

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)	
【マーボー豆腐（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	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)
*DL-リンゴ酸	
*グルコン酸	
長ねぎ軟白	12.00
*長ねぎ	12.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
チンゲン菜	9.60
*チンゲン菜	9.60
*菌床椎茸3mmスライス1kg	0.36
*しいたけ	0.36
赤みそ10kg	7.20
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*料理酒1.8L	2.40
*米	
*米こうじ（米）	
*醸造アルコール（さとうきび）	
三温糖1kg	1.80
*原料糖（甘蔗原料糖）	1.62
*原料糖（てん菜原料糖）	0.18
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
濃口しょうゆ10L	3.00
*大豆	3.00
*小麦	
*食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*豆鼓醬100g	1.80
*醤油	
*とうち	
*水	
*砂糖	
*にんにく	
*食塩	
*大豆油	
*米酒	
*アセチル化アジピン酸架橋デンプン	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
四川豆板醬チオ1kg	0.48
*水	0.24
*唐辛子	0.06
*食塩	0.06
*塩漬唐辛子	0.06
*発酵調味料	0.02
*みそ	0.02
*パプリカ	0.01
*そら豆粉	0.01
*調味料（アミノ酸等）	
*酒精	
*pH調整剤	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*鶏ガラスープ1kg	2.40
*ガラスープ	2.40
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
キャノーラ油（ボトル1350g）	0.24
*菜種油	0.24
でん粉10kg	3.84
*じゃがいもでん粉	3.84
【ギョーザ（2・3個）】	
餃子（焼き目付き）24g（10個入）	72.00
*キャベツ	20.23
*たまねぎ	4.46
*にら	0.86
*豚肉	6.26
*鶏肉	4.90
*豚脂	4.46
*でん粉加工食品（馬鈴薯、タピオカ、植物油脂：亜麻）	0.86
*しょうゆ	0.43
*食塩	0.29
*酵母エキス	0.22
*砂糖	0.14
*しょうがペースト	0.14
*香辛料	
*小麦粉	14.40
*植物油脂（大豆、菜種）	1.73
*水あめ混合異性化液糖	0.29
*ぶどう糖	0.07
*でん粉（とうもろこし）	0.14
*大豆粉	0.07
*水	7.99
*加工デンプン（米、タピオカ、とうもろこし）	3.82
*炭酸カルシウム	0.22
*トレハロース	
*ピロリン酸鉄	
*調味料（アミノ酸）	
*乳化剤	
*安定剤（タマリンド）	
<----- アレルギー ----->	

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)
	(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・トウモロコシ・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（パーム油、大豆油、菜種油）	
食用精製加工油脂	
パーム核油	
果糖ぶどう糖液糖	
食塩	
製造水	
*イースト	1.51
*食塩	0.87
*パン品質改良剤	0.29
小麦でん粉	
小麦たん白	
小麦粉	0.05
コーンスターチ	
麦芽粉末	
粉末酵母	
*製造水	36.35
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【マカロニスープ】	
*シェルマカロニ大1kg	9.60
*デュラム小麦のセモリナ	9.60
*強力小麦粉	
<----- アレルギー ----->	
(小麦)	
食塩 5kg	0.04
*海水	0.04

献立名／食品名	可食量 (g)
(冷) 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	
オールスパイス	
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
キャベツ	18.00
*キャベツ	18.00
たまねぎ	18.00
*玉ねぎ	18.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
チキンブイヨン1kg	3.84
*食塩	3.52
*砂糖	
*デキストリン	
*チキンエキス調味料	
食塩	
デキストリン	
でん粉分解物(タピオカ)	
チキンエキス	
チキンオイル	
酵母エキス	
オニオンパウダー	
オニオンエキス	
しいたけエキスパウダー	
たん白加水分解物	
香辛料	
*鶏肉パウダー（鶏肉由来）	0.30
*酵母エキス	
*オニオンエキスパウダー	

