

アレルギー対応献立表

中学校
令和7年12月1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)	
【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
*だいす	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)	
【若鶏ごま照焼き】	
若鶏ごま照り焼き50 g (10個入)	50.00
*鶏肉	29.82
*パン粉	1.49

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)
*粉末状植物性たん白 (大豆)	0.62	*氷水	2.54		
*植物油脂 (菜種)	1.91	にんじん	12.00		
*ごま	1.86	*人参	12.00		
*しょうゆ	1.79	つきこんにやく	12.00		
*砂糖	1.79	*こんにゃく粉			
*パン粉	0.89	*水酸化カルシウム			
*ぶどう糖	0.82	*水			
*発酵調味料	0.38	三温糖1kg	1.32		
*チキンエキス	0.11	*原料糖 (甘蔗原料糖)	1.19		
*食塩	0.09	*原料糖 (てん菜原料糖)	0.13		
*粉末がらスープ	0.03	*水酸化カルシウム			
*魚介エキス (かたくちいわし)	0.03	*ケイソウ土			
*酵母エキス	0.01	*パーライト			
*しょうゆ	0.75	*骨炭			
*砂糖	0.71	*イオン交換樹脂			
*発酵調味料	0.66	*塩酸			
*増粘剤 (加工デンブン: タピオカ)	0.18	*水酸化ナトリウム			
*重曹	0.09	*エタノール			
*香料		*ソルビタン脂肪酸エステル			
*カラチノイド色素		濃口しょうゆ10L	4.20		
*調整水	6.02	*大豆	4.20		
<----- アレルギー ----->		*小麦			
(小麦・乳・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)		*食塩			
【大根とちくわの炒め煮】		<----- アレルギー ----->			
大根(根)	30.00	(小麦・大豆)			
*大根	30.00	*料理酒1.8L	1.20		
豚ももスライス	18.00	*米			
*豚肉	18.00	*米こうじ (米)			
<----- アレルギー ----->		*醸造アルコール (さとうきび)			
(豚肉)		*本みりん1.8L	1.20		
(冷)焼竹輪50g	12.00	*もち米			
*たらすりみ	7.65	*米麹			
*馬鈴薯澱粉	0.68	*グルコース (コーン、馬鈴薯、甘藷)			
*砂糖	0.66	*醸造アルコール (サトウキビ)			
*みりん	0.25	キャノーラ油(ボトル1350 g)	0.12		
*食塩	0.21	*菜種油	0.12		

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

アレルギー対応献立表

中学校
令和7年12月2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)	
【マーぼー豆腐(長沼大豆ミート)】	
冷凍豆腐1kg	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	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	18.00
*豚肉	18.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
長沼大豆ミート(10kg箱)	4.20
*大豆(長沼産)	4.20
<----- 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	
おろししょうが1kg	0.60
*しょうが	0.60
*L-アスコルビン酸	

献立名／食品名	可食量(g)	献立名／食品名	可食量(g)	献立名／食品名	可食量(g)
*DL-リンゴ酸		<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)		<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*グルコン酸		*豆鼓醤100g	1.80	キャノーラ油(ボトル1350 g)	0.24
長ねぎ軟白	12.00	*醤油		*菜種油	0.24
*長ねぎ	12.00	*とうち		でん粉10kg	3.84
にんじん	12.00	*水		*じゃがいもでん粉	3.84
*人参	12.00	*砂糖		【ギョーザ(2・3個)】	
チンゲン菜	9.60	*にんにく		餃子(焼き目付き) 24g (10個入)	72.00
*チンゲン菜	9.60	*食塩		*キャベツ	20.23
*菌床椎茸3mmスライス1kg	0.36	*大豆油		*たまねぎ	4.46
*しいたけ	0.36	*米酒		*にら	0.86
赤みそ10kg	7.20	*アセチル化アジピン酸架橋デンプン		*豚肉	6.26
*大豆		<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)		*鶏肉	4.90
*米		*四川豆板醤テオ-1kg	0.48	*豚脂	4.46
*食塩		*水	0.24	*でん粉加工食品(馬鈴薯、タピオカ、植物油脂:亜麻)	0.86
<----- アレルギー -----> (大豆)		*唐辛子	0.06	*しょうゆ	0.43
豚ひき肉	18.00	*食塩	0.06	*食塩	0.29
*豚肉	18.00	*塩漬唐辛子	0.06	*酵母エキス	0.22
<----- アレルギー -----> (豚肉)		*発酵調味料	0.02	*砂糖	0.14
長沼大豆ミート(10kg箱)	4.20	*みそ	0.02	*しょうがベースト	0.14
*大豆(長沼産)	4.20	*パプリカ	0.01	*香辛料	
<----- アレルギー -----> (大豆)		*そら豆粉	0.01	*小麦粉	14.40
おろしにんにく1kg	0.60	*調味料(アミノ酸等)		*植物油脂(大豆、菜種)	1.73
*にんにく	0.60	*酒精		*水あめ混合異性化液糖	0.29
*クエン酸		*pH調整剤		*ぶどう糖	0.07
*クエン酸ナトリウム		<----- アレルギー -----> (大豆)		*でん粉(とうもろこし)	0.14
*DL-リンゴ酸		*鶏ガラスープ1kg	2.40	*大豆粉	0.07
おろししょうが1kg	0.60	*ガラスープ	2.40	*水	7.99
*しょうが	0.60	鶏骨		*加工デンプン(米、タピオカ、とうもろこし)	3.82
*L-アスコルビン酸		まる鶏		*炭酸カルシウム	0.22
		長ねぎ		*トレハロース	
		玉ねぎ		*ピロリン酸鉄	
		にんじん		*調味料(アミノ酸)	
		水		*乳化剤	
				*安定剤(タマリンド)	
				<----- 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)	
【白ごまプリン】	
白ごまプリン30	30.00
*乳又は乳製品を主要原料とする食品	5.94
*ぶどう糖	3.15
*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	1.80
*ねりごま	1.65
*ミルクカルシウム（乳）	0.12
*食塩	0.03
*水	16.95
*ゲル化剤（加工デンプン・トキワシ・増粘多糖類）	0.33
*乳化剤（大豆）	0.03
*香料（乳、大豆）	
<----- アレルギー ----->	
(卵・乳・ごま・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12月3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 (バーム油、大豆油、菜種油)	
食用精製加工油脂	
パーム核油	
果糖ぶどう糖液糖	
食塩	
製造水	
*イースト	1.51
*食塩	0.87
*パン品質改良剤	0.29
小麦でん粉	
小麦たん白	
小麦粉	0.05
コーンスターチ	
麦芽粉末	
粉末酵母	
*製造水	36.35
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【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)	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) シヨルダーベーコン1kg	6.00	*チキンエキスパウダー (鶏肉由来)	0.02	*豚肉	15.20		
*豚かた肉	5.83	*香辛料		*食塩	0.22		
*食塩	0.10	<----- アレルギー ----->		*砂糖	0.14		
*砂糖	0.05	(鶏肉)		*香辛料	0.04		
*香辛料	0.02	* 鶏ガラスープ1kg	1.20	白コショウ			
ナツメグ		*ガラスープ	1.20	カルワイ			
コリアンダー		鶏骨		マスター			
カルダモン		まる鶏		<----- アレルギー ----->			
オールスパイス		長ねぎ		(豚肉)			
<----- アレルギー ----->		玉ねぎ		たまねぎ	18.00		
(豚肉)		にんじん		*玉ねぎ	18.00		
キャベツ	18.00	水		ピーマン	7.20		
*キャベツ	18.00	<----- アレルギー ----->		*ピーマン	7.20		
たまねぎ	18.00	ホワイトペッパー1kg	0.01	チルドポテト1kg(1.5cm角)	18.00		
*玉ねぎ	18.00	*ホワイトペッパー	0.01	*じゃがいも	18.00		
にんじん	12.00	瀬戸のほんじお1kg	0.18	*食塩			
*人参	12.00	*海水	0.18	*ピロリン酸Na			
チキンブイヨン1kg	3.84	【白身魚フライ】		*酸化防止剤 (ビタミンC)			
*食塩	3.52	JFSA白身魚フライ60g	60.00	(冷) ホールコーン1kg	12.00		
*砂糖		*ホキ	30.00	*とうもろこし	12.00		
*デキストリン		*パン粉 (大豆、とうもろこし)	15.00	ダイスカットチーズ8mm1kg	6.00		
*チキンエキス調味料		*小麦粉	4.27	*ナチュラルチーズ	5.09		
食塩		*でん粉 (とうもろこし)	0.34	*乳化剤			
デキストリン		*食塩	0.14	*重曹			
でん粉分解物 (タピオカ)		*炭酸カルシウム	0.18	*水			
チキンエキス		*調味料 (アミノ酸)	0.02	<----- アレルギー ----->			
チキンオイル		*ピロリン酸鉄	0.01	(乳)			
酵母エキス		*水	10.04	* トマトソース濃縮タイプ1kg	7.66		
オニオンパウダー		<----- アレルギー ----->		*トマト	5.59		
オニオンエキス		(小麦・大豆)		*たまねぎ	1.00		
しいたけエキスパウダー		キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	6.00	*パプリカ	0.38		
たん白加水分解物		*食用なたね油	6.00	*砂糖	0.15		
香辛料		*シリコーン		*食塩	0.15		
*鶏肉パウダー (鶏肉由来)		【ピザ風ソテー】		*白ワイン	0.15		
*酵母エキス		(冷) ウインナーカット1kg	15.60	*大豆油	0.15		
*オニオンエキスパウダー				*にんにく	0.08		

