中学校 <u>令和 7 年 11 月 4 日(火)</u>

<u> </u>	<u> </u>
******	可食量
献立名/食品名	(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)	
【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 0. 04
*凝固剤 *水	
*水 * * * * * * * * * * * * * * * * * *	3. 70
* *	
(大豆)	
	12. 00
*大豆	12.00

*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 【若鶏ごま照焼き】 若鶏ごま照り焼き50 *鶏肉 *パン粉 *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 *がどう糖 20.82 *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 *おはがらスープ *おはがらスープ *がきまがらスープ *おはいかたくちいわし) 0.03 *カエキス 0.01 *酵母エキス 0.01 *はようゆ 0.75 *砂糖 0.75 *砂糖 0.75 *砂糖 0.71 *発酵調味料 0.66 *増粘剤(加エデンプン:タピオカ) 0.75 *砂糖 0.71 *発酵調味料 0.66 *増粘剤(加エデンプン:タピオカ) 0.18 *連曹 *** *カロチノイド色素 *調整水 0.09 ** *大根と豚肉の炒め物】 0.09 【大根と豚肉の炒め物】 24.00
(g) 【若鶏ごま照焼き】
苦鶏ごま照り焼き50 50.00 29.82 1.49 1.49 1.49 1.49 1.91 1.86 1.91 1.79 1.7
*鶏肉 *パン粉 *粉末状植物性たん白 (大豆) *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 *がきう糖 2.82 *発酵調味料 2.38 *チキンエキス 2.11 *食塩 *粉末がらスープ 2.38 *チキンエキス 3.38 *チキンエキス 3.38 *チャンエキス 3.38 *チャンプン:タピオカ) 2.18 *チ・カロチノイド色素 *・調整水 4.18 *チャンプン:タピオカ) 3.18 *チャンエディン・タピオカ) 3.18 *チャンプン:タピオカ) 3.18 *チャンエキス・アン・オー・オー・アン・オー・アン・オー・オー・アン・オー・アン・オー・アン・オー・オー・アン・オー
*パン粉 *粉末状植物性たん白(大豆) *植物油脂(菜種) *ごま しょうゆ *砂糖 *パン粉 *がどう糖 *がどう糖 *発酵調味料 *食塩 *粉末がらスープ *粉介エキス 0.03 *角介エキス しょうゆ *が離 *心が表がまする。のの3 *食母エキス *しょうゆ *砂糖 *発酵調味料 *発酵調味料 0.033 *おかたくちいわし) *お食母エキス 0.01 *はようゆ *が発酵がある。のの3 *を発酵がある。のの3 *を発酵がある。
*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 *角介エキス 0.01 *酵母エキス 0.01 *はようゆ 0.75 *砂糖 0.75 ************************************
*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 0.01 *酵母エキス 0.01 *酵母エキス 0.01 *科母エキス 0.75 *砂糖 0.75 *砂糖 0.75 *砂糖 0.75 *砂糖 0.75 *砂糖 0.71 *発酵調味料 0.66 0.18 0.09 *オカロチノイド色素 1.91
*ごま 1.86 1.79 *砂糖 1.79 *砂糖 1.79
*しょうゆ 1. 79 *砂糖 2. 89 *パン粉 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 0. 01 *はようゆ 0. 75 *砂糖 0. 75 *砂糖 0. 71 *発酵調味料 0. 66 *増粘剤 (加エデンプン:タピオカ) 71 *発酵調味料 0. 66 *増粘剤 (加エデンプン:タピオカ) 18 *重曹 0. 09 *香料 10. 09
*砂糖
*パン粉 *ぶどう糖 *発酵調味料 *チキンエキス 0. 11 *食塩 *粉末がらスープ *魚介エキス(かたくちいわし) *所の大工・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
*ぶどう糖 *発酵調味料 *発酵調味料 *チキンエキス *食塩 *粉末がらスープ *魚介エキス(かたくちいわし) *ハの3 *酵母エキス *しょうゆ *心糖 *心まうゆ *砂糖 *発酵調味料 *発酵調味料 *発酵調味料 *増粘剤(加エデンプン:タピオカ) *重曹 *香料 *カロチノイド色素 *調整水 〈
*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 (加エデンプン:タピオカ) 2.18 *重曹 0.09 *香料 *カロチノイド色素 *調整水 6.02 (小麦・乳・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)
*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 (加エデンプン:タピオカ) 2.18 *重曹 0.09 *香料 *カロチノイド色素 *調整水 6.02 (小麦・乳・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)
*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 (加エデンプン:タピオカ) 2.18 *重曹 0.09 *香料 1.10 *カロチノイド色素 1.11 *カロチノイド色素 1.11 **連整水 6.02 (小麦・乳・ごま・大豆・鶏肉・豚肉) 1.11
*食塩 *粉末がらスープ *魚介エキス(かたくちいわし) *酵母エキス *しょうゆ *砂糖 *発酵調味料 *発酵調味料 *増粘剤(加エデンプン:タピオカ) *重曹 *香料 *カロチノイド色素 *調整水 〈
*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(加エデンプン:タピオカ) 3.18 *重曹 0.09 *香料 1.00
*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(加エデンプン:タピオカ) 3.18 *重曹 0.09 *香料 1.00
*酵母エキス 0.01
*しょうゆ
*砂糖 *発酵調味料 *発酵調味料 *増粘剤 (加エデンプン: タピオカ) *重曹 *香料 *カロチノイド色素 *調整水 <
*発酵調味料 *増粘剤 (加エデンプン: タピオカ) *重曹 *香料 *カロチノイド色素 *調整水 (アレルギー
*増粘剤 (加エデンプン: タピオカ) 0. 18 *重曹 *香料 *カロチノイド色素 *調整水 〈 アレルギー
*重曹 *香料 *カロチノイド色素 *調整水 <
*香料 *カロチノイド色素 *調整水 < 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】
*カロチノイド色素 *調整水 < 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】
*調整水 <
<pre></pre>
(小麦·乳·ごま·大豆·鶏肉·豚肉) 【大根と豚肉の炒め物】
【大根と豚肉の炒め物】
*大根 24.00
豚ももスライス 33.60
*豚肉 33.60
く アレルギー>
(豚肉)
おろしにんにく1kg 0.24
*ICAIC \ 0. 24

