

## アレルギ－表

小学校・本献立

2018年10月1日(月)

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) |
|--|------------|
| <b>【ごはん】</b>   |            |
| *ごはん70   | 70.00      |
| *学校給食用強化米  | 0.21       |
| <b>【牛乳】</b>  |            |
| *牛乳200   | 206.00     |
| <b>【すき焼煮】</b>  |            |
| *豚ももスライス   | 55.00      |
| *玉ねぎ   | 50.00      |
| *しらたき  | 20.00      |
| *こんにゃく粉<br>*水酸化カルシウム   |            |
| *焼き豆腐  | 44.00      |
| *大豆  |            |
| *えのきたけ   | 6.60       |
| *長ねぎ   | 20.00      |
| *さとう   | 4.70       |
| *丸大豆しょうゆ   | 8.90       |
| *大豆<br>*小麦<br>*食塩<br>*アルコール  |            |
| *かつおエキス  | 3.30       |
| *かつおエキス<br>*食塩<br>*還元でん粉糖化物<br>*魚醤(魚介類)<br>*酵母エキス<br>*かつお節エキス<br>*煮干エキス<br>*昆布エキス<br>*酒精<br>*コンタミネーション有<br>(小麦、えび、かに、イカ、牛肉、<br>ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、<br>豚肉、ゼラチン) |            |

| 献立名 / 食品名   | 可食量<br>(g) |
|---|------------|
| <b>【揚】春巻き</b>   |            |
| *春巻   | 35.00      |
| *小麦粉<br>*キャベツ<br>*粒状植物性たん白(大豆)<br>*ラード(豚肉)<br>*にんじん<br>*油脂加工品<br>*粉末水あめ<br>*植物油脂(ごま)<br>*しょうゆ(小麦、大豆)<br>*はるさめ<br>*でん粉<br>*ショートニング(大豆)<br>*さとう<br>*鶏肉<br>*大豆粉<br>*食塩<br>*コーンフラワー<br>*オイスターソース<br>*ゼラチン<br>*がらスープ(鶏肉、豚肉)<br>*香辛料<br>*脱脂粉乳<br>*加工でん粉<br>*調味料(アミノ酸等)<br>*カラメル色素<br>*酸味料<br>*コンタミネーション有<br>*(えび) |            |
| *揚げ油  | 3.50       |
| *食用なたね油<br>*シリコーン   |            |

## アレルギー表

小学校・本献立

2018年10月2日(火)

| 献立名 / 食品名   | 可食量<br>(g) |
|---|------------|
| <b>【バーガーパン】</b>   |            |
| *バーガーパン70   | 70.00      |
| *小麦粉<br>*生イースト<br>*さとう<br>*食塩<br>*脱脂粉乳<br>*液卵<br>*無塩マーガリン   |            |
| <b>【牛乳】</b>   |            |
| *牛乳200  | 206.00     |
| <b>【ABCスープ】</b>   |            |
| *玉ねぎ  | 25.00      |
| *にんじん   | 10.00      |
| *アルファベットマカロニ  | 6.00       |
| *デュラム小麦のセモリナ  |            |
| *じゃがいも サイコロ切 冷凍   | 10.00      |
| *乾燥パセリ  | 0.10       |
| *ぶなしめじ  | 5.00       |
| *塩  | 0.10       |
| *粒こしょう  | 0.01       |
| *ブラックペッパー   |            |
| *ベーコンスライス   | 17.00      |
| *豚ばら肉<br>*還元水あめ<br>*乾燥卵白<br>*食塩<br>*さとう<br>*粉末状大豆たん白<br>*トリポリリン酸Na<br>*酸性ピロリン酸Na<br>*L-グルタミン酸Na<br>*カゼインNa(乳)<br>*L-アスコルビン酸Na<br>*亜硝酸Na<br>*コチニール色素 |            |

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) |
|--|------------|
| *ホールコーン  | 5.00       |
| *とうもろこし<br>*食塩   |            |
| *ローコンクチキン  | 3.00       |
| *ポーク・チキンエキス<br>(豚骨、鶏骨・鶏肉)<br>*酒<br>*食塩<br>*香味オイル(動物油脂、野菜)<br>*かつおエキス<br>*野菜エキス<br>*香辛料<br>*調味料(アミノ酸等)<br>*酸化防止剤(ビタミンE)   |            |
| *チキンコンソメ ベースタイプ  | 3.00       |
| *乳糖<br>*食塩<br>*鶏肉<br>*デキストリン<br>*チキンファット(乳、鶏肉)<br>*玉ねぎ<br>*たん白加水分解物<br>*チキンエキス(鶏肉)<br>*食用油脂<br>*酵母エキス<br>*しょうゆ(小麦、大豆)<br>*香辛料<br>*調味料(アミノ酸等)<br>*カラメル色素<br>*酸味料<br>*にんじん |            |
| *オリーブ油   | 0.30       |
| *おろしにんにく   | 0.30       |
| *おろししょうが   | 0.30       |
| *しょうが<br>*酸化防止剤(VC)  |            |

| 献立名 / 食品名   | 可食量<br>(g) |
|---|------------|
| *pH調整剤  |            |
| <b>【ボ)てりやきハンバーグ】</b>  |            |
| *テリヤキハンバーグ  | 45.00      |
| *鶏肉<br>*玉ねぎ<br>*ペースト状植物性たん白<br>(小麦、大豆)<br>*パン粉(乳、小麦、大豆)<br>*豚脂(豚肉)<br>*粒状植物性たん白(大豆)<br>*マーガリン<br>*しょうゆ(小麦、大豆)<br>*牛肉エキス(牛肉、大豆)<br>*食塩<br>*ウスターソース(大豆、りんご)<br>*トマトケチャップ<br>*しょうが<br>*さとう<br>*香辛料(大豆)<br>*ぶどう糖<br>*乾燥卵白<br>*調味料(アミノ酸等)<br>*着色料(ココア)<br>*カラメル色素<br>*水あめ<br>*清酒<br>*チキンエキス(鶏肉)<br>*増粘剤<br>(加工でん粉、キサンタンガム) |            |
| <b>【スライスチーズ】</b>  |            |
| *スライスチーズ  | 20.00      |
| *ナチュラルチーズ(乳)<br>*乳化剤<br>*重曹   |            |

## アレルギー表

小学校・本献立

2018年10月3日(水)

| 献立名 / 食品名   | 可食量<br>(g) |
|---|------------|
| <b>【ごはん】</b>  |            |
| *ごはん70  | 70.00      |
| *学校給食用強化米   | 0.21       |
| <b>【牛乳】</b>   |            |
| *牛乳200  | 206.00     |
| <b>【キャベツと豚肉の味噌炒め】</b>   |            |
| *豚ももスライス  | 38.00      |
| *キャベツ   | 45.00      |
| *玉ねぎ  | 30.00      |
| *絹厚揚げ   | 30.00      |
| *豆乳(大豆)<br>*植物油脂<br>なたね、とうもろこし<br>*安定剤<br>ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉<br>(タビオカでん粉)<br>*結着剤<br>トランスグルタミナーゼ製剤<br>*豆腐用凝固剤<br>塩化マグネシウム |            |
| *にんじん   | 5.00       |
| *ピーマン   | 8.00       |
| *おろししょうが  | 0.50       |
| *しょうが<br>*酸化防止剤(VC)<br>*pH調整剤   |            |
| *おろしにんにく  | 0.50       |
| *さとう  | 1.50       |
| *サラダ油   | 0.30       |
| *食用なたね油<br>*シリコーン   |            |
| *赤みそ  | 4.00       |
| *大豆<br>*米<br>*食塩<br>*酒精   |            |

| 献立名 / 食品名   | 可食量<br>(g) |
|---|------------|
| <b>*清酒</b>  | 1.00       |
| *米・米こうじ<br>*醸造アルコール<br>*粉あめ<br>*乳酸                                      |            |
| <b>*テンメンジャン</b>   | 2.00       |
| *味噌(大豆)<br>*さとう<br>*カラメル色素<br>*酒精                                       |            |
| <b>*トウバンジャン</b>   | 0.20       |
| *とうがらし<br>*水あめ<br>*食塩<br>*味噌(大豆)<br>*そら豆粉<br>*酒精<br>*調味料(アミノ酸等)<br>*酸味料 |            |
| <b>*栄養強化味噌</b>  | 3.80       |
| *大豆<br>*米<br>*食塩<br>*酒精<br>*種麹<br>*第三リン酸カルシウム<br>*クエン酸第一鉄ナトリウム          |            |
| <b>*丸大豆しょうゆ</b>   | 1.00       |
| *大豆<br>*小麦<br>*食塩<br>*アルコール   |            |
| <b>【揚】ちくわ磯辺揚げ</b>   |            |
| <b>*ちくわ磯辺揚げ</b>   | 30.00      |
| *魚肉すり身(たら)<br>*魚肉すり身(ぐち)  |            |

| 献立名 / 食品名   | 可食量<br>(g) |
|---|------------|
| *でん粉<br>*食塩<br>*発酵調味料<br>*さとう<br>*植物油(大豆)<br>*調味料(アミノ酸等)<br>*キシロース<br>*天ぷら粉<br>小麦粉<br>でん粉(小麦)<br>膨張剤<br>着色料(V.B2、カロチン)<br>*アオサ<br>*揚げ油(大豆油) |            |
| <b>*揚げ油</b>   | 3.00       |
| *食用なたね油<br>*シリコーン   |            |

## アレルギー表

小学校・本献立

2018年10月4日(木)

