

# アレルギー対応献立表

中学校  
令和8年1月14日(水)

献立名／食品名	可食量(g)	献立名／食品名	可食量(g)	献立名／食品名	可食量(g)	献立名／食品名	可食量(g)
<b>【角食パン（道産小麦）】</b>		*人参	12.00	*オニオンパウダー	0.36	*オニオンパウダー	0.02
道産角食パン70g 卵乳抜き（中学校）	120.00	たまねぎ	36.00	脱脂大豆、ぶどう糖		*ナツメッグパウダー	0.01
*小麦粉	64.27	*玉ねぎ	36.00	*ガーリックパウダー	0.27	*デキストリン	0.01
*砂糖	6.43	メークイン	36.00	デキストリン		*パン粉	0.67
*食用加工油脂	3.85	*メークイン	36.00	*香辛料	0.19	*粒状植物性たんぱく（大豆）	0.67
*食用植物油脂（バーム油、大豆油、菜種油）		(冷) グリーンピース1kg	2.40	ローレル		*しょうゆ	0.34
食用精製加工油脂		*グリーンピース	2.40	ペッパー		*砂糖	0.22
バーム核油		キャノーラ油(ボトル1350g)	0.36	コーンパウダー		*食塩	0.22
果糖ぶどう糖液糖		*菜種油	0.36	米粉		*たんぱく加水分解物	0.05
食塩		*クリームポタージュ(ケノール)1kg	12.24	*酵母エキスパウダー	0.03	*香辛料	0.02
製造水		*小麦粉	4.28	<----- アレルギー ----->		*酵母エキス	0.02
*イースト	1.67	*デキストリン	1.84	(小麦・乳・大豆・鶏肉)		*デキストリン	
*食塩	0.96	*砂糖	1.10	* 調理用牛乳10kg	12.00	*でんぶん（馬鈴薯）	3.65
*パン品質改良剤	0.32	*食塩	0.98	*牛乳	12.00	*小麦粉	0.92
小麦でん粉		*脱脂粉乳	0.86	<----- アレルギー ----->		*ぶどう糖	0.04
小麦たん白		*クリーミングパウダー（とうもろこし、大豆、乳）	0.73	(乳)		*大豆粉	0.03
小麦粉	0.06	*食用加工油脂（バーム）	0.73	<b>ホワイトペッパー1kg</b>	0.01	*植物油脂（バーム、えごま）	0.01
コーンスターク		*でん粉（とうもろこし）	1.35	*ホワイトペッパー	0.01	*揚げ油（なたね油、バーム油）	2.70
麦芽粉末		*肉エキス（チキン、ビーフ）		<b>【牛乳】</b>		*加工デンプン（キャッサバ、タピオカ）	1.92
粉末酵母		*たまねぎ		<b>牛乳206g</b>	206.00	*増粘剤（加工デンプン とうもろこし）	0.56
*製造水		*チーズ		*牛乳	206.00	*重曹	0.05
<----- アレルギー ----->		*バターオイル		<----- アレルギー ----->		*香料	0.01
(小麦・大豆)		*香辛料		(乳)		*酸味料	
<b>【クリームシチュー（ベーコン）】</b>		*ローストオニオン		<b>【チキンロイヤルカツ】</b>		*酸化防止剤（ビタミンC）	
(冷) ショルダーベーコン1kg	18.00	*調味料（アミノ酸等）	0.37	<b>チキンロイヤルカツ60g</b>	60.00	*水	14.30
*豚かた肉	17.50	<----- アレルギー ----->		*鶏肉	22.45	<----- アレルギー ----->	
*食塩	0.31	(小麦・乳・牛肉・大豆・鶏肉)		*トマトケチャップ	5.63	(小麦・大豆・鶏肉・りんご)	
*砂糖	0.14	* ホワイトルー1kg(グルソー抜き)	10.20	*たまねぎ	2.63		
*香辛料	0.05	*小麦粉	3.97	*砂糖	1.13		
ナツメグ		*食用油脂（ラード、バーム油）	2.39	*白ワイン	0.66		
コリアンダー		*糖類（ぶどう糖、砂糖）	0.95	*おろしりんご	0.65		
カルダモン		*食塩	0.77	*食塩	0.13		
オールスパイス		*チキンエキスパウダー	0.46	*たんぱく加水分解物	0.10		
<----- アレルギー ----->		デキストリン、食塩、V.E		*おろしにんにく	0.09		
(豚肉)		*粉末チーズ	0.43	*豆板醤	0.05		
にんじん	12.00	*脱脂粉乳	0.40	*酵母エキス	0.04		

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

【プロッコリーソテー】	
(冷) ミニプロッコリー500g	18.00
*プロッコリー	18.00
(冷) プロッコリーダイス500g	18.00
*プロッコリー	18.00
(冷) ホールコーン1kg	18.00
*とうもろこし	18.00
<b>たまねぎ</b>	24.00
*玉ねぎ	24.00

# アレルギー対応献立表

中学校

献立名／食品名	可食量 (g)
(冷) ウィンナーカット1kg	6.00
*豚肉	5.85
*食塩 *砂糖 *香辛料 白コショウ カルワイ マスター <----- アレルギー -----> (豚肉)	0.08 0.05 0.02
チキンブイヨン1kg	1.20
*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 <sup>1</sup> 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)	1.10  0.09 0.01
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

献立名／食品名	可食量 (g)
*ホワイトペッパー	0.01
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.60
*菜種油	0.60

献立名／食品名	可食量 (g)

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8年1月15日(木)