献立名／食品名	可食量 (g)
*チキンエキスパウダー（鶏肉由来）	0.02
*香辛料	
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
*鶏ガラスープ1kg	1.20
*ガラスープ	1.20
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
瀬戸のほんじお1kg	0.18
*海水	0.18
【白身魚フライ】	
JFSA白身魚フライ60g	60.00
*ホキ	30.00
*パン粉（大豆、とうもろこし）	15.00
*小麦粉	4.27
*でん粉（とうもろこし）	0.34
*食塩	0.14
*炭酸カルシウム	0.18
*調味料（アミノ酸）	0.02
*ピロリン酸鉄	0.01
*水	10.04
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
キャノーラ油（一斗缶16.5kg）	6.00
*食用なたね油	6.00
*シリコーン	
【ピザ風ソテー】	
(冷) ウインナーカット1kg	15.60

献立名／食品名	可食量 (g)
*豚肉	15.20
*食塩	0.22
*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)	
たまねぎ	18.00
*玉ねぎ	18.00
ピーマン	7.20
*ピーマン	7.20
チルドポテト1kg(1.5cm角)	18.00
*じゃがいも	18.00
*食塩	
*ピロリン酸Na	
*酸化防止剤（ビタミンC）	
(冷) ホールコーン1kg	12.00
*とうもろこし	12.00
ダイスカットチーズ8mm1kg	6.00
*ナチュラルチーズ	5.09
*乳化剤	
*重曹	
*水	0.91
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
*トマトソース濃縮タイプ1kg	7.66
*トマト	5.59
*たまねぎ	1.00
*パプリカ	0.38
*砂糖	0.15
*食塩	0.15
*白ワイン	0.15
*大豆油	0.15
*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)	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)
*香辛料		*じゃがいもでん粉	0.55				
*クエン酸	0.01						
<----- アレルギー ----->							
(大豆)							
*カゴメサルサポモドーロ3kg	6.90						
*トマト	5.71						
*たまねぎ	0.55						
*食用植物油脂							
オリーブオイル	0.21						
大豆油	0.21						
*にんにく	0.07						
*食塩	0.07						
*チキンブイヨン	0.07						
*香辛料							
*クエン酸	0.01						
<----- アレルギー ----->							
(大豆・鶏肉)							
三温糖1kg	0.19						
*原料糖 (甘蔗原料糖)	0.17						
*原料糖 (てん菜原料糖)	0.02						
*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						
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						

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)	
*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)
*でんぷん(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
*加工デンプン(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)	
*ジェフサ 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)	
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400g	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500g	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206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【星のコロッケ】	
星のコロッケ50g	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(0.00g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)
<----- 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 *シリコーン	5.00
【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 <----- アレルギー -----> (豚肉)	18.00
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 *L-アスコルビン酸 *DL-リンゴ酸 *グルコン酸	1.19
(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)	
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 *小麦 *食塩 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	0.60
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)

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 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	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)	
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)
*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)	
【いわしのみぞれ煮】	
いわしのみぞれ煮 50g（10個入）	50.00
*いわし	36.60
*だいこん	3.65
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)	
【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

献立名／食品名	可食量 (g)
*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
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	4.20
*大豆	4.20
*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	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*本みりん1.8L	2.40
*もち米	
*米麴	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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）	
【おかかふりかけ】	
すこやかふりかけおかか2g	2.00
*ぶどう糖	0.42
*砂糖	0.32
*食塩	0.18
*鰹節粉	0.14
*とうもろこしでん粉	0.08
*デキストリン	0.03
*酵母エキス	0.01
*抹茶	0.01
*鰹削り節	0.43
*砂糖	0.09
*食塩	0.06
*酵母エキス	0.02
*椎茸エキス	0.01
*海苔	0.17
*貝カルシウム	0.02
*セルロース	0.02
*酸化防止剤（ビタミンE）	

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（キャッサバ）	0.34
*焼成カルシウム	0.22
*凝固剤製剤	0.20
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.12
*水	1.10
<----- アレルギー -----> (大豆)	
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)	
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)
*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）	
【鶏と根菜のつくね】	
国産鶏と根菜の平つくね50g（10個入）	50.00
*鶏肉	16.27
*ごぼう	4.59
*玉ねぎ	3.94
*れんこん	3.94
*里芋	2.63
*豚脂	2.76
*でん粉（タピオカ、馬鈴薯）	1.62
*粉末状大豆たん白	0.88
*砂糖	1.22
*しょうゆ（大豆、食塩）	0.63
*食物繊維	0.62
*ドロマイト（炭酸カルシウムがシウム含有物）	0.49
*食塩	0.25
*発酵調味料	0.11
*こんにやく粉	0.07
*香辛料	0.02
*果糖ぶどう糖液糖	1.75
*しょうゆ（大豆、食塩）	0.84
*砂糖	0.47
*酵母エキス	0.14
*発酵調味料	0.11
*カツオブシエキス	0.11
*増粘剤（加工でん粉・トウモロコシ）	0.47
*水	6.12
<----- アレルギー -----> (大豆・鶏肉・豚肉)	