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)
*香辛料 *クエン酸 <----- アレルギー -----> (大豆)	0.01
* カゴメサルサボモドーロ3kg	6.90
*トマト *たまねぎ *食用植物油脂 オリーブオイル 大豆油 *にんにく *食塩 *チキンブイヨン *香辛料 *クエン酸 <----- アレルギー -----> (大豆・鶏肉)	5.71 0.55 0.21 0.21 0.07 0.07 0.07 0.01
三温糖1kg	0.19
*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	0.17 0.02
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	0.10
*海水	0.10
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.50
*菜種油	0.50
でん粉10kg	0.55

献立名／食品名	可食量 (g)
*じゃがいもでん粉	0.55

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(0.0g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 12 月 4 日 (木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【カレーうどん】	
うどん中学生175g	175.00
*小麦粉	126.00
*水	45.50
*食塩	4.02
*酸味料	0.02
<----- アレルギー ----->	
(小麦)	
豚ももスライス	24.00
*豚肉	24.00
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
たまねぎ	40.00
*玉ねぎ	40.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
こまつな(葉・生)	8.00
*小松菜	8.00
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
(冷)油揚げカット	6.00
*だいす	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)	
*菌床椎茸3mmスライス1kg	0.36
*しいたけ	0.36
*給食用カレーフレーク1kg	7.80
*小麦粉	2.65
*豚脂	1.87
*砂糖	0.78
*カレーパウダー	0.55
*食塩	0.55

献立名／食品名	可食量 (g)
*でんぶん (とうもろこし)	0.31
*香辛料	0.04
*麦芽糖	0.04
*オニオンパウダー	0.04
*酵母エキス	0.04
*粉末しょうゆ	0.04
*トマトパウダー	0.04
*こんぶエキス	0.04
*ぶどう糖	0.04
*小麦発酵調味料	0.04
*加工デンブン (キャッサバ)	0.70
*カラメル色素	0.08
*乳化剤 (大豆)	
*酸味料	
*ピロリン酸鉄	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
* ジエフサ カレーフレーク1kg	7.80
*小麦粉	2.57
*豚脂	2.11
*砂糖	0.94
*食塩	0.78
*カレーパウダー	0.55
*デキストリン	0.31
*香辛料	0.08
*ローストオニオンパウダー	0.08
*しょう油加工品	0.08
*脱脂大豆	0.08
*ローストガーリックパウダー	0.08
*玉ねぎエキス	0.08
*小麦発酵調味料	0.08
*調味料 (アミノ酸等)	
*カラメル色素	
*酸味料	
*香料	
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆)	
* めんつゆ 1.8L	3.60
*本造醸しようゆ	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	
<----- アレルギー ----->	0.57
(小麦・大豆)	
濃口しょうゆ 10L	1.80
*大豆	1.80
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
* 料理酒 1.8L	1.20
*米	
*米こうじ (米)	
*醸造アルコール (さとうきび)	
カレー粉 400 g	0.36
*ターメリック	0.12
*コリアンダー	0.06
*クミン	0.06
*フェヌグリーク	0.04
*チリペッパー	0.03
*オールスパイス	0.01
*その他の香辛料	0.04
* 素材力だし かつおだし 500 g	0.60
*風味原料	0.23

献立名／食品名	可食量 (g)
かつお節粉末	
かつお節エキス粉末	
かつおエキス粉末	
昆布粉末	
*でん粉分解物	0.23
*酵母エキス粉末	0.08
*麦芽糖	0.06
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
----- アレルギー -----	
(乳)	
【星のコロッケ】	
星のコロッケ50 g	50.00
*馬鈴薯	21.70
*たまねぎ	2.45
*鶏肉	1.85
*豚肉	1.70
*砂糖	0.90
*豚脂	0.90
*乾燥マッシュポテト	0.85
*食塩	0.05
*香辛料	
*酵母エキス	
* (衣)	
*パン粉	7.70
*小麦粉	1.35
*コーンフラワー	0.90
*デキストリン	0.90
*植物油脂 (とうもろこし)	0.65
*還元水あめ	0.45
*でん粉 (とうもろこし)	0.10
*水	7.35
*炭酸カルシウム	0.20
*ピロリン酸鉄	
*調味料 (無機塩)	

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(0.0g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)
<----- アレルギー -----> (小麦・鶏肉・豚肉)	
キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	5.00
*食用なたね油	5.00
*シリコーン	
【厚揚げのそぼろ煮(味噌味)】	
(冷)ミニ絹厚揚げ	36.00
*豆乳	27.40
*植物油(菜種)	2.95
*加工澱粉(とうもろこし、キャッサバ)	2.27
*凝固剤製剤	0.43
*トランスグルタミナーゼ製剤(酵素)	0.11
*水	2.84
<----- アレルギー -----> (大豆)	
豚ひき肉	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	6.00
*人参	6.00
おろししょうが1kg	1.20
*しょうが	1.19
*L-アスコルビン酸	
*DL-リンゴ酸	
*グルコン酸	
(冷)カットいんげん1kg	6.00
*いんげん	6.00
白みそ10kg	3.12
*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	1.80
*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	
*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)	
*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)	
でん粉10kg	0.60
*じゃがいもでん粉	0.60
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)	
キャノーラ油(ボトル1350g)	1.20
*菜種油	1.20

