

アレルギー表

小学校・本献立
平成 30 年 9 月 3 日 (月)

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
【洋風肉じゃが】	
*じゃがいも	60.00
*豚ももスライス	40.00
*玉ねぎ	35.00
*さやいんげん	10.00
*いんげん	
*にんじん	25.00
*サラダ油	0.20
*食用なたね油	
*シリコーン	
*清酒	4.50
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
*さとう	2.40
*トマトケチャップ	9.00
*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	
*丸大豆しょうゆ	9.00
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*カレー粉	0.25
*ターメリック	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
【ポ）さば味噌煮】	
*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 9 月 4 日 (火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【小型糖蜜パン】	
*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%)	
*三温糖・パン加工用	10.00
【牛乳】	
*牛乳 2 0 0	206.00
【白花豆のクリーム煮】	
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	12.50
*若鶏むねスライス	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 *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	38.00
*こしょう	0.02
*コーングリッツ *コーンフラワー	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*こしょう	
*生クリーム	4.00
*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	
*ベシヤメルソース	10.00
*小麦粉 *豚脂 *無塩バター(乳) *加工でん粉 *酸化防止剤 (VE) *香料 *(原料の一部に大豆を含む)	
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*ホールコーン	4.00
*とうもろこし *食塩	
*白花豆ベース	30.00
*白花豆	
*ミニプロッコリー	5.00
*脱脂粉乳	5.00
*生乳	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.50
*乳糖 *食塩 *鶏肉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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】野菜もっチーズフライ	
*野菜もっチーズフライ	50.00
*ばれいしょ *にんじん *ごぼう *長ねぎ *乾燥おから(大豆) *パン粉(小麦、大豆) *玉ねぎ *加工でん粉 *鶏肉 *プロセスチーズ(乳) 乳化剤 セルロース *さとう *発酵調味料 *しょうゆ(小麦、大豆) *かつお風味調味料 *植物油(大豆) *食塩 *衣 パン粉(小麦、大豆) 米粉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (卵、えび、かに、イカ、牛肉、 くるみ、さけ、さば、豚肉、 ごま、やまいも、りんご、 ゼラチン、バナナ)	
*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9月5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
【豆腐ときのこの味噌汁】	
*冷凍豆腐 鉄分強化	40.00
*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)	
*油揚げ	8.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 *(ごま)	
*長ねぎ	10.00
*乾燥わかめ	0.30
*湯通し塩蔵わかめ *コンタミネーション有 *(えび、かに)	
*国産きのこミックス	23.00
*たもぎ茸 *まいたけ *しめじ	
*かつおエキス	4.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*栄養強化味噌	8.00
*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	
【豚肉の美味だれ炒め】	
*豚ももスライス	43.00
*玉ねぎ	20.00
*ピーマン	5.00
*もやし	15.00
*にんじん	8.00
*塩	0.10
*こしょう	0.05
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*清酒	2.20
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*おろししょうが	0.30
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*三温糖	2.40

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*アップルソース	7.50
*りんご *ビタミンC	
*丸大豆しょうゆ	3.50
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*トウバンジャン	0.05
*とうがらし *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	
*おろしにんにく	0.20
【ふりかけ(たまご)】	
*のりとたまごのふりかけ	2.50
*ごま *鶏卵 *さとう *小麦粉 *乳糖 *食塩 *大豆加工品 *海苔 *こしあん *さば削り節 *マーガリン(乳、大豆) *パーム油 *海藻カルシウム *エキス (チキン、かつお、魚介、酵母) *鶏肉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*でん粉 *鶏脂 *脱脂粉乳 *しょうゆ(小麦、大豆) *粉末状植物性蛋たん白(大豆) *抹茶 *あおさ *ぶどう糖果糖液糖 *卵黄油 *イースト *みりん *なたね油 *バター(乳) *大豆油 *調味料(アミノ酸) *カロチノイド色素 *酸化防止剤(ビタミンE)	