献立名/食品名	可食量(g)
TA	\6/
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DLーリンゴ酸	0.04
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	0 00
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	
**	
*食塩	
<> アレルギー>	
(大豆)	

献立名/食品名	可食量(g)
L 濃口しょうゆ10L	1.80
//展口 しょ ブザ 10L *大豆	1.80
*小麦	1.00
*食塩	
(小麦·大豆)	
* 豆鼓醤100g	1.44
*醤油	
*とうち	
* / K	
*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> (小ま ナラ)	
│────────────────────────────────────	0. 12
	0. 12
*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)	1 00
*鶏ガラスープ1kg	1. 20
*ガラスープ	1. 20
1 鶏骨 まる頭	

中学校

献立名/食品名 「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)
長ねぎ 玉ねぎ にんじん						
水 <> (鶏肉)						
キャノーラ油(ボトル1350g) 0.60 *菜種油 0.60						
			\$\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\			

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)】	
メークイン	24. 00
*メークイン	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
MX 1/ 及叫1	(g)
*人参	18. 00
(冷)ウインナーカット 1kg	
*豚肉	11. 69
*食塩	0. 17
*砂糖	0. 11
*香辛料	0. 03
白コショウ	0.00
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
コンフバノインFX000g *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. 32
*チキンエキスパウダー	0. 20
*食用とうもろこし油	0. 15
*ぶどう糖	0. 13
*かつおエキス粉末	0.09
*オニオンパウダー	0.02
*香辛料	0.01
*調味料(アミノ酸等)	0. 48
*カラメル色素	0. 40
*香料	0. 01
*音科 〈> 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
*見Ca(ホタテ)	0. 30
*食じa(パ タ) / *食塩	0. 30
*酵母粉末	0. 12
*水	9. 00
〈> (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	0.00
【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>	21.00
(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1350 g)	0.60
・ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	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
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
*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
*食塩 *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) *原料糖(てん菜原料糖) *水酸化カルシウム
*たまねぎ 0. 25 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
*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
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
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
*原料糖(てん菜原料糖) 0.04 *水酸化カルシウム
*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

中学校 令和 7 年 11 <u>月 6 日(木)</u>

<u> </u>	<u> </u>
献立名/食品名	可食量
	(g)
【カミカミ塩ラーメン】	
<u>ラーメン中学校170g</u>	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)	
p H調整剤	
水	
*冷凍 細ぎりくきわかめ	8. 40
*茎わかめ	8. 40
* 揚げねぎ醤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	νο,
*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 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)	0.01
*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)	
*p H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206 g 206.00	
*牛乳 206.00	
<> アレルギー>	
【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	H
*CS 0.70	H
*豚肉 11.29	H
*豚脂 1.73	H
*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	
*加工デンプン 1.35	
*炭酸カルシウム 0. 22	
*ピロリン酸鉄	
*乳化剤	
*7K 5. 99	
<>	
(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	L
【麻婆厚揚】	
(冷)ミニ絹厚揚げ 36.00	L

献立名/食品名	可食量
₩立石/及阳石	(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	0 00
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ーリンゴ酸	0.40
* 学給用トマトケチャップ特級 3kg	2. 40
*トマト	1. 63 0. 53
*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. 10
* ^{* 良塩} *たまねぎ	0.07
**香辛料	0. 07
	3. 60
	3. 60
*小麦	5. 50

中学校

献立名/食品名	
W立石/良吅石	(g)
*食塩	
<> アレルギ ー >	
(小麦·大豆)	4 00
三温糖1kg	1. 20 1. 08
*原料糖(甘蔗原料糖)	
*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	0 10
四川豆板醤テーオー1kg	0. 12
*水 · 床 式 Z	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 OV
<u>★ 寿刀 フスー フ I Kg</u> *ガラスープ	4. 80 4. 80
*カラスーク 鶏骨	4. 00
まる病 長ねぎ	
天ねさ 玉ねぎ	
にんじん	
I-NUN	

	可食量
献立名/食品名	
T .	(g)
水	
<>	
(鶏肉)	0.04
* 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	0. 08
*醸造酢 *並塩	0.08
*蛋白加水分解物	
*蛋白加水分解物	0. 02
*************************************	0. 30
	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
	0.04
【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)	
*その他キャリーオーバー等	0.37
* / K	26.38

献立名/食品名	可食量(g)	献立名/食品名	可食量(g)
	1.37		(8/

中学校 令和 7 年 11 <u>月 7 日(金)</u>

<u> </u>	<u> </u>
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	
*だいず	9. 60 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	
**	
*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】	
いわしのみぞれ煮 50g(10個)	50.00
*いわし	36. 60
*だいこん	3.65

r	$\overline{}$
 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
*/X	4. 65
〈 アレルギ ー >	1. 00
(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1350g)	0. 36 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

	コム目		J.
献立名/食品名	可食量	献立名/食品名	ľ
	(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(さとうきひ	ķ)		
	1 1 1		

中学校

令和7年11月10日(月)

	<u>///</u>
 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】	0.21
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
* <i>T</i> K	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	
*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'ーリボヌクレオチドニ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	0 50
*水	2. 59
<>	
(小麦·大豆·鶏肉·豚肉)	0 40
*鶏ガラスープ1kg	2. 40 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)	1 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)	I I

1	
 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	10. 02
*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)	
p H調整剤	
水	
*みじん切りしょうが 950g	
*しょうが	0. 24

献立名/食品名	可食量
	(g)
*酸化防止剤(V. C)	
*p H調整剤	
おろしにんにく1kg	0. 24 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	V. / L
*米麹	
*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	

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	献立名/食品名	- 献立名/食品名 - 献立名/食品名	─────	一 献立名/食品名 一 一一 献立名/食品名 一 一一 献立名/食品名

中学校

令和 7 年 11 月 11 日(火)

<u> </u>	<u>入</u>
献立名/食品名	可食量
	(g)
【いなきびご飯】	
いなきびご飯 中学 100g	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】	0.00
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
メークイン	27. 60
*メークイン	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