献立名／食品名	可食量(g)
【五目うどん】	
うどん中学生175g	175.00
*小麦粉 *水 *食塩 *酸味料 <----- アレルギー -----> (小麦)	126.00 45.50 4.02 0.02
鶏むね肉スライス	24.00
*鶏むね肉 <----- アレルギー -----> (鶏肉)	24.00
こまつな(葉・生)	9.60
*小松菜	9.60
(冷)油揚げカット500g	12.00
*だいす *なたね油 *凝固剤 *水 *消泡剤(加工助剤) <----- アレルギー -----> (大豆)	5.46 1.20 0.06 5.28
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
*菌床椎茸3mmスライス1kg	0.36
*しいたけ	0.36
濃口しょうゆ10L	7.20
*大豆 *小麦 *食塩 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	7.20
*めんつゆ1.8L	4.80
*本造醸しょうゆ	2.15

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)
*かつおエキス *砂糖 *みりん風米発酵調味料 *食塩 *グルタミン酸Na *カツオフレーバー *カラメル *コハク酸 *クエン酸 *核酸 *水 <----- アレルギー -----> (小麦)	0.67 0.57 0.38 0.15 0.09 0.02 0.01  0.75	*発酵調味料 *砂糖 *植物油(大豆) *調味料(アミノ酸等) *キシリース *水 *天ぷら粉 小麦粉 でん粉(とうもろこし、小麦) 膨張剤製剤 着色料製剤 *アオサ *水 *揚げ油(大豆油) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	0.40 0.40 0.25 0.40 0.05 7.55 6.30  0.15 6.25 3.05	*ぶなしめじ キャノーラ油(ボトル1350g) *菜種油 白みそ10kg *大豆 *米 *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	6.00 1.20 1.20 3.00  1.44
*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)		*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	1.30 0.14
*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)		濃口しょうゆ10L	2.40
*宗田厚削り1kg	1.80	*豆乳 *植物油(菜種) *加工澱粉(とうもろこし、キャッサバ) *凝固剤製剤 *トランスクレタミナーゼ製剤(酵素) *水 <----- アレルギー -----> (大豆)	27.40 2.95 2.27 0.43 0.11 2.84	*大豆 *小麦 *食塩 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	2.40
*だし昆布道産1kg	1.80	*昆布	1.80	*鶏ガラスープ1kg	1.80
【牛乳】		牛乳206g	206.00	*ガラスープ 鶏骨 まる鶏 長ねぎ 玉ねぎ にんじん 水 <----- アレルギー ----->	1.80
*牛乳	206.00	<----- アレルギー -----> (乳)			
【ちくわ磯辺天ふら】		ちくわ磯辺天ふら50g	50.00		
*魚肉すり身(すけそうだら、ぐち) *でん粉(ばれいしょ、キャッサバ) *食塩	22.75 1.90 0.55				
*玉ねぎ		*ぶなしめじ(生)4kg	6.00		
にんじん					
*人参					
ピーマン					
*ピーマン					
*ぶなしめじ(生)					
4kg					

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)
(鶏肉)	
でん粉10kg	0.67
*じゃがいもでん粉	0.67

献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	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 8 年 1 月 16 日(金)

献立名／食品名	可食量(g)
<b>【白飯】</b>	
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
<b>【牛乳】</b>	
牛乳 206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
<b>【マダイのつみれ汁(醤油)】</b>	
(冷) ミニ国産真ダイ入りつみれ	28.80
*でん粉	1.77
*パン粉	1.77
*粉末状植物性たん白 (大豆)	1.06
*たらすり身	4.43
*たまねぎ	2.66
*ねぎ	0.89
*粒状植物性たん白 (大豆)	3.06
*植物油脂	2.39
*まだい	0.89
*魚介エキス	0.53
*砂糖	0.26
*しょうゆ	0.26
*食塩	0.24
*加工でん粉	0.44
*水	8.14
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
<b>大根(根)</b>	24.00
*大根	24.00
<b>にんじん</b>	12.00
*人参	12.00
<b>(冷) ささがきごぼう 1kg</b>	6.00
*ごぼう	6.00
<b>長ねぎ軟白</b>	6.00
*長ねぎ	6.00

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)
<b>(冷) 油揚げカット 500 g</b>	8.40	*みそ	5.74	*醸造アルコール (さとうきび)	
*だいず	3.82	*砂糖	4.41	*めんつゆ 1.8L	1.56
*なたね油	0.84	*発酵調味料	1.54	*本造讓しようゆ	0.70
*凝固剤	0.04	*でん粉 (ぱれいしょ、とうもろこし)	0.28	*かつおエキス	0.22
*水	3.70	*水	5.67	*砂糖	0.18
*消泡剤 (加工助剤)		<----- アレルギー ----->		*みりん風米発酵調味料	0.12
<----- アレルギー ----->		(さば・大豆)		*食塩	0.05
(大豆)		<b>【蓮根と人参の金平】</b>		*グルタミン酸Na	0.03
<b>* めんつゆ 1.8L</b>	4.80	国産蓮根水煮 (イチヨウ切り) 1kg	30.00	*カツオフレーバー	0.01
*本造讓しようゆ	2.15	*れんこん	30.00	*カラメル	
*かつおエキス	0.67	<b>豚ももスライス</b>	14.40	*コハク酸	
*砂糖	0.57	*豚肉	14.40	*クエン酸	
*みりん風米発酵調味料	0.38	<----- アレルギー ----->		*核酸	
*食塩	0.15	(豚肉)		*水	0.24
*グルタミン酸Na	0.09	<b>しらたき</b>	15.60	<----- アレルギー ----->	
*カツオフレーバー	0.02	*こんにゃく粉		(小麦・大豆)	
*カラメル	0.01	*水酸化カルシウム		<b>三温糖 1kg</b>	1.44
*コハク酸		*水	0.06	*原料糖 (甘蔗原料糖)	1.30
*クエン酸		<b>にんじん</b>	9.60	*原料糖 (てん菜原料糖)	0.14
*核酸		*人参	9.60	*水酸化カルシウム	
*水	0.75	<b>キャノーラ油 (ボトル 1350 g)</b>	0.60	*ケイソウ土	
<----- アレルギー ----->		*菜種油	0.60	*パーライト	
(小麦・大豆)		<b>濃口しょうゆ 10L</b>	3.00	*骨炭	
<b>濃口しょうゆ 10L</b>	3.60	*大豆	3.00	*イオン交換樹脂	
*大豆	3.60	*小麦		*塩酸	
*小麦		*食塩		*水酸化ナトリウム	
*食塩		<----- アレルギー ----->		*エタノール	
<----- アレルギー ----->		(小麦・大豆)		*ソルビタン脂肪酸エステル	
(小麦・大豆)		<b>* 本みりん 1.8L</b>	2.88	<b>一味唐辛子 300g/袋</b>	0.01
<b>* だし昆布道産 1kg</b>	1.44	*もち米		*赤唐辛子	0.01
*昆布	1.44	*米麹			
<b>* 宗田厚削り 1kg</b>	1.44	*グルコース (コーン、馬鈴薯、甘藷)			
*そうだがつおのふし	1.44	*醸造アルコール (サトウキビ)			
<b>【さばの味噌煮】</b>		<b>* 料理酒 1.8L</b>	1.44		
ふっくらさば味噌煮 70	70.00	*米			
*さば	52.36	*米こうじ (米)			

