

## アレルギー表

小学校・本献立

平成 30 年 4 月 9 日 (月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【わかめご飯(少なめ)】</b>	
*ごはん 70	70.00
*わかめごはんの素	1.20
*わかめ *還元水あめ *食塩 *昆布エキス *酵母エキス	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳 200	206.00
<b>【ホタテと野菜のみそ汁(地場産)】</b>	
*ベビーほたて	15.00
*ホタテ貝 *コンタミネーション有 *(いか、いくら、さけ)	
*だいこん	20.00
*にんじん	10.00
*絹ごし豆腐	25.00
*大豆	
*長ねぎ	10.00
*だしこんぶ(イタンキ産)	0.50
*栄養強化味噌	12.00
*大豆 *米 *食塩 *酒精 *種麹 *第三リン酸カルシウム *クエン酸第一鉄ナトリウム	
*カツオエキス	2.00
*かつおエキス *食塩 *還元でん粉糖化物 *魚醤(魚介類) *酵母エキス *かつお節エキス	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*煮干エキス *こんぶエキス *酒精 *コンタミネーション有 (小麦、エビ、カニ、イカ、牛肉、 ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、 豚肉、ゼラチン)	
<b>【うずら卵と豚肉の生姜焼き(副)】</b>	
*豚ももスライス	20.00
*うずら卵水煮	20.00
*うずら卵 *食塩 *コンタミネーション有 *(小麦、大豆)	
*三温糖	0.50
*キャベツ	20.00
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	10.00
*ピーマン	3.00
*料理酒	1.00
*醸造調味料 (米・米麹、食塩、ぶどう果汁) *たん白加水分解物 *食塩 *水あめ *酒精 *酸味料	
*サラダ油	0.50
*食用なたね油 *シリコーン	
*みりん	0.50
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*おろししょうが	0.30
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*丸大豆しょうゆ	2.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*こしょう	0.10

# アレルギー表

小学校・本献立  
平成 30 年 4 月 10 日 (火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん70	70.00
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【豚肉と厚揚げの中華炒め】</b>	
*豚ももスライス	30.00
*もやし	30.00
*絹厚揚げ	30.00
*豆乳(大豆) *食用なたね油 *加工でん粉 *豆腐用凝固剤製剤 *酵素製剤	
*キャベツ	25.00
*玉ねぎ	42.00
*にんじん	18.00
*サラダ油	0.60
*食用なたね油 *シリコーン	
*ごま油	0.60
*おろしにんにく	0.60
*丸大豆しょうゆ	2.40
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*でん粉	2.20
*さとう	1.20
*テンメンジャン	1.20
*味噌(大豆) *さとう *カラメル色素 *酒精	
*トウバンジャン	0.24
*唐辛子 *水あめ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩 *味噌(大豆) *そら豆粉 *酒精 *調味料(アミノ酸等) *酸味料	
<b>*オイスターソース</b>	6.00
*魚介エキス *さとう *かき *酵母エキス *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(加工でん粉) *酒精	
<b>【ボ)手羽元やわらか煮】</b>	
<b>*手羽元やわらか煮込み</b>	40.00
*鶏肉 *しょうゆ(大豆、小麦) *さとう *みりん *還元水あめ *増粘剤(加工でん粉) *清酒	

## アレルギー表

小学校・本献立  
平成30年4月11日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【コッペパン】</b>	
*コッペパン71	71.00
*小麦粉 *食塩 *イースト *脱脂粉乳 *さとう *ショートニング *鶏卵 *コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)	
<b>【チョコクリーム(バラ)】</b>	
*チョコクリーム	15.00
*水あめ *さとう *ショートニング *ココアケーキ *小麦粉 *脱脂粉乳 *食塩 *炭酸カルシウム *乳化剤 *リン酸塩(Na) *増粘多糖類	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【キャベツとベーコンのコンソメスープ】</b>	
*キャベツ	20.00
*ベーコンスライス	5.00
*豚ばら肉 *還元水あめ *乾燥卵白 *食塩 *さとう *粉末状大豆たん白(大豆) *トリポリリン酸Na	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酸性ピロリン酸Na *L-グルタミン酸Na *カゼインNa(乳) *L-アスコルビン酸Na *亜硝酸Na *コチニール色素	
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	10.00
*アルファベットマカロニ	5.00
*デュラム小麦のセモリナ	
*じゃがいも	20.00
*ホールコーン	5.00
*とうもろこし *食塩	
*乾燥パセリ	0.09
*塩	0.09
*チキンコンソメ ベースタイプ	3.00
*乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン *チキンファット(乳、鶏肉) *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス *食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ(小麦、大豆) *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 *にんじん	
*こしょう	0.09

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>*ローコンクチキン</b>	
*ポーク・チキンエキス (豚骨、鶏骨・鶏肉) *酒 *食塩 *香味オイル(動物油脂、野菜) *鰹エキス *野菜エキス *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *酸化防止剤(ビタミンE)	2.00
<b>【ポ)テリヤキチキン(QP)】</b>	
<b>*テリヤキチキン</b>	
*鶏もも肉 *しょうゆ(小麦、大豆) *さとう *みりん *発酵調味料 *酵母エキス *食塩 *粉末カラメル *加工でん粉	40.00

