

令和4年2月 献立の材料名 (アレルギー用の資料)


アレルギーの過剰表示と誤記入を避けるため、別欄で食材等詳細原材料を記載しております。

日/曜	献立名	血や肉、骨を作る(赤)	働く力や体温となる(黄)	体の調子を整える(緑)	調味料等	アレルギー
1/火	牛乳	乳				乳
	ごはん		こめ			無
	なかみ汁	豚肉、なかみ		こんにやく、しいたけ、しょうが	かつお節、しょうゆ、ポークブイヨン	豚、麦、豆、鶏
	クーブイリチー	豚肉、昆布、かまぼこ	大豆油、三温糖	にんじん、こんにやく、たけのこ	しょうゆ、みりん、かつお節、ポークブイヨン、酒	豚、豆、鶏、麦
	豊見城産ミニトマト			ミニトマト		無
2/水	牛乳	乳				乳
	黒米ごはん		こめ、黒米			無
	イナムドウチ	豚肉、黄かまぼこ(卵抜き)、みそ		しいたけ、こんにやく	かつお節、ポークブイヨン	豚、鶏、豆
	ヌンクークラー	豚肉、チキアギ、厚揚げ	大豆油、三温糖	しいたけ、だいこん、にんじん、からしな	かつお節、ポークブイヨン、しょうゆ、みりん	豚、豆、麦、鶏
	ミニたい焼き	小豆	砂糖、小麦粉、とうもろこし粉、植物油、米粉		(材料の一部に大豆を含む)	麦、豆
ミニたい焼きの原材料は、卵・乳成分を含む製品と共通の設備で製造しています。						
3/木	牛乳	乳				乳
	ごはん		こめ			無
	筑前煮	鶏肉	里芋、三温糖、大豆油	にんじん、ごぼう、たけのこ、こんにやく、しいたけ、だいこん、あお豆	かつお節、ポークブイヨン、しょうゆ、みりん	鶏、豆、豚、麦
	恵方巻用 玉子焼き	卵	でん粉、植物油		だし汁	卵、麦、豆
	恵方巻用 のり	のり				無
	恵方巻用 スティック納豆	大豆	砂糖	梅肉、梅果汁	納豆菌、しょうゆ、酢、のりエキス、昆布エキス、魚介エキスパウダー(カタクチイワシ)	豆、麦
節分豆	大豆				豆	
4/金	牛乳	牛乳				乳
	ごはん		こめ			無
	さといものみそ汁	鶏肉、豆腐、みそ	里芋	にんじん、だいこん、長ねぎ	かつお節、ポークブイヨン	鶏、豆、豚
	ひじきの彩り炒め	豚肉、高野豆腐、ひじき、油揚げ	三温糖、大豆油	あお豆、コーン、にんじん、もやし、れんこん	ポークブイヨン、かつお節、しょうゆ、みりん、酒	豚、豆、鶏、麦
	大豆と豆腐のフライ	豆腐、魚肉すり身(いとり、すけそうだら)、大豆、あおさ	なたね油、ごま、砂糖、パン粉(小麦)、米粉、でん粉、大豆油	たまねぎ、にんじん、しいたけ	しょうゆ、かつお節エキス	麦、豆、ご
	【中学校3年生のみ】ヤクルト	脱脂粉乳	砂糖		乳酸菌(シロタ株)	乳
7/月	牛乳	牛乳				乳
	ナージュシー(菜雑炊)	鶏肉、チキアギ、もずく	こめ、無圧ペン麦、大豆油	だいこん、にんじん、小松菜、ねぎ、しいたけ	かつお節、ポークブイヨン、しょうゆ	鶏、豚、麦、豆
	タマナーチャンプルー	豚肉、かまぼこ、豆腐、糸削り	大豆油	にんじん、キャベツ、もやし、チンゲン菜、にんにく	しょうゆ	豚、豆、麦
	いも天ぷら		さつまいも、小麦粉、でん粉、なたね油、パーム油、大豆油			豆、麦
	【無償提供】ひとくち黒糖		黒糖			無
ひとくち黒糖工場では、落花生・大豆・くるみ・ごま・カシューナッツ・アーモンドを含む製品を製造しています。						
8/火	牛乳	牛乳				乳
	ごはん		こめ			無
	春雨スープ	桜島鶏だんご	春雨、でん粉	しいたけ、にんじん、はくさい、小松菜、長ねぎ	かつお節、ポークブイヨン、しょうゆ	鶏、豚、麦、豆
	回鍋肉	豚肉、厚揚げ、みそ	大豆油、ごま油、三温糖、でん粉	にんにく、しょうが、キャベツ、ピーマン、にんじん、たけのこ	しょうゆ、酒、みりん、豆板醤、甜面醬	豚、麦、豆、ご
	豆乳プリン30g	豆乳	砂糖、水あめ、粉末油脂、でん粉			豆
9/水	牛乳	牛乳				乳
	バーガーパン	脱脂粉乳	小麦粉、砂糖、ショートニング		イースト	麦、乳、豆
	鶏肉と豊見城産トマトの煮込み	鶏肉	じゃがいも、大豆油、三温糖	にんにく、ズッキーニ、にんじん、たまねぎ、マッシュルーム、黄ピーマン、トマト	赤ワイン、トマトケチャップ、デミグラスソース、トマトピューレ、ウスターソース、しょうゆ、ポークブイヨン、ベイリーブス	鶏、豆、麦、豚
	白身魚フライ	ホキ、大豆粉	パン粉(小麦)、でん粉、大豆油		香辛料	麦、豆
	タルタルソース(卵抜き)	大豆粉、大豆	植物油、水あめ、砂糖	ピクルス、たまねぎ、レモン果汁、赤ピーマン、こんにやく粉	酢、香辛料(一部に大豆・りんごを含む)	豆、り
【中学校3年生のみ】焼きじゃがバター		じゃがいも、バター			乳	
デミグラスソース工場では、特定原材料7品目のうち、えび・かに・卵・乳成分・落花生を含む製品を生産しています。						