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8年1月19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)	
【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
(冷)ソテーオニオン1kg	6.00
*玉ねぎ	5.91
*サラダ油	0.09
大豆油	
なたね油	
シリコーン	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
おろしにんにく1kg	0.60
*にんにく	0.60
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
*みじん切りしょうが950g	0.60
*しょうが	0.60
*酸化防止剤(V.C)	

献立名／食品名	可食量(g)	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)
*pH調整剤		*粉末しょうゆ	0.02	*カレー粉	1.80		
キャノーラ油(ボトル1350 g)	0.36	*トマトパウダー	0.02	*砂糖	1.80		
*菜種油	0.36	*こんぶエキス	0.02	*食塩	1.26		
トマトジュース800g	2.40	*ぶどう糖	0.02	*酵母エキス	0.72		
*トマト	2.40	*小麦発酵調味料	0.02	*トマトペースト	0.36		
学給用トマトケチャップ特級3kg	3.60	*加工デンプン(キャッサバ)	0.43	*ばれいしょでん粉	0.36		
*トマト	2.44	*カラメル色素	0.05	*ココアパウダー	0.29		
*糖類	0.79	*乳化剤(大豆)		*パンプキンパウダー	0.22		
砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*酸味料		*野菜(玉ねぎ、にんにく)	0.22		
ぶどう糖		*ピロリン酸鉄		*粉末米酢	0.18		
*醸造酢	0.14	<----- アレルギー ----->		カレー粉400 g	0.06		
*食塩	0.11	(小麦・大豆)		*ターメリック	0.02		
*たまねぎ	0.11	*ジエフサ カレーフレーク1kg	6.00	*コリアンダー	0.01		
*香辛料		*小麦粉	1.98	*クミン	0.01		
*ウスターソース1.8L	0.60	*豚脂	1.62	*フェヌグリーク	0.01		
*液糖 しょ糖型液糖	0.18	*砂糖	0.72	*チリペッパー	0.01		
*ぶどう糖果糖液糖	0.07	*食塩	0.60	*オールスパイス			
*トマトペースト	0.01	*カレーパウダー	0.42	*その他の香辛料	0.01		
*オニオンエキス		*デキストリン	0.24	ローリエ65g	0.01		
*レモン果汁		*香辛料	0.06	*ローレル	0.01		
*醸造酢	0.06	*ローストオニオンパウダー	0.06	【野菜ソテー(ピーマン・ベーコン)】			
*並塩	0.04	*しょう油加工品	0.06	キャベツ	36.00		
*蛋白加水分解物	0.01	*脱脂大豆	0.06	*キャベツ	36.00		
*香辛料		*ローストガーリックパウダー	0.06	にんじん	12.00		
*水	0.22	*玉ねぎエキス	0.06	*人参	12.00		
*給食用カレーフレーク1kg	4.80	*小麦発酵調味料	0.06	たまねぎ	12.00		
*小麦粉	1.63	*調味料(アミノ酸等)		*玉ねぎ	12.00		
*豚脂	1.15	*カラメル色素		ピーマン	6.00		
*砂糖	0.48	*酸味料		(冷) ショルダーベーコン1kg	6.00		
*カレーパウダー	0.34	*香料		*豚かた肉	5.83		
*食塩	0.34	<----- アレルギー ----->		*食塩	0.10		
*でんぷん(とうもろこし)	0.19	(小麦・大豆)		*砂糖	0.05		
*香辛料	0.02	*やさいカレー1kg	18.00	*香辛料	0.02		
*麦芽糖	0.02	*米粉	5.04	ナツメグ			
*オニオンパウダー	0.02	*バーム油	3.60	コリアンダー			
*酵母エキス	0.02	*デキストリン	2.16				