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) |
|--|------------|
| <b>【糖蜜パン】</b>  |            |
| *コッペパン 7 1   | 71.00      |
| *小麦粉<br>*食塩<br>*イースト<br>*脱脂粉乳<br>*さとう<br>*ショートニング<br>*鶏卵<br>*コンパウンドバター<br>(無塩乳脂肪50%) |            |
| *三温糖・パン加工用   | 8.50       |
| <b>【牛乳】</b>  |            |
| *牛乳 2 0 0  | 206.00     |
| <b>【きのこのホワイトシチュー】</b>  |            |
| *じゃがいも   | 32.00      |
| *若鶏むねスライス  | 16.00      |
| *玉ねぎ   | 20.00      |
| *ぶなしめじ   | 6.00       |
| *国産きのこミックス   | 10.00      |
| *たもぎ茸<br>*まいたけ<br>*しめじ   |            |
| *ほうれんそう 冷凍   | 8.00       |
| *有塩バター   | 1.50       |
| *生乳<br>*食塩   |            |
| *ベシャメルソース  | 8.00       |
| *小麦粉<br>*豚脂<br>*無塩バター(乳)<br>*加工でん粉<br>*酸化防止剤(VE)<br>*香料<br>*(原料の一部に大豆を含む)            |            |

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) |
|--|------------|
| *とろけるクリームシチューフレーク  | 14.00      |
| *食用油脂<br>(パーム油、なたね油、大豆油)<br>*小麦粉<br>*でん粉<br>*ミルクパウダー(乳)<br>*食塩<br>*野菜パウダー<br>(白菜、キャベツ、玉ねぎ)<br>*さとう<br>*ポークエキスパウダー(豚肉)<br>*L-グルタミン酸ナトリウム<br>*5'-リボヌクレオチド二ナトリウム<br>*シヨ糖脂肪酸エステル<br>*香料<br>*にんじんカロテン |            |
| *調理用牛乳 1 0 k g 入り  | 40.00      |
| *脱脂粉乳  | 1.50       |
| *生乳  |            |
| *ローコンクチキン  | 3.00       |
| *ポーク・チキンエキス<br>(豚骨、鶏骨・鶏肉)<br>*酒<br>*食塩<br>*香味オイル(動物油脂、野菜)<br>*かつおエキス<br>*野菜エキス<br>*香辛料<br>*調味料(アミノ酸等)<br>*酸化防止剤(ビタミンE)   |            |
| *チキンコンソメ ベースタイプ  | 0.30       |
| *乳糖<br>*食塩<br>*鶏肉<br>*デキストリン<br>*チキンファット(乳、鶏肉)   |            |

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) |
|--|------------|
| *玉ねぎ<br>*たん白加水分解物<br>*チキンエキス(鶏肉)<br>*食用油脂<br>*酵母エキス<br>*しょうゆ(小麦、大豆)<br>*香辛料<br>*調味料(アミノ酸等)<br>*カラメル色素<br>*酸味料<br>*にんじん   |            |
| *こしょう  | 0.08       |
| *コーングリッツ<br>*コーンフラワー<br>*こしょう  |            |
| *乾燥パセリ   | 0.10       |
| <b>【ボ）プレーンオムレツ】</b>  |            |
| *オムレツ  | 40.00      |
| *鶏卵<br>*さとう<br>*でん粉(小麦、ばれいしょ)<br>*しょうゆ(小麦、大豆)<br>*醸造酢<br>*米発酵調味料<br>*食塩<br>*かつおエキス<br>*かつお節<br>*昆布エキス<br>*酵母エキス<br>*調味料(アミノ酸等)<br>*アナトー色素<br>*原材料の一部に<br>鶏肉、りんごを含む |            |

## アレルギー表

小学校・本献立

2018年10月5日(金)

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) |
|--|------------|
| <b>【ハヤシライス】</b>  |            |
| *ごはん80   | 80.00      |
| *豚ももスライス   | 30.00      |
| *玉ねぎ   | 50.00      |
| *生クリーム   | 3.00       |
| *植物油脂(パーム核油、<br>パーム油、ひまわり油、シア脂)<br>*バターオイル(乳)<br>*脱脂濃縮乳<br>*卵黄<br>*乳化剤(大豆)<br>*香料(乳、大豆)<br>*安定剤(加工でん粉)<br>*pH調整剤<br>*メタリン酸Na<br>*増粘多糖類 |            |
| *脱脂粉乳  | 1.00       |
| *生乳  |            |
| *にんじん  | 20.00      |
| *ミニブロッコリー  | 10.00      |
| *マッシュルーム   | 5.00       |
| *マッシュルーム<br>*食塩<br>*ビタミンC<br>*クエン酸<br>*コンタミネーション有<br>(小麦、卵、乳、落花生、牛肉、<br>大豆、鶏肉、豚肉、ごま、桃、<br>りんご、ゼラチン)                                    |            |
| *ダイストマト  | 5.00       |
| *トマトピューレ   | 4.00       |
| *トマトペースト<br>*コンタミネーション有<br>(小麦、乳、牛肉、大豆、豚肉<br>鶏肉、さば、りんご、ゼラチン)   |            |
| *おろしにんにく   | 0.30       |

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) |
|--|------------|
| *サラダ油  | 0.30       |
| *食用なたね油<br>*シリコーン  |            |
| *エスパニョールソース  | 5.00       |
| *小麦粉<br>*さとう<br>*食用精製加工油脂<br>*トマトパウダー<br>*食塩<br>*ぶどう糖<br>*デキストリン<br>*酵母エキスパウダー<br>*粉末しょうゆ(小麦、大豆)<br>*粉末ソース(りんご)<br>*ガーリックパウダー<br>*オニオンパウダー<br>*オニオンエキスパウダー<br>*昆布エキスパウダー<br>*魚醤パウダー<br>*にんじんエキスパウダー<br>*香辛料<br>*トマトエキスパウダー<br>*ポークエキスパウダー(豚肉)<br>*チキンエキスパウダー(鶏肉)<br>*乳等を主要原料とする食品<br>*カラメル色素 |            |
| *有塩バター   | 1.00       |
| *生乳<br>*食塩   |            |
| *ハヤシフレーク   | 12.00      |
| *豚脂<br>*小麦粉<br>*乳糖<br>*食塩<br>*さとう<br>*ソテー・ド・オニオン   |            |

| 献立名 / 食品名   | 可食量<br>(g) |
|---|------------|
| *トマトパウダー<br>*バナナ<br>*ソースパウダー<br>(乳、大豆、りんご)<br>*チキンブイヨン<br>(小麦、大豆、鶏肉)<br>*香辛料<br>*脱脂粉乳<br>*ぶどう糖<br>*カラメル<br>*L-グルタミン酸ナトリウム<br>*5'-リボヌクレオチド二ナトリウム<br>*DL-リンゴ酸<br>*香料  |            |
| *ビーフシチューフレーク  | 5.00       |
| *食用油脂(パーム油、<br>牛脂、なたね油、大豆油)<br>*小麦粉<br>*さとう<br>*食塩<br>*トマトパウダー<br>*ソテー・ド・オニオン<br>*バナナ<br>*フォン・ド・ボーソース(牛肉)<br>*チキンブイヨン<br>(小麦、さけ、大豆、鶏肉、豚肉)<br>*脱脂粉乳<br>*香辛料<br>*ソースパウダー<br>(乳、大豆、りんご)<br>*ぶどう糖<br>*カラメル<br>*L-グルタミン酸ナトリウム<br>*5'-リボヌクレオチド二ナトリウム<br>*コハク酸二ナトリウム<br>*シヨ糖脂脂肪酸エステル |            |

| 献立名 / 食品名   | 可食量<br>(g) |
|---|------------|
| *DL-リンゴ酸<br>*香料   |            |
| *ワイン赤   | 0.50       |
| *米発酵調味料<br>*ワイン<br>*ぶどう糖<br>*アルコール<br>*食塩<br>*果実色素<br>*香料<br>*酸味料<br>*酸化防止剤(亜硫酸塩)                         |            |
| <b>【牛乳】</b>   |            |
| *牛乳200  | 206.00     |
| <b>【マスカットゼリーのフルーツ和え】</b>  |            |
| *ブロックゼリーマスカット   | 30.00      |
| *果汁(マスカット)<br>*ぶどう糖果糖液糖<br>*食物繊維(難消化性デキストリン)<br>*ゲル化剤(増粘多糖類)<br>*酸味料<br>*乳酸Ca<br>*香料<br>*着色料(ベニバナ黄、クチナシ青) |            |
| *マスカットダイスゼリー  | 15.00      |
| *果糖ぶどう糖液糖<br>*さとう<br>*ぶどう糖<br>*ぶどう果汁<br>*ゲル化剤<br>*乳酸Ca<br>*香料<br>*酸味料<br>*クエン酸鉄Na<br>*ビタミンC<br>*着色料       |            |

# アレルギー表

小学校・本献立

2018年10月5日(金)

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) |
|--|------------|
| <b>【マスカットゼリーのフルーツ和え】</b>                                 |            |
| *ナタデココ   | 15.00      |
| *ナタデココ<br>*さとう・ぶどう糖果糖液糖<br>*クエン酸                         |            |
| *ミックスドフルーツ   | 15.00      |
| *パイナップル<br>*みかん<br>*黄桃<br>*白桃<br>*さとう<br>*ビタミンC<br>*クエン酸 |            |
| <b>【代替飲み物】</b>   |            |
| *麦茶  | 100.00     |
| *六条大麦  |            |
| *豆乳  | 200.00     |
| *脱皮大豆<br>*水あめ<br>*食塩<br>*乳酸カルシウム<br>*トレハロース<br>*カラギナン    |            |
|  |            |

## アレルギー表

小学校・本献立

2018年10月9日(火)

| 献立名 / 食品名   | 可食量<br>(g) |
|---|------------|
| <b>【わかめご飯】</b>  |            |
| *ごはん70  | 70.00      |
| *わかめごはんの素   | 1.20       |
| *わかめ<br>*食塩<br>*さとう<br>*調味料(アミノ酸等)<br>L-グルタミン酸ナトリウム他<br>*コンタミネーション有<br>*(えび、かに) |            |
| <b>【牛乳】</b>   |            |
| *牛乳200  | 206.00     |
| <b>【根菜のコロコロ煮】</b>   |            |
| *乱切にんじん   | 15.00      |
| *若鶏むねダイス  | 30.00      |
| *乱切ごぼう  | 15.00      |
| *だいこん   | 30.00      |
| *れんこん水煮 イチョウ  | 8.00       |
| *たけのこ乱切り水煮  | 10.00      |
| *たけのこ<br>*クエン酸  |            |
| *こんにやく  | 25.00      |
| *こんにやく粉<br>*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)<br>*食塩  |            |
| *なると450   | 5.00       |
| *魚肉<br>*でん粉(ばれいしょ)<br>*さとう<br>*食塩<br>*加工でん粉(小麦、タピオカ)<br>*調味料(アミノ酸)<br>*酒精製剤     |            |