## アレルギー表

小学校・本献立  
平成30年4月12日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん70	70.00
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【すき焼煮】</b>	
*豚ももスライス	50.00
*玉ねぎ	44.00
*しらたき	20.00
*コンニャク粉	
*水酸化カルシウム	
*焼き豆腐	44.00
*大豆	
*えのきたけ	10.00
*長ねぎ	16.50
*さとう	4.70
*国産水煮しいたけスライス	6.60
*丸大豆しょうゆ	8.90
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*カツオエキス	3.30
*かつおエキス	
*食塩	
*還元でん粉糖化物	
*魚醤(魚介類)	
*酵母エキス	
*かつお節エキス	
*煮干エキス	
*こんぶエキス	
*酒精	
*コンタミネーション有 (小麦、エビ、カニ、イカ、牛肉、 ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、 豚肉、ゼラチン)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ボ)さんまカレー煮】</b>	
*さんまのカレー煮	37.00
*さんま	
*さとう	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*みりん	
*香辛料	
カレーパウダー	
おろしにんにく	
ガラムマサラ	
おろししょうが	
*米粉	
*食塩	
*玉ねぎ	
*醸造酢	
*魚介エキス(小麦、さば)	
*風味調味料(アミノ酸等) (小麦、大豆、鶏肉)	
*粉末昆布	
*寒天	

## アレルギー表

小学校・本献立  
平成30年4月13日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん70	70.00
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【マーボー豆腐】</b>	
*木綿豆腐	135.00
*大豆	
*でん粉	2.00
*さとう	0.50
*にら	5.00
*長ねぎ	15.00
*料理酒味豚挽	20.00
*料理酒 (米、米こうじ、醸造アルコール)	
*ブラックペッパーグラウンド	
*ナツメグパウダー	
*オールスパイスパウダー	
*豚肉	
*テンメンジャン	1.00
*味噌(大豆)	
*さとう	
*カラメル色素	
*酒精	
*トウバンジャン	0.20
*唐辛子	
*水あめ	
*食塩	
*味噌(大豆)	
*そら豆粉	
*酒精	
*調味料(アミノ酸等)	
*酸味料	
*がらスープ(ポーク&チキン)	6.00
*豚骨	
*鶏骨	
*豚骨油	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酵母エキス	
*オイスターソース	1.50
*魚介エキス	
*さとう	
*かき	
*酵母エキス	
*調味料(アミノ酸等)	
*増粘剤(加工でん粉)	
*酒精	
*麻婆豆腐の素(中辛)	11.00
*鶏肉	
*さとう	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*食塩	
*醸造酢	
*豆板醤(大豆)	
*ごま油	
*チキンエキス(鶏肉)	
*酵母エキス	
*大豆油	
*発酵調味料	
*たん白加水分解物(大豆、豚肉)	
*にんにく	
*しょうが	
*L-グルタミン酸ナトリウム	
*5'-リボヌクレオチドナトリウム	
*グリシン	
*加工でん粉(リン酸架橋でん粉)	
*カラメル	
*カロチノイド	
*麻婆豆腐の素(甘口)	4.00
*鶏肉	
*さとう	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*食塩	
*ごま油	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*チキンエキス(鶏肉)	
*ポークエキス(豚肉)	
*醸造酢	
*大豆油	
*みそ(大豆)	
*たん白加水分解物(大豆、豚肉)	
*にんにく	
*豆板醤(大豆)	
*しょうが	
*香辛料	
*L-グルタミン酸ナトリウム	
*5'-リボヌクレオチドナトリウム	
*グリシン	
*コハク酸二ナトリウム	
*加工でん粉(リン酸架橋でん粉)	
*カラメル	
*カロチノイド	
*おろししょうが	0.50
*しょうが	
*酸化防止剤(VC)	
*pH調整剤	
*サラダ油	0.20
*食用なたね油	
*シリコーン	
<b>【揚】チキン味噌カツ</b>	
チキン味噌カツ	30.00
*鶏肉	
*みそ(大豆)	
*食塩	
*たんばく加水分解物(豚肉)	
*パン粉(小麦、大豆)	
*小麦粉	
*米粉	
*でん粉	
*粉末状植物性たんばく(大豆)	
*香辛料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*植物油脂(大豆)	
*増粘多糖類	
*揚げ油	3.00
*食用なたね油	
*シリコーン	
<b>【代替飲み物】</b>	
*麦茶	100.00
*六条大麦	
*豆乳	200.00
*脱皮大豆	
*水あめ	
*食塩	
*乳酸カルシウム	
*トレハロース	
*カラギナン	