献立名／食品名	可食量 (g)
【人参と春雨のツナ煮】	
にんじん	18.00
*人参	18.00
まぐろ油漬フレーク1kg	30.00
*きはだまぐろ	18.60
*食用こめ油	6.60
*食塩	0.24
*水	4.56
*国産業務用はるさめ5cmカット	7.20
*ばれいしょでん粉	4.46
*かんしょでん粉	2.68
*繊維素グリコール酸ナトリウム	0.04
*ミョウバン	0.02
*めんつゆ1.8L	1.80
*本造しょうゆ	0.81
*かつおエキス	0.25
*砂糖	0.21
*みりん風米発酵調味料	0.14
*食塩	0.06
*グルタミン酸Na	0.04
*カツオブフレーバー	0.01
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.28
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
濃口しょうゆ10L	1.44
*大豆	1.44
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	1.20
*米	

献立名／食品名	可食量 (g)
*米こうじ（米）	
*醸造アルコール（さとうきび）	
三温糖1kg	1.20
*原料糖（甘蔗原料糖）	1.08
*原料糖（てん菜原料糖）	0.12
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	

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

アレルギー対応献立表

中学校
令和 7 年 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（キャッサバ）	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)
<----- 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）	
【サーモンフライ】	
サーモンフライ40g	40.00
*白鮭	20.00
*生パン粉（小麦・大豆）	8.20
*水	6.80
*バターミックス（とうもろこし）	2.60
*打ち粉（とうもろこし）	2.40
<----- アレルギー -----> (小麦・さけ・大豆)	
キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	5.00
*食用なたね油	5.00
*シリコーン	
【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
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
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	
*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

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 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（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)	
【ハヤシシチュー】	
豚ももスライス	18.00
*豚肉	18.00
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
メークイン	36.00
*メークイン	36.00
たまねぎ	48.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ	48.00
にんじん	18.00
*人参	18.00
*ぶなしめじ(生)4kg	9.60
*ぶなしめじ	9.60
(冷)ソテーオニオン1kg	6.00
*玉ねぎ	5.91
*サラダ油	0.09
大豆油	
なたね油	
シリコーン	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
*ハヤシルウ(交易)1kg	18.00
*小麦粉	7.43
*パーム油	4.37
*砂糖	2.20
*食塩	1.58
*トマトペースト	1.10
*香辛料	0.16
*カラメル色素	0.79
*調味料（アミノ酸等）	0.29
*酸味料	0.07
<----- アレルギー ----->	
(小麦)	
*学給用トマトケチャップ特級3kg	3.60
*トマト	2.44
*糖類	0.79
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.14
*食塩	0.11
*たまねぎ	0.11
*香辛料	
*トマトピューレー3kg(ナガノトマト)	12.00
*トマトペースト	4.50

献立名／食品名	可食量 (g)
*配合水	7.50
*デミグラスソース1kg	6.00
*たまねぎ	0.60
*トマトペースト	0.48
*にんじん	0.30
*チキンエキス	0.30
*フォン・ド・ヴォー（牛肉、大豆）	0.24
*牛肉	
*トマトケチャップ	
*牛脂	
*砂糖	
*ウスターソース	
*ビーフエキス	
*酵母エキスパウダー	
*食塩	
*セロリ	
*香辛料	
*増粘剤（加工でん粉 とうもろこし）	
*カラメル色素	
*調味料（アミノ酸等）	
*水	3.06
<----- アレルギー ----->	
(小麦・牛肉・大豆・鶏肉)	
*ウスターソース1.8L	1.20
*液糖 しょう糖型液糖	0.37
*ぶどう糖果糖液糖	0.14
*トマトペースト	0.02
*オニオンエキス	
*レモン果汁	
*醸造酢	0.12
*並塩	0.09
*蛋白加水分解物	0.02
*香辛料	
*水	0.43
*赤ワイン1.8L	1.20
*輸入ワイン	