15.1.5.1.6.5.5	可食量
献立名/食品名	(g)
*白鮭(千歳産)	30.00
*生パン粉	12. 30
** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **	10. 20
 *バッターミックス	3. 90
*ハッターミックス *打ち粉	3. 60
**f1 ら f7 *f1 ら	3.00
(小麦·さけ·大豆) (冷) 鮭 (皮付き)	1 00
	1. 00 1. 00
 <	1.00
(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	0.00
【チポエプ(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	
*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) 48.00	献立名/食品名	可食量(g)

可食量

(g)

0.08 0.08

8.32 0.64

0.16

48.00

48.00

30.00 30.00 6.00

5.83

0.10 0.05 0.02

0.05 0.05

6.00 3. 20

0.42 0.96 0.42

0. 42

0. 17

0.12

アレルギー対応献立表

中学校

令和 7 年 11 月 12 日(水)

<u> </u>	//[/
│ 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	0. 30
*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	
*オーオンエキスパウダー (鶏肉由来)	0. 02
*チャンエヤスハウダー(鶏肉田米)	0. 02
* * * * * * * * * * * * * * * * * * *	
(鶏肉)	
* 鶏ガラスープ1kg	1. 20
· /mj/J //\ / INS	1. ZV

献立名/食品名				
端骨 まる鶏 長ねぎ 玉ねぎ にんじん 水 (小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉) (乳肉) (乳肉) (小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉) (ハ麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉) (ハ麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉) (ハラン・ボ肉団子 (1・2) (1・2) (1・2) (1・3) (1・2) (1・3) (1・4) (献立名/食品名	(g)		献立名/食品名
まる鶏 長ねぎ 玉ねぎ にんじん 水 〈 アレルギー	*ガラスープ	1. 20		オイスターエキス
長ねぎ	鶏骨			ポークエキス
玉ねぎ	まる鶏			7K
玉ねぎ	長ねぎ			増粘剤 (とうもろこし)
にんじん 水				
水	にんじん			
(
(鶏肉)	1		ŀ	
**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			l	
*ホワイトペッパー 0.01 瀬戸のほんじお1kg 0.18 *海水 0.18 *地のほんじお1kg 2.32 * * * * * * * * * * * * * * * * * *	ホワイトペッパー 1kg	0.01		Ť.
# 一のほんじお1kg				*食塩
*海水	瀬戸のほんじお1kg			*ピロリン酸Na

*鶏肉 *豚肉 *豚肉 *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〕) 88 *砂糖 *醤油 0.64 *養塩 0.32 *チキンブイヨン 2.4 *大豆油 *水 *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) 16.56 2.32 *豚かた肉 *豚かた肉 *食塩 *砂糖 *香辛料 カルダモン カルダモン カルダモン (豚肉) 乾燥パセリ 100g/袋 *パセリ 100g/袋 *パセリ 100g/袋 *パシエノバペースト *植物油脂(なたね油) *パジル *植物油脂(なたね油) *パルメザンチーズ *ボルメザンチーズ *チェダーチーズ *にんにく	【ジャンボ肉団子(1・2)】			たまねぎ
*豚肉 *粒状植物性たん白(大豆) *粒状植物性たん白(大豆) *たまねぎ *のなぎ(パン粉) *つなぎ(粉末状植物性たん白〔大豆〕) *砂糖 *養塩 *食塩 *大豆油 *水 *加工澱粉(キャッサバ) *着色料 *ソース 砂糖 *ソース 砂糖 *ソース 砂糖 *ソース 砂糖 *ガールスパイス ・(豚肉) *だセリ *パセリ *パセリ *パセリ *パセリ *パセリ *パセリ *パセリ *パ	*ふっくらジャンボ肉団子40g(乳・卵)不使用	80.00	ŀ	*玉ねぎ
*粒状植物性たん白(大豆)	*鶏肉	16.56	ŀ	冷凍 ショルダーベーコン
*たまねぎ	*豚肉	2. 32		*豚かた肉
*豚脂 *つなぎ(パン粉) *つなぎ(粉末状植物性たん白〔大豆〕) *砂糖 *醤油 *食塩 *大豆油 *水 *加工澱粉(キャッサバ) *着色料 *ソース 砂糖 *ソース 砂糖 強油 魔造酢 植物油脂(ごま) *香辛料 ナツメグ コリアンダー カルダモン (豚肉) コリアンダー カルダモン (豚肉) コリアンダー カルダモン (豚肉) **パセリ 100g/袋 **パセリ 100g/袋 **植物油脂(なたね油) **植物油脂(オリーブオイル) **植物油脂(オリーブオイル) **植物油脂(オリーブオイル) **ボジル **バジル **ボジル **バジル **ボジル **ボジル **ボジル **ボジル **ボジル **ボジル **ボジル **ボジーチーズ **ドルメザンチーズ **チェダーチーズ **にんにく	*粒状植物性たん白(大豆)	14. 16		*食塩
*つなぎ (パン粉) *つなぎ (粉末状植物性たん白〔大豆〕) *砂糖 *醤油 *食塩 *大豆油 **水 *加工澱粉(キャッサバ) *着色料 *ソース 砂糖 *ソース 砂糖 強油 意音 強強 を関わる ・グランエノバペースト ・植物油脂(なたね油) ・ボジル を物語 ・グルメザンチーズ ・ボジル ・ボジル ・ボジル ・ボジル ・ボジル ・ボジル ・ボジル ・ボジル	*たまねぎ	9.44		*砂糖
*つなぎ (パン粉) *つなぎ (粉末状植物性たん白〔大豆〕) *砂糖 *醤油 *食塩 *大豆油 **水 *加工澱粉(キャッサバ) *着色料 *ソース 砂糖 *ソース 砂糖 強油 意音 強強 を関わる ・グランエノバペースト ・植物油脂(なたね油) ・ボジル を物語 ・グルメザンチーズ ・ボジル ・ボジル ・ボジル ・ボジル ・ボジル ・ボジル ・ボジル ・ボジル	*豚脂	4. 72		*香辛料
***つなぎ (粉末状植物性たん白〔大豆〕)	*つなぎ (パン粉)			ナツメグ
*砂糖 *醤油 *食塩 *チキンブイヨン *大豆油 *水 *加工澱粉(キャッサバ) *着色料 *ソース 砂糖 強油 産産酢 植物油脂(ごま) * ひたね油) *パルメザンチーズ も物油脂(ごま) * ルルスパイス (「豚肉) * たセリ 100g/袋 * パセリ * (冷)ジェノバペースト * 植物油脂(なたね油) * がジル * がジル * パルメザンチーズ * チェダーチーズ * にんにく	*つなぎ(粉末状植物性たん白〔大豆〕)	0.88		コリアンダー
*醤油 *食塩 *チキンブイヨン *大豆油 *水 *加工澱粉(キャッサバ) *着色料 *ソース 砂糖 醤油 醸造酢 植物油脂(ごま) * オールスパイス (「豚肉) * ベーー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	*砂糖			カルダモン
*食塩 *チキンブイヨン *大豆油 *水 *加工澱粉(キャッサバ) *着色料 *ソース 砂糖 醤油 醸造酢 植物油脂(ごま) * (32	*醤油			オールスパイス
*チキンブイヨン (豚肉) *大豆油 *水 *加工澱粉(キャッサバ) *着色料 *ソース *植物油脂(なたね油) 砂糖 4. 56 醤油 3. 28 酸造酢 1. 44 植物油脂(ごま) *にんにく	*食塩			< アレルギー>
*水 *加工澱粉(キャッサバ) *着色料 *ソース 砂糖 醤油 醸造酢 植物油脂(ごま) * (名) ジェノバペースト * 植物油脂(なたね油) * バジル * ボッジル * ボッジ・ル * ボッジ・ル * ボッジ・ル * ボッジ・ル * ボッジ・アーズ * ボール・アーズ	*チキンブイヨン			(豚肉)
*水 *加工澱粉(キャッサバ) *着色料 *ソース 砂糖 醤油 醸造酢 植物油脂(ごま) * (名) ジェノバペースト * 植物油脂(なたね油) * バジル * ボッジル * ボッジ・ル * ボッジ・ル * ボッジ・ル * ボッジ・ル * ボッジ・アーズ * ボール・アーズ	*大豆油			乾燥パセリ 100g/袋
*着色料 *植物油脂(なたね油) *ソース *植物油脂(オリーブオイル) 砂糖 4.56 醤油 3.28 醸造酢 1.44 植物油脂(ごま) *ドルメザンチーズ *チェダーチーズ 0.88 *にんにく	* 水	4. 40	ŀ	
*ソース 砂糖 4.56 醤油 3.28 醸造酢 1.44 **ボジル **チェダーチーズ ** **エルル) ** **ボジル **バルメザンチーズ ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **	*加工澱粉(キャッサバ)	2. 96	ŀ	* (冷) ジェノバペースト
砂糖 醤油 醸造酢 植物油脂(ごま)4.56 3.28 1.44 0.88*バジル *パルメザンチーズ *チェダーチーズ *にんにく	*着色料			
醤油 醸造酢 植物油脂(ごま)3.28 1.44 0.88*パルメザンチーズ *チェダーチーズ *にんにく	*ソース			*植物油脂(オリーブオイル)
醤油 醸造酢 植物油脂(ごま)3.28 1.44 0.88*パルメザンチーズ *チェダーチーズ *にんにく	砂糖	4. 56		*バジル
醸造酢1.44*チェダーチーズ植物油脂(ごま)*にんにく	醤油			*パルメザンチーズ
植物油脂 (ごま) 0.88 *にんにく				
	植物油脂(ごま)			*にんにく
	チキンブイヨン			*食塩

