

アレルギー表

小学校・本献立
平成30年5月1日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【竹の子ごはん(少なめ)】	
*ごはん70	70.00
*筍ごはんの素	20.40
*たけのこ *しょうゆ(小麦、大豆) *鶏肉 *油揚げ(大豆) *食塩 *醸造調味料 *食用植物油脂 *さとう *鰹節エキス *たん白加水分解物(小麦) *酵母エキス *昆布エキス *ポークエキス(大豆、豚肉)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【貝だくさん味噌汁】	
*絹ごし豆腐	22.50
*大豆	
*つきこんにやく	4.00
*コンニャク粉 *水酸化カルシウム	
*ささがきごぼう	4.50
*にんじん	4.50
*えのきたけ	4.50
*だいこん	18.00
*長ねぎ	9.00
*油揚げ	4.50
*大豆 *油 *コンタミネーション有 *(ごま)	
*栄養強化味噌	10.80
*大豆	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	2.70
*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)	
【ボ)いわしの梅煮】	
*いわしの梅煮	32.00
*いわし *水あめ *でん粉 *梅肉ペースト *かつお削りぶし *調味料 さとう しょうゆ(小麦、大豆) 梅酢 発酵調味料 こんぶだし 増粘剤 *着色料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【かしわもち30】	
*かしわもち	30.00
*上新粉 *さとう *小豆 *麦芽粉 *還元水あめ *食塩 *酵素 *コンタミネーション有 (乳、小麦、大豆、くるみ、 ごま、桃、りんご)	

アレルギー表

小学校・本献立
平成 30 年 5 月 2 日 (水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん(少なめ)】	
*ごはん 70	70.00
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【かわりきんぴら】	
*豚細切もも	30.00
*切りごぼう	30.00
*にんじん	15.00
*さつま揚げ	18.00
*スケトウダラすり身 *イトヨリダイすり身 *ばれいしょでん粉 *なたね油(揚げ油) *食塩 *本みりん *さとう *ぶどう糖	
*だいこん	15.00
*しらたき	30.00
*コンニャク粉 *水酸化カルシウム	
*ごま いら	2.00
*さとう	2.00
*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	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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*一味とうがらし	0.01
【揚)鶏てんぷら梅しそ】	
*とり天ぷら梅しそ	34.00
*鶏肉 *大葉 *うめぼしペースト *食塩 *米粉 *小麦粉(乳) *鶏卵 *でん粉 *香辛料 *パーム油 *大豆油 *加工でん粉(小麦、卵、乳) *リン酸塩(Na) *ベーキングパウダー *調味料(アミノ酸) *増粘多糖類 *着色料(カロチノイド) *着色料(ビタミンB2) *粉末鶏卵	
*揚げ油	3.40
*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5月7日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【小型コッペパン】	
*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%)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【ベーコンとうずら卵のスープ】	
*うずら卵水煮	22.50
*うずら卵 *食塩 *コンタミネーション有 (小麦、大豆)	
*ベーコンスライス	18.00
*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 *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	
*にんじん	9.00
*玉ねぎ	9.00
*キャベツ	18.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ほうれんそう 冷凍	4.50
*チキンコンソメ ベースタイプ	2.25
*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(鶏肉) *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	
*ローコンクチキン	1.20
*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)	
*こしょう	0.09
【揚】牛肉コロッケ	
*牛肉コロッケ	50.00
*パン粉(小麦、乳成分、大豆) *乾燥マッシュポテト *小麦粉 *粒状大豆たんぱく	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ *パーム油 *さとう *でん粉 *しょうゆ(小麦、大豆) *牛肉 *食塩 *ぶどう糖 *調味料(アミノ酸等) *pH調整剤 *着色料 (パプリカ粉末、カラメル) *増粘多糖類	
*揚げ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【チョコクリーム(バラ)】	
*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	