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) |
|--|------------|
| *炭酸Ca製剤<br>*pH調整剤製剤<br>*着色料製剤  |            |
| *さとう   | 2.50       |
| *かつおエキス  | 2.00       |
| *かつおエキス<br>*食塩<br>*還元でん粉糖化物<br>*魚醤(魚介類)<br>*酵母エキス<br>*かつお節エキス<br>*煮干エキス<br>*昆布エキス<br>*酒精<br>*コンタミネーション有<br>(小麦、えび、かに、イカ、牛肉、<br>ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、<br>豚肉、ゼラチン) |            |
| *丸大豆しょうゆ   | 6.00       |
| *大豆<br>*小麦<br>*食塩<br>*アルコール  |            |
| *本みりん  | 1.00       |
| *もち米<br>*米こうじ<br>*醸造アルコール<br>*糖類   |            |
| *清酒  | 1.00       |
| *米・米こうじ<br>*醸造アルコール<br>*粉あめ<br>*乳酸   |            |
| *サラダ油  | 0.50       |
| *食用なたね油<br>*シリコーン  |            |

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) |
|--|------------|
| <b>【ボ】甘酢あん肉団子(2個)</b>  |            |
| *肉団子(甘酢あん)   | 15.00      |
| *鶏肉<br>*玉ねぎ<br>*さとう<br>*しょうゆ(小麦、大豆)<br>*粒状植物性たん白(大豆)<br>*パン粉(小麦)<br>*イヌリン(食物繊維)<br>*醸造酢(小麦)<br>*チキンエキス調味料<br>(小麦、ごま、大豆、鶏肉)<br>*粉末状植物性たん白(大豆)<br>*植物油(ごま、なたね)<br>*食塩<br>*香辛料<br>*加工でん粉<br>*クエン酸鉄<br>*コンタミネーション有<br>*(卵、乳) |            |
| *肉団子(甘酢あん)   | 15.00      |
| *鶏肉<br>*玉ねぎ<br>*さとう<br>*しょうゆ(小麦、大豆)<br>*粒状植物性たん白(大豆)<br>*パン粉(小麦)<br>*イヌリン(食物繊維)<br>*醸造酢(小麦)<br>*チキンエキス調味料<br>(小麦、ごま、大豆、鶏肉)<br>*粉末状植物性たん白(大豆)<br>*植物油(ごま、なたね)<br>*食塩<br>*香辛料<br>*加工でん粉                                    |            |

| 献立名 / 食品名                       | 可食量<br>(g) |
|---------------------------------|------------|
| *クエン酸鉄<br>*コンタミネーション有<br>*(卵、乳) |            |

## アレルギ-表

小学校・本献立

2018年10月10日(水)

| 献立名 / 食品名   | 可食量<br>(g) |
|---|------------|
| <b>【コッペパン】</b>  |            |
| *コッペパン71  | 71.00      |
| *小麦粉<br>*食塩<br>*イースト<br>*脱脂粉乳<br>*さとう<br>*ショートニング<br>*鶏卵<br>*コンパウンドバター<br>(無塩乳脂肪50%)  |            |
| <b>【牛乳】</b>   |            |
| *牛乳200  | 206.00     |
| <b>【ベーコンとうずら卵のスープ】</b>  |            |
| *うずら卵水煮   | 20.00      |
| *うずら卵<br>*食塩<br>*コンタミネーション有<br>(小麦、大豆)  |            |
| *ベーコンスライス   | 12.00      |
| *豚ばら肉<br>*還元水あめ<br>*乾燥卵白<br>*食塩<br>*さとう<br>*粉末状大豆たん白<br>*トリポリリン酸Na<br>*酸性ピロリン酸Na<br>*L-グルタミン酸Na<br>*カゼインNa(乳)<br>*L-アスコルビン酸Na<br>*亜硝酸Na<br>*コチニール色素 |            |
| *にんじん   | 9.00       |
| *玉ねぎ  | 15.00      |
| *キャベツ   | 18.00      |

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) |
|--|------------|
| *ほうれんそう 冷凍   | 4.50       |
| *ローコンクチキン  | 1.80       |
| *ポーク・チキンエキス<br>(豚骨、鶏骨・鶏肉)<br>*酒<br>*食塩<br>*香味オイル(動物油脂、野菜)<br>*かつおエキス<br>*野菜エキス<br>*香辛料<br>*調味料(アミノ酸等)<br>*酸化防止剤(ビタミンE)   |            |
| *塩   | 0.09       |
| *チキンコンソメ ベースタイプ  | 2.25       |
| *乳糖<br>*食塩<br>*鶏肉<br>*デキストリン<br>*チキンファット(乳、鶏肉)<br>*玉ねぎ<br>*たん白加水分解物<br>*チキンエキス(鶏肉)<br>*食用油脂<br>*酵母エキス<br>*しょうゆ(小麦、大豆)<br>*香辛料<br>*調味料(アミノ酸等)<br>*カラメル色素<br>*酸味料<br>*にんじん |            |
| *粒こしょう   | 0.09       |
| *ブラックペッパー  |            |
| *オリーブ油   | 0.30       |
| *おろししょうが   | 0.30       |
| *しょうが<br>*酸化防止剤(VC)  |            |

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) |
|--|------------|
| *pH調整剤   |            |
| *おろしにんにく   | 0.30       |
| <b>【揚）鮭メンチカツ(マヨネーズ)】</b>   |            |
| *鮭メンチカツ マヨネーズ味40g  | 40.00      |
| *さけ<br>*玉ねぎ<br>*パン粉<br>*植物油脂(大豆)<br>*KGパウダー<br>でん粉(とうもろこし)<br>加工でん粉(ばれいしょ)<br>豚コラーゲン<br>*さとう<br>*食塩<br>*油脂加工品<br>食用油脂(大豆、パーム油他)<br>醸造酢<br>さとう・ぶどう糖加糖液糖<br>ゼラチン<br>卵黄<br>食用精製加工油脂<br>食塩<br>卵黄粉末<br>卵白粉末<br>香辛料<br>加工でん粉(とうもろこし)<br>*パン粉<br>*バターミックス<br>小麦粉<br>植物性たん白<br>食塩<br>ぶどう糖<br>ベーキングパウダー<br>増粘剤(グアーガム)<br>カロチノイド色素 |            |

| 献立名 / 食品名   | 可食量<br>(g) |
|---|------------|
| *打ち粉<br>小麦粉<br>でん粉(とうもろこし)<br>*パン粉<br>(原材料に乳を含む)                  |            |
| *揚げ油  | 4.00       |
| *食用なたね油<br>*シリコーン   |            |
| <b>【ブルーベリージャム】</b>  |            |
| *せんいプラスブルーベリージャム15g   | 15.00      |
| *食物繊維(ポリデキストロース)<br>*ブルーベリー<br>*さとう<br>*ゲル化剤(ペクチン)<br>*酸味料<br>*香料 |            |



## アレルギー表

小学校・本献立

2018年10月11日(木)

| 献立名 / 食品名   | 可食量<br>(g) |
|---|------------|
| <b>【カレーミートスパゲティ】</b>  |            |
| *160gスパゲティ  | 160.00     |
| *小麦粉<br>*コンタミネーション有<br>*(卵、そば)  |            |
| *豚挽肉  | 38.00      |
| *玉ねぎ  | 50.00      |
| *にんじん   | 20.00      |
| ミートソース・大豆入り   | 15.00      |
| *玉ねぎ<br>*にんじん<br>*粒状植物性たん白(大豆)<br>*豚肉<br>*トマトケチャップ<br>*植物油脂(大豆)<br>*動物油脂<br>*トマトペースト<br>*にんにくペースト<br>*しょうがペースト<br>*オニオンパウダー<br>*チキンエキスパウダー(鶏)<br>*香辛料 |            |
| *トマトケチャップ   | 10.00      |
| *トマトペースト<br>*果糖ぶどう糖液糖<br>*さとう液糖<br>*高酸度ピネガー<br>*食塩<br>*オニオンエキス<br>*香辛料  |            |
| *ダイストマト   | 5.00       |
| *ウスターソース  | 9.00       |
| *トマト<br>*玉ねぎ<br>*にんじん<br>*にんにく  |            |

| 献立名 / 食品名   | 可食量<br>(g) |
|---|------------|
| *マッシュルーム<br>*醸造酢(とうもろこし)<br>*さとう(てんさい)<br>*ぶどう糖<br>(ばれいしょ、とうもろこし)<br>*食塩<br>*香辛料<br>*昆布<br>*コンタミネーション有<br>(小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉、<br>豚肉、りんご、ゼラチン) |            |
| *おろしにんにく  | 1.00       |
| *三温糖  | 0.50       |
| *乾燥パセリ  | 0.10       |
| *粉チーズ   | 1.50       |
| *ナチュラルチーズ(乳)<br>*脱脂粉乳<br>*食塩<br>*セルロース<br>*香料<br>*コンタミネーション有<br>*(大豆)   |            |
| *カレー粉   | 0.50       |
| *ターメリック<br>*コリアンダー<br>*クミン<br>*フェヌグreek<br>*チリペッパー<br>*オールスパイス<br>*その他香辛料   |            |
| *丸大豆しょうゆ  | 1.00       |
| *大豆<br>*小麦<br>*食塩<br>*アルコール   |            |

