
*昆布	1.44
濃口しょうゆ10L	4.80
*大豆	4.80
*小麦	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*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）	
【アジカツ】	
あじカツ50 g	50.00
*あじ	30.00
*パン粉	8.00
*小麦粉	3.85
*バターミックス	1.90
小麦粉	
でん粉（とうもろこし）	
粉末状大豆たん白	
増粘多糖類	
*食塩	0.40
*胡椒	0.10
*水	5.75
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(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	
【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	2.40
*小麦	
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
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
【ソース】	
中濃ソース160ml	4.00
*トマト	1.30
*デーツ	0.17
*たまねぎ	0.05
*その他	0.05
*砂糖	0.81
*ぶどう糖	0.28
*醸造酢	1.07
*食塩	0.20
*でん粉（とうもろこし）	0.09
*香辛料	0.01
*昆布	
AF減塩小袋ソース 5 g	4.00
*糖類（上白糖、ぶどう糖果糖液糖）	1.43
*野菜（トマトペースト、たまねぎ、にんじん）	0.14
*醸造酢	0.27
*とうもろこしでん粉	0.15
*並塩	0.09
*アミノ酸液	0.06
*香辛料	0.02
*水	1.84

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