アレルギ－表

小学校・本献立
平成 30 年 5 月 8 日 (火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん(少なめ)】	
*ごはん 70	70.00
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【さつま汁】	
*さつまいも乱切り	23.00
*さつまいも	
*にんじん	5.00
*こんにゃく	5.00
*こんにゃく粉	
*水酸化カルシウム	
*だいこん	15.00
*絹ごし豆腐	18.00
*大豆	
*栄養強化味噌	10.80
*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	
*ささがきごぼう	4.50
*長ねぎ	9.00
*若鶏むねスライス	18.00
*カツオエキス	2.70
*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)	
【ボ）若鶏のごま照り焼き50】	
*鶏ごま照り焼き	50.00
*鶏肉	
*パン粉(乳、小麦、大豆)	
*粉末状植物性たん白(大豆)	
*植物油脂	
*ごま	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*さとう	
*ぶどう糖	
*発酵調味料	
*チキンエキス (小麦、大豆、鶏肉)	
*食塩	
*粉末がらスープ (小麦、大豆、豚肉、鶏肉)	
*魚介エキス	
*酵母エキス	
*増粘剤(加工でん粉)	
*重曹	
*香料(乳)	
*着色料(カロチノイド)	

アレルギー表

小学校・本献立
平成30年5月9日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【バターロール】	
*バターロール30g × 2ヶ	60.00
*強力粉 *さとう *食塩 *鶏卵 *脱脂粉乳 *イースト *イーストフード *マーガリン(乳)	
【給食用オレンジジュース】	
*給食用オレンジジュース125	125.00
*うんしゅうみかん *オレンジ *香料	
【ポトフ】	
*ベーコンスライス	10.00
*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 *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	
*ポークウインナースキンレス	18.00
*豚肉(豚脂肪含) *食塩 *さとう	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*香辛料 白こしょう カルワイ キャラウエー	
*キャベツ	20.00
*じゃがいも	33.00
*だいこん	16.00
*玉ねぎ	22.00
*にんじん	8.00
*ミニブロッコリー	5.50
*ぶなしめじ	4.00
*こしょう	0.10
*ホールコーン	5.00
*とうもろこし *食塩	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.70
*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(鶏肉) *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	
*ローコンクチキン	1.80
*ポーク・チキンエキス (豚骨、鶏骨・鶏肉) *酒	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
【揚)ミニメンチカツ】	
*メンチカツ	40.00
*鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *しょうが *豚脂 *粒状植物性たん白(大豆) *パン粉(小麦、乳、大豆) *さとう *しょうゆ(大豆、小麦) *チキンエキス (鶏肉、大豆、豚肉、ごま) *食塩 *香辛料 *衣 パン粉(小麦、乳、大豆) 小麦粉 でん粉(大豆) 植物油脂 粉末状植物性たん白(大豆) *増粘剤(加工でん粉) *調味料 アミノ酸等(大豆) *リン酸塩(Na、K) *着色料(紅麹、ラック) *コンタミネーション有 (卵、えび、かに)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*揚げ油	4.00
*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5月10日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん(少なめ)】	
*ごはん70	70.00
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【味噌バター肉じゃが】	
*じゃがいも	65.00
*にんじん	10.00
*玉ねぎ	40.00
*長ねぎ	7.00
*豚ももスライス	30.00
*栄養強化味噌	3.00
*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	
*みりん	2.00
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*バター	1.50
*生乳 *食塩	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *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)	
*グリーンピース	3.00
【ポ】かに玉	
*中華風かに玉風味	40.00
*鶏卵 *かまぼこ 魚肉すり身 卵白 食塩 粉末状大豆たんぱく でん粉 加工でん粉 調味料製剤(大豆) 着色料製剤 *たけのこ水煮 *にんじん *さとう *グリーンピース *でん粉 *りんご酢 *果糖ぶどう糖液糖 *みりん *乾燥しいたけ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩 *発酵調味料 *魚介エキス(さば) *大豆油 *加工でん粉 *pH調整剤 *着色料製剤 *果糖ぶどう糖液糖 *しょうゆ(小麦、大豆) *ポークエキス調味料 (大豆、鶏肉、豚肉) *オイスターソース *ごま油 *かにエキス(小麦、かに、大豆) *増粘剤(加工でん粉) *調味料製剤(鶏肉、豚肉)	