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)
	カルダモン オールスパイス	
<----- アレルギー ----->	(豚肉)	
キャノーラ油(ボトル1350 g)	0.60	
*菜種油	0.60	
*スパ味1.8L(和風ハーブティのたれ)	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  0.12  1.11	
ホワイトペッパー1kg	0.01	
*ホワイトペッパー	0.01	
【給食週間はちみつゆずゼリー】		
給食週間はちみつゆずゼリー40 g	40.00	
*グラニュー糖 *粉あめ *果糖 *はちみつ *ゆず果汁 *ゲル化剤（増粘多糖類） *ビタミンC *香料 *酸味料	4.00 2.40 2.00 0.80 0.20 0.56 0.12 0.09 0.03	

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)
*クエン酸第一鉄Na *着色料（紅花黄） *水	29.79				

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8年1月20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)	
【中華スープ】	
鶏むね肉スライス	24.00
*鶏むね肉	24.00
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
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
*菌床椎茸3mmスライス1kg	0.36
*しいたけ	0.36
*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	8.40
*食塩	1.34

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)
*たん白加水分解物	0.87	*食塩	0.41	*食用ごま油	0.48
植物性たん白質(大豆)		*胡椒	0.03	ごま	
食塩		*皮	4.73	<----- アレルギー ----->	
*肉エキス	0.84	小麦粉	1.27	(ごま)	
鶏骨抽出エキス		水		濃口しょうゆ10L	4.80
豚骨抽出エキス		<----- アレルギー ----->		*大豆	4.80
食塩		(小麦・大豆・豚肉)		*小麦	
たまねぎ		*食塩		*食塩	
植物油脂(ごま)		<----- アレルギー ----->		<----- アレルギー ----->	
L-グルタミン酸ナトリウム		(小麦・大豆)		(小麦・大豆)	
調味料製剤		【ビビンバ風炒め】		三温糖1kg	1.20
キサンタンガム		豚ひき肉	42.00	*原料糖(甘蔗原料糖)	1.08
グーガム		*豚肉	42.00	*原料糖(てん菜原料糖)	0.12
水		<----- アレルギー ----->		*水酸化カルシウム	
*砂糖	0.35	(豚肉)		*ケイソウ土	
*調味料(アミノ酸等)	0.33	緑豆もやし	24.00	*パーライト	
*酒精	0.18	*もやし	24.00	*骨炭	
*酸味料	0.01	にんじん	12.00	*イオン交換樹脂	
クエン酸	4.49	*人参	12.00	*塩酸	
*水		ほうれんそう生	6.00	*水酸化ナトリウム	
<----- アレルギー ----->		*ほうれん草	6.00	*エタノール	
(ごま・大豆・鶏肉・豚肉)		国産もうそう水煮1kg(千切り)	8.40	*ソルビタン脂肪酸エステル	
* 料理酒1.8L	1.20	*もうそう筍	8.40	*本みりん1.8L	0.72
*米		*充填水配合		*もち米	
*米こうじ(米)		酸化防止剤(ビタミンC)		*米麹	
*醸造アルコール(さとうきび)		pH調整剤		*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
ホワイトペッパー1kg	0.01	水		*醸造アルコール(サトウキビ)	
*ホワイトペッパー	0.01	*みじん切りしょうが950g	0.24	四川豆板醤テオ-1kg	0.01
【豆腐シュウマイ(2・3)】		*しょうが	0.24	*水	0.01
豆腐しゅうまい18g	54.00	*酸化防止剤(V.C)		*唐辛子	
*たまねぎ	21.74	*pH調整剤		*食塩	
*豚肉	12.79	おろしにんにく1kg	0.24	*塩漬唐辛子	
*押し豆腐	7.67	*にんにく	0.24	*発酵調味料	
*でん粉(馬鈴薯)	3.83	*クエン酸		*みそ	
*砂糖	0.90	*クエン酸ナトリウム		*パプリカ	
*醤油	0.64	*DL-リンゴ酸		*そら豆粉	
		キヤノーラ油(ボトル1350g)	0.36		
		*菜種油	0.36		
		*ジェフサ純正胡麻油1.65L	0.48		

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)
*調味料（アミノ酸等） *酒精 *pH調整剤 <----- アレルギー -----> (大豆)	
* 穀物酢1.8L	0.72
*米 *アルコール *酒粕 *食塩	
一味唐辛子 300g/袋	0.01
*赤唐辛子	0.01
* 白いりごま1kg	1.20
*ごま（いり） <----- アレルギー -----> (ごま)	1.20

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

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

# アレルギー対応献立表

中学校  
令和8年1月21日(水)

献立名／食品名	可食量(g)
<b>【丸パン（道産小麦）】</b>	
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)	
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
<b>【マカロニスープ】</b>	
*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) シヨルダーベーコン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)	
<b>キャベツ</b>	18.00
*キャベツ	18.00
<b>たまねぎ</b>	18.00
*玉ねぎ	18.00
<b>にんじん</b>	12.00
*人参	12.00
<b>チキンブイヨン1kg</b>	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）	
*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)	
<b>* 鶏ガラスープ1kg</b>	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)	
<b>ホワイトペッパー1kg</b>	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
<b>瀬戸のほんじお1kg</b>	0.18
*海水	0.18
<b>【ワインナー40g (1・1)】</b>	
<b>ポークスキンレスワインナー</b>	40.00
*豚肉	38.98
*食塩	0.56
*砂糖	0.36
*白コショウ	
*カルワイ	
*マスター	
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
<b>【大根とう米豚のデミグラス煮】</b>	
<b>大根(根)</b>	54.00
*大根	54.00
<b>豚肉スライス(千歳産)</b>	30.00
*豚肉	30.00
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
<b>キャノーラ油(ボトル1350g)</b>	0.84