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12月5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)	
【とりつみれ味噌汁】	
(冷) 鶏つくねボール 12~14g	30.00
*鶏ひき肉	28.41
*みそ	1.44
*食塩	0.15
<----- アレルギー ----->	
(大豆・鶏肉)	
にんじん	12.00
*人参	12.00
はくさい	24.00
*白菜	24.00
(冷) ささがきごぼう 1kg	6.00
*ごぼう	6.00
(冷) 油揚げカット	8.40
*だいす	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)	
長ねぎ軟白	8.40
*長ねぎ	8.40
こまつな(葉・生)	6.00
*小松菜	6.00
* 煮干 1kg	1.80
*かたくちいわし	1.80

献立名／食品名	可食量(g)	献立名／食品名	可食量(g)	献立名／食品名	可食量(g)
*食塩		*ほしひじき	1.80	*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*酸化防止剤(ビタミンE)		(冷) さつま揚 人参なし(長方形) 50g	8.40	*醸造アルコール(サトウキビ)	
白みそ 10kg	12.00	*魚肉(すけとうたら)	5.06	*料理酒 1.8L	1.20
*大豆		*でん粉(馬鈴薯)	0.42	*米	
*米		*植物油(菜種油)	0.42	*米こうじ(米)	
*食塩		*砂糖	0.41	*醸造アルコール(さとうきび)	
<----- アレルギー ----->		*食塩	0.16	【おかかふりかけ】	
(大豆)		*みりん	0.13	すこやかふりかけおかか 2g	2.00
		*水	1.80		
【いわしのみぞれ煮】		しらたき	14.40	*ぶどう糖	0.42
いわしのみぞれ煮 50g(10個入)	50.00	*こんにゃく粉		*砂糖	0.32
*いわし	36.60	*水酸化カルシウム		*食塩	0.18
*だいこん	3.65	*水	0.06	*鰹節粉	0.14
しょうゆ	2.00	キャノーラ油(ボトル 1350g)	0.60	*とうもろこしでん粉	0.08
発酵調味料	1.50	*菜種油	0.60	*デキストリン	0.03
砂糖	0.90	濃口しょうゆ 10L	4.20	*酵母エキス	0.01
*でん粉(馬鈴薯、とうもろこし)	0.45	*大豆		*抹茶	0.01
醸造酢	0.10	*小麦		*鰹削り節	0.43
魚エキス(いわし、さば、かつお)	0.10	*食塩		*砂糖	0.09
こんぶだし	0.05	<----- アレルギー ----->		*食塩	0.06
*水	4.65	(小麦・大豆)		*酵母エキス	0.02
<----- アレルギー ----->		三温糖 1kg	1.20	*椎茸エキス	0.01
(小麦・さば・大豆)		*原料糖(甘蔗原料糖)	1.08	*海苔	0.17
		*原料糖(てん菜原料糖)	0.12	*貝カルシウム	0.02
【ひじきの炒め煮】		*水酸化カルシウム		*セルロース	0.02
豚ももスライス	8.40	*ケイソウ土		*酸化防止剤(ビタミンE)	
*豚肉	8.40	*パーライト			
<----- アレルギー ----->		*骨炭			
(豚肉)		*イオン交換樹脂			
* 高野豆腐 うす切り 500g	6.00	*塩酸			
*大豆	5.92	*水酸化ナトリウム			
*炭酸カリウム	0.04	*エタノール			
*塩化カルシウム	0.04	*ソルビタン脂肪酸エステル			
<----- アレルギー ----->					
(大豆)					
にんじん	12.00	* 本みりん 1.8L	2.40		
*人参	12.00	*もち米			
* 国産ひじき	1.80	*米麹			

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12月8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)	
【豆腐となめこの味噌汁】	
冷凍豆腐1kg	24.00
*豆乳	21.17
*難消化デキストリン	0.86
*加工澱粉 (キヤッサバ)	0.34
*焼成カルシウム	0.22
*凝固剤	0.20
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.12
*水	1.10
<----- アレルギー -----> (大豆)	
なめこ水煮固形500 g	12.00
*なめこ	12.00
(冷)油揚げカット	8.40
*だいす	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)	
大根(根)	30.00
*大根	30.00
ほうれんそう生	8.40
*ほうれん草	8.40
白みそ10kg	12.00
*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)
*米 *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)		【人参と春雨のツナ煮】		【三温糖1kg】	
*煮干1kg	1.80	にんじん	18.00	三温糖1kg	1.20
*かたくちいわし	1.80	*人参	18.00	*米こうじ (米) *醸造アルコール (さとうきび)	
*食塩		まぐろ油漬フレーク1kg	30.00	*原料糖 (甘蔗原料糖) *原料糖 (てん菜原料糖)	1.08
*酸化防止剤 (ビタミンE)		*きはだまぐろ	18.60	*水酸化カルシウム	0.12
【鶏と根菜のつくね】		*食用こめ油	6.60	*ケイソウ土	
国産鶏と根菜の平つくね50g (10個入)	50.00	*食塩	0.24	*パーライト	
*鶏肉	16.27	*水	4.56	*骨炭	
*ごぼう	4.59	*ばれいしょでん粉	7.20	*イオン交換樹脂	
*玉ねぎ	3.94	*かんしょでん粉		*塩酸	
*れんこん	3.94	*繊維素グリコール酸ナトリウム		*水酸化ナトリウム	
*里芋	2.63	*ミョウバン		*エタノール	
*豚脂	2.76	*めんつゆ1.8L	1.80	*ソルビタン脂肪酸エステル	
*でん粉 (タピオカ、馬鈴薯)	1.62	*本造謹しょゆ			
*粉末状大豆たん白	0.88	*かつおエキス			
*砂糖	1.22	*砂糖			
*しょうゆ (大豆、食塩)	0.63	*みりん風米発酵調味料			
*食物繊維	0.62	*食塩			
*ドロマイド (炭酸カルシウムマグネシウム含有物)	0.49	*グルタミン酸Na			
*食塩	0.25	*カツオフレーバー			
*発酵調味料	0.11	*カラメル			
*こんにゃく粉	0.07	*コハク酸			
*香辛料	0.02	*クエン酸			
*果糖ぶどう糖液糖	1.75	*核酸			
*しょうゆ (大豆、食塩)	0.84	*水	0.28		
*砂糖	0.47	<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)			
*酵母エキス	0.14	濃口しょうゆ10L			
*発酵調味料	0.11	*大豆	1.44		
*カツオブシエキス	0.11	*小麦	1.44		
*増粘剤 (加工でん粉・トウモロコシ)	0.47	*食塩			
*水	6.12	<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)			
<----- アレルギー -----> (大豆・鶏肉・豚肉)		*料理酒1.8L			
		*米	1.20		