アレルギー表

小学校・本献立
平成30年5月11日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん(少なめ)】	
*ごはん70	70.00
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【ドライカレー】	
*豚挽肉	70.00
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	15.00
*グリーンピース	5.00
*塩	0.20
*丸大豆しょうゆ	5.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*ウスターソース	8.00
*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)	
*トマトケチャップ	8.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩 *オニオンエキス *香辛料	
*カレー粉	1.20
*ターメリック *コリアンダー *クミン *フェヌグリーク *チリペッパー *オールスパイス *その他香辛料	
*サラダ油	0.10
*食用なたね油 *シリコーン	
*粉チーズ	0.10
*ナチュラルチーズ(乳) *脱脂粉乳 *食塩 *セルロース *香料 *コンタミネーション有 *(大豆)	
*ソテーオニオン	15.00
*玉ねぎ *サラダ油 大豆油 なたね油 シリコーン	
*おろししょうが	0.50
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*おろしにんにく	0.50
*がらスープ(ポーク&チキン)	1.50
*豚骨 *鶏骨	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*豚骨油 *酵母エキス	
【黄桃缶】	
*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5月14日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん(少なめ)】	
*ごはん70	70.00
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【キャベツと豚肉の味噌炒め】	
*豚ももスライス	30.00
*キャベツ	40.00
*絹厚揚げ	20.00
*豆乳(大豆) *植物油脂 なたね、とうもろこし *安定剤 ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉 (タビオカでん粉) *結着剤 トランスグルタミナーゼ製剤 *豆腐用凝固剤 塩化マグネシウム	
*玉ねぎ	25.00
*にんじん	5.00
*ピーマン	10.00
*おろししょうが	0.50
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*おろしにんにく	0.50
*さとう	1.50
*サラダ油	0.10
*食用なたね油 *シリコーン	
*清酒	2.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*赤みそ	4.00
*大豆 *米 *食塩 *酒精	
*テンメンジャン	2.00
*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	
*栄養強化味噌	3.80
*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	
*丸大豆しょうゆ	1.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
【ボ)さんまみぞれ煮】	
*さんまみぞれ煮	30.00
*さんま *大根	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*さとう *しょうゆ(小麦、大豆) *みりん *米粉 *食塩 *玉ねぎ *醸造酢 *香辛料 *魚介エキス(小麦、さば) *風味調味料 アミノ酸(小麦、大豆、鶏肉) *粉末こんぶ *寒天	

アレルギー表

小学校・本献立
平成 30 年 5 月 15 日 (火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【小型コッペパン】	
*コッペパン 5 7	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%)	
【牛乳】	
*牛乳 2 0 0	206.00
【白花豆のクリーム煮】	
*枝豆	5.00
*えだまめ (大豆)	
*食塩	
*玉ねぎ	25.00
*にんじん	15.00
*はくさい	10.00
*ベーコンスライス	6.00
*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	
*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	
*調理用牛乳 1 0 k g 入り	28.00
*こしょう	0.02

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ベシメルソース	6.00
*小麦粉	
*豚脂	
*食塩不使用バター (乳)	
*加工でん粉	
*酸化防止剤 (ビタミンE)	
*香料	
* (原料に大豆含む)	
*とろけるクリームシチューフレーク	4.00
*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	
*サラダ油	0.10
*食用なたね油	
*シリコーン	
*ホールコーン	10.00
*とうもろこし	
*食塩	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*白花豆ベース	10.00
*ミニブロッコリー	8.00
*脱脂粉乳	5.00
*生乳	
【ポ】Caオムレツ	
*Caオムレツ40 (QP)	40.00
*鶏卵	
*油脂加工品 植物油脂 (大豆) 卵黄 食塩	
*でん粉発酵調味料	
*食用卵殻粉	
*植物油脂	
*トレハロース	
*加工でん粉	
*コンタミネーション有 (小麦、鶏肉、豚肉、ゼラチン)	
【いちごジャム(バラ)】	
*いちごジャムミックス	15.00
*水あめ	
*さとう	
*いちご	
*りんご	
*ゲル化剤 (ペクチン)	
*酸味料	
*香料	