アレルギ-表

小学校・本献立
平成 30 年 9 月 6 日 (木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【きしめん】	
*ゆできしめん風うどん 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)	
*若鶏むねスライス	20.00
*にんじん	13.00
*国産水煮しいたけスライス	5.00
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *クエン酸	
*油揚げ	4.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 *(ごま)	
*長ねぎ	8.00
*塩	0.12
*だし昆布パック	2.80
*昆布 *コンタミネーション有 *(さば)	
*白のしかまぼこ	13.00
*魚肉(たら) *でん粉 *さとう *食塩	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*(原料に 鶏肉、小麦、大豆を含む)	
*丸大豆しょうゆ	15.40
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*本みりん	0.52
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【揚）和風からあげ】	
*やわらか鶏もも唐揚げ	33.00
*鶏肉 *小麦粉 *でん粉(小麦) *しょうゆ(小麦、大豆) *さとう *大豆油 *食塩 *香辛料 *チキンミートパウダー(鶏肉) *揚げ油(大豆油、パーム油) *加工でん粉 *調味料(アミノ酸等) *重曹 *乳化剤 *増粘剤(キサンタン)	
*やわらか鶏もも唐揚げ	33.00
*鶏肉 *小麦粉 *でん粉(小麦) *しょうゆ(小麦、大豆)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*さとう *大豆油 *食塩 *香辛料 *チキンミートパウダー(鶏肉) *揚げ油(大豆油、パーム油) *加工でん粉 *調味料(アミノ酸等) *重曹 *乳化剤 *増粘剤(キサンタン)	
*揚げ油	6.00
*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 9 月 7 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
【さつまい】	
*さつまいも	40.00
*にんじん	15.00
*つきこんにやく	20.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*絹ごし豆腐	30.00
*大豆	
*玉ねぎ	20.00
*長ねぎ	9.50
*若鶏むねスライス	15.00
*栄養強化味噌	8.00
*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	
*かつおエキス	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	
*昆布エキス	
*酒精	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (小麦、えび、かに、イカ、牛肉、 ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、 豚肉、ゼラチン)	
【ボ)さんま炭火焼き】	
*さんま炭火焼き	40.00
*さんま	
*食塩	
【代替飲み物】	
*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9月10日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【小型ココアパン】	
*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
【鶏肉とペンのトマト煮】	
*若鶏ももダイス	33.00
*冷凍ペンネ	13.00
*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)	
*ぶなしめじ	9.00
*枝豆	10.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*玉ねぎ	35.00
*ダイストマト	13.00
*にんじん	15.00
*ミニブロッコリー	13.00
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*ワイン赤	1.30
*米発酵調味料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ワイン *ぶどう糖 *アルコール *食塩 *果実色素 *香料 *酸味料 *酸化防止剤(亜硫酸塩)	
*さとう	1.30
*こしょう	0.03
*コングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*トマト煮込み用シーズニング	1.50
*食塩 *ガーリック *さとう *チキンブイヨン *こしょう *パセリ *ローズマリー *バジル *オレガノ *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 *香料 *(原材料に 乳、鶏肉、豚肉を含む)	
*ウスターソース	3.90
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*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	
*トマトソース	15.60
*トマト *玉ねぎ *大豆油 *食塩 *さとう *白ワイン *にんにく *パブリカ果汁 *香辛料 *クエン酸	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、かに、キウイ オレンジ、牛肉、鶏肉、豚肉 桃、りんご、ゼラチン、バナナ)	
*トマトピューレ	13.00
*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)	
【揚げ】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 *粒状大豆たん白 *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) *pH調整剤 *着色料 (パブリカ粉末、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	

アレルギー表

小学校・本献立

平成30年9月11日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ナン】	
*手のばしナン70	70.00
*小麦粉 *なたね油 *イースト *さとう *食塩 *コンタミネーション有 (乳、卵、大豆、豚肉、牛肉、 鶏肉、りんご、くるみ、オレンジ)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【キーマカレー】	
*牛挽肉	10.00
*豚挽肉	30.00
*豆プラスミンチ	1.25
*脱脂大豆 *植物油脂	
*ピーマン	5.00
*ソテーオニオン	20.00
*玉ねぎ *サラダ油 大豆油 なたね油 シリコーン	
*玉ねぎ	45.00
*にんじん	20.00
*ダイストマト	5.00
*おろしにんにく	1.50
*調理用牛乳10kg入り	30.00
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*デミグラスソース	10.80
*トマト *小麦粉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*牛肉 *ビーフェキス (小麦、大豆、牛肉) *ラード(豚肉) *コーンスターチ *フライドオニオン(大豆) *食塩 *たん白加水分解物 (小麦、大豆) *香辛料 *デキストリン *ぶどう糖 *カラメル色素 *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(加工でん粉) *コンタミネーション有 (卵、乳、えび、かに、イカ、 オレンジ、さけ、さば、鶏肉、 ごま、まつたけ、桃、 りんご、ゼラチン、バナナ)	
*ディナーカレーフレーク	13.50
*小麦粉 *豚脂 *カレー粉 *食塩 *さとう *バナナ *ソテー・ド・オニオン *乳糖 *チキンブイヨン (小麦、大豆、鶏肉) *ソースパウダー (乳、大豆、りんご) *香辛料 *脱脂粉乳 *ぶどう糖	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*カラメル色素 *L-グルタミン酸ナトリウム *5-ヌクレオチド二ナトリウム *DL-リンゴ酸	
*バーモントフレーク	14.40
*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) *昆布エキス *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 *ブラウルウ(小麦) *トマト調味料 *加工でん粉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*着色料 (カラメル、パブリカ色素) *乳化剤(大豆) *調味料(核酸等) *酸味料 *香料(乳) *香辛料抽出物	
【フルーツ杏仁和え】	
*やわらか杏仁豆腐	40.00
*乳又は乳製品を主原料とする食品 *水あめ *加糖れん乳 *さとう *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *杏仁パウダー *ゲル化剤 (加工でん粉、増粘多糖類) *貝カルシウム *乳化剤(大豆) *ホエイソルト(乳) *pH調整剤 *ピロリン酸第二鉄 *香料	
*パインアップル缶詰	30.00
*パイナップル *さとう *クエン酸	