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) |
|--|------------|
| *有塩バター   | 2.50       |
| *生乳<br>*食塩   |            |
| <b>【牛乳】</b>  |            |
| *牛乳200   | 206.00     |
| <b>【揚】ささみチーズフライ</b>  |            |
| ささみチーズフライ40  | 40.00      |
| *鶏肉<br>*プロセスチーズ(乳)<br>*粉末状植物性たん白(大豆)<br>*植物油脂(大豆)<br>*トマトケチャップ<br>*さとう<br>*チーズ風味調味料(乳)<br>*食塩<br>*パン粉<br>*小麦粉<br>*大豆粉<br>*植物油脂<br>*乳糖<br>*全卵粉<br>*ポリリン酸Na<br>*品質改良剤<br>*ピロリン酸Na<br>*グリセリン脂肪酸エステル<br>*でん粉 |            |
| *揚げ油   | 4.00       |
| *食用なたね油<br>*シリコーン  |            |

## アレルギ-表

小学校・本献立

2018年10月12日(金)

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) |
|--|------------|
| <b>【ごはん】</b>   |            |
| *ごはん 80  | 80.00      |
| *学校給食用強化米  | 0.24       |
| <b>【牛乳】</b>  |            |
| *牛乳 200  | 206.00     |
| <b>【五目きんぴら】</b>  |            |
| *豚細切もも   | 28.00      |
| *さつま揚げ   | 8.00       |
| *スケトウダラすり身<br>*イトヨリダイすり身<br>*ばれいしよでん粉<br>*なたね油(揚げ油)<br>*食塩<br>*本みりん<br>*さとう<br>*ぶどう糖 |            |
| *しらたき  | 25.00      |
| *こんにゃく粉<br>*水酸化カルシウム   |            |
| *さとう   | 3.00       |
| *ごま いり   | 1.50       |
| *切りごぼう   | 38.00      |
| *だいこん  | 23.00      |
| *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       |
| *かつおエキス  | 1.50       |
| *かつおエキス<br>*食塩<br>*還元でん粉糖化物<br>*魚醤(魚介類)<br>*酵母エキス<br>*かつお節エキス<br>*煮干エキス<br>*昆布エキス    |            |

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) |
|--|------------|
| *酒精<br>*コンタミネーション有<br>(小麦、えび、かに、イカ、牛肉、<br>ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、<br>豚肉、ゼラチン)  |            |
| *サラダ油  | 0.20       |
| *食用なたね油<br>*シリコーン  |            |
| *丸大豆しょうゆ   | 5.00       |
| *大豆<br>*小麦<br>*食塩<br>*アルコール  |            |
| <b>【ボ）さんま味噌煮】</b>  |            |
| *さんま味噌煮  | 37.00      |
| *さんま<br>*味噌(大豆)<br>*さとう<br>*しょうゆ(大豆、小麦)<br>*みりん<br>*発酵調味料(小麦)<br>*米粉<br>*香辛料(しょうが、にんにく)<br>*醸造酢<br>*風味調味料<br>(大豆、小麦、鶏肉)<br>*寒天 |            |

## アレルギ-表

小学校・本献立

2018年10月15日(月)

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) |
|--|------------|
| <b>【ごはん】</b>   |            |
| *ごはん 70  | 70.00      |
| *学校給食用強化米  | 0.21       |
| <b>【牛乳】</b>  |            |
| *牛乳 200  | 206.00     |
| <b>【ごま味噌汁】</b>   |            |
| *豚ももスライス   | 12.00      |
| *さといも 冷凍   | 10.00      |
| *里芋  |            |
| *すりごま  | 3.00       |
| *ごま  |            |
| *にんじん  | 15.00      |
| *長ねぎ   | 15.00      |
| *小松菜 冷凍  | 10.00      |
| *だいこん  | 25.00      |
| *ごま油   | 0.50       |
| *かつおエキス  | 3.00       |
| *かつおエキス<br>*食塩<br>*還元でん粉糖化物<br>*魚醤(魚介類)<br>*酵母エキス<br>*かつお節エキス<br>*煮干エキス<br>*昆布エキス<br>*酒精<br>*コンタミネーション有<br>(小麦、えび、かに、イカ、牛肉、<br>ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、<br>豚肉、ゼラチン) |            |
| *栄養強化味噌  | 10.00      |
| *大豆<br>*米<br>*食塩<br>*酒精<br>*種麴   |            |

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) |
|--|------------|
| *第三リン酸カルシウム<br>*クエン酸第一鉄ナトリウム   |            |
| <b>【ボ）ビーフン】</b>  |            |
| *焼きビーフン  | 55.00      |
| *ビーフン<br>*キャベツ<br>*玉ねぎ<br>*植物油(大豆、ごま)<br>*にんじん<br>*豚肉<br>*きくらげ<br>*ピーマン<br>*オイスターソース<br>*食塩<br>*しょうゆ(小麦、大豆)<br>*チキンエキス(鶏肉)<br>*さとう<br>*グルタミン酸ナトリウム<br>*フライドオニオン<br>*ロースト風味調味料<br>酵母エキス<br>小麦グルテン酵素分解物<br>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

2018年10月16日(火)

| 献立名 / 食品名   | 可食量<br>(g) |
|---|------------|
| <b>【りんごパン】</b>  |            |
| *コッペパン71  | 71.00      |
| *小麦粉<br>*食塩<br>*イースト<br>*脱脂粉乳<br>*さとう<br>*ショートニング<br>*鶏卵<br>*コンパウンドバター<br>(無塩乳脂肪50%)                |            |
| *ドライアップル  | 15.00      |
| *りんご<br>*さとう<br>*酸味料<br>*酸化防止剤(ビタミンC)   |            |
| <b>【牛乳】</b>   |            |
| *牛乳200  | 206.00     |
| <b>【ブラウンシチュー】</b>   |            |
| *じゃがいも  | 25.00      |
| *玉ねぎ  | 35.00      |
| *にんじん   | 10.00      |
| *豚ももスライス  | 20.00      |
| *マッシュルーム  | 5.00       |
| *マッシュルーム<br>*食塩<br>*ビタミンC<br>*クエン酸<br>*コンタミネーション有<br>(小麦、卵、乳、落花生、牛肉、<br>大豆、鶏肉、豚肉、ごま、桃、<br>りんご、ゼラチン) |            |
| *ミニブロッコリー   | 10.00      |
| *グリーンピース  | 3.00       |
| *ダイストマト   | 3.00       |

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) |
|--|------------|
| *生クリーム   | 3.00       |
| *植物油脂(パーム核油、<br>パーム油、ひまわり油、シア脂)<br>*バターオイル(乳)<br>*脱脂濃縮乳<br>*卵黄<br>*乳化剤(大豆)<br>*香料(乳、大豆)<br>*安定剤(加工でん粉)<br>*pH調整剤<br>*メタリン酸Na<br>*増粘多糖類 |            |
| *トマトケチャップ  | 8.00       |
| *トマトペースト<br>*果糖ぶどう糖液糖<br>*さとう液糖<br>*高酸度ピネガー<br>*食塩<br>*オニオンエキス<br>*香辛料   |            |
| *有塩バター   | 2.00       |
| *生乳<br>*食塩   |            |
| *ウスターソース   | 1.00       |
| *トマト<br>*玉ねぎ<br>*にんじん<br>*にんにく<br>*マッシュルーム<br>*醸造酢(とうもろこし)<br>*さとう(てんさい)<br>*ぶどう糖<br>(ばれいしょ、とうもろこし)<br>*食塩<br>*香辛料<br>*昆布              |            |

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) |
|--|------------|
| *コンタミネーション有<br>(小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉、<br>豚肉、りんご、ゼラチン)   |            |
| *ブイヨン  | 0.30       |
| *乳糖<br>*食塩<br>*デキストリン<br>*チキンエキス(鶏肉)<br>*ゼラチン<br>*チキンファット(鶏肉)<br>*食用油脂<br>*オニオンパウダー<br>*酵母エキス<br>*野菜エキス<br>*香辛料(小麦)<br>*粉末しょうゆ(小麦、大豆)<br>*調味料(アミノ酸等)<br>*酸味料<br>*酵母エキス発酵調味料<br>*果糖<br>*カラメル色素<br>*香辛料抽出物 |            |
| *エスパニョールソース  | 3.00       |
| *小麦粉<br>*さとう<br>*食用精製加工油脂<br>*トマトパウダー<br>*食塩<br>*ぶどう糖<br>*デキストリン<br>*酵母エキスパウダー<br>*粉末しょうゆ(小麦、大豆)<br>*粉末ソース(りんご)<br>*ガーリックパウダー<br>*オニオンパウダー<br>*オニオンエキスパウダー   |            |

| 献立名 / 食品名   | 可食量<br>(g) |
|---|------------|
| *昆布エキスパウダー<br>*魚醤パウダー<br>*にんじんエキスパウダー<br>*香辛料<br>*トマトエキスパウダー<br>*ポークエキスパウダー(豚肉)<br>*チキンエキスパウダー(鶏肉)<br>*乳等を主要原料とする食品<br>*カラメル色素  |            |
| *ハヤシフレーク  | 4.00       |
| *豚脂<br>*小麦粉<br>*乳糖<br>*食塩<br>*さとう<br>*ソテー・ド・オニオン<br>*トマトパウダー<br>*バナナ<br>*ソースパウダー<br>(乳、大豆、りんご)<br>*チキンブイヨン<br>(小麦、大豆、鶏肉)<br>*香辛料<br>*脱脂粉乳<br>*ぶどう糖<br>*カラメル<br>*L-グルタミン酸ナトリウム<br>*5'-リボヌクレオチドナトリウム<br>*DL-リンゴ酸<br>*香料 |            |
| *ビーフシチューフレーク  | 10.00      |
| *食用油脂(パーム油、<br>牛脂、なたね油、大豆油)<br>*小麦粉<br>*さとう<br>*食塩  |            |

## アレルギー表

小学校・本献立

2018年10月16日(火)