献立名／食品名	可食量(g)
*菜種油	0.84
<b>* デミグラスソース1kg</b>	36.00
*たまねぎ	3.60
*トマトペースト	2.88
*にんじん	1.80
*チキンエキス	1.80
*フォン・ド・ヴォー（牛肉、大豆）	1.44
*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	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・牛肉・大豆・鶏肉)	
<b>コンソメチキン味500g</b>	18.36
*食塩	0.24
*砂糖	0.12
*たん白加水分解物（小麦、大豆、豚肉）	0.08
*デキストリン	0.06
*チキンエキスパウダー	0.04
*食用とうもろこし油	0.04
*ぶどう糖	0.02
*かつおエキス粉末	0.01
*オニオンパウダー	
*香辛料	
*調味料（アミノ酸等）	
*カラメル色素	0.11

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

**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 8 年 1 月 22 日(木)

献立名／食品名	可食量(g)
【五目あんかけ焼きそば】	
蒸しめん中学校170g	170.00
*小麦粉	120.70
*水	44.20
*食塩	1.45
*グリシン	1.36
*かん水	0.34
*大豆油	2.38
*色粉	0.03
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
豚ももスライス	36.00
*豚肉	36.00
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
たまねぎ	36.00
*玉ねぎ	36.00
はくさい	36.00
*白菜	36.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
こまつな(葉・生)	6.00
*小松菜	6.00
国産たけのこ水煮1kg(短冊)	9.60
*もうそう筍	9.60
*充填水配合	
酸化防止剤(ビタミンC)	
pH調整剤	
水	
*きくらげスライス100g/袋	0.36
*あらげきくらげ	0.36
*醤油ラーメンスープ2kgAC-3	8.40
*しょうゆ	2.08
*肉エキス(豚・鶏)	1.01
*食塩	0.96
*動物油脂(豚)	0.84

献立名／食品名	可食量(g)	献立名／食品名	可食量(g)	献立名／食品名	可食量(g)	献立名／食品名	可食量(g)
*砂糖	0.12	(小麦・大豆)		*料理酒1.8L	1.08	*砂糖	0.77
*野菜エキス(オニオン、キャロット、キャベツ)	0.02	*米		*ラード	0.52	*ラード	
*オニオンエキス	0.02	*米こうじ(米)		豚脂		豚脂	
*調味料(アミノ酸等)	0.50	*醸造アルコール(さとうきび)		食用精製加工油脂(牛肉)		食用精製加工油脂(牛肉)	
*L-グルタミン酸ナトリウム		*ジエフサ純正胡麻油1.65L	0.60	酸化防止剤(V.E)		酸化防止剤(V.E)	
*5'一リボヌクレオチド二Na		*食用ごま油	0.60	シリコーン		シリコーン	
*クエン酸三Na		ごま		*麦芽エキス(小麦)	0.12	*麦芽エキス(小麦)	
*コハク酸二Na		<----- アレルギー ----->		*上新粉(米)	1.80	*上新粉(米)	
*食塩		(ごま)		<----- アレルギー ----->		(小麦・牛肉・大豆・豚肉)	
*酵母エキス		ホワイトペッパー1kg	0.01	*スズラン印 グラニュ糖1kg	8.00		
*デキストリン		*ホワイトペッパー	0.01	*てん菜	8.00		
*たん白加水分解物		キヤノーラ油(ボトル1350g)	1.20	キヤノーラ油(一斗缶16.5kg)	3.00		
*酒精		*菜種油	1.20	*食用なたね油	3.00		
*増粘剤(キサンタン)		おろしにんにく1kg	0.96	*シリコーン			
*カラメル色素		*にんにく	0.95	【型抜きチーズ(ディズニー・鉄分強化)10g】			
*酸味料		*クエン酸		型抜きチーズ・ディズニー10g	10.00		
*水		*クエン酸ナトリウム					
<----- アレルギー ----->		*DL-リンゴ酸		*ナチュラルチーズ	10.00		
(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)		おろししょうが1kg	0.96	*乳化剤			
三温糖1kg	0.36	*しょうが	0.96	*重曹			
*原料糖(甘蔗原料糖)	0.32	*L-アスコルビン酸		*クエン酸鉄ナトリウム			
*原料糖(てん菜原料糖)	0.04	*DL-リンゴ酸		*水			
*水酸化カルシウム		*グルコン酸		<----- アレルギー ----->			
*ケイソウ土		でん粉10kg	7.80	(乳)			
*パーライト		*じやがいもでん粉	7.80				
*骨炭		【牛乳】					
*イオン交換樹脂		牛乳206g	206.00				
*塩酸		*牛乳	206.00				
*水酸化ナトリウム		<----- アレルギー ----->					
*エタノール		(乳)					
*ソルビタン脂肪酸エステル		【揚げパン】					
濃口しょうゆ10L	2.40	ソフトフランス30g	30.00				
		*大豆					
		*小麦					
		*食塩					
		<----- 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  
令和8年1月23日(金)