アレルギ-表

小学校・本献立
平成30年9月12日(水)

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	30.00
*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 *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	10.00
*玉ねぎ	15.00
*キャベツ	20.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ほうれんそう 冷凍	5.00
*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	1.80
*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)	
*塩	0.03
*こしょう	0.09
*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)
【揚)チーズハムサンド】	
*チーズハムサンド	40.00
*豚肉 *鶏肉 *豚脂 *玉ねぎ *海藻ミネラル *食塩 *粉末状植物性たん白(大豆) *さとう *香辛料 *ポークエキス *加工でん粉 *ピロリン酸第二鉄(大豆) *プロセスチーズ(乳) *乳化剤 *パン粉(小麦、大豆) *小麦粉 *ショートニング *ぶどう糖	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【いちごジャム】	
*いちごジャムミックス	15.00
*糖類(水あめ) *糖類(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9月13日(木)

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
【大根のそぼろ煮】	
*だいこん	40.00
*にんじん	10.00
*でん粉	1.00
*こんにやく	25.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*三温糖	2.00
*絹厚揚げ	40.00
*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	35.00
*サラダ油	0.20
*食用なたね油	
*シリコーン	
*かつおエキス	3.00
*かつおエキス	
*食塩	
*還元でん粉糖化物	
*魚醤(魚介類)	

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	
*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)	
*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	6.58
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
【ボ】(甘酢あん)肉団子(2個)】	
*肉団子(甘酢あん)	15.00
*鶏肉	
*玉ねぎ	
*さとう	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*粒状植物性たん白(大豆)	
*パン粉(小麦)	
*イヌリン(食物繊維)	
*醸造酢(小麦)	
*チキンエキス調味料 (小麦、ごま、大豆、鶏肉)	
*粉末状植物性たん白(大豆)	
*植物油(ごま、なたね)	
*食塩	
*香辛料	
*加工でん粉	
*クエン酸鉄	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (卵、乳)	
*肉団子(甘酢あん)	15.00
*鶏肉	
*玉ねぎ	
*さとう	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*粒状植物性たん白(大豆)	
*パン粉(小麦)	
*イヌリン(食物繊維)	
*醸造酢(小麦)	
*チキンエキス調味料 (小麦、ごま、大豆、鶏肉)	
*粉末状植物性たん白(大豆)	
*植物油(ごま、なたね)	
*食塩	
*香辛料	
*加工でん粉	
*クエン酸鉄	
*コンタミネーション有 (卵、乳)	

アレルギー表

小学校・本献立
平成30年9月14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
【ピリ辛みそ汁】	
*豚ももスライス	20.00
*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
*じゃがいも	30.00
*だいこん	15.00
*にんじん	8.00
*長ねぎ	8.00
*ぶなしめじ	5.00
*だしパック	3.00
*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)	
*だし昆布パック	2.50
*昆布 *コンタミネーション有 *(さば)	
*栄養強化味噌	8.00
*大豆 *米 *食塩 *酒精 *種麹 *第三リン酸カルシウム	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*クエン酸第一鉄ナトリウム	
*バター	0.40
*生乳 *食塩	
*トウバンジャン	0.30
*とうがらし *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	
【揚)あじフライ】	
*あじフライ	40.00
*あじ *パン粉(大豆、小麦) *バター液 小麦粉 食塩 乳化剤(大豆、豚肉) 増粘多糖類 調味料(アミノ酸等) *打ち粉(小麦粉)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【小袋ソース】	
*小袋ソース	3.00
*醸造酢 *玉ねぎ *トマト *レモン *にんにく *さとう *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*たん白加水分解物(大豆) *かつおエキス *香辛料 *カラメル *L-グルタミン酸ナトリウム *コハク酸二ナトリウム *増粘剤(タマリンド) *甘味料(カンゾウ抽出物) *グリセリン脂肪酸エステル	