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) | 献立名 / 食品名   | 可食量<br>(g) |
|--|------------|---|------------|
| <b>【ブラウンシチュー】</b>  |            |   |            |
| *トマトパウダー<br>*ソテー・ド・オニオン<br>*バナナ<br>*フォン・ド・ボーソース(牛肉)<br>*チキンピヨン<br>(小麦、さけ、大豆、鶏肉、豚肉)<br>*脱脂粉乳<br>*香辛料<br>*ソースパウダー<br>(乳、大豆、りんご)<br>*ぶどう糖<br>*カラメル<br>*L-グルタミン酸ナトリウム<br>*5'-リボヌクレオチドナトリウム<br>*コハク酸二ナトリウム<br>*シヨ糖脂脂肪酸エステル<br>*DL-リンゴ酸<br>*香料 |            |   |            |
| *ローコンクチキン  | 3.00       | *おろしにんにく  | 0.30       |
| *ポーク・チキンエキス<br>(豚骨、鶏骨・鶏肉)<br>*酒<br>*食塩<br>*香味オイル(動物油脂、野菜)<br>*かつおエキス<br>*野菜エキス<br>*香辛料<br>*調味料(アミノ酸等)<br>*酸化防止剤(ビタミンE)   |            | <b>【揚】コーンフライ</b>  |            |
| *デミグラスソース  | 5.00       | *コーンフライ40g  | 40.00      |
| *トマト<br>*小麦粉<br>*牛肉<br>*ビーフエキス(小麦、大豆、牛肉)<br>*ラード(豚肉)   |            | *とうもろこし<br>*パン粉(小麦、大豆)<br>*生乳<br>*小麦粉<br>*植物油脂(なたね)<br>*さとう<br>*全粉乳<br>*食塩<br>*コンタミネーション有<br>(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、桃、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま) |            |
|  |            | *揚げ油  | 4.00       |
|  |            | *食用なたね油<br>*シリコーン   |            |

## アレルギー表

小学校・本献立

2018年10月17日(水)

| 献立名 / 食品名   | 可食量<br>(g) |
|---|------------|
| <b>【ごはん】</b>  |            |
| *ごはん70  | 70.00      |
| *学校給食用強化米   | 0.21       |
| <b>【牛乳】</b>   |            |
| *牛乳200  | 206.00     |
| <b>【厚揚げのそぼろ煮】</b>   |            |
| *じゃがいも  | 55.00      |
| *丸大豆しょうゆ  | 6.00       |
| *大豆<br>*小麦<br>*食塩<br>*アルコール   |            |
| *でん粉  | 1.00       |
| *三温糖  | 2.00       |
| *枝豆   | 5.00       |
| *えだまめ(大豆)<br>*食塩  |            |
| *絹厚揚げ   | 40.00      |
| *豆乳(大豆)<br>*植物油脂<br>なたね、とうもろこし<br>*安定剤<br>ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉<br>(タピオカでん粉)<br>*結着剤<br>トランスグルタミナーゼ製剤<br>*豆腐用凝固剤<br>塩化マグネシウム |            |
| *玉ねぎ  | 40.00      |
| *にんじん   | 10.00      |
| *若鶏挽肉   | 30.00      |
| *サラダ油   | 0.20       |
| *食用なたね油<br>*シリコーン   |            |
| *かつおエキス   | 3.00       |
| *かつおエキス   |            |

| 献立名 / 食品名   | 可食量<br>(g) |
|---|------------|
| *食塩<br>*還元でん粉糖化物<br>*魚醤(魚介類)<br>*酵母エキス<br>*かつお節エキス<br>*煮干エキス<br>*昆布エキス<br>*酒精<br>*コンタミネーション有<br>(小麦、えび、かに、イカ、牛肉、<br>ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、<br>豚肉、ゼラチン) |            |
| *おろししょうが  | 0.50       |
| *しょうが<br>*酸化防止剤(VC)<br>*pH調整剤   |            |
| *清酒   | 1.00       |
| *米・米こうじ<br>*醸造アルコール<br>*粉あめ<br>*乳酸  |            |
| <b>【ボ】厚焼き玉子</b>   |            |
| *厚焼き玉子  | 50.00      |
| *鶏卵<br>*さとう<br>*小麦でん粉<br>*食用植物油脂<br>*米発酵調味料<br>*大豆たん白<br>*食塩<br>*しょうゆ<br>*醸造酢<br>*かつお節エキス<br>*たん白加水分解物<br>*昆布エキス<br>*かつお節                       |            |

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) |
|--|------------|
| *宗田節<br>*酵母エキス<br>*トレハロース<br>*膨張剤<br>*調味料(アミノ酸等) |            |

## アレルギー表

小学校・本献立

2018年10月18日(木)

| 献立名 / 食品名                | 可食量<br>(g) |
|--------------------------|------------|
| <b>【辛味噌ラーメン】</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<br>(卵、そば、大豆) |            |
| *ホールコーン                  | 5.00       |
| *とうもろこし                  |            |
| *食塩                      |            |
| *にんじん                    | 8.00       |
| *長ねぎ                     | 5.00       |
| *キャベツ                    | 20.00      |
| *もやし                     | 25.00      |
| *なると450                  | 5.00       |
| *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                   |            |
| *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                      |            |

| 献立名 / 食品名                   | 可食量<br>(g) |
|-----------------------------|------------|
| 保存料(安息香酸Na)                 |            |
| 甘味料(甘草)                     |            |
| *さとう(上白糖)                   |            |
| *グルソ-                       |            |
| (L-グルタミン酸ナトリウム)             |            |
| *食塩                         |            |
| *野菜(しょうが、にんにく、<br>にんじん、玉ねぎ) |            |
| *ごま油                        | 0.10       |
| *粒こしょう                      | 0.05       |
| *ブラックペッパー                   |            |
| *がらすープ(ポーク&チキン)             | 7.50       |
| *豚骨                         |            |
| *鶏骨                         |            |
| *豚骨油                        |            |
| *酵母エキス                      |            |
| *北の味噌ラーメンスープ                | 20.00      |
| *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、<br>豚肉、さばを含む)  |            |
| *おろしにんにく                    | 0.50       |
| *おろししょうが                    | 0.50       |
| *しょうが                       |            |
| *酸化防止剤(VC)                  |            |
| *pH調整剤                      |            |

| 献立名 / 食品名            | 可食量<br>(g) |
|----------------------|------------|
| *豆板醬                 | 0.50       |
| *とうがらし               |            |
| *そら豆                 |            |
| *食塩                  |            |
| *酵母エキス               |            |
| *酸味料                 |            |
| *増粘剤(キサンタンガム)        |            |
| *テンメンジャン             | 1.00       |
| *味噌(大豆)              |            |
| *さとう                 |            |
| *カラメル色素              |            |
| *酒精                  |            |
| <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                 |            |
| *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<br>(小麦、大豆) |            |
| *清酒                  |            |
| *さとう                 |            |
| *たん白加水分解物(大豆)        |            |
| *にんにく                |            |

| 献立名 / 食品名               | 可食量<br>(g) |
|-------------------------|------------|
| *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<br>(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                  |            |
| *揚げ油                    | 3.40       |
| *食用なたね油                 |            |
| *シリコーン                  |            |
| <b>【プリン】</b>            |            |
| *冷凍プリン                  | 40.00      |
| *牛乳                     |            |
| *水あめ                    |            |
| *粉あめ                    |            |
| *さとう                    |            |
| *乳等を主要原料とする食品<br>(乳、大豆) |            |

# アレルギー表

小学校・本献立

2018年10月18日(木)

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) |
|--|------------|
| 【プリン】  |            |
| *全粉乳<br>*ぶどう糖<br>*カラメルソース<br>*酵母エキス<br>*ゲル化剤<br>*香料<br>*着色料<br>*乳化剤<br>*トレハロース |            |
|  |            |



## アレルギー表

小学校・本献立

2018年10月19日(金)

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) |
|--|------------|
| <b>【ポークカレー】</b>  |            |
| *麦   | 8.00       |
| *大麦  |            |
| *ごはん80   | 80.00      |
| *豚ももスライス   | 35.00      |
| *じゃがいも   | 40.00      |
| *玉ねぎ   | 40.00      |
| *にんじん  | 10.00      |
| *おろしにんにく   | 1.00       |
| *生クリーム   | 3.00       |
| *植物油脂(パーム核油、<br>パーム油、ひまわり油、シア脂)<br>*バターオイル(乳)<br>*脱脂濃縮乳<br>*卵黄<br>*乳化剤(大豆)<br>*香料(乳、大豆)<br>*安定剤(加工でん粉)<br>*pH調整剤<br>*メタリン酸Na<br>*増粘多糖類 |            |
| *脱脂粉乳  | 1.00       |
| *生乳  |            |
| *ウスターソース   | 1.50       |
| *トマト<br>*玉ねぎ<br>*にんじん<br>*にんにく<br>*マッシュルーム<br>*醸造酢(とうもろこし)<br>*さとう(てんさい)<br>*ぶどう糖<br>(ばれいしょ、とうもろこし)<br>*食塩<br>*香辛料<br>*昆布              |            |

| 献立名 / 食品名   | 可食量<br>(g) |
|---|------------|
| *コンタミネーション有<br>(小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉、<br>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<br>(豚骨、鶏骨・鶏肉)<br>*酒<br>*食塩<br>*香味オイル(動物油脂、野菜)<br>*かつおエキス<br>*野菜エキス<br>*香辛料<br>*調味料(アミノ酸等)<br>*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<br>*小麦粉<br>*さとう<br>*食塩<br>*でん粉<br>*カレー粉<br>*乳糖<br>*香辛料<br>*酵母エキスパウダー<br>*リンゴパウダー<br>*ソースパウダー<br>*L-グルタミン酸ナトリウム<br>*5'-リボヌクレオチド二ナトリウム<br>*カラメル<br>*ショ糖脂肪酸エステル<br>*DL-リンゴ酸<br>*(原材料に卵、大豆、豚肉を含む) |            |
| *有塩バター  | 1.50       |
| *生乳<br>*食塩  |            |

| 献立名 / 食品名   | 可食量<br>(g) |
|---|------------|
| *カレーフレークNB  | 2.00       |
| *小麦粉<br>*加工油脂(豚脂、なたね油)<br>*さとう<br>*食塩<br>*カレー粉<br>*乳糖<br>*マーガリン<br>*野菜パウダー<br>*ポークエキス<br>*コーンフラワー<br>*粉末ソース<br>*たん白加水分解物<br>*酵母エキス<br>*ココナツペースト<br>*カラメル色素<br>*酸味料<br>(原材料に乳成分、大豆を含む) |            |
| *カレーフレークスペシャル   | 6.00       |
| *豚脂<br>*小麦粉<br>*カレーパウダー<br>*さとう<br>*デキストリン<br>*食塩<br>*全粉乳<br>*脱脂粉乳<br>*でん粉<br>*香味油<br>*粉末ソース(小麦、大豆)<br>*酵母エキス<br>(大豆、小麦、鶏肉)<br>*小麦発酵調味料<br>*調味料<br>アミノ酸等(小麦、大豆)<br>*カラメル色素            |            |