献立名／食品名	可食量 (g)
*亜硫酸塩	
キャノーラ油(ホト1350g)	0.36
*菜種油	0.36
三温糖1kg	0.30
*原料糖（甘蔗原料糖）	0.27
*原料糖（てん菜原料糖）	0.03
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
*みじん切りんにんにく1kg	0.36
*にんにく	0.36
*pH調整剤	
*みじん切りしょうが950g	0.36
*しょうが	0.36
*酸化防止剤（V.C）	
*pH調整剤	
【オムレツ】	
Caたっぷりオムレツ40g（10個入）	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（とうもろこし）	1.60
*水	7.20
<----- アレルギー ----->	

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

アレルギー対応献立表

中学校

献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
(卵・大豆)		*食用とうもろこし油	0.03				
【カラフル野菜のカレーソテー】		*ぶどう糖	0.02				
(冷)まるごと野菜ミックス1kg(人参・コン・インゲン)	30.00	*かつおエキス粉末					
*にんじん	12.00	*オニオンパウダー					
*とうもろこし	12.00	*香辛料					
*いんげん	6.00	*調味料(アミノ酸等)	0.10				
(冷)ブロッコリーダイス500g	19.20	*カラメル色素					
*ブロッコリー	19.20	*香料					
(冷)ウインナーカット1kg	15.00	<----- アレルギー ----->					
*豚肉	14.62	(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)					
*食塩	0.21	瀬戸のほんじお1kg	0.20				
*砂糖	0.14	*海水	0.20				
*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						

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 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)
*みそ	
*食塩	
*野菜（玉ねぎ、しょうが）	
*ポークエキス	
*砂糖	
*食用油脂（豚脂、ごま油、大豆油）	
*にんにくペースト	
*ごま	
*たん白加水分解物	
*香辛料	
*調味料（アミノ酸等）	
*カラメル色素	
<----- アレルギー -----> (ごま・大豆・豚肉)	
赤みそ10kg	3.60
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*鶏ガラスープ1kg	6.00
*ガラスープ	6.00
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.84
*菜種油	0.84
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(乳)	
【揚げパオズ（2、2個）】	
鉄カルパオパオ25g（30個入）	50.00
*キャベツ	10.25
*長葱	5.15
*生姜	0.50
*皮	
小麦粉	11.25
こんにゃく粉	0.25
大豆粉末	0.10
食塩	0.10
砂糖	0.10
小麦でん粉	0.05
粉末状小麦たん白	0.01
水	4.05
*豚肉	12.80
*豚レバー	1.05
*豚脂	1.30
*塩こうじ	1.30
*酵母エキス	0.40
*コーンスターチ	0.40
*醤油	0.25
*発酵調味液	0.25
*食塩	0.15
*クエン酸カルシウム	0.25
*ピロリン酸第二鉄	0.05
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉)	
キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	5.00
*食用なたね油	5.00
*シリコーン	
【炒めナムル】	
緑豆もやし	45.14
*もやし	45.14
にんじん	9.57
*人参	9.57

献立名／食品名	可食量 (g)
(冷)カットいんげん1kg	6.84
*いんげん	6.84
*きくらげスライス100g/袋	0.68
*あらげきくらげ	0.68
豚ひき肉	10.90
*豚肉	10.90
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
おろしにんにく1kg	0.99
*にんにく	0.98
*クエン酸	0.01
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
*ジェフサ純正胡麻油1.65L	0.99
*食用ごま油	0.99
ごま	
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*がらすープ達人500g（顆粒）	0.46
*粉末動物油脂（鶏肉）	0.08
*ポークエキスパウダー	0.08
*チキンエキスパウダー	0.08
*食塩	0.04
*コラーゲンペプチド（ゼラチン）	0.03
*デキストリン	0.03
*麦芽糖	0.03
*酵母エキスパウダー	0.01
*調味動物油脂（小麦、大豆、鶏肉）	0.01
*砂糖	0.01
*チキンパウダー	
*ポークパウダー	
*ねぎエキスパウダー	
*しょうがパウダー	
*米サラダ油	
*調味料（アミノ酸等）	0.05
*糊料（グァーガム）	

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

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)
	*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)	1.07									
	*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										
* 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)	0.75									
	〈----- アレルギー -----〉 (ごま)										
でん粉10kg		0.96									
	*じゃがいもでん粉	0.96									

