

アレルギー表

小学校・本献立

2018年11月1日(木)

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| 【揚げパン】 | |
| *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%) | |
| *グラニュー糖(パン加工用) | 6.30 |
| *揚げ油 | 6.30 |
| *食用なたね油 *シリコーン | |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳 2 0 0 | 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 | 7.00 |
| *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 | 7.00 |
| *塩 | 0.10 |
| *こしょう | 0.10 |
| *コーングリッツ *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 | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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 | 5.00 |
| *とうもろこし *食塩 | |
| *チキンコンソメ ベースタイプ | 3.00 |
| *乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン *チキンファット(乳、鶏肉) *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス(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) *かつおエキス *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) | |
| 【肉しゅうまい(2個)】 | |
| *ポークシューマイ | 18.00 |
| *玉ねぎ *豚肉 *パン粉(小麦、大豆、乳) *増粘剤(加工でん粉) *まぐろ *鶏肉 *粒状大豆たん白 *さとう *しょうが *グリーンピース *食塩 *ごま油 *しょうゆ(小麦、大豆) *清酒 *小麦粉 | |
| *ポークシューマイ | 18.00 |
| *玉ねぎ *豚肉 *パン粉(小麦、大豆、乳) *増粘剤(加工でん粉) *まぐろ *鶏肉 *粒状大豆たん白 *さとう *しょうが *グリーンピース *食塩 *ごま油 *しょうゆ(小麦、大豆) *清酒 *小麦粉 | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| 【小魚アーモンド】 | |
| *小魚アーモンド | 5.00 |
| *アーモンド *カタクチイワシ *ごま *さとう *でん粉糖 *食塩 *コンタミネーション有 *(えび、かに、カシューナッツ) | |

アレルギ-表

小学校・本献立

2018年11月2日(金)

| 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 |
| 【ドライカレー】 | |
| *豚挽肉 | 50.00 |
| *玉ねぎ | 30.00 |
| *にんじん | 15.00 |
| *グリーンピース | 5.00 |
| *塩 | 0.10 |
| *丸大豆しょうゆ | 4.00 |
| *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 | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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 *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reek *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 | 1.00 |
| *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 | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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 |
| *がらすープ(ポーク&チキン) | 1.50 |
| *豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス | |
| *豆プラスミンチ | 2.00 |
| *脱脂大豆 *植物油脂 | |
| 【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 | |
| *ミックスフルーツ | 35.00 |
| *パイナップル *みかん *黄桃 *白桃 *さとう *ビタミンC | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *クエン酸 | |
| 【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

2018年11月5日(月)

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| 【りんごパン】 | |
| *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 |
| 【鶏肉と野菜のトマト煮】 | |
| *若鶏むねダイス | 23.00 |
| *じゃがいも サイコロ切 冷凍 | 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、 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) | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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 | |
| *オリーブ油 | 0.20 |
| *有塩バター | 1.00 |
| *生乳 *食塩 | |
| *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 | |

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

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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 *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 | |

アレルギー表

小学校・本献立

2018年11月5日(月)

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) | 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) | 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|--|------------|-----------|------------|
| 【鶏肉と野菜のトマト煮】 | | | | *シリコーン | |
| *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 | | *かつおエキス *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) | | | |
| *ビーフシチューフレーク | 8.00 | *おろしにんにく | 0.50 | | |
| | | 【かにクリーミーフライ】 | | | |
| *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・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 *シヨ糖脂肪酸エステル *DL-りんご酸 *香料 | | *かにクリーミーフライ | 35.00 | | |
| *ローコンクチキン | 3.00 | *小麦粉 *パン粉(小麦、乳、大豆) *牛乳 *植物油脂 *脱脂濃縮乳 *かに *さとう *粉末卵白 *でん粉 *ファットスプレッド(大豆) *乳等を主原料とする食品 *ゼラチン *食塩 *繊維状植物性たん白(小麦) *かにエキス *ブイヨン(鶏肉、大豆、小麦) *香辛料 *えびエキス *調味料(アミノ酸等) *乳化剤 *香料(乳) *カゼインNa(乳) *紅麹色素 *酸味料 *香辛料抽出物 *カロチノイド色素 | | | |
| *ボーク・チキンエキス (豚骨、鶏骨、鶏肉) *酒 *食塩 *香味オイル(動物油脂、野菜) | | *揚げ油 | 3.50 | | |
| | | *食用なたね油 | | | |

アレルギ-表

小学校・本献立

2018年11月6日(火)

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|----------------------------------|------------|
| 【ごはん】 | |
| *ごはん70 | 70.00 |
| *学校給食用強化米 | 0.21 |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| 【肉じゃが】 | |
| *じゃがいも | 60.00 |
| *豚ももスライス | 30.00 |
| *玉ねぎ | 40.00 |
| *おろししょうが | 0.50 |
| *しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤 | |
| *にんじん | 10.00 |
| *しらたき | 35.00 |
| *こんにゃく粉 *水酸化カルシウム | |
| *グリーンピース | 3.00 |
| *丸大豆しょうゆ | 7.00 |
| *大豆 *小麦 *食塩 *アルコール | |
| *三温糖 | 2.00 |
| *本みりん | 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 | |
| *かつおエキス | 2.00 |
| *かつおエキス *食塩 *還元でん粉糖化物 | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *魚醤(魚介類) *酵母エキス *かつお節エキス *煮干エキス *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) | |
| 【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 | |