アレルギー表

小学校・本献立
平成 30 年 5 月 16 日 (水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん(少なめ)】	
*ごはん 70	70.00
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【大根のそぼろ煮】	
*だいこん	40.00
*にんじん	10.00
*でん粉	1.00
*つきこんにゃく	23.00
*コンニャク粉	
*水酸化カルシウム	
*三温糖	2.00
*絹厚揚げ	35.00
*豆乳(大豆)	
*植物油脂 なたね、とうもろこし	
*安定剤 ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉 (タピオカでん粉)	
*結着剤 トランスグルタミナーゼ製剤	
*豆腐用凝固剤 塩化マグネシウム	
*枝豆	5.00
*えだまめ(大豆)	
*食塩	
*若鶏挽肉	30.00
*サラダ油	0.10
*食用なたね油	
*シリコーン	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*おろししょうが	0.50
*しょうが	
*酸化防止剤(VC)	
*pH調整剤	
*丸大豆しょうゆ	6.00
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
【揚】パリッと春巻き	
*春巻	32.00
*小麦粉	
*キャベツ	
*粒状植物性たん白(大豆)	
*ラード(豚肉)	
*にんじん	
*油脂加工品	
*粉末水あめ	
*植物油脂(ごま)	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*はるさめ	
*でん粉	
*ショートニング(大豆)	
*さとう	
*鶏肉	
*大豆粉	
*食塩	
*コーンフラワー	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*オイスターソース	
*ゼラチン	
*がらスープ(鶏肉、豚肉)	
*香辛料	
*脱脂粉乳	
*加工でん粉	
*調味料(アミノ酸等)	
*カラメル色素	
*酸味料	
*コンタミネーション有 (えび)	
*揚げ油	3.20
*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 5 月 17 日 (木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【かき揚げうどん(袋麺)】	
*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)	
*にんじん	8.00
*長ねぎ	10.00
*若鶏むねスライス	15.00
*かまぼこ短冊	3.00
*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 *着色料製剤 *ソルビトール *離型剤 *酵素製剤	
*国産水煮しいたけスライス	3.00
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *クエン酸	
*うすくちしょうゆ	10.00
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*果糖ぶどう糖液糖 *醸造酢 *米 *大豆 *アルコール	
*丸大豆しょうゆ	4.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*みりん	11.00
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*だし昆布パック	2.80
*昆布 *コンタミネーション有 *(さば)	
*だしパック	3.80
*さば *かつお *むろあじ *かつおエキス *たん白加水分解物 *(原料に鶏肉、小麦、大豆を含む)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【揚】野菜とこなごなかき揚げ	
*野菜と小女子のかきあげ	50.00
*小麦粉 *玉ねぎ *揚げ油(パーム油) *にんじん *ごぼう *しゅんぎく	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*乾燥いかなご *食塩 *粉末状植物性たん白(大豆) *亜鉛含有酵母 *調味料(アミノ酸等) *ベーキングパウダー *カロチノイド色素 *ピロリン酸鉄 *コンタミネーション有 *(えび、かに)	
*揚げ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【ヨーグルト】	
*ヨーグルト	70.00
*生乳 *さとう *乳製品 *香料	

アレルギー表

小学校・本献立

平成 30 年 5 月 18 日 (金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん(少なめ)】	
*ごはん 70	70.00
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【だまこ汁(登)】	
*米団子	25.00
*米 *魚肉(たら) *米粉 *でん粉 *さとう *食塩	
*しらたき	20.00
*コンニャク粉 *水酸化カルシウム	
*にんじん	5.00
*長ねぎ	10.00
*はくさい	13.00
*ささがきごぼう	8.00
*たもぎ茸(スリーピー)	8.00
*たもぎ茸 *食塩	
*若鶏むねスライス	20.00
*さとう	0.30
*丸大豆しょうゆ	7.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*ローコンクチキン	1.10
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*清酒	4.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*だし昆布パック	1.20
*昆布 *コンタミネーション有 *(さば)	
*だしパック	2.20
*さば *かつお *むろあじ *かつおエキス *たん白加水分解物 *(原料に鶏肉、小麦、大豆を含む)	
【ボ】さば味噌煮50	
*さばの味噌煮	50.00
*さば *でん粉 *調味料 みそ(大豆) さとう 発酵調味料	