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 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
ねじりこんにやく1kg（約200個）	27.60
*こんにやく芋	0.86
*こんにやく粉	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	24.00
*豆腐	11.64
豆腐用凝固剤	
*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)さつま揚げ 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)
*植物油（菜種油）	1.20
*砂糖	1.18
*食塩	0.46
*みりん	0.37
*水	5.14
冷凍むすびめ昆布1kg	14.40
*乾燥昆布	3.39
*水	8.13
*煮汁	2.88
濃口しょうゆ10L	7.20
*大豆	7.20
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
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	
*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	
*めんつゆ1.8L	1.20
*本造しょうゆ	0.54
*かつおエキス	0.17
*砂糖	0.14
*みりん風米発酵調味料	0.09
*食塩	0.04
*グルタミン酸Na	0.02
*カツオブレーパー	0.01
*カラメル	

献立名／食品名	可食量 (g)
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.19
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	2.40
*米	
*米こうじ（米）	
*醸造アルコール（さとうきび）	
*本みりん1.8L	3.60
*もち米	
*米麴	
*グルコース（コーン、馬鈴薯、甘藷）	
*醸造アルコール（サトウキビ）	
【にしん甘露煮(1・2個)】	
にしん甘露煮25g（20個入）	50.00
*にしん	32.00
*上白糖（原料糖）	10.00
*しょうゆ	5.50
脱脂加工大豆	
食塩	
小麦	
大豆	
ぶどう糖	
種麴	
*水あめ（でん粉 馬鈴薯）	2.00
*発酵調味料	0.50
米醸造液	
ぶどう糖	
異性化液糖	
水あめ	
砂糖	
アルコール	
食塩	
水	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【りんごゼリー】	
ふじりんごゼリー40g	40.00
*りんご果汁（濃縮還元）山形県ふじりんご	32.00
*水あめ	4.08
*砂糖	3.28
*乳酸Ca	0.32
*ゲル化剤（増粘多糖類）	0.16
*酸味料	0.12
*ビタミンC	0.04
*香料	
*クエン酸鉄Na	
*酸化防止剤（ビタミン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 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】	
* ウェーブワンタン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)
*食塩	1.14
*たん白加水分解物	0.74
植物性たん白質（大豆）	
食塩	
*肉エキス	0.72
鶏骨抽出エキス	
豚骨抽出エキス	
食塩	
たまねぎ	
植物油（ごま）	
レ-グルタミン酸ナトリウム	
調味料製剤	
キサンタンガム	
グァーガム	
水	
*砂糖	0.30
*調味料（アミノ酸等）	0.28
*酒精	0.15
*酸味料	0.01
クエン酸	
*水	3.85
<----- アレルギー -----> (ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	
* 料理酒1.8L	1.20
*米	
*米こうじ（米）	
*醸造アルコール（さとうきび）	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
【肉焼売（1・2個）】	
5種の野菜入り肉焼売30g（25個入）	60.00
*鶏肉	10.92
*とうもろこし	6.24
*にんじん	6.24
*豚脂	6.24
*たまねぎ	5.16

献立名／食品名	可食量 (g)
*植物性たん白（小麦、大豆）	4.38
*豚肉	3.60
*ほうれんそう	3.12
*でん粉加工食品（馬鈴薯、タピオカ）	1.26
*パン粉	1.26
*しょうがペースト	0.48
*みりん	0.48
*小麦粉	5.88
*水	2.40
*砂糖	1.02
*しょうゆ	0.48
*食塩	0.36
*水あめ混合異性化液糖	0.06
*酵母エキス	0.06
*香辛料	0.06
*炭酸カルシウム	0.30
*ピロリン酸鉄	
*乳化剤	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
【ブルコギ】	
豚ももスライス	27.00
*豚肉	27.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
たまねぎ	16.20
*玉ねぎ	16.20
緑豆もやし	21.60
*もやし	21.60
にんじん	10.80
*人参	10.80
おろしにんにく1kg	0.76
*にんにく	0.75
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	