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12月9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)	
【さつま汁】	
鶏むね肉スライス	24.00
*鶏むね肉	24.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
冷凍豆腐1kg	18.00
*豆乳	15.88
*難消化デキストリン	0.65
*加工澱粉 (キヤッサバ)	0.25
*焼成カルシウム	0.16
*凝固剤製剤	0.15
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.09
*水	0.82
<----- アレルギー -----> (大豆)	
(冷) さつまいもダイス1cm×1kg	18.00
*さつまいも	18.00
大根(根)	24.00
*大根	24.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
白みそ10kg	12.00
*大豆	
*米	
*食塩	

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 -----> (大豆)		濃口しょうゆ10L	2.40	*大豆	2.40	*小麦	
*煮干1kg	1.80	*食塩		*食塩		*食塩	
*かたくちいわし	1.80	<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)		*小麦		*アルコール	
*食塩		*酸化防止剤 (ビタミンE)		*アルコール		*酒粕	
*穀物酢1.8L	1.80	*食塩		*酒粕		*水	
【サーモンフライ】		【三温糖1kg	1.68	*水		*原料糖 (甘蔗原料糖)	1.51
サーモンフライ40g	40.00	*原料糖 (てん菜原料糖)	0.17	*原料糖 (甘蔗原料糖)		*水酸化カルシウム	
*白鮭	20.00	*水酸化カルシウム		*ケイソウ土		*ケイソウ土	
*生パン粉 (小麦・大豆)	8.20	*イオン交換樹脂		*パーライト		*パーライト	
*水	6.80	*塩酸		*骨炭		*骨炭	
*バッターミックス (とうもろこし)	2.60	*水酸化ナトリウム		*イオン交換樹脂		*イオン交換樹脂	
*打ち粉 (とうもろこし)	2.40	*エタノール		*ソルビタン脂肪酸エステル		*ソルビタン脂肪酸エステル	
<----- アレルギー -----> (小麦・さけ・大豆)		*ジエフサ純正胡麻油1.65L	0.36	*ジエフサ純正胡麻油1.65L	0.36	*ジエフサ純正胡麻油1.65L	0.36
キャノーラ油 (一斗缶16.5kg)	5.00	*食用ごま油		*食用ごま油		*食用ごま油	
*食用なたね油	5.00	ごま		ごま		ごま	
*シリコーン		<----- アレルギー -----> (ごま)		<----- アレルギー -----> (ごま)		<----- アレルギー -----> (ごま)	
【おかか野菜】		瀬戸のほんじお1kg	0.20	瀬戸のほんじお1kg	0.20	瀬戸のほんじお1kg	0.20
緑豆もやし	36.00	*海水	0.20	*海水	0.20	*海水	0.20
*もやし	36.00	ホワイトペッパー1kg	0.02	ホワイトペッパー1kg	0.02	ホワイトペッパー1kg	0.02
キャベツ	24.00	*ホワイトペッパー	0.02	*ホワイトペッパー	0.02	*ホワイトペッパー	0.02
*キャベツ	24.00						
にんじん	18.00						
*人参	18.00						
*骨丸ごと味付けおかか300g	0.96						
*鰹節	0.96						
濃口しょうゆ							
醸造酢							
*砂糖							
*かつお骨粉末							
*魚介エキス (鰹、むろあじ、煮干し)							
*食塩							
*酵母エキス							
<----- 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12月10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(バーム油、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
コーンスターク	
麦芽粉末	
粉末酵母	
*製造水	42.43
<-----アレルギー-----> (小麦・大豆)	
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<-----アレルギー-----> (乳)	
【ハヤシシチュー】	
豚ももスライス	18.00
*豚肉	18.00
<-----アレルギー-----> (豚肉)	
メークイン	36.00
*メークイン	36.00
たまねぎ	48.00

献立名／食品名	可食量 (g)	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)
*玉ねぎ	48.00	配合水	7.50	*垂硫酸塩		キャノーラ油(ボトル1350g)	0.36
にんじん	18.00	*デミグラスソース1kg	6.00	*菜種油	0.36		
*人参	18.00	*たまねぎ	0.60	三温糖1kg	0.30		
*ぶなしめじ(生)4kg	9.60	*トマトペースト	0.48	*原料糖(甘蔗原料糖)	0.27		
*ぶなしめじ	9.60	*にんじん	0.30	*原料糖(てん菜原料糖)	0.03		
(冷)ソテーオニオン1kg	6.00	*チキンエキス	0.30	*水酸化カルシウム			
*玉ねぎ	5.91	*フォン・ド・ヴォー(牛肉、大豆)	0.24	*ケイソウ土			
*サラダ油	0.09	*牛肉		*パーライト			
大豆油		*トマトケチャップ		*骨炭			
なたね油		*牛脂		*イオン交換樹脂			
シリコーン		*砂糖		*塩酸			
<-----アレルギー----->		*ウスターーソース		*水酸化ナトリウム			
(大豆)		*ビーフエキス		*エタノール			
*ハヤシルウ(交易)1kg	18.00	*酵母エキスパウダー		*ソルビタン脂肪酸エステル			
*小麦粉	7.43	*食塩		ホワイトペッパー1kg	0.01		
*パーム油	4.37	*セロリ		*ホワイトペッパー	0.01		
*砂糖	2.20	*香辛料		*みじん切りにんにく1kg	0.36		
*食塩	1.58	*増粘剤(加工でん粉 とうもろこし)		*にんにく	0.36		
*トマトペースト	1.10	*カラメル色素		*pH調整剤			
*香辛料	0.16	*調味料(アミノ酸等)		*みじん切りしょうが950g	0.36		
*カラメル色素	0.79	*水		*しょうが	0.36		
*調味料(アミノ酸等)	0.29	<-----アレルギー----->		*酸化防止剤(V.C)			
*酸味料	0.07	(小麦・牛肉・大豆・鶏肉)		*pH調整剤			
<-----アレルギー----->		*ウスターーソース1.8L	1.20	【オムレツ】			
(小麦)		*液糖 しょ糖型液糖	0.37	Caたっぷりオムレツ40g(10個入)	40.00		
*学給用トマトケチャップ特級3kg	3.60	*ぶどう糖果糖液糖	0.14	*液卵	23.60		
*トマト	2.44	*トマトペースト	0.02	*油脂加工品	5.20		
*糖類	0.79	*オニオンエキス		植物油脂(大豆)、卵黄、食塩			
砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*レモン果汁		*でん粉発酵調味料			
ぶどう糖		*醸造酢	0.12	*食用卵殻粉			
*醸造酢	0.14	*並塩	0.09	*植物油脂			
*食塩	0.11	*蛋白加水分解物	0.02	*トレハロース	2.00		
*たまねぎ	0.11	*香辛料		*加工でん粉(とうもろこし)	1.60		
*香辛料		*水	0.43	*水	7.20		
*トマトピューレー3kg(ナガノトマト)	12.00	*赤ワイン1.8L	1.20	<-----アレルギー----->			
*トマトペースト	4.50	*輸入ワイン					

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

アレルギー対応献立表

中学校

献立名／食品名	可食量 (g)
(卵・大豆)	
【カラフル野菜のカレーソテー】	
(冷) まるごと野菜ミックス1kg(人参・コーン・インゲン)	30.00
*にんじん	12.00
*とうもろこし	12.00
*いんげん	6.00
(冷) ブロッコリーダイス500g	19.20
*ブロッコリー	19.20
(冷) ウィンナーカット1kg	15.00
*豚肉	14.62
*食塩	0.21
*砂糖	0.14
*香辛料	0.04
白コショウ	
カルワイ	
マスタード	
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
カレー粉400g	0.25
*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	0.03
*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
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.60
*菜種油	0.60
コンソメチキン味500g	0.60
*食塩	0.20
*砂糖	0.10
*たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉)	0.06
*デキストリン	0.05
*チキンエキスパウダー	0.03