アレルギー表

小学校・本献立
平成 30 年 5 月 21 日 (月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【小型ココアパン(道基準)】	
*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	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【春野菜のシチュー】	
*じゃがいも	33.00
*アスパラ カット	9.00
*キャベツ	9.00
*グリーンピース	2.70
*玉ねぎ	18.00
*にんじん	7.20
*クリームコーン	5.00
*スイートコーン *さとう *食塩 *増粘剤(加工でん粉)	
*ホールコーン	3.00
*とうもろこし *食塩	
*若鶏むねスライス	25.00
*調理用牛乳10kg入り	35.00
*こしょう	0.07
*ローコンクチキン	2.00
*ポーク・チキンエキス (豚骨・鶏骨・鶏肉)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*ベシャメルソース	8.00
*小麦粉 *豚脂 *食塩不使用バター(乳) *加工でん粉 *酸化防止剤(ビタミンE) *香料 *(原料に大豆含む)	
*とろけるクリームシチューフレーク	5.50
*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'-リボヌクレオチドナトリウム *ショ糖脂肪酸エステル *香料 *にんじんカロテン	
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.50
*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(鶏肉) *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	
*脱脂粉乳	5.00
*生乳	
【揚)クリスピーフライドチキン】	
*クリスピーチキン	30.00
*鶏肉 *還元水あめ *しょうゆ(小麦、大豆) *食塩 *おろしにんにく *たんぱく加水分解物(大豆) *香辛料(大豆) *小麦粉 *でん粉 *糖類(ぶどう糖、さとう) *デキストリン *大豆粉 *植物油脂(パーム油) *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *揚げ油(なたね油、パーム油)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*加工でん粉 *重曹 *酸味料	
*揚げ油	3.00
*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5月22日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん(少なめ)】	
*ごはん70	70.00
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【味噌けんちん汁(かぼちゃもち)】	
*若鶏むねスライス	18.00
*つきこんにやく	9.00
*コンニャク粉 *水酸化カルシウム	
*木綿豆腐	35.00
*大豆	
*ささがきごぼう	4.50
*だいこん	13.60
*にんじん	9.00
*長ねぎ	9.00
*かぼちゃもち	27.00
*かぼちゃ *じゃがいも *でん粉(じゃがいも由来) *さとう *食塩 *加工でん粉	
*清酒	0.45
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *種麹 *第三リン酸カルシウム *クエン酸第一鉄ナトリウム	
【揚）ちくわ磯辺揚げ】	
*ちくわ磯辺揚げ	30.00
*魚肉すり身(たら) *魚肉すり身(ぐち) *でん粉 *食塩 *発酵調味料 *さとう *植物油(大豆) *調味料(アミノ酸等) *キシロース *天ぷら粉 小麦粉 でん粉(小麦) 膨張剤 着色料(V. B2、カロチン) *アオサ *揚げ油(大豆油)	
*揚げ油	3.00
*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 5 月 23 日 (水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【小型りんごコッペパン】	
*ドライアップル	12.00
*りんご *さとう *酸味料 *酸化防止剤(ビタミンC)	
*コッペパン 5 7	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%)	
【牛乳】	
*牛乳 2 0 0	206.00
【白菜と肉団子のスープ】	
*スープ用肉団子	32.00
*鶏肉 *玉ねぎ *パン粉(小麦、乳、大豆) *植物性たん白(大豆、小麦) *植物油(大豆) *でん粉 *豚脂(豚肉) *食塩 *さとう *みりん *たん白加水分解物(大豆) *乳清たん白(乳) *調味料(有機酸等) *香辛料 *コンタミネーション有 *(卵、えび、かに)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*にんじん	7.20
*はくさい	27.00
*ぶなしめじ	7.20
*長ねぎ	7.20
*マロニー	4.00
*じゃがいもでん粉 *コーンスターチ	
*塩	0.01
*こしょう	0.04
*清湯スープ	2.70
*ボーク・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)	
*清酒	3.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*北京醤油ラーメンスープ	0.80
*がらスープ(豚肉) *しょうゆ(小麦、大豆) *肉エキス(豚肉、鶏肉) *食用油脂(ごま、大豆、豚肉) *食塩 *野菜エキス (にんにく、玉ねぎ、ph調整剤、 でん粉分解物、香辛料抽出物) *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸化防止剤 VE、VC(大豆)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.50
*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(鶏肉) *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	
【揚）かぼちゃ挽肉フライ 4 0 g】	
*かぼちゃひき肉フライ 4 0	40.00
*かぼちゃ *豚肉 *玉ねぎ *豚脂 *植物性たん白(大豆) *パン粉(小麦) *でん粉(大豆) *小麦粉 *植物油脂 *還元水あめ *調味料 さとう しょうゆ(小麦、大豆) 発酵調味料 小麦グルテン酵素分解物 ウスターソース 香辛料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
加工でん粉 アミノ酸 乳化剤(大豆) 着色料	
*サラダ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【ハイ！チーズ】	
*小袋チーズ	12.00
*ナチュラルチーズ(乳) *乳化剤	