## アレルギー表

小学校・本献立  
平成 30 年 4 月 16 日 (月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【チキンカレー】</b>	
*ごはん 8 0	80.00
*麦	8.00
*大麦	
*若鶏ももダイス	40.00
*じゃがいも	40.00
*玉ねぎ	45.00
*にんじん	10.00
*サラダ油	0.50
*食用なたね油	
*シリコン	
*脱脂粉乳	5.00
*生乳	
*生クリーム	1.00
*植物油脂 (パーム核油、 パーム油、ひまわり油、シア脂)	
*バターオイル(乳)	
*脱脂濃縮乳	
*卵黄	
*乳化剤(大豆)	
*香料(乳、大豆)	
*安定剤 (加工でん粉)	
*pH調整剤	
*メタリン酸Na	
*増粘多糖類	
*ウスターソース	1.50
*トマト	
*玉ねぎ	
*にんじん	
*にんにく	
*マッシュルーム	
*醸造酢(とうもろこし)	
*さとう(てんさい)	
*ぶどう糖 (ばれいしょ、とうもろこし)	
*食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*香辛料	
*昆布	
*コンタミネーション有 (小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉、 豚肉、りんご、ゼラチン)	
*トマトピューレ	3.00
*トマトピューレ	
*コンタミネーション有 (小麦、乳、牛肉、大豆、豚肉 鶏肉、さば、りんご、ゼラチン)	
*給食用マイルドカレーフレーク	3.00
*豚脂	
*小麦粉	
*さとう	
*食塩	
*でん粉	
*カレー粉	
*乳糖	
*香辛料	
*酵母エキスパウダー (小麦、ス ト)	
*リンゴパウダー (卵、りんご)	
*ソースパウダー (大豆、りんご)	
*L-グルタミン酸ナトリウム	
*5'-リボヌクレオチドナトリウム	
*カラメル	
*シヨ糖脂肪酸エステル	
*DL-リンゴ酸	
*ガラムマサラ	0.08
*こしょう	
*コリアンダー	
*赤唐辛子	
*カルダモン	
*クミン	
*クローブ	
*シナモン	
*おろしにんにく	1.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*カレーフレークNB	2.00
*小麦粉	
*加工油脂 (豚脂、菜種油)	
*さとう	
*食塩	
*カレー粉	
*乳糖	
*マーガリン(乳、大豆)	
*野菜パウダー	
*ポークエキス (豚肉)	
*コーンフラワー	
*粉末ソース	
*たん白加水分解物 (小麦)	
*酵母エキス	
*ココナツペースト	
*カラメル色素	
*酸味料	
*カレーフレークスPECIAL	7.00
*豚脂	
*小麦粉	
*カレーパウダー	
*さとう	
*デキストリン	
*食塩	
*全粉乳	
*脱脂粉乳	
*でん粉	
*香味油	
*粉末ソース	
*酵母エキス	
*小麦発酵調味料	
*調味料 (アミノ酸等)	
*カラメル色素	
*乳化剤	
*酸味料	
*香料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*オニオンパウダー	
*ポークエキス (豚肉)	
*ジンジャー	
*チキンエキス (鶏肉)	
*ガーリックパウダー	
*カルダモン	
*クミン	
*シナモン	
*ぶどう糖	
*クローブ	
*香辛料抽出物 * (原材料に大豆を含む)	
*バーストフレーク	8.00
*小麦粉	
*豚脂	
*さとう	
*食塩	
*カレーパウダー	
*でん粉	
*オニオンパウダー (大豆)	
*脱脂粉乳	
*トマトパウダー	
*チーズ (乳)	
*バナナペースト	
*粉末しょうゆ (小麦、大豆)	
*はちみつ	
*ミルクカルシウム (乳)	
*ごまペースト	
*小麦発酵調味料	
*粉末ソース (小麦、大豆)	
*粉乳小麦粉ルウ	
*ココア	
*バターミルクパウダー (乳)	
*こんぶエキス	
*りんごペースト	
*ガーリックパウダー (大豆)	

## アレルギー表

小学校・本献立

平成30年4月16日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【チキンカレー】</b>	
*酵母エキス *ポークエキス (豚肉、小麦、大豆) *香辛料 *加工でん粉 *着色料(カラメル、パプリカ色素) *乳化剤(大豆) *調味料(核酸等) *酸味料 *香料(乳) *香辛料抽出物	
<b>*横濱レトロカレー甘口</b>	2.00
*小麦粉 *パーム油 *さとう *デキストリン *カレー粉 *トマトペースト *野菜 (玉ねぎ、しょうが、にんにく) *食塩 *チキンエキス(鶏肉) *香辛料 *たん白加水分解物(小麦、大豆) *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料	
<b>*ローコンクチキン</b>	2.00
*ポーク・チキンエキス (豚骨、鶏骨・鶏肉) *酒 *食塩 *香味オイル(動物油脂、野菜) *鰹エキス *野菜エキス	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*香辛料 *調味料(アミノ酸等) *酸化防止剤(ビタミンE)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【黄桃缶】</b>	
*黄桃缶	52.00
*黄桃 *さとう *クエン酸	