アレルギー表

小学校・本献立
平成30年9月18日(火)

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
【コーンシチュー】	
*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 *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	
*ホールコーン	33.00
*とうもろこし *食塩	
*にんじん	15.00
*クリームコーン	21.80
*スイートコーン *さとう *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*増粘剤(加工でん粉)	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	33.40
*枝豆	5.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*玉ねぎ	25.00
*調理用牛乳10kg入り	46.00
*コーンクリーム	8.60
*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 *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	
*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	0.80
*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】のり塩コロッケ	
*のり塩コロッケ	50.00
*ばれいしょ *パン粉(小麦、大豆) *食塩 *さとう *あおのり *バターミックス 米粉 小麦粉 粉末状大豆たん白 ぶどう糖 でん粉 増粘多糖類 *植物油	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 *(卵、乳、えび、かに、イカ、 牛肉、くるみ、ごま、さけ、 さば、鶏肉、豚肉、りんご、 やまいも、バナナ、ゼラチン)	
*揚げ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【リンゴジャム】	
*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	

アレルギー表

小学校・本献立
平成 30 年 9 月 19 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
【すいとん汁】	
*すいとん 冷凍	25.00
*小麦粉 *食塩 *加工でん粉(タピオカ) *コンタミネーション有 (えび、かに、卵、乳、イカ、 オレンジ、カシューナッツ、 くるみ、ごま、さけ、大豆 鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン)	
*油揚げ	5.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 (ごま)	
*にんじん	5.00
*長ねぎ	10.00
*ささがきごぼう	5.00
*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	
*若鶏むねスライス	15.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*かつおエキス	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)	
*白しょうゆ	5.00
*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	4.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
【カルビ焼き】	
*豚ももスライス	40.00
*ピーマン	5.00
*玉ねぎ	20.00
*もやし	20.00
*にんじん	5.00
*カルビ焼きのタレ	20.00
*しょうゆ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*さとう *米発酵調味料 *ごま油 *味噌 *にんにく *ごま *濃縮りんご果汁 *しょうが *玉ねぎエキス *豚骨エキス *でん粉 *香辛料 *たん白加水分解物 *調味料(アミノ酸) *カラメル色素 *(原材料の一部に 小麦、大豆、乳成分を含む)	

アレルギ-表

小学校・本献立

平成 30 年 9 月 20 日 (木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【味噌ラーメン】	
*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)	
*ほうれんそう 冷凍	10.00
*玉ねぎ	10.00
*にんじん	9.00
*長ねぎ	8.00
*もやし	20.00
*豚挽肉	15.00
*ごま いり	1.00
*ごま油	0.50
*トウバンジャン	0.10
*とうがらし	
*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、さばを含む)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【揚】タコでたこ焼き	
*タコでたこ焼き	35.00
*かつおだし汁(小麦)	
*小麦粉	
*たこ	
*キャベツ	
*揚げ玉(小麦)	
*植物油(大豆)	
*長ねぎ	
*かつお節エキス	
*膨張剤	
*しょうが酢漬	
*さとう	
*食塩	
*調味料(アミノ酸)	
*揚げ油	3.50
*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9月21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
【けんちん汁】	
*絹ごし豆腐	35.00
*大豆	
*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	5.00
*だいこん	20.00
*にんじん	10.00
*長ねぎ	10.00
*こんにゃく	15.00
*こんにゃく粉	
*水酸化カルシウム	
*ごま油	0.10
*サラダ油	0.10
*食用なたね油	
*シリコーン	
*かつおエキス	5.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*でん粉	1.00
【ポ)いわしのみぞれ煮】	
*いわしのみぞれ煮	35.00
*いわし	
*だいこん	
*でん粉	
*調味料	
しょうゆ(小麦、大豆)	
発酵調味料	
さとう	
醸造酢	
魚エキス(さば)	
昆布だし	
【お月見団子】	
*お月見団子 みたらしあん	30.00
*上新粉	
*さとう	
*水あめ	
*大麦粉	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*増粘剤(加工でん粉)	
*酵素(小麦、大豆)	
*コンタミネーション有	
*(乳、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9月25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
【五目きんぴら】	
*豚細切もも	25.00
*さつまあげスライス	25.00
*魚肉 *植物油(大豆) *植物たん白(小麦、大豆) *でん粉(ばれいしょ) *さとう *食塩 *ぶどう糖 *卵白 *発酵調味液 *魚介エキス *加工でん粉(ばれいしょ) *pH調整剤製剤 *調味料(アミノ酸) *炭酸Ca *キシロース(加工助剤) *コンタミネーション有 *(えび、かに、乳)	
*しらたき	30.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*さとう	3.00
*ごま いり	1.50
*切りごぼう	35.00
*だいこん	15.00
*にんじん	25.00
*ピーマン	3.00
*ごま油	0.30
*一味とうがらし	0.01