献立名／食品名	可食量(g)
<b>【白飯】</b>	
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
<b>【牛乳】</b>	
牛乳 206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【大根とえのきの味噌汁】</b>	
大根(根)	36.00
*大根	36.00
えのきたけ	12.00
*えのきたけ	12.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
長ねぎ軟白	12.00
*長ねぎ	12.00
(冷)油揚げカット500 g	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)	
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)
<b>【チキンカツ】</b>					
国産鶏肉のチキンカツ 60 (鉄・C a) R	60.00	*高野豆腐サイコロ500g	2.40	*米こうじ(米)	
*鶏肉	26.16	*大豆	2.36	*醸造アルコール(さとうきび)	
*植物油脂	2.04	*炭酸カリウム	0.02	<b>三温糖1kg</b>	1.44
*つなぎ	1.02	*塩化カルシウム	0.02	*原料糖(甘蔗原料糖)	1.30
パン粉	0.48	<----- アレルギー -----> (大豆)		*原料糖(てん菜原料糖)	0.14
小麦粉加工品	0.24	<b>蒸し大豆500g</b>	18.00	*水酸化カルシウム	
粉末状植物植物性たん白(大豆)	0.30	*大豆	17.80	*ケイソウ土	
*チキンエキス	0.24	*食塩	0.11	*パーライト	
*食塩	0.06	*醸造酢	0.09	*骨炭	
*香辛料	13.20	<----- アレルギー -----> (大豆)		*イオン交換樹脂	
*衣	1.80	<b>(冷)焼竹輪50g</b>	12.00	*塩酸	
パン粉	0.60	*たらすりみ	7.65	*水酸化ナトリウム	
小麦粉	10.98	*馬鈴薯澱粉	0.68	*エタノール	
植物油脂(大豆)	2.52	*砂糖	0.66	*ソルビタン脂肪酸エステル	
*水	0.36	*みりん	0.25	<b>【ソース】</b>	
*加工デンブン(大豆)		*食塩	0.21	中濃ソース160ml	4.00
*ドロマイト		*氷水	2.54	*トマト	1.30
*ピロリン酸鉄		<b>(冷)グリーンピース1kg</b>		*デーツ	0.17
*乳化剤		*グリーンピース	2.40	*たまねぎ	0.05
*調味料(アミノ酸)		<b>キャノーラ油(ボトル1350 g)</b>	0.60	*その他	0.05
*香料		*菜種油	0.60	*砂糖	0.81
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)		<b>濃口しょうゆ10L</b>	3.00	*ぶどう糖	0.28
<b>キャノーラ油(一斗缶16.5kg)</b>	6.00	*大豆	3.00	*醸造酢	1.07
*食用なたね油	6.00	*小麦		*食塩	0.20
*シリコーン		*食塩		*でん粉(とうもろこし)	0.09
<b>【五目豆】</b>					
つきこんにやく	12.00	<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)		*香辛料	0.01
*こんにゃく粉		<b>*本みりん1.8L</b>	1.80	*昆布	
*水酸化カルシウム		*もち米		<b>AF減塩小袋ソース 5g</b>	4.00
*水		*米麹		*糖類(上白糖、ぶどう糖果糖液糖)	1.43
<b>にんじん</b>		*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)		*野菜(トマトペースト、たまねぎ、にんじん)	0.14
*人参	6.00	*醸造アルコール(サトウキビ)		*醸造酢	0.27
<b>むきごぼう</b>		<b>*料理酒1.8L</b>	1.20	*とうもろこしでん粉	0.15
*ごぼう	12.00	*米		*並塩	0.09
	12.00			*アミノ酸液	0.06
				*香辛料	0.02
				*水	1.84

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

# アレルギー対応献立表

中学校  
令和 8 年 1 月 26 日(月)

献立名／食品名	可食量(g)
<b>【わかめご飯】</b>	
わかめご飯 中学	100.00
*精白米	99.76
*強化米（ビタミンB1、B2）	0.24
* 炊き込みわかめ200g	2.90
*塩蔵わかめ	2.34
*食塩	0.32
*砂糖	0.22
*酵母エキス	0.02
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
<b>【豆腐のすまし汁】</b>	
冷凍豆腐1kg	36.00
*豆乳	31.75
*難消化デキストリン	1.30
*加工澱粉（キャッサバ）	0.50
*焼成カルシウム	0.32
*凝固剤製剤	0.30
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.18
*水	1.65
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
大根(根)	30.00
*大根	30.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
長ねぎ軟白	6.00
*長ねぎ	6.00
* 菌床椎茸3mmスライス1kg	0.36
*しいたけ	0.36
濃口しょうゆ10L	5.40
*大豆	5.40
*小麦	

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 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)		*じゃがいも *食塩 *ピロリン酸Na *酸化防止剤（ビタミンC） (冷) ウィンナーカット1kg	24.00	*豚肉 *食塩 *砂糖 *香辛料 白コショウ カルワイ マスタード <----- アレルギー -----> (豚肉)	17.54 0.25 0.16 0.05
*めんつゆ1.8L	2.40	0.19 0.08 0.05 0.01	24.00	18.00	0.05
*本造讓しようゆ *かつおエキス *砂糖 *みりん風米発酵調味料 *食塩 *グルタミン酸Na *カツオフレーバー *カラメル *コハク酸 *クエン酸 *核酸 *水 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	1.07 0.34 0.28 0.19 0.08 0.05 0.01 0.38	*人参 *水	1.44	18.00	17.54 0.25 0.16 0.05
*だし昆布道産1kg	1.44	*昆布	1.44	18.00	0.05
*宗田厚削り1kg	1.44	*そうだがつおのふし	1.44	18.00	
*そだしうなぎのす				18.00	
<b>【ほっけフライ】</b>		<b>【にんじん】</b>		<b>【しらたき】</b>	
真ほっけフライ50g(乳・卵抜き)	50.00	*人参	18.00	24.00	
*真ほっけ	30.00	*水	18.00		
*パン粉	8.00	*こんにゃく粉			
*小麦粉	3.85	*水酸化カルシウム			
*バッターミックス	1.90	*水	0.10		
*食塩	0.40				
*コショウ	0.10				
*水	5.75				
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)					
キヤノーラ油(ボトル1350 g)	0.60				
濃口しょうゆ10L	3.24				
*大豆	3.24				
*小麦					
*食塩					
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)					
三温糖1kg	2.16				
*原料糖（甘蔗原料糖）	1.94				
*原料糖（てん菜原料糖）	0.22				
*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					
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					

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 8 年 1 月 27 日(火)