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)
	0. 06 0. 23						
	0. 60 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							
	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 瀬戸のほんじお1kg	0. 01 0. 12 0. 12						
キャノーラ油(ボトル1350g)	0. 12 0. 48 0. 48						
				-			

中学校

令和 7 年 11 月 13 日(木)

<u> </u>	· 1 ·/
帮立名 / 会日夕	可食量
献立名/食品名	(g)
【スパゲティミートソース(長沼大豆ミート)】	
	170.00
*セモリナ小麦粉	166. 60
*大豆油	3.40
<>	
(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
<>	
(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5kg	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	5. 28
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
*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
* <i>7</i> K	1.30
*みじん切りにんにく1kg	0.60
*にんにく	0.60
*p H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)	
*p H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)	0.05
*酵母エキス	0.00
*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
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	
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
〈 アレルギ ー >	
(乳)	
【オムレツ】	

献立名/食品名	可食量
	(g)
Caたっぷりオムレツ40g	40.00
*液卵	23.60
*油脂加工品	5. 20
植物油脂(大豆)、卵黄、食塩	
*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
*7K	7. 20
〈 アレルギ ー >	7.2
(卵・大豆)	
【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
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	
<>	
(豚肉)	
チキンブイヨン1kg	1. 20
*食塩	1. 10
*砂糖	
*デキマトロン	l

中学校

献立名/食品名	可食量(g)	献立名/食品名	可食量(g)	献立名/食品名	可食量(g)	献立名/食品名	可食量(g)
*チキンエキス調味料 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							
	0. 09						
*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. 01						
瀬戸のほんじお1kg *海水 ホワイトペッパー 1kg	0. 12 0. 12 0. 01						
*ホワイトペッパー キャノーラ油(ボトル1350 g) *菜種油	0. 01 0. 60 0. 60						

可食量

(g)

アレルギー対応献立表

中学校 令和 7 年 11 月 14 日(金)

<u> </u>	<u> </u>
│ ┃ 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】	0. 24
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
*7K	4. 94
〈> (大豆)	
	10.00
豚ひき肉	12.00
*豚肉 <	12.00
<>	
(35.1- 37	
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1350g)	0.60
*菜種油	0.60

献立名/食品名	可食量
₩立石/艮吅石	(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)	0. 00
*p H調整剤	
おろしにんにく1kg	1 20
*ICACC	1. 20 1. 19
*クエン酸	0. 01
*クエン酸ナトリウム	0. 01
*DLーリンゴ酸	
赤みそ10kg	9. 60
*大豆	9.00

*食塩	
**&塩 < アレルギ ー >	
(大豆)	
濃口しょうゆ10L	3. 00
	3.00
*小麦	3.00
*食塩	
〈 アレルギ ー >	
(小麦・大豆)	
* 料理酒1. 8L	1. 20
***	1. 20