## アレルギー表

小学校・本献立  
平成30年4月17日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【小型糖蜜パン】</b>	
*コッペパン57	57.00
*小麦粉	
*食塩	
*イースト	
*脱脂粉乳	
*さとう	
*ショートニング	
*鶏卵	
*コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)	
*三温糖・パン加工用	10.00
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【豚肉と野菜のトマト煮】</b>	
*豚ももスライス	30.00
*玉ねぎ	32.00
*にんじん	10.00
*ダイストマト	5.00
*ミニブロッコリー	5.00
*枝豆	5.00
*えだまめ(大豆)	
*食塩	
*じゃがいも	20.00
*おろしにんにく	0.50
*ビーフシチューフレーク	8.00
*食用油脂(バーム油、 牛脂、なたね油、大豆油)	
*小麦粉	
*さとう	
*食塩	
*トマトパウダー	
*ソテー・ド・オニオン	
*バナナ	
*フォン・ド・ボーソース(牛肉)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*チキンブイヨン (小麦、さけ、大豆、鶏肉、豚肉)	
*脱脂粉乳	
*香辛料	
*ソースパウダー (乳、大豆、りんご)	
*ぶどう糖	
*カラメル	
*L-グルタミン酸ナトリウム	
*5'-リボスクレオチド二ナトリウム	
*コハク酸二ナトリウム	
*ショ糖脂肪酸エステル	
*DL-リンゴ酸	
*香料	
*ハヤシフレーク	4.00
*豚脂	
*小麦粉	
*乳糖	
*食塩	
*さとう	
*ソテー・ド・オニオン	
*トマトパウダー	
*バナナ	
*ソースパウダー (乳、大豆、りんご)	
*チキンブイヨン (小麦、大豆、鶏肉)	
*香辛料	
*脱脂粉乳	
*ぶどう糖	
*カラメル	
*L-グルタミン酸ナトリウム	
*5'-リボスクレオチド二ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
*香料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ウスターソース	0.50
*トマト	
*玉ねぎ	
*にんじん	
*にんにく	
*マッシュルーム	
*醸造酢(とうもろこし)	
*さとう(てんさい)	
*ぶどう糖 (ばれいしょ、とうもろこし)	
*食塩	
*香辛料	
*昆布	
*コンタミネーション有 (小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉、 豚肉、りんご、ゼラチン)	
*ローコンクチキン	3.00
*ボーク・チキンエキス (豚骨、鶏骨・鶏肉)	
*酒	
*食塩	
*香味オイル(動物油脂、野菜)	
*鰹エキス	
*野菜エキス	
*香辛料	
*調味料(アミノ酸等)	
*酸化防止剤(ビタミンE)	
*トマトケチャップ	3.00
*トマトペースト	
*果糖ぶどう糖液糖	
*さとう液糖	
*高酸度ピネガー	
*食塩	
*オニオンエキス	
*香辛料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*トマトピューレ	4.00
*トマトピューレ	
*コンタミネーション有 (小麦、乳、牛肉、大豆、豚肉 鶏肉、さば、りんご、ゼラチン)	
*デミグラスソースフレーク	3.00
*豚脂	
*小麦粉	
*ビーフエキス (牛肉、乳、大豆、豚肉)	
*チキンエキス(鶏肉)	
*さとう	
*ソテー・ド・オニオン(大豆)	
*にんじん	
*トマトパウダー	
*食塩	
*ぶどう糖	
*カカオマス	
*ポテトパウダー	
*オニオンパウダー	
*たん白加水分解物 (いわし、かつお)	
*ゼラチン	
*セロリ	
*香辛料	
*赤ワインパウダー	
*カラメル色素	
*香料	
*調味料(アミノ酸等)	
*乳化剤	
*バブリカ色素	
*酸味料	
*エスパニョールソース	3.00
*小麦粉	
*さとう	
*食用精製加工油脂	



## アレルギー表

小学校・本献立  
平成 30 年 4 月 17 日 (火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【豚肉と野菜のトマト煮】</b>	
*トマトパウダー	
*食塩	
*ぶどう糖	
*デキストリン	
*酵母エキスパウダー	
*粉末しょうゆ (小麦、大豆)	
*粉末ソース (りんご)	
*ガーリックパウダー	
*オニオンパウダー	
*オニオンエキスパウダー	
*こんぶエキスパウダー	
*魚醤パウダー	
*にんじんエキスパウダー	
*香辛料	
*トマトエキスパウダー	
*ポークエキスパウダー (豚肉)	
*チキンエキスパウダー (鶏肉)	
*乳等を主要原料とする食品	
*カラメル色素	
*さとう	0.20
*バター	1.00
*生乳	
*食塩	
*オリーブ油	0.20
*こしょう	0.05
*生クリーム	3.00
*植物油脂 (パーム核油、 パーム油、ひまわり油、シア脂)	
*バターオイル(乳)	
*脱脂濃縮乳	
*卵黄	
*乳化剤(大豆)	
*香料(乳、大豆)	
*安定剤 (加工でん粉)	
*pH調整剤	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*メタリン酸Na	
*増粘多糖類	
<b>【揚）コーンフライ】</b>	
*コーンフライ40g	40.00
*とうもろこし	
*パン粉 (小麦、大豆)	
*生乳	
*小麦粉	
*植物油脂 (菜種)	
*さとう	
*全粉乳	
*食塩	
*コンタミネーション有 (卵、えび、かに、あわび、イカ、 オレンジ、牛肉、さけ、豚肉、 鶏肉、バナナ、もも、やまいも、 りんご、ゼラチン、ごま)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油	
*シリコーン	