献立名／食品名	可食量(g)
<b>【白飯】</b>	
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
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
<b>【豚汁】</b>	
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	24.00
*メークイン	24.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
大根(根)	18.00
*大根	18.00
むきごぼう	6.00
*ごぼう	6.00
たまねぎ	18.00
*玉ねぎ	18.00
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)	
つきこんにやく	6.00
*こんにゃく粉	

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)
*水酸化カルシウム		アルコール		*米	
*水		食塩		*アルコール	
白みそ10kg	3.60	水		*酒粕	
*大豆		<----- アレルギー ----->		*食塩	
*米		(小麦・大豆)		三温糖1kg	1.68
*食塩				*原料糖 (甘蔗原料糖)	1.51
<----- アレルギー ----->		(大豆)		*原料糖 (てん菜原料糖)	0.17
赤みそ10kg	8.40			*水酸化カルシウム	
*大豆				*ケイソウ土	
*米				*パーライト	
*食塩				*骨炭	
<----- アレルギー ----->		(大豆)		*イオン交換樹脂	
* 煮干1kg	1.80			*塩酸	
*かたくちいわし	1.80			*水酸化ナトリウム	
*食塩				*エタノール	
*酸化防止剤 (ビタミンE)				*ソルビタン脂肪酸エステル	
<b>【にしん甘露煮(1・2個)】</b>				* ジエフサ純正胡麻油1.65L	0.36
にしん甘露煮25g (20個入)	50.00			*食用ごま油	0.36
*にしん	32.00			ごま	
*上白糖 (原料糖)	10.00			<----- アレルギー ----->	
*しょうゆ	5.50			(ごま)	
脱脂加工大豆				瀬戸のほんじお1kg	0.20
食塩				*海水	0.20
小麦				ホワイトペッパー1kg	0.02
大豆				*ホワイトペッパー	0.02
ぶどう糖					
種麹					
*水あめ (でん粉 馬鈴薯)					
*発酵調味料					
米醸造液					
ぶどう糖					
異性化液糖					
水あめ					
砂糖					

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。

# アレルギー対応献立表

中学校  
令和8年1月28日(水)

献立名／食品名	可食量(g)
<b>【角食パン（道産小麦）】</b>	
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)	
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
<b>【ポトフ】</b>	
大根(根)	60.00
*大根	60.00
にんじん	18.00
*人参	18.00
メーケイン	60.00
*メーケイン	60.00
キャベツ	24.00

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)
*キャベツ	24.00	ローリエ65g	0.04	*調整水	23.45	<----- アレルギー ----->	
(冷) ウィンナーカット1kg	24.00	*ローレル	0.04	(小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご)			
*豚肉	23.39	濃口しょうゆ10L	2.40	<b>【つぶあん】</b>			
*食塩	0.34	*大豆	2.40	つぶあん	27.00		
*砂糖	0.22	*小麦		*砂糖	11.61		
*香辛料	0.06	*食塩		*小豆			
白コショウ		<----- アレルギー ----->		*食塩			
カルワイ		(小麦・大豆)					
マスター		<b>【ケチャップ味肉団子（1・2個）】</b>		<b>【ホイップバター5g】</b>			
<----- アレルギー ----->		ビック肉だんご（ケチャップあん）40g	80.00	北海道ホイップバター5g（ポーション）	5.00		
(豚肉)		*鶏肉	16.04	*生乳	5.00		
<b>チキンブイヨン1kg</b>	2.40	*豚肉	1.34	*食塩	0.07		
*食塩	2.20	*たまねぎ	13.37	<----- アレルギー ----->			
*砂糖		*パン粉	4.54	(乳)			
*デキストリン		*粉末状植物性たん白（大豆）	0.80				
*チキンエキス調味料		*豚脂	1.78				
食塩		*粒状植物性たん白（大豆）	1.70				
デキストリン		*食塩	0.32				
でん粉分解物（タピオカ）		*たん白自己消化物	0.16				
チキンエキス		*植物油脂（ごま）	0.10				
チキンオイル		*香辛料	0.06				
酵母エキス		*加工デンプン（タピオカ）	1.60				
オニオンパウダー		*調味料（アミノ酸）	0.22				
オニオンエキス		*カラメル色素	0.18				
しいたけエキスパウダー		*ピロリン酸第二鉄	0.03				
たん白加水分解物		*トマトケチャップ	5.10				
香辛料		*砂糖	3.06				
*鶏肉パウダー（鶏肉由来）	0.19	*醸造酢	1.68				
*酵母エキス		*しょうゆ	0.72				
*オニオンエキスパウダー		*植物油脂（ごま）	0.25				
*チキンエキスパウダー（鶏肉由来）	0.01	*食塩	0.14				
*香辛料		*おろししょうが	0.06				
<----- アレルギー ----->		*増粘剤（加工デンプン：とうもろこし）	0.90				
(鶏肉)		*調味料（アミノ酸）	0.20				
<b>ホワイトペッパー1kg</b>	0.01	*カラチノイド色素	0.01				
*ホワイトペッパー	0.01	*なたね油	2.18				

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8年1月29日(木)

献立名／食品名	可食量(g)
【スパゲッティソース】	
スパゲティ中学校170g	170.00
*セモリナ小麦粉 *大豆油 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	166.60 3.40
まぐろ油漬フレーク1kg	36.00
*さばはまぐろ *食用こめ油 *食塩 *水	22.32 7.92 0.29 5.47
たまねぎ	48.00
*玉ねぎ	48.00
にんじん	18.00
*人参	18.00
乾燥パセリ 100g/袋	0.04
*パセリ	0.04
学給用トマトケチャップ特級3kg	18.00
*トマト *糖類 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 *醸造酢 *食塩 *たまねぎ *香辛料	12.22 3.96 0.72 0.54 0.54 0.02
*トマトダイス5kg	18.00
*トマト *トマトピューレ	10.80 7.20
*みじん切りにんにく1kg	0.60
*にんにく *pH調整剤	0.60
*赤ワイン1.8L	1.20
*輸入ワイン *亜硫酸塩	
*ハヤシルウ(交易)1kg	12.00

