

アレルギー表

小学校・本献立
平成 30 年 8 月 21 日 (火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【小型黒糖パン】	
*黒糖パン 60	60.00
*小麦粉 *食塩 *イースト *脱脂粉乳 *黒さとう *ショートニング *鶏卵 *無塩マーガリン	
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【夏野菜のトマト煮】	
*若鶏ももダイス	25.00
*さとう	0.20
*なす 乱切り 冷凍	10.00
*なす *なたね油	
*枝豆	5.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*ズッキーニ	10.00
*玉ねぎ	30.00
*ダイストマト	5.00
*にんじん	10.00
*ミニブロッコリー	5.00
*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	
*オリーブ油	0.03
*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)	
*トマトピューレ	4.00
*トマトペースト *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)	
*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	
*こしょう	0.05
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *パブリカ色素 *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 *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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *昆布エキスパウダー *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	
*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'-リボヌクレオチドナトリウム *DL-リンゴ酸 *香料	

アレルギ-表

小学校・本献立
平成30年8月21日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【夏野菜のトマト煮】	
*ビーフシチューフレーク	8.00
*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	
*バナナ	
*フォン・ド・ポーソース (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	
*シヨ糖脂肪酸エステル	
*DL-リンゴ酸	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酸化防止剤(ビタミンE)	
*脱脂粉乳	5.00
*生乳	
*おろしにんにく	0.50
【ジャーマンポテト(副食)】	
*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	
*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	
*じゃがいも サイコロ切	45.00
*玉ねぎ	30.00
*ホールコーン	3.00
*とうもろこし	
*食塩	
*おろしにんにく	0.30
*バター	1.00
*生乳	
*食塩	
*塩	0.20
*ローコンクチキン	0.50
*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)	
*粒こしょう	0.04
*ブラックペッパー	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.00
*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(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	
*乾燥パセリ	0.50

アレルギー表

小学校・本献立
平成 30 年 8 月 22 日 (水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん(少なめ)】	
*ごはん 70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【しらたま汁】	
*煮込みもち	30.00
*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	
*長ねぎ	10.00
*若鶏むねスライス	20.00
*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	
*油揚げ	5.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 *(ごま)	
*ささがきごぼう	3.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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) *酵母エキス *かつお節エキス *煮干エキス *昆布エキス *酒精 *コンタミネーション有 (小麦、えび、かに、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	3.50
*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	
【ボ)さんまカレー煮】	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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8月23日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【豚骨ラーメン】	
*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	12.00
*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)	
*きくらげ 乾	0.30
*キャベツ	15.00
*にんじん	8.00
*長ねぎ	14.00
*もやし	30.00
*おろしにんにく	0.20
*おろししょうが	1.00
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*スープストック(無塩)	2.00
*ポークエキス *香味オイル(動物油脂、野菜) *チキンエキス *酵母エキス *たん白加水分解物 *かつおエキス *調味料(核酸等) *酸化防止剤(ビタミンE) *(原材料に 豚肉、鶏肉、ゼラチンを含む)	
*九州ラーメンスープ	21.00
*がらすープ(豚、鶏) *しょうゆ *動物油脂 *食塩 *さとう *コンソメパウダー *にんにく *野菜エキス *魚介エキス *ゼラチン *香辛料 *調味料(アミノ酸) *香料 *シヨ糖脂肪酸エステル *(原材料に小麦、大豆含む)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【揚)餃子2ヶ】	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*鶏肉(卵) *パン粉(乳、小麦) *豚脂 *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(アミノ酸等) *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 *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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*たん白加水分解物(大豆) *にんにく *調味料(アミノ酸等) *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8月24日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん(少なめ)】	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【いもだんご汁】	
*いももち	15.00
*じゃがいも *でん粉 *さとう *食塩 *加工でん粉	
*ささがきにんじん	8.00
*ささがきごぼう	8.00
*長ねぎ	10.00
*冷凍豆腐 鉄分強化	15.00
*豆乳(大豆) *でん粉 *加工でん粉 *サンアクティブFe-12 *塩化マグネシウム(にがり)	
*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 *昆布エキス *酒精 *コンタミネーション有 (小麦、えび、かに、イカ、牛肉、 ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、 豚肉、ゼラチン)	
*若鶏むねスライス	18.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*栄養強化味噌	10.00
*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	
【ジンギスカン】	
*ジンギスカン用ラム	30.00
*ラム肉 *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) *みりん(もち米、米こうじ、 醸造アルコール、糖類) *おろししょうが (醸造酢、酒精、酸味料) *おろしにんにく(醸造酢、 酸味料、増粘剤(グアー)、酒精) *ワインビネガー (ぶどう果汁、アルコール) *一味とうがらし	
*玉ねぎ	40.00
*もやし	40.00
*ピーマン	10.00
*にんじん	10.00
*ジンギスカンのタレ中甘口	5.00
*しょうゆ(小麦、大豆)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*水あめ *さとう混合ぶどう糖果糖液 *さとう *リンゴピューレ *食塩 *米発酵調味料 *玉ねぎペースト *にんにくペースト *ワイン *ももピューレ *酵母エキス(小麦、大豆) *しょうがペースト *昆布エキス *とうがらし *こしょう *調味料(アミノ酸等) *増粘多糖類 *酸味料 *保存料(ソルビン酸K)	