献立名／食品名	可食量 (g)
キャノーラ油(ホ-トル1350 g)	0.54
*菜種油	0.54
濃口しょうゆ10L	2.16
*大豆	2.16
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (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）	
* 本みりん1.8L	0.65
*もち米	
*米麴	
*グルコース（コーン、馬鈴薯、甘藷）	
*醸造アルコール（サトウキビ）	
赤みそ10kg	1.40
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
四川豆板醤テ-オ-1kg	0.09
*水	0.05
*唐辛子	0.01
*食塩	0.01
*塩漬唐辛子	0.01
*発酵調味料	
*みそ	
*パプリカ	
*そば豆粉	
*調味料（アミノ酸等）	
*酒精	
*pH調整剤	
<----- アレルギー ----->	

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

アレルギー対応献立表

中学校

献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
(大豆)							
三温糖1kg	0.76						
*原料糖（甘蔗原料糖）	0.68						
*原料糖（てん菜原料糖）	0.08						
*水酸化カルシウム							
*ケイソウ土							
*パーライト							
*骨炭							
*イオン交換樹脂							
*塩酸							
*水酸化ナトリウム							
*エタノール							
*ソルビタン脂肪酸エステル							
*ジェフサ純正胡麻油1.65L	0.76						
*食用ごま油	0.76						
ごま							
<----- アレルギー ----->							
(ごま)							
*白いりごま1kg	1.08						
*ごま（いり）	1.08						
<----- アレルギー ----->							
(ごま)							

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 ショ糖型液糖	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)
砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖	
*醸造酢	0.14
*食塩	0.11
*たまねぎ	0.11
*香辛料	
*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	
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.36
*菜種油	0.36
(冷)ソテーオニオン1kg	3.60
*玉ねぎ	3.55
*サラダ油	0.05
大豆油	
なたね油	
シリコーン	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
*トマトジュース800g	2.40
*トマト	2.40
*給食用カレーフレーク1kg	4.80
*小麦粉	1.63
*豚脂	1.15
*砂糖	0.48
*カレーパウダー	0.34
*食塩	0.34
*でんぷん（とうもろこし）	0.19
*香辛料	0.02
*麦芽糖	0.02
*オニオンパウダー	0.02
*酵母エキス	0.02

献立名／食品名	可食量 (g)
*粉末しょうゆ	0.02
*トマトパウダー	0.02
*こんぶエキス	0.02
*ぶどう糖	0.02
*小麦発酵調味料	0.02
*加工デンプン（キャッサバ）	0.43
*カラメル色素	0.05
*乳化剤（大豆）	
*酸味料	
*ピロリン酸鉄	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*ジェフサ カレーフレーク1kg	4.80
*小麦粉	1.58
*豚脂	1.30
*砂糖	0.58
*食塩	0.48
*カレーパウダー	0.34
*デキストリン	0.19
*香辛料	0.05
*ローストオニオンパウダー	0.05
*しょう油加工品	0.05
*脱脂大豆	0.05
*ローストガーリックパウダー	0.05
*玉ねぎエキス	0.05
*小麦発酵調味料	0.05
*調味料（アミノ酸等）	
*カラメル色素	
*酸味料	
*香料	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*やさいカレー1kg	15.60
*米粉	4.37
*パーム油	3.12
*デキストリン	1.87

献立名／食品名	可食量 (g)
*カレー粉	1.56
*砂糖	1.56
*食塩	1.09
*酵母エキス	0.62
*トマトペースト	0.31
*ばれいしょでん粉	0.31
*ココアパウダー	0.25
*パンプキンパウダー	0.19
*野菜（玉ねぎ、にんにく）	0.19
*粉末米酢	0.16
カレー粉400 g	0.06
*ターメリック	0.02
*コリアンダー	0.01
*クミン	0.01
*フェヌグreek	0.01
*チリペッパー	0.01
*オールスパイス	
*その他の香辛料	0.01
ローリエ65g	0.01
*ローレル	0.01
【野菜ソテー（ピーマン・ベーコン）】	
キャベツ	30.00
*キャベツ	30.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
たまねぎ	12.00
*玉ねぎ	12.00
ピーマン	6.00
*ピーマン	6.00
(冷)まるごと野菜ミックス1kg(人参・コーン・インゲン)	6.00
*にんじん	2.40
*とうもろこし	2.40
*いんげん	1.20
(冷)ショルダーベーコン1kg	6.00
*豚かた肉	5.83
*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)	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 *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)		0.05									
		0.02									
キャノーラ油(ボトル1350g)		0.60									
*菜種油		0.60									
*スパ味1.8L(和風スパゲティのたれ)		3.60									
*しょうゆ *砂糖 *食塩 *ぶどう糖 *米発酵調味料 *粉末(かつおぶし、煮干し) *たんぱく加水分解物 *酵母エキス *昆布エキス *調味料(アミノ酸等) *アルコール *カラメル色素 *甘味料(カンゾウ) *水 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)		2.38									
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									