*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	0. 10
*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	
*エグノ ル	

献立名/食品名	可食量(g)	献立名/食品名
*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24g(ボイリングパック)	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	0. 01	
*加水	2. 06	
*加水 < アレルギ ー >	2.00	
(小麦・卵・大豆)		
【さつまいもチップス】		
さつまいもチップス5g	5. 00	
*さつま芋	3. 33	
*砂糖	1. 00	
12		
*植物油脂(米)	0. 67	
	i l	

中学校 令和 7 年 11 月 17 日(月)

<u> </u>	<u>月)</u>
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) 【牛乳】	0. 24
牛乳206 g	206. 00
*牛乳	206. 00
〈 アレルギ ー >	200.00
(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
	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	
* *	
*食塩	
〈 アレルギー>	
(大豆) 【 鮭バーグ 50g】	
【鮭バーグ 50g】	
<u>鮭バーグ50g</u>	50.00
*魚肉すり身(タラ)	19. 26
*たまねぎ	9. 74
* 鮭	7. 72
*加工デンプン(タピオカ)	2. 89
*/#エテンシン (アピカガ)	۷. ۵

献立名/食品名	可食量
	(g)
*植物油脂(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. 10
*調味料(アミノ酸)	0. 01
*7K	6. 55
<> アレルギ ー >	0. 55
(小麦・さけ・大豆)	
	5. 00
*食用なたね油	5. 00
*シリコーン	0.00
【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 >	0. 10
(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 >	0.01
(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 人参なし(長方形)50g	
*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

1	
 献立名/食品名	可食量
	(g)
しらたき	14. 40
*こんにゃく粉	
*水酸化カルシウム	
*7K	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	0.00
*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	0. 12
*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
* 本のりん1. OL *も5米	2. 40
*もら木***********************************	
* * * * * * * * * * * * * * * * * * *	
*醸造アルコール(サトウキビ) *料理酒1.8L	1. 20
* *** ***	1. 20
**** ******************************	
1	
*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】 スティック納豆(醤油味) 15g	15 00
	15. 00
*納豆	13. 37

献立名/食品名	可食量
	(g)
大豆 納豆菌 *たれ ぶどう糖果糖液糖 食塩	0. 90
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ーグルタミン酸Na 5'ーリボヌクレオチドニNa コハク酸ニNa 水 *粉末醤油 *砂糖	0. 36 0. 21
*酵母エキス *Lーグルタミン酸Na < (小麦·大豆)	0. 11 0. 06

中学校

令和 7 年 11 月 18 日(火)

<u> </u>	
│ │ 献立名/食品名	可食量
₩立石/ 及品石	(g)
【冷凍ナン】	
ナン100g(中)	100.00
*小麦粉	57. 47
*なたね油	2. 22
*イースト	1 72
*砂糖	1. 72 1. 15
*食塩	1. 15
* <i>T</i> K	36. 29
<> アレルギー>	00. 20
(小麦)	
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<>	
(乳)	
【さつまいもカレー】	
	30.00
*豚肉	30.00
<> アレルギー>	
(豚肉)	
さつまいも 生	48. 00
*さつまいも	48.00
にんじん	18.00
*人参	18. 00
たまねぎ	42.00
*玉ねぎ	42.00
* ぶなしめじ(生) 4kg入	6.00
*ぶなしめじ	6.00
カレー粉400g	0. 24
*ターメリック	0.08
*コリアンダー	0.04
*クミン	0.04
*フェヌグリーク	0. 02
*チリペッパー	0. 02
*オールスパイス	0. 01
*その他の香辛料	0. 03
•	

献立名/食品名	可食量
	(g)
* やさいカレー1kg	18.00
*米粉	5.04
*パーム油	3.60
*デキストリン	2. 16
*カレ一粉	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
* 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
*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>	

	可食量
献立名/食品名	(g)
	(g)
(小麦·大豆)	0.00
*ジェフサ カレーフレーク1kg	
*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)	
*学給用トマトケチャップ特級 3kg	1. 80
*\\\\	1. 22
*糖類	0. 40
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	• • •
ぶどう糖	
*醸造酢	0. 07
*食塩	0.07
*たまねぎ	0. 05
*香辛料	0.00
* トマトジュース800g	1. 80
*\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	1.80
^^ ^ ^ ^	6.00
(77) ファーオ ーオ フ T N S * 玉ねぎ	5. 91
*エねさ *サラダ油	
	0. 09
大豆油	

献立名/食品名	可食量
	(g)
なたね油	
シリコーン	
<> アレルギー>	
(大豆)	
* ウスターソース1. 8L	1.80
*液糖 しょ糖型液糖	0. 55
*ぶどう糖果糖液糖	0. 21
*トマトペースト	0.04
*オニオンエキス	
*レモン果汁	
*醸造酢	0. 18
*並塩	0. 13
*蛋白加水分解物	0.03
*香辛料	0.01
*水	0.65
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ーリンゴ酸	0 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	0.00
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.36 0.36
*菜種油	0.36
ローリエ65g	0.01
*ローレル 【もやし炒め】	0.01
	60.00
緑豆もやし	60.00
*もやし	60.00
にんじん	18.00
*人参 (本) 力 w トロンノ ば / 1kg	18.00
(冷)カットいんげん1kg	6.00
*いんげん	6.00

中学校

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
チキンブイヨン1kg	0.84
************************************	0.07
*砂糖	0. 77
*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	
おりますへ 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	0 07
*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40g】	
冷凍カットフルーツ国産りんご40g	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)	

A =						_ ^ =
食量	献立名/食品名	可食量	献立名/食品名	可食量	軟寸名/食品名	可食量
g)		(g)		(g)		(g)
g) 24 24 84 77						
07						
36 36 01 01 . 00						
			上 注 加工食品について頂材料の可食	上が空場		

中学校

令和7年11月19日(水)

