

アレルギー献立表（中学校）

該当するものに×印が付いています。

令和 5年11月分
アレルギー (全部)

日付	チエック	料理名	乳	卵	小麦	大豆	落花生	そば	やまいも	くるみ	豚肉	鶏肉	牛肉	ゼラチン	さば	さけ	えび	いか	かに	りんご	オレンジ	キウイツフ	もも	バナナ	まつたけ	あわび	いくら	アーモンド	カナシヌツ	ごま	全てのアレルギー	
1 水曜日	主食	ツイストパン	x	x	x																										小麦, 乳(脱脂粉乳3%), 大豆(一部に含む)	
		牛乳	x																												乳	
		クラムチャウダー	x	x	x					x	x																			小麦(小麦粉42%), 小麦粉33%, 乳(1.04g), 乳(乳成分6.8%), 乳(乳糖20%脱脂粉乳1%未満), 乳(粉乳13%, チーズ1%他), 大豆(調味料5%未満), 鶏肉(チキンエキス1%他), 豚肉(脂6%, チキンエキス1%未満), 豚肉(ホーキングス1%他), 豚肉87%		
		鶏肉のはちみつマスター焼き		x	x					x	x							x												小麦, 小麦(ホーキングス少量), 大豆, 大豆(油7%他), 鶏肉, 豚肉(ホーキングス少量), りんご(酢34%), 柑橘類		
		フルーツのゼリーあえ															x	x												もも, りんご(果汁1.8%), 柑橘類, 柑橘類レモン果汁8.3%		
2 木曜日	主食	ごはん																														
		牛乳	x																												乳	
		小江戸カレー	x	x	x					x	x						x		x											小麦(粉34%、醤油1%、ルウ1%他), 小麦粉32.58%, 小麦粉46.4%, 乳(1.04g), 乳(全粉乳1%), 乳(脱脂粉乳1%、チーズ1%、ルウ1%他), 牛肉(脂31.2%), 大豆, 大豆(アミノ酸液1.6%), 大豆(オニオンパウダー2%他), 大豆(タンパク0.2%、乳化剤0.1%), 豚肉, 豚肉(ホーキングス1%), りんご(ペースト1%), りんご1%, りんご12.5%, バナナ(ペースト1%)		
		大豆とごぼうのカリカリ揚げ		x																x	大豆, ごま											
		海藻サラダ		x	x															x	小麦, 大豆, ごま, ごま油											
6月	昼食	ごはん																														
		牛乳	x																												乳	
		じゃがいもと油揚げのみそ汁		x							x																			さば16%(だし), 大豆		
		白身魚フライ(ソース)		x	x													x											小麦(パン粉29%, 小麦粉7%他), 大豆(アミノ酸液1.6%), 大豆(パン粉29%), りんご12.5%			
		こんにゃくソテー	x	x					x											x	小麦, 大豆, 豚肉, ごま油											
7 火曜日	昼食	ホット中華めん		x																										小麦		
		牛乳	x																											乳		
		サンマーメンスープ		x	x					x	x										x	小麦, 大豆, 大豆(タンパク14.3%), 鶏肉(タンパク14.3%、チキンエキス0.2%), 豚肉, 豚肉(脂0.6%、タンパク14.3%), ごま(油脂1%), ごま油										
		彩の国内まん		x	x					x	x									x	小麦(小麦39.08%パン粉1.11%他), 大豆(粒状植物たんぱく2.22%他), 鶏肉(チキンエキス0.37%), 豚肉(豚肉5.55%豚脂2.59%他), ごま油(0.11%)									小麦, 大豆		
		ツナと野菜のミックスサラダ		x	x															x												
8 水曜日	昼食	ごはん																														
		牛乳	x																											乳		
		キムチトッポギスープ		x	x	x				x	x		x			x			x		x	卵, 小麦, 小麦(醤油0.69%), さば(ガツオエキス0.25%), 大豆, 大豆(タンパク14.3%), 大豆(みそ42%他), 大豆(醤油0.69%), 鶏肉, 鶏肉(タンパク14.3%、チキンエキス0.2%), 豚肉(脂0.6%、タンパク14.3%), りんご2.42%, ごま(ごま油10%), ごま(油脂1%)									小麦, 大豆, 大豆(植物性蛋白17.5%他), 鶏肉39%, 豚肉(豚脂5%豚肉5%)	
		ハンバーグ薬味ソース		x	x					x	x																					
		ごぼうサラダ																														
9 木曜日	昼食	ごまドレッシング		x	x															x	小麦(醤油9%), 大豆(醤油9%), ごま8.7%, ごま油44.9%											
		デニッシュペストリー	x	x	x																									小麦(小麦粉41.2%他), 乳(油脂18.13%他), 大豆(油脂18.13%)		
		コーヒーミルク	x																											乳(生乳90.2%、乳製品0.6%)		
		煮ぼうとう		x	x					x																				小麦, 大豆, 豚肉		
		ちくわの磯辺揚げ小①中②		x	x	x				x																				卵(魚肉34.18%他), 小麦粉9.06%, 大豆(油1.03%他), 豚肉(豚脂0.86%)		
13 月曜日	昼食	彩の国サラダ		x					x																					大豆(油66%他), 豚肉(豚肉78.25%)		
		ごはん																														
		牛乳	x																												乳	
		いちょうのすまし汁		x	x	x																								卵(卵白13.4%), 小麦, 小麦(増粘多糖類0.3%), 大豆, 大豆(豆乳80.6%), 大豆(油1.1%)		
		夕焼け小焼け焼き(白身魚の人参マヨ焼き)		x																x	大豆(油66%他), ごま											
15 水曜日	昼食	ハムと大根のサラダ		x	x				x											x	小麦, 大豆, 豚肉(豚肉78.25%), ごま, ごま油											
		ごはん																														
		牛乳	x																											乳		
		トントロリンスープ		x	x	x				x	x																			卵, 小麦, 乳(乳糖), 大豆, 鶏肉, 豚肉		
		やきとり		x	x					x				</td																		

×：原材料として使用 △：コンタミネーション

アレルギー献立表（中学校）

該当するものに×印が付いています。

令和 5年11月分
アレルギー (全部)

しらす干し等には小エビ等の混入があるので、えび、かに、いかに△印をつけています。
※小魚・海藻類は、えび・かに等の生息域で採取されています。