日/曜	献立名	血や肉、骨を作る(赤)	働く力や体温となる(黄)	体の調子を整える(緑)	調味料等	アレルギー
10/木	牛乳	牛乳				乳
	ごはん		こめ			無
	白菜スープ	豚肉		白菜、にんじん、しいたけ、長ねぎ	かつお節、チキンブイヨン、しょうゆ	豚、麦、豆、鶏
	鶏ごぼろ丼の具	鶏肉、鶏レバー、高野豆腐	三温糖、大豆油、でん粉	にんにく、ごぼう、こんにゃく、にんじん、小松菜、たまねぎ、あお豆	酒、ポークブイヨン、かつおだし、みりん、しょうゆ	鶏、豆、豚、麦
	エクレア	卵、脱脂粉乳、ゼラチン	小麦粉、練乳、チョコレート、ショートニング、砂糖		洋酒	麦、卵、乳、豆、ゼ
14/月	牛乳	牛乳				乳
	スパゲティ(麺)		小麦粉、なたね油、糖蜜			麦
	小松菜クリームソース(具)	無塩せきベーコン、ミートボール、脱脂粉乳	小麦粉、マーガリン、生クリーム、大豆油	小松菜、にんじん、たまねぎ、マッシュルーム、にんにく	ホワイトルウ、白ワイン、ベイリーブス	麦、乳、豚、豆、牛、鶏
	花野菜サラダ	ツナ		ブロッコリー、カリフラワー、キャベツ、コーン	ゆずしょうゆドレッシング	麦、豆、り
【無償提供】焼きショコラ	卵	チョコレート(大豆)、小麦粉、コーンスターチ、砂糖、アーモンドプードル、バター			石垣の塩	麦、卵、乳、豆、アモ
15/火	牛乳	牛乳				乳
	ごはん		こめ			無
	塩こうじ肉じゃが	豚肉、厚揚げ	三温糖、大豆油、じゃがいも	にんにく、にんじん、たまねぎ、あお豆、こんにゃく	酒、しょうゆ、みりん、かつお節、ポークブイヨン、塩こうじ	豚、麦、豆、鶏
	いわしみぞれ煮	いわし	砂糖、でん粉	大根	しょうゆ、酢、魚エキス(さば)、こんぶだし	麦、豆、さ
	きんかん			きんかん		無
16/水	牛乳	牛乳				乳
	きなこあげパン (とよみ小・長瀬小・豊見城小)	脱脂粉乳、きなこ	小麦粉、砂糖、ショートニング、大豆油、三温糖、粉末黒糖		イースト	麦、乳、豆
	コッペパン (上記以外の小・中学校)	脱脂粉乳	小麦粉、砂糖、ショートニング		イースト	麦、乳、豆
	オートミールチャウダー	鶏肉、無塩せきベーコン、脱脂粉乳、チーズパウダー	オートミール、じゃがいも、大豆油、小麦粉、マーガリン、生クリーム	にんじん、たまねぎ、白菜、しめじ、にんにく	チキンブイヨン、ベイリーブス	鶏、豚、豆、麦、乳
ビーンズサラダ	ひよこ豆、青えんどう豆、赤いんげん豆、白いんげん豆、ツナ	マヨネーズ(卵抜き)、三温糖	あお豆、にんじん、きゅうり、だいこん、キャベツ、コーン	粒入りマスタード、うすくちしょうゆ	豆、麦	
17/木	牛乳	牛乳				乳
	ごはん		こめ			無
	ゆし豆腐汁	ゆし豆腐、みそ		ねぎ、チンゲン菜	かつお節	豆
	千切りイリチー	豚肉、豚三枚肉、昆布、チキアギ	大豆油、三温糖	千切大根、にんじん、こんにゃく	みりん、しょうゆ、かつお節、ポークブイヨン	豚、豆、麦、鶏
	黒糖蒸しケーキ	牛乳	小麦粉、黒糖			麦、乳
18/金	牛乳	牛乳				乳
	ごはん		こめ			無
	じゃが芋と小松菜のみそ汁	鶏肉、わかめ、みそ	じゃがいも	たまねぎ、にんじん、小松菜	かつお節	鶏、豆
	そぼろ丼の具	卵、豚肉、鶏肉、鶏レバー、ひきわり大豆、高野豆腐	三温糖、大豆油	にんじん、あお豆、しょうが	酒、しょうゆ、みりん	卵、豆、豚、鶏、麦
	高知県産ニラまんじゅう	豚肉、大豆粉末	小麦粉、砂糖、豚脂、こめ油、ラード、大豆油	キャベツ、にら、長ねぎ、にんにく、しょうが、こんにゃく粉	しょうゆ	麦、豆、豚
21/月	牛乳	牛乳				乳
	麦ごはん		こめ、無圧パン麦			無
	ポークカレー	豚肉、ひよこ豆、鶏レバー、脱脂粉乳	じゃがいも、小麦粉、マーガリン、大豆油、生クリーム	にんじん、たまねぎ、しめじ、かぼちゃ、にんにく	カレー粉、カレールウ、ウスターソース、デミグラスソース、トマトケチャップ、フォンドポア、チャツネ(りんご)	豚、鶏、麦、乳、豆、り、牛、ゼ
	フルーツヨーグルト	ヨーグルト、黒豆	砂糖	黄桃、洋なし、ぶどう、パイナップル、チェリー、みかん、アロエ		乳、も、パ、豆
	【中学校3年生のみ】 受験に勝つ！チキンカツ！	鶏肉、大豆粉	パン粉(小麦)、小麦粉、でん粉、植物油、大豆油		香辛料	鶏、麦、豆