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

## アレルギー表

小学校・本献立

2018年10月19日(金)

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) |
|--|------------|
| <b>【ポークカレー】</b>  |            |
| *バターミルクパウダー(乳)<br>*昆布エキス<br>*りんごペースト<br>*ガーリックパウダー(大豆)<br>*酵母エキス<br>*ポークエキス<br>(豚肉、小麦、大豆)<br>*香辛料<br>*ブラウンルウ(小麦)<br>*トマト調味料<br>*加工でん粉<br>*着色料<br>(カラメル、パプリカ色素)<br>*乳化剤(大豆)<br>*調味料(核酸等)<br>*酸味料<br>*香料(乳)<br>*香辛料抽出物 |            |
| *横濱レトロカレー甘口  | 2.00       |
| *小麦粉<br>*パーム油<br>*さとう<br>*デキストリン<br>*カレー粉<br>*トマトペースト<br>*野菜<br>(玉ねぎ、しょうが、にんにく)<br>*食塩<br>*チキンエキス(鶏肉)<br>*香辛料<br>*たん白加水分解物<br>(小麦、大豆)<br>*調味料(アミノ酸等)<br>*カラメル色素<br>*酸味料  |            |

| 献立名 / 食品名                         | 可食量<br>(g) |
|-----------------------------------|------------|
| <b>【牛乳】</b>                       |            |
| *牛乳200                            | 206.00     |
| <b>【洋なし缶】</b>                     |            |
| *洋なし缶                             | 43.00      |
| *洋なし<br>*さとう<br>*クエン酸<br>*塩化カルシウム |            |

## アレルギー表

小学校・本献立

2018年10月22日(月)

| 献立名 / 食品名                       | 可食量<br>(g) |
|---------------------------------|------------|
| <b>【メロンパン】</b>                  |            |
| *メロンパン                          | 70.00      |
| *強力粉                            |            |
| *さとう                            |            |
| *食塩                             |            |
| *脱脂粉乳                           |            |
| *鶏卵                             |            |
| *イースト                           |            |
| *イーストフード                        |            |
| *マーガリン                          |            |
| *薄力粉                            |            |
| <b>【牛乳】</b>                     |            |
| *牛乳200                          | 206.00     |
| <b>【鶏肉と野菜のハヤシ煮】</b>             |            |
| *若鶏ももダイス                        | 25.00      |
| *じゃがいも                          | 20.00      |
| *さとう                            | 0.20       |
| *枝豆                             | 5.00       |
| *えだまめ(大豆)                       |            |
| *食塩                             |            |
| *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、<br>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                          |            |

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) |
|--|------------|
| *オリーブ油   | 0.20       |
| *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<br>(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<br>(小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉、<br>豚肉、りんご、ゼラチン)   |            |
| *有塩バター   | 1.00       |
| *生乳  |            |
| *食塩  |            |
| *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<br>(小麦、乳、牛肉、大豆、豚肉<br>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   |            |

| 献立名 / 食品名               | 可食量<br>(g) |
|-------------------------|------------|
| *こしょう                   |            |
| *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<br>(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<br>(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                    |            |
| *パプリカ色素                 |            |
| *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                 |            |

| 献立名 / 食品名              | 可食量<br>(g) |
|------------------------|------------|
| *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           |            |
| *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<br>(乳、大豆、りんご) |            |
| *チキンブイヨン<br>(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

2018年10月22日(月)

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) | 献立名 / 食品名   | 可食量<br>(g) |
|--|------------|---|------------|
| <b>【鶏肉と野菜のハヤシ煮】</b>  |            | <b>*おろしにんにく</b>   | 0.50       |
| <b>*ビーフシチューフレーク</b>  | 8.00       | <b>【ポ）テリヤキチキン】</b>  |            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>*食用油脂（パーム油、牛脂、なたね油、大豆油）</li> <li>*小麦粉</li> <li>*さとう</li> <li>*食塩</li> <li>*トマトパウダー</li> <li>*ソテー・ド・オニオン</li> <li>*バナナ</li> <li>*フォン・ド・ボーソース(牛肉)</li> <li>*チキンブイヨン<br/>(小麦、さけ、大豆、鶏肉、豚肉)</li> <li>*脱脂粉乳</li> <li>*香辛料</li> <li>*ソースパウダー<br/>(乳、大豆、りんご)</li> <li>*ぶどう糖</li> <li>*カラメル</li> <li>*L-グルタミン酸ナトリウム</li> <li>*5'-リボヌクレオチドナトリウム</li> <li>*コハク酸二ナトリウム</li> <li>*シヨ糖脂肪酸エステル</li> <li>*DL-リンゴ酸</li> <li>*香料</li> </ul> |            | <b>*テリヤキチキン</b>   | 50.00      |
|  |            | <ul style="list-style-type: none"> <li>*鶏もも肉</li> <li>*しょうゆ（小麦、大豆）</li> <li>*さとう</li> <li>*みりん</li> <li>*発酵調味料</li> <li>*酵母エキス</li> <li>*食塩</li> <li>*粉末カラメル</li> <li>*加工でん粉</li> </ul> |            |
| <b>*ローコンクチキン</b>   | 3.00       |   |            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>*ポーク・チキンエキス<br/>(豚骨、鶏骨・鶏肉)</li> <li>*酒</li> <li>*食塩</li> <li>*香味オイル（動物油脂、野菜）</li> <li>*かつおエキス</li> <li>*野菜エキス</li> <li>*香辛料</li> <li>*調味料（アミノ酸等）</li> <li>*酸化防止剤（ビタミンE）</li> </ul>  |            |   |            |

## アレルギ－表

小学校・本献立

2018年10月23日(火)

| 献立名 / 食品名            | 可食量<br>(g) |
|----------------------|------------|
| <b>【ごはん】</b>         |            |
| *ごはん70               | 70.00      |
| *学校給食用強化米            | 0.21       |
| <b>【牛乳】</b>          |            |
| *牛乳200               | 206.00     |
| <b>【餃子スープ】</b>       |            |
| *水餃子                 | 30.00      |
| *小麦粉                 |            |
| *キャベツ                |            |
| *玉ねぎ                 |            |
| *鶏肉(卵、鶏肉)            |            |
| *豚肉                  |            |
| *長ねぎ                 |            |
| *豚脂                  |            |
| *粉末状小麦たん白            |            |
| *卵白                  |            |
| *香辛料                 |            |
| *ごま油                 |            |
| *食塩                  |            |
| *清酒                  |            |
| *油脂加工品(乳成分、大豆)       |            |
| *さとう                 |            |
| *ゼラチン                |            |
| *でん粉                 |            |
| *オイスターソース<br>(小麦、大豆) |            |
| *チキン風味調味料<br>(大豆、鶏肉) |            |
| *加工でん粉               |            |
| *調味料(アミノ酸等)          |            |
| *長ねぎ                 | 12.00      |
| *たけのこ千切り             | 12.00      |
| *麻竹                  |            |
| *クエン酸                |            |
| *にら                  | 2.50       |
| *にんじん                | 10.00      |

| 献立名 / 食品名                               | 可食量<br>(g) |
|---|------------|
| *もやし                                    | 20.00      |
| *粒こしょう                                  | 0.05       |
| *ブラックペッパー                               |            |
| *北京塩ラーメンスープ                             | 10.00      |
| *食塩                                     |            |
| *ポークエキス(豚肉)                             |            |
| *食用植物油(大豆)                              |            |
| *香辛料(しょうが、胡椒)                           |            |
| *調味料(アミノ酸等)                             |            |
| *清湯スープ                                  | 3.00       |
| *ボーク・チキンエキス<br>(豚骨、鶏骨、野菜、食塩、<br>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                                     | 0.50       |
| *米・米こうじ                                 |            |
| *醸造アルコール                                |            |
| *粉あめ                                    |            |
| *乳酸                                     |            |
| *でん粉                                    | 1.50       |
| *ごま油                                    | 0.60       |
| *おろししょうが                                | 0.10       |
| *しょうが                                   |            |
| *酸化防止剤(VC)                              |            |
| *pH調整剤                                  |            |
| <b>【焼き肉風】</b>                           |            |
| *豚ももスライス                                | 40.00      |
| *にんじん                                   | 10.00      |
| *玉ねぎ                                    | 20.00      |
| *もやし                                    | 25.00      |
| *焼き肉のたれ                                 | 10.00      |
| *しょうゆ(小麦、大豆)                            |            |
| *アミノ酸液(大豆)                              |            |
| *さとう                                    |            |

| 献立名 / 食品名 | 可食量<br>(g) |
|-----------|------------|
| *りんご      |            |
| *発酵調味料    |            |
| *りんご酢     |            |
| *ごま油      |            |
| *にんにく     |            |
| *白ごま      |            |
| *香辛料(小麦)  |            |
| *食塩       |            |
| *カラメル色素   |            |