献立名／食品名	可食量 (g)
*食用とうもろこし油	0.03
*ぶどう糖	0.02
*かつおエキス粉末	
*オニオンパウダー	
*香辛料	
*調味料（アミノ酸等）	0.10
*カラメル色素	
*香料	
←----- アレルギー -----→	
(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
瀬戸のほんじょ1kg	0.20
*海水	0.20

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(0.0g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12月11日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【味噌ラーメン】	
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)	
たまねぎ	24.00
*玉ねぎ	24.00
にんじん	9.60
*人参	9.60
キャベツ	24.00
*キャベツ	24.00
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
豚ももスライス	36.00
*豚肉	36.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
国産水煮メンマ1kg味無し	6.00
*筍	4.20
*食塩	0.09
*酸化防止剤(ビタミンC)	0.01
*酸味料	
*水	1.70
*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	
*大地の味噌ラーメンスープ2kg	12.96

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)
*みそ		(乳)		(冷) カットいんげん1kg	6.84
*食塩		【揚げパオズ(2,2個)】		*いんげん	6.84
*野菜(玉ねぎ、しょうが)		鉄カルパオパオ25g(30個入)	50.00	*きくらげスライス100g/袋	0.68
*ポークエキス				*あらげきくらげ	0.68
*砂糖				豚ひき肉	10.90
*食用油脂(豚脂、ごま油、大豆油)				*豚肉	10.90
*にんにくペースト				<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*ごま				おろしにんにく1kg	0.99
*たん白加水分解物				*にんにく	0.98
*香辛料				*クエン酸	0.01
*調味料(アミノ酸等)				*クエン酸ナトリウム	
*カラメル色素				*DL-リンゴ酸	
<----- アレルギー -----> (ごま・大豆・豚肉)				*ジエフサ純正胡麻油1.65L	0.99
赤みそ10kg	3.60			*食用ごま油	0.99
*大豆				ごま	
*米				<----- アレルギー -----> (ごま)	
*食塩				*がらスープ達人500g(顆粒)	0.46
<----- アレルギー -----> (大豆)				*粉末動物油脂(鶏肉)	0.08
*鶏ガラスープ1kg	6.00			*ポークエキスパウダー	0.08
*ガラスープ	6.00			*チキンエキスパウダー	0.08
鶏骨				*食塩	0.04
まる鶏				*コラーゲンペプチド(ゼラチン)	0.03
長ねぎ				*デキストリン	0.03
玉ねぎ				*麦芽糖	0.03
にんじん				*酵母エキスパウダー	0.01
水				*調味動物油脂(小麦、大豆、鶏肉)	0.01
<----- アレルギー -----> (鶏肉)				*砂糖	0.01
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.84			*チキンパウダー	
*菜種油	0.84			*ポークパウダー	
【牛乳】				*ねぎエキスパウダー	
牛乳206g	206.00			*しょうがパウダー	
*牛乳	206.00			*米サラダ油	
<----- アレルギー ----->				*調味料(アミノ酸等)	
				*糊料(グーガム)	0.05

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)
*香料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン)	
濃口しょうゆ10L	4.50
*大豆 *小麦 *食塩 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	4.50
三温糖1kg	1.19
*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	1.07 0.12
*穀物酢1.8L	1.09
*米 *アルコール *酒粕 *食塩	
*白いりごま1kg	0.75
*ごま (いり) <----- アレルギー -----> (ごま)	0.75
でん粉10kg	0.96
*じゃがいもでん粉	0.96

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(0.0g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12月12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)	
【おでん】	
にんじん	24.00
*人参	24.00
大根(根)	60.00
*大根	60.00
ねじりこんにゃく1kg(約200個)	27.60
*こんにゃく芋	0.86
*こんにゃく粉	0.75
*海藻粉末	0.02
*水酸化カルシウム	0.04
*地下水	25.92
(冷)一口がんも1kg	
*豆腐 豆腐用凝固剤	11.64
*植物油脂(なたね油)	4.32
*粉状大豆たん白(大豆)	3.77
*にんじん	1.44
*でん粉(とうもろこし)	0.36
*糖類(砂糖、ぶどう糖)	0.26
*食塩	0.05
*調味料(アミノ酸)	
*水	2.16
<----- アレルギー -----> (大豆)	
(冷)さつま揚 人参なし(長方形) 50g	24.00
*魚肉(すけとうたら)	14.45
*でん粉(馬鈴薯)	1.21

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(菜種油)	1.20	*コハク酸			
*砂糖	1.18	*クエン酸			
*食塩	0.46	*核酸			
*みりん	0.37	*水			
*水	5.14	<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	0.19		
冷凍むすびめ昆布1kg		*料理酒1.8L		*本みりん1.8L	
*乾燥昆布	3.39	*米		*もち米	
*水	8.13	*米こうじ(米)		*米麹	
*煮汁	2.88	*醸造アルコール(さとうきび)		*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
濃口しょうゆ10L		【にしん甘露煮(1・2個)】		*醸造アルコール(サトウキビ)	
*大豆	7.20	にしん甘露煮25g(20個入)		【にしん甘露煮(1・2個)】	
*小麦		*にしん	32.00	にしん甘露煮(1・2個)	
*食塩		*上白糖(原料糖)	10.00	にしん甘露煮25g(20個入)	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)		*しょうゆ	5.50	にしん甘露煮25g(20個入)	
三温糖1kg		脱脂加工大豆		にしん甘露煮(1・2個)	
*原料糖(甘蔗原料糖)	2.16	食塩		にしん甘露煮(1・2個)	
*原料糖(てん菜原料糖)	0.24	小麦		にしん甘露煮(1・2個)	
*水酸化カルシウム		大豆		にしん甘露煮(1・2個)	
*ケイソウ土		ぶどう糖		にしん甘露煮(1・2個)	
*パーライト		種麹		にしん甘露煮(1・2個)	
*骨炭		*水あめ(でん粉 馬鈴薯)	2.00	にしん甘露煮(1・2個)	
*イオン交換樹脂		*発酵調味料	0.50	にしん甘露煮(1・2個)	
*塩酸		米醸造液		にしん甘露煮(1・2個)	
*水酸化ナトリウム		ぶどう糖		にしん甘露煮(1・2個)	
*エタノール		異性化液糖		にしん甘露煮(1・2個)	
*ソルビタン脂肪酸エステル		水あめ		にしん甘露煮(1・2個)	
*めんつゆ1.8L		砂糖		にしん甘露煮(1・2個)	
*本造醸しようゆ	0.54	アルコール		にしん甘露煮(1・2個)	
*かつおエキス	0.17	食塩		にしん甘露煮(1・2個)	
*砂糖	0.14	水		にしん甘露煮(1・2個)	
*みりん風米発酵調味料	0.09			にしん甘露煮(1・2個)	
*食塩	0.04			にしん甘露煮(1・2個)	
*グルタミン酸Na	0.02			にしん甘露煮(1・2個)	
*カツオフレーバー	0.01			にしん甘露煮(1・2個)	
*カラメル				にしん甘露煮(1・2個)	