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*かつおエキス	1.50
*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)	
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*丸大豆しょうゆ	5.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
【ボ】えびしゅうまい(2個)】	
*鉄腕えびシューマイ	18.00
*いとよりだい *えび *玉ねぎ *豚脂 *パン粉(小麦) *粉末状植物性たん白(大豆) *さとう *食塩 *しょうゆ(小麦、大豆) *チキンスープ(鶏肉) *発酵調味料 *魚介エキス	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*小麦粉 *食塩 *加工でん粉 *ピロリン酸第二鉄	
*鉄腕えびシューマイ	18.00
*いとよりだい *えび *玉ねぎ *豚脂 *パン粉(小麦) *粉末状植物性たん白(大豆) *さとう *食塩 *しょうゆ(小麦、大豆) *チキンスープ(鶏肉) *発酵調味料 *魚介エキス *小麦粉 *食塩 *加工でん粉 *ピロリン酸第二鉄	

アレルギー表

小学校・本献立
平成30年9月26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
【ポトフ】	
*ベーコンスライス	11.00
*豚バラ肉 *還元水あめ *乾燥卵白 *食塩 *さとう *粉末状大豆たん白 *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	
*ポークウィンナーズキンレス	15.00
*豚肉(豚脂肪含) *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*さとう *香辛料 白こしょう カルワイ キャラウエー	
*キャベツ	22.00
*だいこん	25.00
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	10.00
*ミニブロッコリー	5.50
*ぶなしめじ	5.50
*塩	0.26
*ブイヨン	0.34
*乳糖 *食塩 *デキストリン *チキンエキス(鶏肉) *ゼラチン *チキンファット(鶏肉) *食用油脂 *オニオンパウダー *酵母エキス *野菜エキス *香辛料(小麦) *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *調味料(アミノ酸等) *酸味料 *酵母エキス発酵調味料 *果糖 *カラメル色素 *香辛料抽出物	
*こしょう	0.08
*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)
*ホールコーン	5.50
*とうもろこし *食塩	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.80
*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	2.20
*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)	
*ワイン白	1.10
*米発酵調味料 *ワイン *ぶどう糖 *アルコール	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩 *香料 *酸味料 *酸化防止剤(亜硫酸塩)	
【揚】白身魚フライ	
*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 *(かに、卵、乳成分)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【チーズ】	
*プロセスチーズ	12.00
*ナチュラルチーズ(乳) *ミルクカルシウム(乳) *乳たん白質(乳) *乳化剤 *コンタミネーション有 *(小麦、大豆、落花生、牛肉、豚肉)	

アレルギー表

小学校・本献立
平成30年9月27日(木)

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
【麻婆豆腐】	
*木綿豆腐	130.00
*大豆	
*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	
*にら	3.00
*長ねぎ	9.00
*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	2.75
*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 *食塩 *アルコール	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	2.42
*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	0.33
*でん粉	4.00
*トウバンジャン	0.83
*とうがらし *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	2.42
*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)
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*大豆ミート(ミンチ)	1.30
*脱脂大豆	
【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9月28日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【野菜たっぷりカレー】	
*ごはん80	80.00
*若鶏ももダイス	20.00
*じゃがいも	30.00
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	20.00
*ミニブロッコリー	7.00
*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)	
*サラダ油	0.20
*食用なたね油	
*シリコーン	
*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)	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩	
*オニオンエキス	
*香辛料	
*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	
*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)	
*おろしにんにく	1.00
*カレーフレークNB	2.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ココナツペースト	
*カラメル色素	
*酸味料	
*(原材料に乳成分、大豆を含む)	
*カレーフレークスペシャル	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(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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*香辛料抽出物	
*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)	
*昆布エキス	
*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)	

アレルギー表

小学校・本献立
平成30年9月28日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【野菜たっぷりカレー】	
*調味料(核酸等) *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	
*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 *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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*アップルソース	2.20
*りんご *ビタミンC	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【ナタデココとフルーツのゼリー和え】	
*ミックスドフルーツ	30.00
*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	
*ナタデココ	20.00
*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	35.00
*果汁(りんご) *果糖ぶどう糖液糖 *ゲル化剤(増粘多糖類) *酸味料 *ビタミンC *香料	