アレルギー表

小学校・本献立

平成30年5月24日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん(少なめ)】	
*ごはん70	70.00
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【麻婆豆腐(ピリ辛:登)】	
*木綿豆腐	130.00
*大豆	
*料理酒味豚挽	15.00
*料理酒 (米、米こうじ、醸造アルコール) *ブラックペッパークラウド *ナツメグパウダー *オールスパイスパウダー *豚肉	
*国産しいたけみじん切り	3.00
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *クエン酸(PH調整剤)	
*にら	2.00
*長ねぎ	8.00
*おろししょうが	1.20
*しょうが *酸化防止剤(VC) *PH調整剤	
*おろしにんにく	1.20
*栄養強化味噌	2.80
*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	
*丸大豆しょうゆ	6.05
*大豆 *小麦	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩 *アルコール	
*テンメンジャン	1.65
*味噌(大豆) *さとう *カラメル色素 *酒精	
*清酒	4.95
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*オイスターソース	2.40
*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	
*さとう	0.30
*でん粉	4.00
*トウバンジャン	0.80
*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	
*清湯スープ	2.40
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸等) *酸化防止剤(ビタミンE)	
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*クラッシュ大豆	5.00
*大豆 *コンタミネーション有 *(小麦)	
【ポ】コーンしゅうまい	
*コーンしゅうまい	30.00
*とうもろこし *魚肉すり身 *玉ねぎ *豚脂(豚肉) *でん粉加工品 *難消化性デキストリン *パン粉(小麦) *みりん *植物性たん白(大豆) *小麦粉 *大豆粉 *さとう *食塩 *水あめ混合異性化液糖 *酵母エキスパウダー *ピロリン酸鉄 *乳化剤	

アレルギ-表

小学校・本献立

平成 30 年 5 月 25 日 (金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【 porkカレー (麦ごはん) 小学校用 】	
*麦	8.00
*大麦	
*ごはん 80	80.00
*豚ももスライス	30.00
*じゃがいも	30.00
*玉ねぎ	40.00
*にんじん	10.00
*おろしにんにく	1.00
*サラダ油	0.10
*食用なたね油	
*シリコン	
*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	
*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	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)	
*給食用マイルドカレーフレーク	4.00
*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	
*リンゴパウダー	
*ソースパウダー	
*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	
*(原材料に卵、大豆、豚肉を含む)	
*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	
*野菜パウダー	
*ポークエキス	
*コーンフラワー	
*粉末ソース	
*たん白加水分解物	
*酵母エキス	
*ココナツペースト	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*カラメル色素	
*酸味料	
*(原材料に 乳成分、豚肉、大豆を含む)	
*カレーフレークスペシャル	6.00
*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(小麦、大豆)	
*酵母エキス(大豆、小麦、鶏肉)	
*小麦発酵調味料	
*調味料 アミノ酸等(小麦、大豆)	
*カラメル色素	
*乳化剤(大豆)	
*酸味料	
*オニオンパウダー(大豆)	
*ポークエキス (豚肉、小麦、大豆、鶏肉)	
*ジンジャー	
*チキンエキス (鶏肉、小麦、大豆、乳)	
*ガーリックパウダー(大豆)	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*香料(乳)	
*バーモントフレーク	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)	
*脱脂大豆	
*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)	
*酵母エキス	
*ポークエキス (豚肉、小麦、大豆)	
*香辛料	
*ブラウンルウ(小麦)	
*トマト調味料	
*加工でん粉	
*着色料 (カラメル、パブリカ色素)	
*乳化剤(大豆)	
*調味料(核酸等)	