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12月15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)	
【ワンタンスープ】	
* ウエーブワンタン1kg	9.60
*小麦粉	9.58
*食塩	0.02
<----- アレルギー -----> (小麦)	
はくさい	18.00
*白菜	18.00
たまねぎ	30.00
*玉ねぎ	30.00
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
にんじん	8.40
*人参	8.40
* 菌床椎茸3mmスライス1kg	0.60
*しいたけ	0.60
* 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

献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩	1.14	*植物性たん白(小麦、大豆)	4.38	キャノーラ油(ボトル1350 g)	0.54
*たん白加水分解物	0.74	*豚肉	3.60	*菜種油	0.54
植物性たん白質(大豆)		*ほうれんそう	3.12	濃口しょうゆ10L	2.16
食塩		*でん粉加工食品(馬鈴薯、タピオカ)	1.26	*大豆	2.16
*肉エキス	0.72	*パン粉	1.26	*小麦	
鶏骨抽出エキス		*しょうがペースト	0.48	*食塩	
豚骨抽出エキス		*みりん	0.48	<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
食塩		*小麦粉	5.88	* 料理酒1.8L	1.08
たまねぎ		*水	2.40	*米	
植物油脂(ごま)		*砂糖	1.02	*米こうじ(米)	
L-グルタミン酸ナトリウム		*しょうゆ	0.48	*醸造アルコール(さとうきび)	
調味料製剤		*食塩	0.36	* 本みりん1.8L	0.65
キサンタンガム		*水あめ混合異性化液糖	0.06	*もち米	
グーガム		*酵母エキス	0.06	*米麹	
水		*香辛料	0.06	*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*砂糖	0.30	*炭酸カルシウム	0.30	*醸造アルコール(サトウキビ)	
*調味料(アミノ酸等)	0.28	*ビロリン酸鉄		赤みそ10kg	1.40
*酒精	0.15	*乳化剤		*大豆	
*酸味料	0.01	<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・豚肉)		*米	
クエン酸		【ブルコギ】		*食塩	
*水	3.85	豚ももスライス	27.00	<----- アレルギー -----> (大豆)	
<----- アレルギー -----> (ごま・大豆・鶏肉・豚肉)		*豚肉	27.00	四川豆板醤テオ-1kg	0.09
* 料理酒1.8L	1.20	<----- アレルギー -----> (豚肉)		*水	0.05
*米		たまねぎ	16.20	*唐辛子	0.01
*米こうじ(米)		*玉ねぎ	16.20	*食塩	0.01
*醸造アルコール(さとうきび)		緑豆もやし	21.60	*塩漬唐辛子	0.01
ホワイトペッパー1kg	0.01	*もやし	21.60	*発酵調味料	
*ホワイトペッパー	0.01	にんじん	10.80	*みそ	
【肉焼壳(1・2個)】		*人参	10.80	*パプリカ	
5種の野菜入り肉焼壳30g(25個入)	60.00	おろしにんにく1kg	0.76	*そら豆粉	
*鶏肉	10.92	*にんにく	0.75	*調味料(アミノ酸等)	
*とうもろこし	6.24	*クエン酸		*酒精	
*にんじん	6.24	*クエン酸ナトリウム		*pH調整剤	
*豚脂	6.24	*DL-リンゴ酸		<----- アレルギー ----->	
*たまねぎ	5.16				

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)
(大豆)	
三温糖1kg	0.76
*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	0.68 0.08
* ジェフサ純正胡麻油1.65L	0.76
*食用ごま油 ごま <----- アレルギー -----> (ごま)	0.76
* 白いりごま1kg	1.08
*ごま（いり） <----- アレルギー -----> (ごま)	1.08

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12月16日(火)

献立名／食品名	可食量(g)
【麦飯】	
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
*麦割 米粒麦(20入れ)	7.00
*おむぎ 米粒麦	7.00
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【ポークカレー】	
豚ももスライス	24.00
*豚肉	24.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
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
*ウスターソース1.8L	0.60
*液糖 しょ糖型液糖	0.18
*ぶどう糖果糖液糖	0.07
*トマトペースト	0.01
*オニオンエキス	
*レモン果汁	
*醸造酢	0.06
*並塩	0.04
*蛋白加水分解物	0.01
*香辛料	
*水	0.22
*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

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・ぶどう糖果糖液糖		*粉末しょうゆ	0.02	*カレー粉	1.56
ぶどう糖		*トマトパウダー	0.02	*砂糖	1.56
*醸造酢	0.14	*こんぶエキス	0.02	*食塩	1.09
*食塩	0.11	*ぶどう糖	0.02	*酵母エキス	0.62
*たまねぎ	0.11	*小麦発酵調味料	0.02	*トマトペースト	0.31
*香辛料		*加工デンプン(キャッサバ)	0.43	*ぱれいしょでん粉	0.31
*みじん切りにんにく1kg	0.60	*カラメル色素	0.05	*ココアパウダー	0.25
*にんにく	0.60	*乳化剤(大豆)		*パンブキンパウダー	0.19
*pH調整剤		*酸味料		*野菜(玉ねぎ、にんにく)	0.19
*みじん切りしょうが950g	0.60	*ピロリン酸鉄		*粉末米酢	0.16
*しょうが	0.60	<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)		カレー粉400g	0.06
*酸化防止剤(V.C)		*ジェフサ カレーフレーク1kg	4.80	*ターメリック	0.02
*pH調整剤		*小麦粉	1.58	*コリアンダー	0.01
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.36	*豚脂	1.30	*クミン	0.01
*菜種油	0.36	*砂糖	0.58	*フェヌグリーク	0.01
(冷)ソテーオニオン1kg	3.60	*食塩	0.48	*チリペッパー	0.01
*玉ねぎ	3.55	*カレーパウダー	0.34	*オールスパイス	
*サラダ油	0.05	*デキストリン	0.19	*その他の香辛料	0.01
大豆油		*香辛料	0.05	ローリエ65g	0.01
なたね油		*ローストオニオンパウダー	0.05	*ローレル	0.01
シリコーン		*しょう油加工品	0.05	【野菜ソテー(ピーマン・ベーコン)】	
<----- アレルギー ----->		*脱脂大豆	0.05	キャベツ	30.00
(大豆)		*ローストガーリックパウダー	0.05	*キャベツ	30.00
*トマトジュース800g	2.40	*玉ねぎエキス	0.05	にんじん	12.00
*トマト	2.40	*小麦発酵調味料	0.05	*人参	12.00
*給食用カレーフレーク1kg	4.80	*調味料(アミノ酸等)		たまねぎ	12.00
*小麦粉	1.63	*カラメル色素		*玉ねぎ	12.00
*豚脂	1.15	*酸味料		ピーマン	6.00
*砂糖	0.48	*香料		*ピーマン	6.00
*カレーパウダー	0.34	<----- アレルギー ----->		(冷)まるごと野菜ミックス1kg(人参・コン・インゲン)	6.00
*食塩	0.34	(小麦・大豆)		*にんじん	2.40
*でんぶん(とうもろこし)	0.19	*やさいカレー1kg	15.60	*とうもろこし	2.40
*香辛料	0.02	*米粉	4.37	*いんげん	1.20
*麦芽糖	0.02	*バーム油	3.12	(冷)ショルダーベーコン1kg	6.00
*オニオンパウダー	0.02	*デキストリン	1.87	*豚かた肉	5.83
*酵母エキス	0.02			*食塩	0.10