ニラまんじゅう工場では、卵、乳、えび、かに、いか、牛肉、鶏肉、ゼラチン、ごまを使用した製品を製造しています。

チキンカツの製造工場では、卵、えび、かに、乳成分を含む製品を生産しています。

日 曜	献立名	血や肉、骨を作る(赤)	働く力や体温となる(黄)	体の調子を整える(緑)	調味料等	アレルギー
22/火	牛乳	牛乳				乳
	ごはん		こめ			無
	アーサ汁	鶏肉、アーサ、絹ごし豆腐		冬瓜、しいたけ、しょうが	かつお節、ポークブイオン、しょうゆ	鶏、豆、豚、麦
	厚揚げの炒め煮	厚揚げ、豚肉	大豆油、三温糖	島大根、きくらげ、小松菜、にんじん、しょうが、にんにく	酒、オイスターソース、しょうゆ、みりん、ポークブイオン、かつおだし、かつお節	豆、豚、麦、鶏
	高知県産 ぼんかん1/4			ぼんかん		無
24/木	牛乳	牛乳				乳
	ごはん		こめ			無
	豚肉のしらたき炒め	豚肉、厚揚げ	大豆油、三温糖	にんにく、しらたき、たまねぎ、にんじん、白菜、小松菜	酒、しょうゆ、みりん	豚、豆、麦
	高知県産青のりコロッケ	青のり	じゃがいも、砂糖、大豆油、パン粉(小麦)、米粉、小麦粉	たまねぎ	香辛料	麦、豆
青のりコロッケ工場では、卵、乳成分、えび・かにを使用した製品も製造しています。						
25/金	牛乳	牛乳				乳
	ごはん		こめ			無
	八宝菜	豚肉、なると、うずら卵	大豆油、でん粉	にんにく、にんじん、たまねぎ、白菜、小松菜、ヤングコーン、たけのこ、きくらげ、しいたけ、しょうが、絹さや	しょうゆ、酒、みりん、オイスターソース、ポークブイオン	豚、麦、豆、卵、鶏
	魚のチリソースかけ	ほき	小麦粉、でん粉、大豆油、三温糖	長ねぎ、にんにく、しょうが	しょうゆ、みりん、トマトケチャップ、チリソース	豆、麦
28/月	牛乳	牛乳				乳
	ごはん		こめ			無
	みそ汁	鶏肉、みそ	じゃがいも	だいこん、にんじん、ねぎ、しいたけ	かつお節、チキンブイオン	鶏、豆
	もずく丼	豚肉、もずく	大豆油、三温糖、でん粉	たまねぎ、にんじん、コーン、ピーマン、しょうが、にんにく	しょうゆ、みりん、豆板醤、酒、ポークブイオン	豚、豆、麦、鶏
	型抜きチーズいちご	クリームチーズ、牛乳、脱脂粉乳、寒天	植物油、クリーム、砂糖、でん粉	いちご果汁、レモン果汁		乳