アレルギー表

小学校・本献立

平成 30 年 5 月 25 日 (金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ポークカレー(麦ごはん)小学校用】	
*酸味料 *香料(乳) *香辛料抽出物	
*横濱レトロカレー甘口	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	
*脱脂粉乳	5.00
*生乳	
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【ピーチゼリーのフルーツ和え】	
*ナタデココ	25.00
*ナタデココ *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *クエン酸	
*ブロックゼリーピーチ	30.00
*果汁(もも・りんご) *果糖ぶどう糖液糖 *食物繊維 (難消化性デキストリン) *ゲル化剤	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酸味料 *香料	
*ミックスドフルーツ	20.00
*パイナップル *みかん *黄桃 *白桃 *さとう *ビタミンC *クエン酸	

アレルギ-表

小学校・本献立
平成 30 年 5 月 28 日 (月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん(少なめ)】	
*ごはん 70	70.00
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【しらたま汁(油揚げあり)】	
*煮込みもち	40.00
*もち米粉 *でん粉(とうもろこし) *こんにゃく粉 *増粘剤(加工でん粉) *トレハロース	
*丸大豆しょうゆ	2.50
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*若鶏むねスライス	20.00
*長ねぎ	9.00
*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	
*ささがきごぼう	3.00
*にんじん	5.00
*カツオエキス	3.50
*かつおエキス *食塩 *還元でん粉糖化物 *魚醤(魚介類)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
【豚肉の塩ダレ炒め】	
*豚ももスライス	35.00
*キャベツ	25.00
*玉ねぎ	15.00
*にんじん	5.00
*サラダ油	0.50
*食用なたね油 *シリコーン	
*鶏塩鍋の素	5.00
*食塩 *しょうゆ(小麦、大豆) *チキンエキス(鶏肉) *清酒 *さとう *調味動物油脂(鶏肉) *たん白加水分解物(豚肉) *あさりエキスパウダー (小麦、大豆)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酵母エキスパウダー *はくさいエキス *ポークエキス(豚肉) *こんぶエキスパウダー *しいたけエキスパウダー *かつおぶしエキスパウダー *調味料(アミノ酸等) *酒精 *増粘剤(加工でん粉、 キサンタンガム)	

アレルギー表

小学校・本献立
平成 30 年 5 月 29 日 (火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ソフトフランスパン】	
*ソフトフランス 5 0	50.00
*小麦粉 *食塩 *イースト *さとう *ラード(豚肉) *麦芽エキス *上新粉	
【牛乳】	
*牛乳 2 0 0	206.00
【マカロニのハヤシ風煮】	
*豚ももスライス	33.00
*枝豆	5.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	10.00
*ミニブロッコリー	10.00
*冷凍ペンネ	10.00
*マカロニ (デュラム小麦のセモリナ) *植物油脂 *乳化剤 (原材料に大豆を含む)	
*おろしにんにく	0.30
*こしょう	0.05
*ローコンクチキン	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 *香辛料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸等) *酸化防止剤(ビタミンE)	
*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)	
*ハヤシフレーク	12.00
*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'-リボヌクレオチド二ナトリウム *DL-リンゴ酸 *香料	
*ビーフシチューフレーク	5.00
*食用油脂(パーム油、 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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*バナナ *フォン・ド・ボーソース(牛肉) *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'-リボヌ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	
*サラダ油	0.10
*食用なたね油 *シリコーン	
*バター	1.00
*生乳 *食塩	
*さとう	0.20
*ダイストマト	5.00
【揚）鉄腕チキンナゲット（2個）】	
*鉄腕チキンナゲット	20.00
*鶏肉 *粒状植物性たん白(大豆) *パン粉(小麦、大豆) *でん粉(小麦) *乾燥おから(大豆) *さとう *食塩 *たんぱく加水分解物(大豆) *香辛料(大豆) *小麦粉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コーンフラワー *米粉 *ぶどう糖 *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *揚げ油(なたね油、パーム油) *トレハロース *加工でん粉 *膨張剤 *重曹 *ピロリン酸第二鉄 *クラッカー粉(小麦) *着色料(カロチノイド、紅麹)	
*鉄腕チキンナゲット	20.00
*鶏肉 *粒状植物性たん白(大豆) *パン粉(小麦、大豆) *でん粉(小麦) *乾燥おから(大豆) *さとう *食塩 *たんぱく加水分解物(大豆) *香辛料(大豆) *小麦粉 *コーンフラワー *米粉 *ぶどう糖 *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *揚げ油(なたね油、パーム油) *トレハロース *加工でん粉 *膨張剤 *重曹 *ピロリン酸第二鉄 *クラッカー粉(小麦) *着色料(カロチノイド、紅麹)	