## アレルギー表

小学校・本献立  
平成30年4月18日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ちらし寿司(少なめ)】</b>	
*ちらしずしの素	19.60
*さとう	
*酢	
*にんじん	
*たけのこ	
*れんこん	
*かつおだし	
*油揚げ	
*しょうゆ	
*食塩	
*サラダ油	
*かんぴょう(戻し)	
*干しいたけ	
*塩酒	
*みりん	
*チキンエキス	
*調味料(アミノ酸等)	
DL - アラニン	
L - グルタミン酸ナトリウム	
コハク酸二ナトリウム	
5'-リボヌクレオチド二ナトリウム	
*(原材料の一部に 大豆、小麦、鶏肉を含む)	
*ごはん70	70.00
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【お祝いしらたま汁】</b>	
*煮込みもち紅	10.00
*もち米粉	
*でん粉(とうもろこし)	
*こんにやく粉	
*増粘剤(加工でん粉)	
*トレハロース	
*紅麴色素	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*煮込みもち	20.00
*もち米粉	
*でん粉(とうもろこし)	
*こんにやく粉	
*増粘剤(加工でん粉)	
*トレハロース	
*ささがきごぼう	8.00
*ささがきにんじん	8.00
*桜かまぼこスライス	3.00
*魚肉	
*でん粉(小麦)	
*卵白	
*植物油(大豆)	
*発酵調味液	
*食塩	
*植物たん白(大豆)	
*さとう	
*風味調味料	
*加工でん粉(小麦)	
*日持向上剤製剤	
*調味料(アミノ酸)	
*炭酸Ca	
*着色料製剤	
*離型油(菜種油)	
*長ねぎ	5.00
*だいこん	5.00
*若鶏むねスライス	10.00
*丸大豆しょうゆ	4.00
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*カツオエキス	3.00
*かつおエキス	
*食塩	
*還元でん粉糖化物	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*魚醤(魚介類)	
*酵母エキス	
*かつお節エキス	
*煮干エキス	
*こんがエキス	
*酒精	
*コンタミネーション有 (小麦、エビ、カニ、イカ、牛肉、 ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、 豚肉、ゼラチン)	
*白しょうゆ	2.00
*食塩	
*脱脂加工大豆	
*小麦	
*ぶどう糖(コーンスターチ・ ばれいしょでん粉・甘藷でん粉)	
*アルコール	
*調味料(アミノ酸)	
*酸味料	
*塩	0.10
<b>【ポ】おろしハンバーグ60</b>	
*おろしハンバーグ	60.00
*鶏肉	
*豚肉	
*玉ねぎ	
*しょうが	
*豚脂	
*粒状植物性たんぱく(大豆)	
*でん粉	
*粉末状植物性たんぱく(大豆)	
*米粉	
*難消化性デキストリン	
*ドロマイト	
*酵母エキス	
*トマトペースト	
*ポークエキス(豚肉)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*さとう	
*食塩	
*マスタートード	
*パン酵母	
*香辛料	
*しょうゆ(大豆、小麦)	
*おろしだいこん	
*発酵調味料	
*水あめ混合異性化液糖	
*オニオンエキス	
*増粘剤(加工でん粉)	
*カラメル色素	
<b>【お祝いゼリー】</b>	
*新おめでとうデザート(Ca)	35.00
*豆乳クリーム(大豆)	
*さとう	
*果糖ぶどう糖液糖	
*水あめ	
*ぶどう糖	
*いちご	
*ゲル化剤	
*炭酸Ca	
*香料	
*酸味料	
*着色料	