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 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（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)	
【ミネストローネ】	
チルドポテト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	12.00
*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）	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 ----->	

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
【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）	0.12
*香辛料	0.12
*酵母エキス	
*パン粉	8.64
*小麦粉	1.68
*植物油脂（大豆、菜種）	0.54
*粉末状植物性たん白	0.12
*水	12.54
*加工デンプン（キャッサバ）	3.18
*調味料（アミノ酸等）	0.24
*乳化剤（大豆）	
*着色料（カラメル、アナトー）	
*酸味料	
*甘味料（キシロース）	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・乳・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉)	
キャノーラ油（一斗缶16.5kg）	6.00
*食用なたね油	6.00
*シリコーン	
【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)	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)
	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 *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 -----〉 (鶏肉)		0.77									
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									

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 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	0.02
白コショウ	
カルワイ	
マスタード	
<----- 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	3.96
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.72
*食塩	0.54
*たまねぎ	0.54
*香辛料	0.02
*カゴメサルサポモドーロ3kg	4.80

献立名／食品名	可食量 (g)
*トマト	3.97
*たまねぎ	0.38
*食用植物油脂	
オリーブオイル	0.14
大豆油	0.14
*にんにく	0.05
*食塩	0.05
*チキンブイヨン	0.05
*香辛料	
*クエン酸	0.01
<----- アレルギー -----> (大豆・鶏肉)	
*ウスターソース1.8L	2.40
*液糖 しよ糖型液糖	0.74
*ぶどう糖果糖液糖	0.27
*トマトペースト	0.05
*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
キャノーラ油(ボトル1350g)	1.92
*菜種油	1.92
ホワイトペッパー1kg	0.04
*ホワイトペッパー	0.04
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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*ハヤシルウ(交易)1kg	18.00
*小麦粉	7.43
*パーム油	4.37
*砂糖	2.20
*食塩	1.58
*トマトペースト	1.10
*香辛料	0.16
*カラメル色素	0.79
*調味料(アミノ酸等)	0.29
*酸味料	0.07
<----- アレルギー -----> (小麦)	
*デミグラスソース1kg	9.60
*たまねぎ	0.96
*トマトペースト	0.77
*にんじん	0.48
*チキンエキス	0.48
*フォン・ド・ヴォー(牛肉、大豆)	0.38
*牛肉	
*トマトケチャップ	
*牛脂	
*砂糖	
*ウスターソース	
*ビーフエキス	
*酵母エキスパウダー	
*食塩	
*セロリ	
*香辛料	
*増粘剤(加工でん粉 とうもろこし)	
*カラメル色素	
*調味料(アミノ酸等)	
*水	4.90
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・牛肉・大豆・鶏肉)	
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【アンサンブルエッグ】	
パンプキンアンサンブルエッグ50g(10カット)	50.00
*鶏卵	21.95
*かぼちゃ	14.25
*鶏肉	3.50
*でん粉(馬鈴薯)	1.25
*揚げ油(米油)	0.75
*砂糖	0.65
*食酢	0.40
*しょうゆ	0.30
*食塩	0.25
*植物油(菜種)	0.25
*かつおだし	0.10
*酵母エキス	0.05
*みりん	0.05
*水	6.25
<----- アレルギー -----> (卵・大豆・鶏肉)	
【ジャーマンポテト】	
チルドポテト1kg(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) 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