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)
*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)	
キヤノーラ油(ボトル1350g)	0.60
*菜種油	0.60
*スパイス1.8L(和風スパイスティのたれ)	3.60
*しょうゆ	2.38
*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)	0.12
*アルコール	
*カラメル色素	
*甘味料(カンゾウ)	
*水	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
【みかん】	
みかん 生	80.00
*みかん	80.00

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(0.0g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12月17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(バーム油、大豆油、菜種油)	
食用精製加工油脂	
バーム核油	
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
コーンスターク	
麦芽粉末	
粉末酵母	
*製造水	36.35
<-----アレルギー----->	
(小麦・大豆)	
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<-----アレルギー----->	
(乳)	
【ミネストローネ】	
チルドボテ1kg(1.5cm角)	24.00
*じゃがいも	24.00
*食塩	
*ピロリン酸Na	
*酸化防止剤(ビタミンC)	
キャベツ	24.00
*キャベツ	24.00

献立名／食品名	可食量 (g)
たまねぎ	
*玉ねぎ	12.00
にんじん	12.00
*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
*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)	
*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----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(鶏肉)	
*白ワイン1.8L	1.20
*輸入ワイン	
*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	
瀬戸のほんじょ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
【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

献立名／食品名	可食量 (g)
*肉エキス(鶏肉、豚肉、大豆)	
*香辛料	0.12
*酵母エキス	
*パン粉	8.64
*小麦粉	1.68
*植物油脂(大豆、菜種)	0.54
*粉末状植物性たん白	0.12
*水	12.54
*加工デンプン(キャッサバ)	3.18
*調味料(アミノ酸等)	0.24
*乳化剤(大豆)	
*着色料(カラメル、アナトー)	
*酸味料	
*甘味料(キロース)	
<-----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	
【コーンソテー】	
(冷)ホールコーン1kg	30.00
*とうもろこし	30.00
たまねぎ	18.00
*玉ねぎ	18.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
(冷)カットいんげん1kg	12.00
*いんげん	12.00
(冷)ショルダーベーコン1kg	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	

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)
オールスパイス <----- アレルギー -----> (豚肉)	
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.60
*菜種油	0.60
チキンブイヨン1kg	0.84
*食塩	0.77
*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)	
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

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(0.0g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12月18日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【スパゲッティナポリタンソース】	
スパゲティ中学校170g	170.00
*セモリナ小麦粉	166.60
*大豆油	3.40
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
豚ももスライス	24.00
*豚肉	24.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
(冷) ウィンナーカット1kg	6.00
*豚肉	5.85
*食塩	0.08
*砂糖	0.05
*香辛料 白コショウ カルワイ マスター	0.02
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
たまねぎ	54.00
*玉ねぎ	54.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
ピーマン	9.60
*ピーマン	9.60
*学給用トマトケチャップ特級3kg	18.00
*トマト	12.22
*糖類 砂糖・ぶどう糖果糖液糖	3.96
ぶどう糖	
*醸造酢	0.72
*食塩	0.54
*たまねぎ	0.54
*香辛料	0.02
*カゴメ サルサボモドーロ3kg	4.80

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)
*トマト	3.97	*水酸化ナトリウム		*ハヤシルウ(交易)1kg	18.00	(小麦・牛肉・大豆・鶏肉)	
*たまねぎ	0.38	*エタノール				【牛乳】	
*食用植物油脂 オリーブオイル	0.14	*ソルビタン脂肪酸エステル				牛乳206g	206.00
大豆油	0.14					*牛乳	206.00
*にんにく	0.05					<----- アレルギー -----> (乳)	
*食塩	0.05					【アンサンブルエッグ】	
*チキンブイヨン	0.05					パンブキンアンサンブルエッグ50g(10カット)	50.00
*香辛料	0.01					*鶏卵	21.95
*クエン酸						*かぼちゃ	14.25
<----- アレルギー -----> (大豆・鶏肉)						*鶏肉	3.50
* ウスター ソース 1.8L	2.40					*でん粉(馬鈴薯)	1.25
*液糖 しょ糖型液糖	0.74					*揚げ油(米油)	0.75
*ぶどう糖果糖液糖	0.27					*砂糖	0.65
*トマトペースト	0.05					*食酢	0.40
*オニオンエキス						*しょうゆ	0.30
*レモン果汁						*食塩	0.25
*醸造酢	0.24					*植物油(菜種)	0.25
*並塩	0.17					*かつおだし	0.10
*蛋白加水分解物	0.04					*酵母エキス	0.05
*香辛料	0.01					*みりん	0.05
*水	0.87					*水	6.25
キャノーラ油(ボトル1350g)	1.92					<----- アレルギー -----> (卵・大豆・鶏肉)	
*菜種油	1.92					【ジャーマンポテト】	
ホワイトペッパー1kg	0.04					チルドポテト1kg(1.5cm角)	48.00
*ホワイトペッパー	0.04					*じゃがいも	48.00
三温糖1kg	1.80					*食塩	
*原料糖(甘蔗原料糖)	1.62					*ピロリン酸Na	
*原料糖(てん菜原料糖)	0.18					*酸化防止剤(ビタミンC)	
*水酸化カルシウム						たまねぎ	30.00
*ケイソウ土						*玉ねぎ	30.00
*パーライト						(冷) ショルダーベーコン1kg	6.00
*骨炭						*豚かた肉	5.83
*イオン交換樹脂						*食塩	0.10
*塩酸						*砂糖	0.05

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)
*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
乾燥パセリ 100 g /袋	0.05
*パセリ	0.05
チキンブイヨン1kg	0.96
*食塩 *砂糖	0.88
*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） *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)	0.08
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1350 g)	0.48
*菜種油	0.48

献立名／食品名	可食量 (g)
【ミルメークコーヒー】	
ミルメークコーヒー液体 12.5 g	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