アレルギー表

小学校・本献立

平成 30 年 8 月 27 日 (月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【バーガーパン】	
*バーガーパン70	70.00
*小麦粉 *生イースト *さとう *食塩 *脱脂粉乳 *液卵 *無塩マーガリン	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【野菜入りポタージュ】	
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	8.00
*ホールコーン	10.00
*とうもろこし *食塩	
*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 *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10kg入り	80.00
*生クリーム	5.00
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*コーンクリーム	15.00
*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	
*ベシヤメルソース	2.00
*小麦粉 *豚脂	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*塩	0.10
*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)	
*バター	1.00
*生乳 *食塩	
*コーンペースト	30.00
*野菜ベース	10.00
*玉ねぎ *ばれいしょ *無塩バター(乳) *コンタミネーション有 (小麦、卵、えび、かに、牛肉、 大豆、鶏肉、豚肉)	
【ポ】テリヤキハンバーグ	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *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)	

アレルギ-表

小学校・本献立
平成 30 年 8 月 28 日 (火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん(少なめ)】	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【根菜のコロコロ煮】	
*若鶏ももダイス	20.00
*乱切にんじん	15.00
*乱切ごぼう	20.00
*だいこん	25.00
*れんこん水煮 イチョウ	10.00
*絹厚揚げミニ	20.00
*豆乳(大豆)	
*でん粉	
*ぶどう糖	
*揚げ油(植物油脂)	
*トレハロース	
*豆腐用凝固剤	
*たけのこ乱切り水煮	20.00
*たけのこ	
*クエン酸	
*こんにやく	25.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*だいず・ゆで・冷凍	3.00
*枝豆	5.00
*えだまめ(大豆)	
*食塩	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*炭酸Ca製剤	
*pH調整剤製剤	
*着色料製剤	
*さとう	2.50
*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	
*昆布エキス	
*酒精	
*コンタミネーション有 (小麦、えび、かに、イカ、牛肉、 ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、 豚肉、ゼラチン)	
*丸大豆しょうゆ	6.00
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*本みりん	1.00
*もち米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*糖類	
*清酒	1.00
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
【揚)メンチカツ】	
*メンチカツ	45.00
*鶏肉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*揚げ油	4.50
*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8月29日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【コッペパン】	
*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%)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【ABCスープ】	
*玉ねぎ	25.00
*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	15.00
*乾燥パセリ	0.10
*ぶなしめじ	7.00
*こしょう	0.10
*コングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*ベーコンスライス	17.00
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*L-アスコルビン酸Na *亜硝酸Na *コチニール色素	
*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	2.50
*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	
*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)
【揚)コーンフライ】	
*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(なたね) *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	
【りんごジャム】	
*りんごジャム	15.00
*糖類(水あめ) *糖類(さとう) *りんご *ゲル化剤(ペクチン) *酸味料	

アレルギ-表

小学校・本献立
平成30年8月30日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【麦ごはん】	
*ごはん80	80.00
*麦	8.00
*大麦	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【夏野菜カレー】	
*にんじん	10.00
*若鶏ももダイス	20.00
*玉ねぎ	40.00
*なす 乱切り 冷凍	10.00
*なす	
*なたね油	
*南瓜冷凍	10.00
*ズッキーニ	10.00
*おろしにんにく	1.00
*生クリーム	5.00
*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	
*サラダ油	0.03
*食用なたね油	
*シリコーン	
*バター	1.50
*生乳	
*食塩	
*ウスターソース	1.50
*トマト	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*トマトピューレ	5.00
*トマトペースト	
*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)	
*カレーフレークNB	6.00
*小麦粉	
*加工油脂(豚脂、なたね油)	
*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	
*カラメル色素	
*酸味料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
* (原材料に 乳成分、豚肉、大豆を含む)	
*給食用マイルドカレーフレーク	9.00
*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	
*ショ糖脂肪酸エステル	
*DL-リンゴ酸	
(原材料に卵、大豆、豚肉を含む)	
*カレーフレークスペシャル	5.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*香料(乳)	
*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)	
*脱脂粉乳	5.00
*生乳	
【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 8 月 31 日 (金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【わかめご飯(少なめ)】	
*ごはん 70	70.00
*わかめごはんの素	1.20
*わかめ *食塩 *さとう *調味料(アミノ酸等) L-グルタミン酸ナトリウム他 *コンタミネーション有 *(えび、かに)	
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【ワンタンスープ】	
*肉入り冷凍ワンタン	20.00
*小麦粉 *豚肉 *キャベツ *でん粉 *豚脂 *食物繊維(イヌリン) *玉ねぎ *ごま油 *清酒 *しょうが *チキンエキス(豚肉、鶏肉) *食塩 *オイスターソース(小麦、大豆) *香辛料 *さとう *大豆粉 *加工でん粉 *調味料(アミノ酸等) *クエン酸鉄Na	
*にんじん	10.00
*もやし	25.00
*長ねぎ	10.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*北京味噌ラーメンスープ	5.50
*味噌(大豆) *がらスープ(豚肉) *野菜 (しょうが、玉ねぎ、にんにく) *しょうゆ(小麦、大豆) *食用油脂 (豚脂、大豆油、ごま油) *食塩 *りんご *ポークエキス (ポークストック、動物油脂、 食塩、VE) *糖類 (さとう、ぶどう糖果糖液糖) *香辛料 *ごま *調味料(アミノ酸等)	
*がらスープ(ポーク&チキン)	2.00
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	
*塩	0.20
*こしょう	0.10
*コングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*清湯スープ	2.00
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【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	3.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【はちみつレモンゼリー】	
瀬戸内産レモンゼリー(はちみつ風味)	40.00
*ぶどう糖果糖液糖 *さとう *水あめ *ぶどう糖 *レモン果汁 *寒天 *ゲル化剤(増粘多糖類) *香料 *ビタミンC *酸味料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*着色料(クチナシ)	