## アレルギー表

小学校・本献立

平成30年4月19日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【五目うどん(袋麺)】</b>	
*うどん160g	160.00
*小麦粉 *食塩 *加工でん粉 *pH調整剤(小麦) *コンタミネーション有 *(卵、そば、大豆)	
*さとう	1.00
*油揚げ	6.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 *(ごま)	
*にんじん	6.00
*長ねぎ	10.00
*ささがきごぼう	4.00
*えのきたけ	4.00
*うずら卵水煮	16.00
*うずら卵 *食塩 *コンタミネーション有 *(小麦、大豆)	
*かまぼこ短冊	6.00
*魚肉 *でん粉(小麦) *植物油(大豆) *食塩 *発酵調味液 *さとう *卵白 *植物たん白(大豆) *風味調味料 *加工でん粉(タピオカ) *調味料製剤 *炭酸Ca	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*着色料製剤 *ソルビトール *離型剤 *酵素製剤	
*若鶏むねスライス	15.00
*カツオエキス	6.50
*かつおエキス *食塩 *還元でん粉糖化物 *魚醤(魚介類) *酵母エキス *かつお節エキス *煮干エキス *こんぶエキス *酒精 *コンタミネーション有 (小麦、エビ、カニ、イカ、牛肉、 ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、 豚肉、ゼラチン)	
*白しょうゆ	4.00
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *ぶどう糖(コーンスターチ・ ばれいしょでん粉・甘藷でん粉) *アルコール *調味料(アミノ酸) *酸味料	
*丸大豆しょうゆ	9.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*みりん	2.60
*もち米 *米こうじ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*醸造アルコール *糖類	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【揚)カレーコロッケ】</b>	
北海道産じゃがいものカレーコロッケ	55.00
*ばれいしょ *パン粉 *にんじん *マッシュポテト *さとう *玉ねぎ *小麦粉 *カレー粉 *植物油脂 *食塩 *粉末状植物たん白 *粉末卵白 *脱脂粉乳 *加工でん粉 *ベーキングパウダー *カロチノイド色素 *原材料の一部に大豆を含む *コンタミネーション有 *(エビ カニ)	
*揚げ油	5.50
*食用なたね油 *シリコーン	

## アレルギー表

小学校・本献立

平成 30 年 4 月 20 日 (金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん 70	70.00
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳 200	206.00
<b>【中華スープ】</b>	
*おろしにんにく	0.20
*冷凍豆腐	25.00
*豆乳(大豆)	
*でん粉	
*加工でん粉	
*サンアクティブ Fe-1 2	
*塩化マグネシウム(にがり)	
*でん粉	1.00
*ごま いり	0.50
*にんじん	10.00
*はるさめ	3.00
*長ねぎ	10.00
*えのきたけ	10.00
*豚細切もも	20.00
*ごま油	0.50
*塩	0.30
*たけのこ千切り水煮	10.00
*たけのこ	
*クエン酸	
*オイスターソース	4.00
*魚介エキス	
*さとう	
*かき	
*酵母エキス	
*調味料(アミノ酸等)	
*増粘剤(加工でん粉)	
*酒精	
*がらスープ(ポーク&チキン)	3.00
*豚骨	
*鶏骨	
*豚骨油	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酵母エキス	
*北京塩ラーメンスープ	7.00
*食塩	
*ポークエキス(豚)	
*食用植物油(大豆)	
*香辛料 生姜、胡椒	
*調味料 アミノ酸等	
*丸大豆しょうゆ	0.60
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*料理酒	1.00
*醸造調味料 (米・米麹、食塩、ぶどう果汁)	
*たん白加水分解物	
*食塩	
*水あめ	
*酒精	
*酸味料	
<b>【揚】パリッと春巻きチーズポテト</b>	
*パリッと春巻きチーズポテト味	50.00
*粒状植物性たん白(大豆)	
*植物油(大豆)	
*乾燥マッシュポテト	
*でん粉	
*チーズフード(卵、乳)	
*玉ねぎ	
*さとう	
*チーズ(乳)	
*小麦粉(小麦)	
*ショートニング(大豆)	
*コンソメパウダー(鶏)	
*食塩	
*香辛料	
*粉あめ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ソルビトール	
*調味料(アミノ酸)	
*香料	
*乳化剤	
*増粘剤(キサンタンガム)	
*セルロース	
*揚げ油	5.00
*食用なたね油	
*シリコーン	

## アレルギー表

小学校・本献立  
平成 30 年 4 月 23 日 (月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【スライパン】</b>	
*コッペパン 7 1	71.00
*小麦粉 *食塩 *イースト *脱脂粉乳 *さとう *ショートニング *鶏卵 *コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳 2 0 0	206.00
<b>【ウインナーと野菜のスープ】</b>	
*ボークウインナースキンレス	10.00
*豚肉 (豚脂肪含) *食塩 *さとう *香辛料 白こしょう カルワイ キャラウエー	
*ホールコーン	5.00
*とうもろこし *食塩	
*じゃがいも	25.00
*キャベツ	25.00
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	10.00
*乾燥パセリ	0.10
*塩	0.10
*チキンコンソメ ベースタイプ	3.00
*乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*チキンファット (乳、鶏肉) *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス *食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ (小麦、大豆) *香辛料 *調味料 (アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 *にんじん	
*こしょう	0.10
<b>【ポ) テリヤキハンバーグ】</b>	
*テリヤキハンバーグ	45.00
*鶏肉 *玉ねぎ *ペースト状植物性たん白 (小麦、大豆) *パン粉 (乳、小麦、大豆) *豚脂 (豚肉) *粒状植物性たん白 (大豆) *マーガリン *しょうゆ (小麦、大豆) *牛肉エキス (牛肉、大豆) *食塩 *ウスターソース (大豆、りんご) *トマトケチャップ *しょうが *さとう *香辛料 (大豆) *ぶどう糖 *乾燥卵白 *調味料 (アミノ酸等) *着色料 (ココア) *カラメル色素	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*水あめ *清酒 *チキンエキス (鶏肉) *増粘剤 (加工でん粉、キサンタンガム)	
<b>【スライスチーズ (バラ)】</b>	
*スライスチーズ	20.00
*ナチュラルチーズ (乳) *乳化剤 *重曹	