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12月19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)	
【白菜の味噌汁】	
はくさい	24.00
*白菜	24.00
たまねぎ	18.00
*玉ねぎ	18.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
(冷)油揚げカット	8.40
*だいす	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)	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)
【ぶり生姜醤油フライ】		ぶり生姜醤油フライ 50 g	50.00	*小麦			
		*ぶり	30.00	*食塩			
		*パン粉	8.00	<----- アレルギー ----->			
		*小麦粉	2.60	(小麦・大豆)			
		*パッターミックス	1.90	* 本みりん 1.8L	1.08		
		*醤油	0.95	*もち米			
		*みりん	0.40	*米麹			
		*砂糖	0.30	*グルコース (コーン、馬鈴薯、甘藷)			
		*生姜	0.10	*醸造アルコール (サトウキビ)			
		*水	5.75	三温糖 1kg	1.08		
		<----- アレルギー ----->		*原料糖 (甘蔗原料糖)	0.97		
		(小麦・大豆)		*原料糖 (てん菜原料糖)	0.11		
		キャノーラ油 (一斗缶 16.5kg)	5.00	*水酸化カルシウム			
		*食用なたね油	5.00	*ケイソウ土			
		*シリコーン		*パーライト			
【鶏肉といんげんの炒め物】		鶏むね肉スライス	18.00	*骨炭			
		*鶏むね肉	18.00	*イオン交換樹脂			
		<----- アレルギー ----->		*塩酸			
		(鶏肉)		*水酸化ナトリウム			
		たまねぎ	24.00	*エタノール			
		*玉ねぎ	24.00	*ソルビタン脂肪酸エステル			
		にんじん	12.00	おろししょうが 1kg	0.60		
		*人参	12.00	*しょうが	0.60		
		(冷)カットいんげん 1kg	9.60	*L-アスコルビン酸			
		*いんげん	9.60	*DL-リノゴ酸			
		* 国産業務用はるさめ5cmカット	6.00	*グルコン酸			
		*ばれいしょでん粉	3.72	一味唐辛子 300g/袋	0.01		
		*かんしょでん粉	2.23	*赤唐辛子	0.01		
		*繊維素グリコール酸ナトリウム	0.03				
		*ミョウバン	0.01				
		キャノーラ油 (ボトル 1350 g)	0.84				
		*菜種油	0.84				
		濃口しょうゆ 10L	4.80				
		*大豆	4.80				

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
令和7年12月22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)	
【かぼちゃ団子味噌汁】	
鶏むね肉スライス	12.00
*鶏むね肉	12.00
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
(冷) プチかぼちゃもち1kg	48.00
*かぼちゃ	20.12
*じゃがいも	13.41
*じゃがいもでん粉	8.38
*砂糖	2.32
*食塩	0.42
*加水	1.12
*加工でん粉(タピオカ)	2.24
大根(根)	12.00
*大根	12.00
にんじん	6.00
*人参	6.00
長ねぎ軟白	9.60
*長ねぎ	9.60
* 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)	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 ----->		(大豆)		*たらすりみ	7.65	*ソルビタン脂肪酸エステル	
【さばのしょうゆ煮】		さばのまろやか醤油煮50g(10個入)	50.00	*馬鈴薯澱粉	0.68		
		*さば	37.74	*砂糖	0.66		
		*砂糖	3.46	*みりん	0.25		
		*醤油	3.07	*食塩	0.21		
		*水あめ	2.15	*氷水	2.54		
		*りんごピューレ	0.18	(冷) グリーンピース1kg	2.40		
		*増粘剤(加工デンプン:トウモロコシ)	0.37	*グリーンピース	2.40		
		*増粘剤(加工デンプン:トウモロコシ、増粘多糖類)	0.23	キヤノーラ油(ボトル1350g)	0.60		
		*水	2.81	*菜種油	0.60		
		<----- アレルギー ----->		濃口しょうゆ10L	3.00		
		(小麦・さば・りんご)		*大豆	3.00		
				*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	1.20		
				*米			
				*米こうじ(米)			
				*醸造アルコール(さとうきび)			
				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			
		(冷) 焼竹輪50g	12.00				

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12月23日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ケチャップライス】	
チキンピラフ 中学	100.00
*精白米	99.76
*強化米(ビタミンB1、B2)	0.24
混ぜ込みチキンライス 1kg	16.00
*トマトケチャップ	6.24
*にんじん	2.54
*食用植物油脂(菜種)	1.12
*コーン	1.10
*鶏肉	0.99
*チキンエキス(チキンエキス、デキストリン、食塩、その他)	0.96
*食塩	0.29
*砂糖	0.24
*乾燥たまねぎ	0.24
*ポークエキス	0.13
*酵母エキス	0.03
*香辛料(ガーリック、白ショウガ)	0.03
*調味料(アミノ酸等)	0.03
*水	2.05
<----- アレルギー ----->	
(大豆・鶏肉・豚肉)	
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【根菜のコロコロスープ】	
大根(根)	24.00
*大根	24.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
たまねぎ	12.00
*玉ねぎ	12.00
ピーマン	6.00
*ピーマン	6.00
おろしにんにく1kg	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)	
【ケチャップライス】						
*にんにく	0.60	【クリスピーチキン】				
*クエン酸		クリスピーチキン30g	30.00	*鶏肉	16.76	
*クエン酸ナトリウム				*還元水あめ	0.42	
*DL-リンゴ酸				*しょうゆ	0.39	
*オリーブ油910g	0.60			*香辛料	0.15	
*食用オリーブ油	0.60			*食塩	0.14	
*白ワイン1.8L	0.60			*たんぱく加水分解物	0.07	
*輸入ワイン				*小麦粉	1.82	
*亜硫酸塩				*でん粉(タピオカ)	0.12	
*ビタミンC				*デキストリン	0.04	
ホワイトペッパー1kg	0.01			*香辛料	0.03	
*ホワイトペッパー	0.01			*ぶどう糖	0.03	
濃口しょうゆ10L	1.20			*砂糖	0.01	
*大豆	1.20			*食塩	0.02	
*小麦				*粉末しょうゆ	0.01	
*食塩				*大豆粉	0.01	
<----- アレルギー ----->				*植物油脂(パーム、えごま)		
(小麦・大豆)				*揚げ油(なたね油、パーム油)	1.96	
瀬戸のほんじお1kg	0.30			*加工デンプン(キャッサバ)	1.40	
*海水	0.30			*重曹	0.04	
コンソメチキン味500g	3.00			*酸味料		
*食塩	1.01			*加水	6.59	
*砂糖	0.48			*		
*たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉)	0.32			<----- アレルギー ----->		
*デキストリン	0.26			(小麦・大豆・鶏肉)		
*チキンエキスパウダー	0.16			キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	3.00	
*食用とうもろこし油	0.15			*食用なたね油	3.00	
*ぶどう糖	0.09			*シリコーン		
*かつおエキス粉末	0.02			【ブロッコリーソテー】		
*オニオンパウダー	0.01			(冷)ミニブロッコリー500g	18.00	
*香辛料	0.01			*ブロッコリー	18.00	
*調味料(アミノ酸等)	0.48			(冷)ブロッコリーダイス500g	18.00	
*カラメル色素	0.01			*ブロッコリー	18.00	
*香料				(冷)むき枝豆1kg	18.00	
<----- アレルギー ----->				*枝豆	18.00	
(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)						

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)
*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
キヤノーラ油(ボトル1350g)	0.60
*菜種油	0.60
【クリスマスケーキ】	
お米deクリスマスチョコケーキ2025(24g)	32.00
*豆乳	5.86
*砂糖	4.83
*加工油脂(ヤシ、菜種)	3.33
*水あめ	1.92
*米粉	1.86
*ココアパウダー	1.60
*大豆粉	0.77
*植物油(米ぬか、菜種)	0.54
*こんにゃく加工品(水あめ、こんにゃく粉、でん粉)	0.45
*清涼飲料水	0.22
*水	8.03
*加工デンプン(キャッサバ)	0.93
*トレハロース	0.86
*乳化剤(大豆)	0.19
*増粘剤(カードラン、アルギン酸エステル)	0.19
*炭酸Ca	0.13
*セルロース	0.10
*膨張剤	0.10
*安定剤(増粘多糖類)	0.03
*香料	0.03
*ピロリン酸第二鉄	0.03
*メタリン酸Na	
<----- 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。