## アレルギー表

小学校・本献立

2018年10月24日(水)

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) |
|--|------------|
| <b>【ココアパン】</b>   |            |
| *ココアパン50   | 73.00      |
| *小麦粉<br>*食塩<br>*イースト<br>*脱脂粉乳<br>*さとう<br>*ショートニング<br>*鶏卵<br>*コンパウンドバター<br>(無塩乳脂肪50%)<br>*ミルクココア<br>*ココアパウダー                            |            |
| <b>【牛乳】</b>  |            |
| *牛乳200   | 206.00     |
| <b>【パンプキンシチュー】</b>   |            |
| *玉ねぎ   | 35.00      |
| *にんじん  | 12.00      |
| *調理用牛乳10kg入り   | 40.00      |
| *道産かぼちゃダイスカット  | 30.00      |
| *かぼちゃ<br>*コンタミネーション有<br>*(大豆、やまいも)   |            |
| *生クリーム   | 5.00       |
| *植物油脂(パーム核油、<br>パーム油、ひまわり油、シア脂)<br>*バターオイル(乳)<br>*脱脂濃縮乳<br>*卵黄<br>*乳化剤(大豆)<br>*香料(乳、大豆)<br>*安定剤(加工でん粉)<br>*pH調整剤<br>*メタリン酸Na<br>*増粘多糖類 |            |

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) |
|--|------------|
| *クリームコーン   | 10.00      |
| *スイートコーン<br>*さとう<br>*食塩<br>*増粘剤(加工でん粉)   |            |
| *こしょう  | 0.08       |
| *コーングリッツ<br>*コーンフラワー<br>*こしょう  |            |
| *ローコンクチキン  | 3.00       |
| *ポーク・チキンエキス<br>(豚骨、鶏骨・鶏肉)<br>*酒<br>*食塩<br>*香味オイル(動物油脂、野菜)<br>*かつおエキス<br>*野菜エキス<br>*香辛料<br>*調味料(アミノ酸等)<br>*酸化防止剤(ビタミンE)   |            |
| *コーンクリーム   | 8.00       |
| *スイートコーン<br>*小麦粉<br>*ぶどう糖<br>*乳製品(脱脂粉乳、<br>ホエイパウダー、チーズ)<br>*食用植物油脂<br>*食塩<br>*コーンスターチ<br>*ばれいしょでん粉<br>*さとう<br>*食用精製加工油脂<br>*デキストリン<br>*粉末加工油脂(乳、大豆)<br>*ポークエキスパウダー(豚肉)<br>*オニオンエキスパウダー |            |

| 献立名 / 食品名   | 可食量<br>(g) |
|---|------------|
| *たん白加水分解物(小麦)<br>*酵母エキスパウダー<br>*チキンパウダー(鶏肉)<br>*チキンエキスパウダー(鶏肉)<br>*魚醤パウダー<br>*香辛料<br>*はくさいエキスパウダー<br>*増粘剤(グアーガム)<br>*香料                                 |            |
| *ベシャメルソース   | 3.00       |
| *小麦粉<br>*豚脂<br>*無塩バター(乳)<br>*加工でん粉<br>*酸化防止剤(VE)<br>*香料<br>*(原料の一部に大豆を含む)   |            |
| *ベーコン・キューブ  | 5.00       |
| *豚ばら肉<br>*還元水あめ<br>*乾燥卵白<br>*食塩<br>*さとう<br>*粉末状大豆たん白(大豆)<br>*トリポリリン酸Na<br>*酸性ピロリン酸Na<br>*L-グルタミン酸Na<br>*カゼインNa(乳)<br>*L-アスコルビン酸Na<br>*亜硝酸Na<br>*コチニール色素 |            |
| *ミニプロッコリー   | 5.00       |
| *グリーンピース  | 3.00       |
| *チキンコンソメ ベースタイプ   | 0.80       |
| *乳糖<br>*食塩  |            |

| 献立名 / 食品名   | 可食量<br>(g) |
|---|------------|
| *鶏肉<br>*デキストリン<br>*チキンファット(乳、鶏肉)<br>*玉ねぎ<br>*たん白加水分解物<br>*チキンエキス(鶏肉)<br>*食用油脂<br>*酵母エキス<br>*しょうゆ(小麦、大豆)<br>*香辛料<br>*調味料(アミノ酸等)<br>*カラメル色素<br>*酸味料<br>*にんじん                                      |            |
| *とろけるクリームシチューフレーク   | 5.00       |
| *食用油脂<br>(パーム油、なたね油、大豆油)<br>*小麦粉<br>*でん粉<br>*ミルクパウダー(乳)<br>*食塩<br>*野菜パウダー<br>(白菜、キャベツ、玉ねぎ)<br>*さとう<br>*ポークエキスパウダー(豚肉)<br>*L-グルタミン酸ナトリウム<br>*5'-リボヌクレオチドナトリウム<br>*ショ糖脂肪酸エステル<br>*香料<br>*にんじんカロテン |            |
| *有塩バター  | 2.00       |
| *生乳<br>*食塩  |            |

## アレルギー表

小学校・本献立

2018年10月24日(水)

| 献立名 / 食品名   | 可食量<br>(g) |
|---|------------|
| 【ボ）ビッグ肉団子（ケチャップ）】   |            |
| *ビッグ肉団子・ケチャップ味  | 30.00      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>*鶏肉</li> <li>*豚肉</li> <li>*玉ねぎ</li> <li>*パン粉（小麦、大豆）</li> <li>*でん粉</li> <li>*粉末状植物性たん白（大豆）</li> <li>*豚脂</li> <li>*粒状植物性たん白（大豆）</li> <li>*食塩</li> <li>*たん白自己消化物</li> <li>*植物油脂（ごま）</li> <li>*香辛料</li> <li>*揚げ油（パーム油）</li> <li>*調味料（アミノ酸）</li> <li>*カラメル色素</li> <li>*ピロリン酸第二鉄</li> <li>*トマトケチャップ（りんご）</li> <li>*さとう</li> <li>*醸造酢（りんご）</li> <li>*しょうゆ（小麦、大豆）</li> <li>*しょうが</li> <li>*たん白加水分解物（豚肉）</li> <li>*増粘剤（加工でん粉）</li> <li>*カロチノイド色素</li> </ul> |            |

## アレルギ－表

小学校・本献立

2018年10月25日(木)

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) |
|--|------------|
| <b>【ごはん】</b>   |            |
| *ごはん70   | 70.00      |
| *学校給食用強化米  | 0.21       |
| <b>【牛乳】</b>  |            |
| *牛乳200   | 206.00     |
| <b>【いも煮】</b>   |            |
| *さといも 冷凍   | 40.00      |
| *里芋  |            |
| *牛スライス   | 25.00      |
| *こんにやく   | 30.00      |
| *こんにやく粉<br>*水酸化カルシウム   |            |
| *生揚げ   | 20.00      |
| *大豆<br>*油<br>*コンタミネーション有<br>*(ごま)  |            |
| *長ねぎ   | 20.00      |
| *ぶなしめじ   | 10.00      |
| *さとう   | 3.00       |
| *かつおエキス  | 2.00       |
| *かつおエキス<br>*食塩<br>*還元でん粉糖化物<br>*魚醤(魚介類)<br>*酵母エキス<br>*かつお節エキス<br>*煮干エキス<br>*昆布エキス<br>*酒精<br>*コンタミネーション有<br>(小麦、えび、かに、イカ、牛肉、<br>ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、<br>豚肉、ゼラチン) |            |
| *丸大豆しょうゆ   | 8.00       |
| *大豆  |            |

| 献立名 / 食品名   | 可食量<br>(g) |
|---|------------|
| *小麦<br>*食塩<br>*アルコール  |            |
| *清酒   | 3.00       |
| *米・米こうじ<br>*醸造アルコール<br>*粉あめ<br>*乳酸  |            |
| <b>【ボ）さんまうまか煮】</b>  |            |
| *さんまうまか煮  | 25.00      |
| *さんま<br>*上白糖<br>*薄口しょうゆ(大豆、小麦)<br>*濃口しょうゆ(大豆、小麦)<br>*本みりん<br>*食塩  |            |
| <b>【国産さくらんぼゼリー】</b>   |            |
| *国産さくらんぼゼリー50   | 50.00      |
| *さくらんぼ果汁<br>*さとう<br>*水あめ<br>*果糖<br>*ぶどう糖<br>*乳酸Ca<br>*加工でん粉<br>*ゲル化剤<br>*酸味料<br>*香料<br>*クエン酸鉄Na<br>*着色料<br>*ビタミンC<br>*コンタミネーション有<br>*(小麦、卵、乳) |            |



## アレルギー表

小学校・本献立

2018年10月26日(金)

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) |
|--|------------|
| <b>【ごはん】</b>   |            |
| *ごはん70   | 70.00      |
| *学校給食用強化米  | 0.21       |
| <b>【牛乳】</b>  |            |
| *牛乳200   | 206.00     |
| <b>【どさんこ汁】</b>   |            |
| *豚ももスライス   | 25.00      |
| *にんじん  | 10.00      |
| *じゃがいも   | 25.00      |
| *玉ねぎ   | 10.00      |
| *だいこん  | 15.00      |
| *ホールコーン  | 7.00       |
| *とうもろこし  |            |
| *食塩  |            |
| *長ねぎ   | 10.00      |
| *サラダ油  | 0.20       |
| *食用なたね油  |            |
| *シリコーン   |            |
| *有塩バター   | 0.50       |
| *生乳  |            |
| *食塩  |            |
| *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  |            |
| *コンタミネーション有<br>(小麦、えび、かに、イカ、牛肉、<br>ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、<br>豚肉、ゼラチン) |            |

| 献立名 / 食品名        | 可食量<br>(g) |
|------------------|------------|
| *栄養強化味噌          | 10.00      |
| *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    |            |
| *おろししょうが         | 1.00       |
| *しょうが            |            |
| *酸化防止剤(VC)       |            |
| *pH調整剤           |            |
| <b>【揚】白身魚フライ</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      |            |
| * (かに、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】</b>   |            |
| *小袋ソース           | 5.00       |
| *醸造酢             |            |
| *玉ねぎ             |            |
| *トマト             |            |
| *レモン             |            |
| *にんにく            |            |
| *さとう             |            |
| *食塩              |            |
| *たん白加水分解物(大豆)    |            |
| *かつおエキス          |            |

| 献立名 / 食品名      | 可食量<br>(g) |
|----------------|------------|
| *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－表