## アレルギー表

小学校・本献立

平成30年4月24日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん70	70.00
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【ごま味噌汁】</b>	
*豚ももスライス	13.00
*里芋冷凍	10.00
*すりごま	0.10
*ごま	
*にんじん	15.00
*長ねぎ	15.00
*小松菜 冷凍	10.00
*だいこん	20.00
*ごま油	0.30
*カツオエキス	3.00
*かつおエキス *食塩 *還元でん粉糖化物 *魚醤(魚介類) *酵母エキス *かつお節エキス *煮干エキス *こんぶエキス *酒精 *コンタミネーション有 (小麦、エビ、カニ、イカ、牛肉、 ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、 豚肉、ゼラチン)	
*栄養強化味噌	12.00
*大豆 *米 *食塩 *酒精 *種麴 *第三リン酸カルシウム *クエン酸第一鉄ナトリウム	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【揚】白身魚フライ40】</b>	
*白身魚フライ	40.00
*ホキ *パン粉(小麦、大豆) *小麦粉 *でん粉 *食塩 *調味料(アミノ酸) *コンタミネーション有 *(カニ、卵、乳成分)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【小袋ソース(バラ)】</b>	
*小袋ソース	3.00
*果糖ぶどう糖液糖 *さとう液糖 *高酸度ピネガー *食塩 *水あめ *オニオンエキス *トマトペースト *ガーリックエキス *酵母パウダー *セロリーエキス *昆布エキス(キサンタンガム) *香辛料 *加工でん粉 *調味料(アミノ酸) *タマリンドシードガム *香辛料抽出物 *香料 *カラメル色素 *着色料 *増粘料	

## アレルギー表

小学校・本献立  
平成 30 年 4 月 25 日 (水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【小型ココアパン】</b>	
*ココアパン40	58.00
*小麦粉 *食塩 *イースト *脱脂粉乳 *さとう *ショートニング *鶏卵 *コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%) *ミルクココア *ココアパウダー	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【ホワイトシチュー】</b>	
*若鶏ももダイス	30.00
*じゃがいも	30.00
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	10.00
*クリームコーン	10.00
*スイートコーン *さとう *食塩 *増粘剤(加工でん粉)	
*バター	2.00
*生乳 *食塩	
*枝豆	4.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*ベシャメルソース	3.00
*小麦粉 *豚脂 *無塩バター(乳) *加工でん粉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酸化防止剤(VE) *香料 *(原料の一部に大豆含む)	
*とろけるクリームシチューフレーク	5.00
*食用油脂 (パーム油、なたね油、大豆油) *小麦粉 *でん粉 *ミルクパウダー(乳) *食塩 *野菜パウダー (白菜、キャベツ、玉ねぎ) *さとう *ポークエキスパウダー(豚肉) *L-グルタミン酸ナトリウム *5'-リボヌクレオチド二ナトリウム *シヨ糖脂肪酸エステル *香料 *にんじんカロテン	
*調理用牛乳10kg入り	40.00
*コーンクリーム	5.00
*スイートコーン *小麦粉 *ぶどう糖 *乳製品(脱脂粉乳、 ホエイパウダー、チーズ) *食用植物油脂 *食塩 *コーンスターチ *ばれいしょでん粉 *さとう *食用精製加工油脂 *デキストリン *粉末加工油脂(乳、大豆) *ポークエキスパウダー(豚肉) *オニオンエキスパウダー	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*たん白加水分解物(小麦) *酵母エキスパウダー *チキンパウダー(鶏肉) *チキンエキスパウダー(鶏肉) *魚醤パウダー *香辛料 *はくさいエキスパウダー *増粘剤(グアーガム) *香料	
*ローコンクチキン	3.00
*ポーク・チキンエキス (豚骨、鶏骨・鶏肉) *酒 *食塩 *香味オイル(動物油脂、野菜) *鰹エキス *野菜エキス *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *酸化防止剤(ビタミンE)	
*コンソメ	0.50
*食塩 *デキストリン *ぶどう糖 *麦芽糖 *食用植物油脂 *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *さとう *野菜パウダー (玉ねぎ、トマト、にんじん) *チキンエキスパウダー(鶏肉) *チキンパウダー(鶏肉) *香辛料 *ポークエキスパウダー(豚肉) *酵母エキス *調味料(アミノ酸等)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*カラメル色素 *酸味料	
*こしょう	0.08
<b>【ボ】プレーンオムレツ</b>	
*オムレツ	40.00
*鶏卵 *さとう *小麦粉 *でん粉(小麦、ばれいしょ) *しょうゆ(小麦、大豆) *醸造酢 *米発酵調味料 *食塩 *カツオエキス *カツオ節 *昆布エキス *酵母エキス *調味料(アミノ酸等) *アナトー色素 *原材料の一部に鶏肉、りんごを含む	