アレルギー表

小学校・本献立
平成 30 年 5 月 29 日 (火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【揚）鉄腕チキンナゲット（2個）】	
*揚げ油	2.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【ミルクココア(バラ)】	
*ミルクココア	12.50
*果糖ぶどう糖液糖 *さとう *ココアパウダー *香料 *植物レシチン(大豆) *食塩	

アレルギー表

小学校・本献立
平成30年5月30日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん(少なめ)】	
*ごはん70	70.00
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【厚揚げの四川風煮】	
*絹厚揚げ	30.00
*豆乳(大豆) *植物油 なたね、とうもろこし *安定剤 ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉 (タビオカでん粉) *結着剤 トランスグルタミナーゼ製剤 *豆腐用凝固剤 塩化マグネシウム	
*豚挽肉	30.00
*玉ねぎ	35.00
*キャベツ	30.00
*にんじん	8.00
*ピーマン	8.00
*おろししょうが	0.50
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*さとう	1.50
*ごま油	0.30
*清酒	2.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*丸大豆しょうゆ	1.00
*大豆 *小麦 *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*アルコール	
*赤みそ	4.40
*大豆 *米 *食塩 *酒精	
*テンメンジャン	2.00
*味噌(大豆) *さとう *カラメル色素 *酒精	
*トウバンジャン	0.40
*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	
*栄養強化味噌	2.20
*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	
*おろしにんにく	0.50
【ボ)焼きビーフン40(小学校)】	
*焼きビーフン	40.00
*ビーフン *キャベツ *玉ねぎ *植物油(大豆、ごま) *にんじん	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*豚肉 *きくらげ *ピーマン *オイスターソース *食塩 *しょうゆ(小麦、大豆) *チキンエキス(鶏肉) *さとう *グルタミン酸ナトリウム *フライドオニオン *ロースト風味調味料 酵母エキス 小麦グルテン酵素分解物 しょうゆ(小麦、大豆) *リボヌクレオチドナトリウム	

アレルギー表

小学校・本献立

平成 30 年 5 月 31 日 (木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【味噌ラーメン(袋麺)】	
*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)	
*ほうれんそう 冷凍	12.00
*玉ねぎ	10.00
*にんじん	7.00
*長ねぎ	5.00
*もやし	20.00
*豚挽肉	15.00
*ごま いら	1.00
*ごま油	0.50
*トウバンジャン	0.10
*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	
*おろししょうが	0.50
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*おろしにんにく	0.50
*がらスープ(ポーク&チキン)	8.70
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*北の味噌ラーメンスープ	21.50
*味噌 *畜肉エキス *さとう *動植物油脂 *食塩 *香辛野菜 *ごま *たん白酵素分解物 *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *(原材料に小麦、大豆、豚肉、サバを含む)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【揚】チーズはんぺんフライ40g	
*チーズはんぺんフライ	40.00
*魚肉すり身 *チーズ(乳) *卵白 *植物油脂(大豆) *パン粉(小麦) *水あめ *コーンフラワー *調味料 発酵調味料 さとう 食塩 酵母エキス 加工でん粉 アミノ酸 リン酸塩 増粘剤 乳化剤	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	