小学校・本献立

2018年10月29日(月)

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) |
|--|------------|
| <b>【ごはん】</b>   |            |
| *ごはん70   | 70.00      |
| *学校給食用強化米  | 0.21       |
| <b>【牛乳】</b>  |            |
| *牛乳200   | 206.00     |
| <b>【さつまい】</b>  |            |
| *さつまいも   | 25.00      |
| *にんじん  | 12.00      |
| *つきこんにやく   | 15.00      |
| *こんにやく粉<br>*水酸化カルシウム   |            |
| *絹ごし豆腐   | 20.00      |
| *大豆  |            |
| *長ねぎ   | 10.00      |
| *若鶏むねスライス  | 15.00      |
| *栄養強化味噌  | 8.00       |
| *大豆<br>*米<br>*食塩<br>*酒精<br>*種麹<br>*第三リン酸カルシウム<br>*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<br>*食塩<br>*還元でん粉糖化物<br>*魚醤(魚介類)<br>*酵母エキス<br>*かつお節エキス<br>*煮干エキス<br>*昆布エキス<br>*酒精 |            |

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) |
|--|------------|
| *コンタミネーション有<br>(小麦、えび、かに、イカ、牛肉、<br>ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、<br>豚肉、ゼラチン) |            |
| <b>【豚肉の美味だれ炒め】</b>   |            |
| *豚ももスライス   | 38.00      |
| *玉ねぎ   | 20.00      |
| *ピーマン  | 5.00       |
| *もやし   | 10.00      |
| *にんじん  | 5.00       |
| *塩   | 0.10       |
| *こしょう  | 0.05       |
| *コーングリッツ<br>*コーンフラワー<br>*こしょう                                  |            |
| *サラダ油  | 0.50       |
| *食用なたね油<br>*シリコーン  |            |
| *清酒  | 1.00       |
| *米・米こうじ<br>*醸造アルコール<br>*粉あめ<br>*乳酸                             |            |
| *おろししょうが   | 0.30       |
| *しょうが<br>*酸化防止剤(VC)<br>*pH調整剤                                  |            |
| *三温糖   | 2.40       |
| *アップルソース   | 7.50       |
| *りんご<br>*ビタミンC   |            |
| *丸大豆しょうゆ   | 3.50       |
| *大豆<br>*小麦<br>*食塩<br>*アルコール                                    |            |

| 献立名 / 食品名   | 可食量<br>(g) |
|---|------------|
| *トウバンジャン  | 0.05       |
| *とうがらし<br>*水あめ<br>*食塩<br>*味噌(大豆)<br>*そら豆粉<br>*酒精<br>*調味料(アミノ酸等)<br>*酸味料 |            |
| *おろしにんにく  | 0.20       |
|   |            |

## アレルギー表

小学校・本献立

2018年10月30日(火)

| 献立名 / 食品名   | 可食量<br>(g) |
|---|------------|
| <b>【コッペパン】</b>  |            |
| *コッペパン 7 1  | 71.00      |
| *小麦粉<br>*食塩<br>*イースト<br>*脱脂粉乳<br>*さとう<br>*ショートニング<br>*鶏卵<br>*コンパウンドバター<br>(無塩乳脂肪50%)            |            |
| <b>【牛乳】</b>   |            |
| *牛乳 2 0 0   | 206.00     |
| <b>【じゃがベーコン】</b>  |            |
| *じゃがいも  | 65.00      |
| *ぶなしめじ  | 5.00       |
| *枝豆   | 7.60       |
| *えだまめ(大豆)<br>*食塩  |            |
| *玉ねぎ  | 43.20      |
| *にんじん   | 16.20      |
| *粒こしょう  | 0.05       |
| *ブラックペッパー   |            |
| *有塩バター  | 2.00       |
| *生乳<br>*食塩  |            |
| *ベーコンスライス   | 12.00      |
| *豚ばら肉<br>*還元水あめ<br>*乾燥卵白<br>*食塩<br>*さとう<br>*粉末状大豆たん白<br>*トリポリリン酸Na<br>*酸性ピロリン酸Na<br>*L-グルタミン酸Na |            |

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) |
|--|------------|
| *カゼインNa(乳)<br>*L-アスコルビン酸Na<br>*亜硝酸Na<br>*コチニール色素   |            |
| *ホールコーン  | 11.00      |
| *とうもろこし<br>*食塩   |            |
| *チキンコンソメ ベースタイプ  | 1.50       |
| *乳糖<br>*食塩<br>*鶏肉<br>*デキストリン<br>*チキンファット(乳、鶏肉)<br>*玉ねぎ<br>*たん白加水分解物<br>*チキンエキス(鶏肉)<br>*食用油脂<br>*酵母エキス<br>*しょうゆ(小麦、大豆)<br>*香辛料<br>*調味料(アミノ酸等)<br>*カラメル色素<br>*酸味料<br>*にんじん |            |
| *ローコンクチキン  | 1.10       |
| *ポーク・チキンエキス<br>(豚骨、鶏骨・鶏肉)<br>*酒<br>*食塩<br>*香味オイル(動物油脂、野菜)<br>*かつおエキス<br>*野菜エキス<br>*香辛料<br>*調味料(アミノ酸等)<br>*酸化防止剤(ビタミンE)   |            |
| *乾燥パセリ   | 0.01       |

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) |
|--|------------|
| <b>【揚)クリスピーフライドチキン】</b>  |            |
| *クリスピーチキン  | 30.00      |
| *鶏肉<br>*還元水あめ<br>*しょうゆ(小麦、大豆)<br>*食塩<br>*おろしにんにく<br>*たん白加水分解物(大豆)<br>*香辛料(大豆)<br>*小麦粉<br>*でん粉<br>*糖類(ぶどう糖、さとう)<br>*デキストリン<br>*大豆粉<br>*植物油脂(パーム油)<br>*粉末しょうゆ(小麦、大豆)<br>*揚げ油(なたね油、パーム油)<br>*加工でん粉<br>*重曹<br>*酸味料 |            |
| *揚げ油   | 3.00       |
| *食用なたね油<br>*シリコーン  |            |
| <b>【チョコクリーム】</b>   |            |
| *チョコクリーム   | 15.00      |
| *水あめ<br>*さとう<br>*ショートニング<br>*ココアケーキ<br>*小麦粉<br>*脱脂粉乳<br>*食塩<br>*炭酸カルシウム<br>*乳化剤<br>*リン酸塩(Na)<br>*増粘多糖類   |            |

## アレルギー表

小学校・本献立

2018年10月31日(水)

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) |
|--|------------|
| <b>【ごはん】</b>   |            |
| *ごはん70   | 70.00      |
| *学校給食用強化米  | 0.21       |
| <b>【牛乳】</b>  |            |
| *牛乳200   | 206.00     |
| <b>【しらたま汁】</b>   |            |
| *煮込みもち   | 25.00      |
| *もち米粉<br>*でん粉(とうもろこし)<br>*こんにゃく粉<br>*増粘剤(加工でん粉)<br>*トレハロース   |            |
| *油揚げ冷凍(カット)  | 5.00       |
| *大豆<br>*植物油脂(コーン油)<br>*凝固剤   |            |
| *にんじん  | 10.00      |
| *丸大豆しょうゆ   | 5.00       |
| *大豆<br>*小麦<br>*食塩<br>*アルコール  |            |
| *若鶏むねスライス  | 20.00      |
| *長ねぎ   | 10.00      |
| *なると450  | 5.00       |
| *魚肉<br>*でん粉(ばれいしょ)<br>*さとう<br>*食塩<br>*加工でん粉(小麦、タピオカ)<br>*調味料(アミノ酸)<br>*酒精製剤<br>*炭酸Ca製剤<br>*pH調整剤製剤<br>*着色料製剤 |            |
| *ささがきごぼう   | 3.00       |

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) |
|--|------------|
| *かつおエキス  | 3.50       |
| *かつおエキス<br>*食塩<br>*還元でん粉糖化物<br>*魚醤(魚介類)<br>*酵母エキス<br>*かつお節エキス<br>*煮干エキス<br>*昆布エキス<br>*酒精<br>*コンタミネーション有<br>(小麦、えび、かに、イカ、牛肉、<br>ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、<br>豚肉、ゼラチン) |            |
| *白しょうゆ   | 1.00       |
| *食塩<br>*脱脂加工大豆<br>*小麦<br>*ぶどう糖(コーンスターチ、<br>ばれいしょでん粉、甘藷でん粉)<br>*アルコール<br>*調味料(アミノ酸)<br>*酸味料   |            |
| <b>【揚】かぼちゃ型ハンバーグ</b>   |            |
| *かぼちゃ型ハンバーグ  | 40.00      |
| *鶏肉<br>*玉ねぎ<br>*豚脂<br>*かぼちゃ<br>*粒状植物性たん白(大豆)<br>*豚肉<br>*水溶性食物繊維<br>*食塩<br>*さとう<br>*粉末状植物性たん白(大豆)<br>*しょうがペースト  |            |

| 献立名 / 食品名  | 可食量<br>(g) |
|--|------------|
| *香辛料<br>*酵母エキス<br>*にんにくペースト<br>*加工でん粉<br>*セルロース<br>*貝Ca<br>*ピロリン酸第二鉄 |            |
| *揚げ油   | 4.00       |
| *食用なたね油<br>*シリコン   |            |