<u> </u>	<u>//\\</u>
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

1	_
献立名/食品名 可食	量
M立石/及田石)
*キャベツ 24.0	0
(冷) ウインナーカット 1kg 24.0	
*豚肉 23.3	_
*食塩 0.3	
*砂糖 0.2	
*香辛料 0.0	
白コショウ	۱
カルワイ	
マスタード	
〈 アレルギー>	
(豚肉)	
チキンブイヨン1kg 2.4	0
チキンブイヨン1kg 2.4 *食塩 2.2	0
*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) 0.1	9
*酵母エキス	۱
*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) 0.0	1
*香辛料	
<>	
(鶏肉)	
ホワイトペッパー 1kg 0.0	1
*ホワイトペッパー 0.0	-

		_
献立名/食品名	可食量(g)	
ローリエ65g	0.04	F
*ローレル	0.04	
	2. 40	
*大豆	2. 40	
*小麦		
*食塩		
< アレルギー>		-
(小麦·大豆) 【ペンネポモドーロ】		-
	7 00	
* 美瑛の地からペンネマカロニ 2kg		
*小麦粉	7. 80	
<>		
(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		
<>		
(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・コーン・インゲン)	12. 00	
*にんじん	4. 80	F
*とうもろこし	4. 80	H
*いんげん		
* ウスターソース1. 8L	2. 40 2. 40	
*液糖 しょ糖型液糖	0.74	
*ぶどう糖果糖液糖	0. 74	ŀ
*トマトペースト	0. 27	ŀ

** * * * * * * * * * * * * * * * * * * *	可食量
献立名/食品名	(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3 k g/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	0. 50
大豆油	0. 50
*にんにく	0. 17
*食塩	0. 17
*チキンブイヨン	0. 17
*香辛料	0. 01
*クエン酸	0. 02
<>	
(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ーリンゴ酸	0 40
三温糖1kg	0.48
*原料糖(甘蔗原料糖)	0.43

| *トマトペースト | 0.05 | *原料糖(甘蔗原料糖) | (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。

<u>アレルギー対応献立表</u>

中学校

献立名/食品名 「g)	献立名/食品名(g)	┃┃ 献立名/食品名 ┃	可食量 (g)	献立名/食品名	可食量(g)
Ⅰ 献立名/食品名 Ⅰ Ⅰ	Ⅰ 献立名/食品名 Ⅰ	┃┃ 献立名/食品名 ┃		献立名/食品名	
<u> </u>		」 L 注)加工食品について原材料の可食量か	\$- 		

中学校

<u>令和7年11月20日(木)</u>

<u> </u>	<u>/ \/</u>
	可食量
献立名/食品名	(~)
V1.1 ~ 18 / \	(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
<>	
(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	6. 00 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	
<>	
(小麦·大豆)	
* めんつゆ1. 8L	5. 40
*本造譲しょうゆ	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	0.01
*クエン酸	
*核酸	
***	0. 85
<> <>	0.00
(小麦・大豆)	
* 料理酒1. 8L	1. 20
	1. 20
*米 *米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	1 00
* 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206 g	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50g	50.00
*たまねぎ	15. 81
*小麦粉	8. 88
*にんじん	7. 27
1	, , , ,

		_
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	ŀ
* <i>7</i> K	6. 28	
〈 アレルギ ー >	0. 20	
(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	
*シリコーン		
【味噌五目豆】		
つきこんにゃく	12.00	
*こんにゃく粉		
*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	
<>		
(大豆)		
蒸し大豆500g	18.00	
*大豆	17. 80	
*食塩	0. 11	
*醸造酢	0.09	
<>		
(大豆)		
(冷)焼竹輪50g	12.00	

献立名/食品名	可食量
	(g)
*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
(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	0 00
濃口しょうゆ10L	0.60
*大豆	0. 60
*小麦	
*食塩	
<>	
(小麦·大豆)	1 00
* 本みりん1. 8L	1. 80
*もち米 ***********************************	
* * * * * * * * * * * * * * * * * * *	
*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	

| (冷) 焼竹輪50g | 12.00 | | *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。

中学校

献立名/食品名 可食量 (g)	献立名/食品名 「g)	献立名/食品名 可食量 (g)	献立名/食品名 (g)
*醸造アルコール(サトウキビ) * 料理酒1. 8L 0. 96 ****			
***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) 0.36			
*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 *水あめ 2.00 *果糖 1.60			
*砂糖 *濃縮みかん果汁 *難消化性デキストリン 1.36			
*水 *ゲル化剤 *酸味料 26. 20 0. 16 0. 12			
*クエン酸鉄Na *香料			
		**プロエ会日について <u>医</u> せ料の司会量が 空根	

中学校 令和 7 年 11 月 21 日(金)

<u> </u>	<u> 11/</u>	
	可食量	
献立名/食品名		
	(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	
<>		
【豆腐のすまし汁】 冷凍豆腐 1kg (鉄・Ca・食物繊維強化)	00.00	
	36.00	
*豆乳	31. 75	
*難消化デキストリン	1.30	
*加工澱粉(キャッサバ)	0.50	
*焼成カルシウム	0.32	
*凝固剤製剤	0.30	
*ピロリン酸第二鉄製剤	0. 18	
*水 〈 アレルギ ー >	1.65	
(大豆)	00 00	
大根(根)	30.00	
*大根	30.00	
にんじん	12.00	
*人参 E to * * * * * * * * * * *	12.00	
長ねぎ軟白	6.00	
*長ねぎ	6. 00 0. 36 0. 36	
* 北海道産菌床椎茸3mmスライス1kg	0.30	
*しいたけ 濃口しょ う ゆ10L	U. 30	
	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	
* な)ん フ(タ I . OL *本造譲しょうゆ		
*≁坦碳しょり炒	1. 07	

献立名/食品名	可食量
MX 17 及出口	(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】	22.22
(冷) ささがきごぼう(北海道産) 1kg	
*ごぼう	30.00
豚ももスライス	18.00
*豚肉 〈 アレルギー>	18. 00
, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
(豚肉)	12 00
<u>しらたき</u> *こんにゃく粉	12. 00
↑∟ 心 ← や ∖ 切	