調味料名	アレルギー	原材料
桜島鶏だんご	麦、豆、鶏	【鶏肉・玉ねぎ・大豆たんぱく・にんじん・パン粉・でん粉・砂糖・香辛料・食塩】
豆板醤	豆	【唐辛子・塩・発酵調味料・みそ・そら豆粉・酒糟】
甜面醤	麦、豆	【砂糖・みそ・なたね油・しょうゆ・大麦粉・塩】
ポークブイオン	豚、鶏	【豚ガラエキス・鶏骨・豚骨・玉ねぎ・にんじん・しょうが・ねぎ・ガーリックパウダー】
チキンブイオン	鶏	【鶏骨・鶏ガラエキス・玉ねぎ・にんじん・こしょう・ガーリックパウダー】
かつおだし	無	【かつお節粉末・昆布粉末・椎茸エキス粉末・でん粉】
みそ	豆	【大麦・米・大豆・塩・酒精】
オイスターソース	無	【魚介エキス(かきエキス、ほたてエキス、魚醤)、砂糖、かき、こんぶエキス、水あめ、食塩、酒精、でんぷん】
ウスターソース	無	【トマト・玉ねぎ・にんじん・ねぎ・マッシュルーム・にんにく・シヤロット・砂糖・酢・塩・香辛料】
無塩せきベーコン	豚	【豚肉・塩・香辛料・砂糖】
ツナフレーク	豆	【まぐろ・大豆油・野菜エキス・塩・アミノ酸】
ミートボール	麦、豚、鶏	【鶏肉・豚肉・たまねぎ・パン粉・粉末植物性たんぱく質・でん粉・ナツメグ・黒こしょう・食塩】
ホワイトルウ	麦、乳、豆、牛、鶏	【小麦粉・ラード・バーム油・食塩・砂糖・脱脂粉乳・オニオンパウダー・脱脂大豆・ガーリックパウダー・チキンエキスパウダー・牛肉エキス・ローレル・ペッパー・コーンパウダー・米粉・粉末チーズ】
ゆずしょうゆドレッシング	麦、豆、り	【しょうゆ・植物油・りんご酢・砂糖・ゆず果汁・レモン果汁・かつお節・香辛料】
塩こうじ	無	【米・食塩・酒精】
鶏レバーそぼろ	鶏	【鶏レバー・砂糖・塩・ジンジャー・ホワイトペッパー・ローレル】
デミグラスソース	麦、鶏	【ブラウンルウ・トマト・オニオン・チキンエキス・にんじん・砂糖・酵母エキス・でんぷん(とうもろこし)・塩・黒こしょう】
フォンドボー	麦、牛、豆、鶏、ゼ	【ビーフブイオン・チキンブイオン・たまねぎ・ゼラチン・酵母エキス・香辛料・小麦、大豆を含む】
粒マスタード	無	【酢・からし・食塩・白ワイン・砂糖】
トマトケチャップ	無	【トマト・砂糖・酢・塩・玉ねぎ・香辛料】
カレールウ	麦、豆、り	【小麦粉・ヘット・ラード・カレー粉・食塩・砂糖・玉ねぎ、ポークオイル・トマトペースト・りんご・にんにく】
チャツネ	り	【水あめ・ぶどう糖・砂糖・りんご・デーツピューレ・酢・香辛料・にんにくペースト・塩】
チリソース	無	【トマト・砂糖・たまねぎ・酢・食塩・香辛料・にんにく】

※揚げ物に使用する油は、2~3回程度、同一の油を使用しています。

※シママース、こしょうの表示はしてありません。

※しょうゆ・酢に含まれている『大豆・小麦』は醸造過程で消失しますので、アレルギーに表示しない場合があります。

※かまぼこ、ポール天、魚そうめん等の練り製品工場では、卵、小麦、乳、イカ、やまいもを含む製品を生産しています。原材料の魚は、えび・かにを食べています。

※もずく、アーサ(アオサ)、ひじき、わかめ、のり等の海藻類は、えび、かにの生息域で採取しています。

※大量調理を行うため、調理場においては微量のアレルゲンの混入(コンタミネーション)を完全に避けることはできません。