## アレルギー表

小学校・本献立

平成30年4月26日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【黒醤油ラーメン(袋麺)】</b>	
*ラーメン160g	160.00
*小麦粉 *食塩 *かんすい *くちなし色素 *小麦たん白 *コンタミネーション有 *(卵、そば、大豆)	
*きざみチャーシュー	10.00
*豚肩ロース *しょうゆ 脱脂加工大豆 小麦 食塩 さとう混合ぶどう糖果糖液糖 調味料(アミノ酸等) 酸味料 保存料(安息香酸Na) 甘味料(甘草) *さとう(上白糖) *グルソー (L-グルタミン酸ナトリウム) *食塩 *野菜(しょうが、にんにく、 にんじん、玉ねぎ)	
*もやし	25.00
*はくさい	20.00
*にんじん	10.00
*長ねぎ	10.00
*ごま油	0.10
*おろししょうが	0.30
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*おろしにんにく	0.30

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*清湯スープ	5.00
*ポーク・チキンエキス(豚骨、 鶏骨、野菜、食塩、かつおエキス) *香味オイル(動物油脂、野菜) *調味料(アミノ酸等) *酸化防止剤(ビタミンE)	
*黒醤油ラーメンスープ	22.50
*しょうゆ *畜肉エキス *食塩 *動植物油脂 *玉ねぎ *さとう *香味油 *豚背脂 *たん白加水分解物 *魚介エキス *醸造酢 *にんにく *メンマパウダー *こしょう *しょうが *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *増粘剤(加工でん粉) *(原材料に小麦、大豆、 さば、豚肉、鶏肉を含む)	
*こしょう	0.01
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【揚)餃子2ヶ】</b>	
*ギョーザ	17.00
*キャベツ *小麦粉 *米粉 *玉ねぎ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*粒状大豆たん白(大豆) *鶏肉(卵) *パン粉(乳、小麦) *豚脂(豚) *でん粉 *しょうゆ(小麦、大豆) *食塩 *香辛料 *卵白 *ごま油 *オイスターソース(小麦、大豆) *清酒 *さとう *たん白加水分解物(大豆) *にんにく *調味料 *キシロース	
*ギョーザ	17.00
*キャベツ *小麦粉 *米粉 *玉ねぎ *粒状大豆たん白(大豆) *鶏肉(卵) *パン粉(乳、小麦) *豚脂(豚) *でん粉 *しょうゆ(小麦、大豆) *食塩 *香辛料 *卵白 *ごま油 *オイスターソース(小麦、大豆) *清酒 *さとう *たん白加水分解物(大豆)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*にんにく *調味料 *キシロース	
*揚げ油	3.40
*食用なたね油 *シリコーン	



## アレルギ-表

小学校・本献立  
平成30年4月27日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん70	70.00
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【旨煮】</b>	
*里芋冷凍	15.00
*若鶏ももダイス	30.00
*たけのこ乱切り水煮	15.00
*たけのこ	
*こんにやく	40.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*乱切ごぼう	15.00
*乱切人参	10.00
*なると450	3.00
*魚肉	
*でん粉(ばれいしょ)	
*さとう	
*食塩	
*加工でん粉(小麦、タピオカ)	
*調味料(アミノ酸)	
*酒精製剤	
*炭酸Ca製剤	
*pH調整剤製剤	
*着色料製剤	
*カツオエキス	2.00
*かつおエキス	
*食塩	
*還元でん粉糖化物	
*魚醤(魚介類)	
*酵母エキス	
*かつお節エキス	
*煮干エキス	
*こんぶエキス	
*酒精	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (小麦、エビ、カニ、イカ、牛肉、 ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、 豚肉、ゼラチン)	
*さとう	3.00
*丸大豆しょうゆ	5.00
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*れんこん水煮 イチョウ	10.00
*料理酒	1.00
*醸造調味料 (米・米麹、食塩、ぶどう果汁)	
*たん白加水分解物	
*食塩	
*水あめ	
*酒精	
*酸味料	
*みりん	1.00
*もち米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*糖類	
<b>【揚】野菜コロッケ</b>	
*野菜コロッケ	55.00
*パン粉(小麦、乳、大豆)	
*乾燥マッシュポテト	
*小麦粉	
*さとう	
*玉ねぎ	
*にんじん	
*とうもろこし	
*でん粉	
*食塩	
*グリーンピース	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸)	
*着色料(パプリカ粉末)	
*増粘多糖類	
*パーム油	
*ぶどう糖	
*pH調整剤	
*揚げ油	5.50
*食用なたね油	
*シリコーン	