 献立名/食品名	可食量
	(g)
*水酸化カルシウム	
*7K	0.05
にんじん	12. 00
*人参	12. 00
ヤーコン 塊根 生	12. 00
パーコン 堀似 王 *ヤーコン	12.00
キャノーラ油(ボトル1350g)	
	0.60
*菜種油	0.60
濃口しょうゆ10L	3.00
*大豆	3. 00
*小麦	
*食塩	
<> アレルギ ー >	
(小麦·大豆)	
* 本みりん1.8L	2.88
*もち米	
*米麹	
*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*醸造アルコール(サトウキビ)	
*料理酒1.8L	1.44
**	
*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
*本造譲しょうゆ	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. 03
*カラメル	0. 01
*カファル*カファル*コハク酸	
1 22	
*クエン酸	
*核酸	ا ہم ما
*** *** *** *** *** *** *** *** *** *	0. 24

献立名/食品名	可食量
	(g)
<>	
(小麦·大豆) 三温糖1kg	0.06
<u> </u>	0. 96 0. 86
*原料糖(てん菜原料糖)	0. 30
*水酸化カルシウム	0. 10
*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	

中学校 令和 7 年 11 月 25 日(火)

<u> </u>	<u>X</u>)
│ │ 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. 32
*酵母エキス	0. 02
【牛乳】 件到 206 ·-	206.00
牛乳206 g	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
<>	
(大豆)	
大根(根)	18.00
*大根	18.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
むきごぼう	12.00
*ごぼう	12. 00
長ねぎ軟白	6. 00
*長ねぎ	6. 00
つきこんにゃく	18. 00
*こんにゃく粉	10.00
*水酸化カルシウム	

방수요 /속ㅁ요	可食量
献立名/食品名	(g)
lto	\g/
*水 // <u>^</u> // ^ // / / / / / / / / / / / / / / / / /	0 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)	
* めんつゆ1. 8L	4.80
*本造譲しょうゆ	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. 57 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. 32 0. 31	
* 酱 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
*本造譲しょうゆ	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	
* 7 K	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
<u> </u>	2. 40 2. 40
*小麦	2.40
*食塩	
*艮塩 〈> アレルギー>	
(小麦・大豆)	
(小女・八立)	

中学校

令和 7 年 11 月 26 日(水)

献立名/食品名 (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 *砂糖 64.27 *砂糖 3.85 *食用加工油脂 *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	<u> </u>	<u>/]\/</u>
(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 *ハ麦粉 *小麦粉 *砂糖 6.43 *食用加工油脂 *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	献立夕 / 含旦夕	可食量
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 *プン品質改良剤 0.96 小麦形 0.06 コーンスターチ 麦芽粉末 粉末酵母 *製造水 (小麦・大豆) 42.43 【牛乳 206.00 *牛乳 206.00 「乳) *メークイン キャベツ 24.00 キャベツ 24.00 たまねぎ 12.00		(g)
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 *プン品質改良剤 0.96 小麦形 0.06 コーンスターチ 麦芽粉末 粉末酵母 *製造水 (小麦・大豆) 42.43 【牛乳 206.00 *牛乳 206.00 「乳) *メークイン キャベツ 24.00 キャベツ 24.00 たまねぎ 12.00	【角食パン(道産小麦)】	
*小麦粉 *砂糖 *食用加工油脂 *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 *食塩 の、32 小麦でん粉 小麦たん白 小麦粉 コーンスターチ 麦芽粉末 粉末酵母 *製造水 (アレルギー) (小麦・大豆) 【牛乳 (アレルギー) (乳) 【ミネストローネ】 メークイン *メークイン *メークイン *メークイン キャベツ キキャベツ キキャベツ たまねぎ 12.00 たまねぎ 12.00		120.00
*砂糖 *食用加工油脂 *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 *食塩 の、32 小麦でん粉 小麦たん白 小麦粉 コーンスターチ 麦芽粉末 粉末酵母 *製造水 〈アレルギー〉 (小麦・大豆) 【牛乳【 〈アレルギー〉 (乳) 【ミネストローネ】 メークイン *メークイン *メークーム *メークーム *メークーム *メークーム *メークーム *メークーム *メークーム *メークーム *メークーム *メーへ *メークーム *メ	*小麦粉	64. 27
*食用加工油脂 *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 *食塩 *パン品質改良剤 小麦でん粉 小麦たん白 小麦粉 コーンスターチ 麦芽粉末 粉末酵母 *製造水 〈アレルギー> (小麦・大豆) 【牛乳】 牛乳206g *牛乳 〈アレルギー> (乳) 【ミネストローネ】 メークイン *メークイン *メークイン *メークイン キャベツ キキャベツ 24.00 たまねぎ 12.00 たまねぎ 12.00	*砂糖	
*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 コーンスターチ 麦芽粉末 粉末酵母 *製造水 〈アレルギー〉 (小麦・大豆) 【牛乳】 キ乳206 g 206.00 *牛乳 〈アレルギー> (乳) 【ミネストローネ】 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	*食用加工油脂	
パーム核油 果糖ぶどう糖液糖 食塩 製造水 *イースト *食塩 0.96 *パン品質改良剤 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 〈	*食用植物油脂(パーム油、大豆油、菜種油)	0.00
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 〈 アレルギー〉 (小麦・大豆) 【牛乳 〈 アレルギー 206.00 *牛乳 〈 アレルギー 206.00 *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	┃ 食用精製加工油脂	
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 〈 アレルギー〉 (小麦・大豆) 【牛乳 〈 アレルギー 206.00 *牛乳 〈 アレルギー 206.00 *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	パーム核油	
製造水 *イースト *食塩 0.96 *パン品質改良剤 小麦でん粉 小麦たん白 小麦粉 コーンスターチ 麦芽粉末 粉末酵母 *製造水 〈アレルギー〉 (小麦・大豆) 【牛乳 〈アレルギー> (乳) 【ミネストローネ】 メークイン *メークイン *ストローネ】 ・ボース・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		
*イースト *食塩	食塩	
*イースト *食塩	製造水	
*食塩		1. 67
*パン品質改良剤 小麦でん粉 小麦たん白 小麦粉 コーンスターチ 麦芽粉末 粉末酵母 *製造水 〈	*食塩	
小麦でん粉 小麦たん白 小麦粉 コーンスターチ 麦芽粉末 粉末酵母 *製造水 ⟨	*パン品質改良剤	0.32
ル麦粉 コーンスターチ 麦芽粉末 粉末酵母 *製造水 〈 アレルギー		
コーンスターチ 麦芽粉末 粉末酵母 *製造水 〈 アレルギー〉 (小麦・大豆) 【牛乳 牛乳206g *牛乳 〈 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	小麦たん白	
コーンスターチ 麦芽粉末 粉末酵母 *製造水 〈 アレルギー〉 (小麦・大豆) 【牛乳 牛乳206g *牛乳 〈 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	小麦粉	0.06
粉末酵母 *製造水 (小麦・大豆) 42.43 【牛乳】 206.00 *牛乳 206.00 (乳) 206.00 *キ乳 206.00 *キ乳 206.00 *キ乳 24.00 *メークイン 24.00 キャベツ 24.00 たまねぎ 12.00 *玉ねぎ 12.00	コーンスターチ	
*製造水 〈	麦芽粉末	
〈	粉末酵母	
(小麦・大豆) 【牛乳】	*製造水	42. 43
【牛乳 206 g 206.00 *牛乳 (アレルギー) (乳) 206.00 【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	<> アレルギ ー >	
牛乳206 g 206.00 *牛乳 206.00 (乳) 206.00 【ミネストローネ】 3 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	(小麦·大豆)	
牛乳206 g 206.00 *牛乳 206.00 (乳) 206.00 【ミネストローネ】 3 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	【牛乳】	
(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 *エねぎ 12.00		206.00
(乳) 【ミネストローネ】 メークイン 24.00 *メークィン 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	*牛乳	206.00
【ミネストローネ】 メークイン *メークイン *メークイン キャベツ *キャベツ たまねぎ *玉ねぎ 24.00 たまねぎ 12.00	<> アレルギー>	
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	(乳)	
*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	【ミネストローネ】	
キャベツ 24.00 *キャベッ 24.00 たまねぎ 12.00 *玉ねぎ 12.00		24. 00
*キャベツ 24.00 たまねぎ 12.00 *玉ねぎ 12.00		24.00
たまねぎ 12.00 *玉ねぎ 12.00	キャベツ	24.00
*玉ねぎ 12.00		24.00
	たまねぎ	12.00
にんじん 12.00	*玉ねぎ	
	にんじん	12.00