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)
*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	【ミルクコーヒー】 ミルクコーヒー液体 12.5 g	12.50				
乾燥パセリ 100 g / 袋	0.05	*果糖ぶどう糖液糖	8.69				
*パセリ	0.05	*砂糖	1.00				
チキンブイヨン1kg	0.96	*インスタントコーヒー	0.31				
*食塩	0.88	*食塩	0.09				
*砂糖		*乳酸カルシウム	0.17				
*デキストリン		*着色料 (カラメル)	0.06				
*チキンエキス調味料		*香料	0.06				
食塩		*ビタミンC	0.04				
デキストリン		*ビタミンB1					
でん粉分解物(タピオカ)		*ビタミンB2					
チキンエキス		*水	2.08				
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)	0.08						
*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						
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 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)
【ぶり生姜醤油フライ】	
ぶり生姜醤油フライ50 g	50.00
*ぶり	30.00
*パン粉	8.00
*小麦粉	2.60
*バターミックス	1.90
*醤油	0.95
*みりん	0.40
*砂糖	0.30
*生姜	0.10
*水	5.75
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
キャノーラ油（一斗缶16.5kg）	5.00
*食用なたね油	5.00
*シリコーン	
【鶏肉といんげんの炒め物】	
鶏むね肉スライス	18.00
*鶏むね肉	18.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
たまねぎ	24.00
*玉ねぎ	24.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
(冷)カットいんげん1kg	9.60
*いんげん	9.60
*国産業務用はるさめ5cmカット	6.00
*ばれいしょでん粉	3.72
*かんしょでん粉	2.23
*繊維素グリコール酸ナトリウム	0.03
*ミョウバン	0.01
キャノーラ油（ホトル1350 g）	0.84
*菜種油	0.84
濃口しょうゆ10L	4.80
*大豆	4.80

献立名／食品名	可食量 (g)
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん1.8L	1.08
*もち米	
*米麴	
*グルコース（コーン、馬鈴薯、甘藷）	
*醸造アルコール（サトウキビ）	
三温糖1kg	1.08
*原料糖（甘蔗原料糖）	0.97
*原料糖（てん菜原料糖）	0.11
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
おろししょうが1kg	0.60
*しょうが	0.60
*L-アスコルビン酸	
*DL-リンゴ酸	
*グルコン酸	
一味唐辛子 300g/袋	0.01
*赤唐辛子	0.01

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 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)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
【さばのしょうゆ煮】	
さばのまろやか醤油煮50g（10個入）	50.00
*さば	37.74
*砂糖	3.46
*醤油	3.07
*水あめ	2.15
*りんごピューレ	0.18
*増粘剤（加工デンプン：トウモロコシ）	0.37
*増粘剤（加工デンプン：トウモロコシ、増粘多糖類）	0.23
*水	2.81
<----- アレルギー -----> (小麦・さば・大豆・りんご)	
【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	6.00
*人参	6.00
むきごぼう	12.00
*ごぼう	12.00
*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	2.40
*グリーンピース	2.40
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	1.80
*もち米	
*米麴	
*グルコース（コーン、馬鈴薯、甘藷）	
*醸造アルコール（サトウキビ）	
*料理酒1.8L	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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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 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 g	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、白コショウ）	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206 g	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)
*にんにく	0.60
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
*オリーブ油910g	0.60
*食用オリーブ油	0.60
*白ワイン1.8L	0.60
*輸入ワイン	
*亜硫酸塩	
*ビタミンC	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
濃口しょうゆ10L	1.20
*大豆	1.20
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
瀬戸のほんじお1kg	0.30
*海水	0.30
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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
【クリスピーチキン】	
クリスピーチキン30g	30.00
*鶏肉	16.76
*還元水あめ	0.42
*しょうゆ	0.39
*香辛料	0.15
*食塩	0.14
*たんぱく加水分解物	0.07
*小麦粉	1.82
*でん粉（タピオカ）	0.12
*デキストリン	0.04
*香辛料	0.03
*ぶどう糖	0.03
*砂糖	0.01
*食塩	0.02
*粉末しょうゆ	0.01
*大豆粉	0.01
*植物油脂（パーム、えごま）	
*揚げ油（なたね油、パーム油）	1.96
*加工デンプン（キャッサバ）	1.40
*重曹	0.04
*酸味料	
*加水	6.59
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
キャノーラ油（一斗缶16.5kg）	3.00
*食用なたね油	3.00
*シリコーン	
【ブロッコリーソテー】	
(冷)ミニブロッコリー500g	18.00
*ブロッコリー	18.00
(冷)ブロッコリーダイス500g	18.00
*ブロッコリー	18.00
(冷)むき枝豆1kg	18.00
*枝豆	18.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
たまねぎ	24.00
*玉ねぎ	24.00
(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	
オールスパイス	
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
チキンブイヨン1kg	1.20
*食塩	1.10
*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）	0.09
*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

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)
*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						
【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)							

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。