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)
*小麦粉 *パーム油 *砂糖 *食塩 *トマトペースト *香辛料 *カラメル色素 *調味料(アミノ酸等) *酸味料 <----- アレルギー -----> (小麦)	4.96 2.92 1.46 1.06 0.73 0.11 0.53 0.19 0.05	*ウスターーソース *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 <----- アレルギー -----> (小麦・牛肉・大豆・鶏肉)	4.59	*ビタミンC *ピロリン酸二水素二ナトリウム *シリコーン <----- アレルギー -----> (大豆)	
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.60	三温糖1kg	0.36	キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	4.00
*菜種油	0.60	*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	0.32 0.04	*食用なたね油 *シリコーン 【コーンとほうれん草のソテー】	4.00
ローリエ65g	0.04	*ローレル	0.04	(冷)ホールコーン1kg	30.00
*ウスターーソース1.8L	3.60	*トマトペースト *液糖 しょ糖型液糖 *ぶどう糖果糖液糖 *オニオンエキス *レモン果汁 *醸造酢 *並塩 *蛋白加水分解物 *香辛料 *水	1.10 0.41 0.07 0.01 0.36 0.26 0.06 0.01 1.30	*とうもろこし (冷)ほうれん草1kg	30.00
*デミグラスソース1kg	9.00	*たまねぎ *トマトペースト *にんじん *チキンエキス *フォン・ド・ヴォー(牛肉、大豆) *牛肉 *トマトケチャップ *牛脂 *砂糖	0.90 0.72 0.45 0.45 0.36	*玉ねぎ (冷)ワインカット1kg	9.60
【牛乳】		*牛乳 <----- アレルギー -----> (乳)	206.00	*豚肉 *食塩 *砂糖 *香辛料 白コショウ カルワイ マスタード <----- アレルギー -----> (豚肉)	9.60
牛乳206g	206.00	【ハッシュポテト】		チキンブイヨン1kg	6.00
*牛乳 <----- アレルギー -----> (乳)	206.00	ハッシュポテト40g	40.00	*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	5.85
		*馬鈴薯 *たまねぎ *上新粉 *食塩 *植物油脂(菜種油・大豆油)	33.61 1.96 0.56 0.24 3.64		0.08 0.05 0.02

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

## アレルギー対応献立表

中学校

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)
オニオンパウダー オニオンエキス しいたけエキスパウダー たん白加水分解物 香辛料 *鶏肉パウダー（鶏肉由来） *酵母エキス *オニオンエキスパウダー *チキンエキスパウダー（鶏肉由来） *香辛料 <----- アレルギー -----> (鶏肉)	0.05						
ホワイトペッパー1kg	0.01						
*ホワイトペッパー	0.01						
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.60						
*菜種油	0.60						
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(0.0g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8年1月30日(金)

献立名／食品名	可食量(g)
<b>【麦ご飯】</b>	
麦ごはん 中学	100.00
*精白米	99.76
*強化米（ビタミンB1、B2）	0.24
*麦割 米粒麦（20入れ）1kg	7.00
*おむぎ 米粒麦	7.00
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【マー婆ー豆腐】</b>	
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	30.00
*豚肉	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
おろしにんにく1kg	0.60
*にんにく	0.60
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
おろししょうが1kg	0.60
*しょうが	0.60
*L-アスコルビン酸	
*DL-リンゴ酸	
*グルコン酸	

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

献立名／食品名	可食量(g)
*豆鼓醤100g	1.80
*醤油	
*とうち	
*水	
*砂糖	
*にんにく	
*食塩	
*大豆油	
*米酒	
*アセチル化アジピン酸架橋デンプン	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
四川豆板醤テオ-1kg	0.48
*水	0.24
*唐辛子	0.06
*食塩	0.06
*塩漬唐辛子	0.06
*発酵調味料	0.02
*みそ	0.02
*パプリカ	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	
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	

献立名／食品名	可食量(g)
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.24
*菜種油	0.24
でん粉10kg	3.84
*じゃがいもでん粉	3.84
<b>【ごぼうつまみ揚げ（1・2）】</b>	
ごぼうつまみ揚23g(ボイリングパック)	46.00
*魚肉すり身（タラ）	18.68
*玉ねぎ	6.99
*ごぼう	6.35
*植物油脂（大豆・菜種）	3.45
*卵	3.27
*でん粉（じゃがいも）	1.20
*加工でん粉（タピオカ）	1.10
*にんじん	0.78
*食塩	0.46
*醸造酢	0.23
*砂糖	0.09
*調味料（アミノ酸）	
*香辛料抽出物	
*加水	3.40
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆)	
<b>【マーラー力オ】</b>	
マーラー力オ35g	35.00
*砂糖	9.56
*小麦粉	9.56
*液全卵	9.56
*ショートニング	3.15
*乳等を主要原料とする食品	1.89
*水あめ	0.14
*醤油	0.04
*乳化剤	0.49
*着色料（カラメル）	0.04
*ベーキングパウダー	0.04
*香料	
*カゼインNa	

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)
*増粘剤（カラギナン） *pH調整剤 *酸化防止剤（V. E） *水、食品素材、キャリーオーバー <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆)	0.56						

**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。**