┃ 献立名/食品名	可食量
而, 立, 1 人 及 H · I	(g)
*人参	12.00
*トマトダイス5kg	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
*p H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	
で ハソイン	

献立名/食品名		
	(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	0	
*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 100g/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40g	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
脉立石/ 及四石	(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)	0 00
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.60
*菜種油	0.60
チキンブイヨン1kg	0.84
*食塩	0. 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	
オニオンエキス	
しいたけエキスパウダー	
たん・白加水分解物	

中学校

献立名/食品名 「g)	献立名/食品名 「g)	献立名/食品名(g)	献立名/食品名 「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)			
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 8.68			
*砂糖 1.01 *ココアパウダー 0.88 *ぶどう糖 0.04 *食塩 0.04			
*香料 0.09 *植物レシチン (大豆) 0.06 *水 < アレルギー>			
(大豆)			
		注が工会見について原材料の可含量が空間	

<u>アレルギー対応献立表</u>

中学校

令和7年11月27日(木)

<u> </u>	<u> </u>
# 축정 / 송민정	可食量
献立名/食品名	(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
* 7 K	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
<>	
(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 こまつな(葉・生)	12.00
	6. 00 6. 00
*小松菜 国産たけのこ水煮1kg (短冊)	9. 60
国産にけりこ水魚TRB(位間) *もうそう筍	9. 60
*充填水配合	J. 00
↑ でルタンの 一 酸化防止剤(ビタミンC)	
p H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
15. 15. 15. 15. 15. 15. 15. 15. 15. 15.	(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	0.00
*5'ーリボヌクレオチドニ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	0. 02
*酸味料	
*7K	2. 59
〈 アレルギ ー >	2. 00
(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	
<>	

┃ 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)	0.01
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ーリンゴ酸	
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】	7.00
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<> 	
(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 *パン粉 *粉末状植物性たん白(大豆) *粉脂 *粒状植物性たん白(大豆) *食塩 *たん白自己消化物 *植香山油消化物 *者香エデ料ンプン(タピオカ) *調・カーリトを動・カーリー・大砂糖 *酸より、カーリー・大砂糖 *酸より、カーリー・大砂糖 *酸はあり、カーリー・大砂糖 *はもり、カーリー・大砂糖 *はもり、カーリー・大砂・大砂・大砂・大砂・大砂・大砂・大砂・大砂・大砂・大砂・大砂・大砂・大砂・	4. 54 0. 80 1. 78 1. 70 0. 32 0. 16 0. 10 0. 06 1. 60 0. 22 0. 18 0. 03 5. 10 3. 06 1. 68 0. 72 0. 25 0. 14 0. 06 0. 90 0. 20
*カロチノイド色素 *なたね油 *調整水 < アレルギー	0. 01 2. 18 23. 45
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 砂糖 小麦粉	13. 50
・	6. 09 5. 01

| *たまねぎ | 13.37| | *フラワーペースト | と 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)	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)
植物油脂(パーム、菜種) 水あめ しょ糖型液糖							
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							
加エデンプン (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 p H調整剤 水							
*全卵 *植物油脂加工品	2. 04 2. 04						
植物油脂(なたね)	2. 04						
*植物油脂(なたね、とうもろこし) *水	1. 32						
<> (小麦·卵·乳·大豆)							
						の t の は 体 目 (0 00 t '#\	

中学校

令和7年11月28日(金)

<u> Тин / + II / ZO II (</u>	<u> 17 / </u>
# 숙선 기술 대설	可食量
献立名/食品名	(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】	<u> </u>
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
*本造譲しょうゆ	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50g	50.00
*あじ	30.00
*パン粉	8.00
*小麦粉	3.85
*バッターミックス	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
*7K	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
*シリコーン	
【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
**	
*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	
	L 2 mm 188

献立名/食品名 ^{可食量} (g) * ジェフサ純正胡麻油1.65L 0.36
* ジェフサ純正胡麻油1 651 0 36
· / T / / / / / / / / / / / / / / / / /
*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 5g 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