アレルギー表

小学校・本献立

2018年11月7日(水)

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| 【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 |
| 【マカロニのクリーム煮】 | |
| *キャベツ | 30.00 |
| *玉ねぎ | 20.00 |
| *にんじん | 5.00 |
| *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 *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 | 35.00 |
| *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 | |
| *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 | 5.00 |
| *とうもろこし *食塩 | |
| *冷凍マカロニ | 10.00 |
| *乾燥マカロニ(小麦) | |
| *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 | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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) *かつおエキス *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) | |
| *ベシヤメルソース | 6.00 |
| *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) | |
| *とろけるクリームシチューフレーク | 3.00 |
| *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 | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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 | |
| *有塩バター | 1.00 |
| *生乳 *食塩 | |
| *チキンコンソメ ベースタイプ | 0.10 |
| *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 | |
| *コンソメ | 0.10 |
| *食塩 *デキストリン *ぶどう糖 *麦芽糖 *食用植物油脂 *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *さとう *野菜パウダー (玉ねぎ、トマト、にんじん) | |

アレルギー表

小学校・本献立

2018年11月7日(水)

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|---------------------|------------|
| 【マカロニのクリーム煮】 | |
| *チキンエキスパウダー(鶏肉) | |
| *チキンパウダー(鶏肉) | |
| *香辛料 | |
| *ポークエキスパウダー(豚肉) | |
| *酵母エキス | |
| *調味料(アミノ酸等) | |
| *カラメル色素 | |
| *酸味料 | |
| *脱脂粉乳 | 3.00 |
| *生乳 | |
| 【ジャーマンポテト】 | |
| *じゃがいも サイコロ切 冷凍 | 50.00 |
| *玉ねぎ | 20.00 |
| *乾燥パセリ | 0.50 |
| *有塩バター | 1.00 |
| *生乳 | |
| *食塩 | |
| *塩 | 0.20 |
| *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 | |
| *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 | 3.00 |
| *とうもろこし | |
| *食塩 | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|---------------------------|------------|
| *おろしにんにく | 0.30 |
| *粒こしょう | 0.04 |
| *ブラックペッパー | |
| *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) | |
| *かつおエキス | |
| *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) | |
| *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 | |
| 【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 | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|-------------|------------|
| *ゲル化剤(ペクチン) | |
| *酸味料 | |

アレルギー表

小学校・本献立

2018年11月8日(木)

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--------------------------|------------|
| 【ごはん】 | |
| *ごはん70 | 70.00 |
| *学校給食用強化米 | 0.21 |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| 【キムチ鍋】 | |
| *トック 北海道産 | 20.00 |
| *うるち米粉 | |
| *食塩 | |
| *豚ももスライス | 25.00 |
| *にんじん | 7.00 |
| *はるさめ | 4.00 |
| *長ねぎ | 10.00 |
| *ぶなしめじ | 6.00 |
| *絹ごし豆腐 | 25.00 |
| *大豆 | |
| *はくさい キムチ | 15.00 |
| *白菜 | |
| *玉ねぎ | |
| *ごま | |
| *大根 | |
| *にんじん | |
| *昆布 | |
| *にら | |
| *りんご | |
| *糖類 (さとう、ぶどう糖果糖液糖、果糖) | |
| *醸造酢(りんご) | |
| *とうがらし | |
| *食塩 | |
| *かつお節エキス | |
| *たん白加水分解物 (大豆、ゼラチン) | |
| *魚醤 | |
| *こんぶエキス | |
| *調味料(アミノ酸等) | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *酸味料 | |
| *増粘多糖類(小麦、大豆) | |
| *酸化防止剤(VC) | |
| *香料 | |
| *アナトー色素 | |
| *パプリカ色素 | |
| *にんにく | |
| *ローコンクチキン | 2.50 |
| *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) | |
| *かつおエキス | |
| *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) | |
| *清湯スープ | 2.50 |
| *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) | |
| *北京味噌ラーメンスープ | 10.50 |
| *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) | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|---------------------|------------|
| *香辛料 | |
| *ごま | |
| *調味料(アミノ酸等) | |
| *清酒 | 4.00 |
| *米・米こうじ | |
| *醸造アルコール | |
| *粉あめ | |
| *乳酸 | |
| *おろしにんにく | 0.10 |
| *すりごま | 1.00 |
| *ごま | |
| 【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－表

小学校・本献立

2018年11月9日(金)

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| 【ごはん】 | |
| *ごはん 70 | 70.00 |
| *学校給食用強化米 | 0.21 |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳 200 | 206.00 |
| 【せんべい汁】 | |
| *かやき煎餅 割れ | 13.00 |
| *小麦粉 *でん粉 *食塩 *カルシウム(ほたて貝) *膨張剤 *コンタミネーション有 (卵、乳、落花生、大豆、ごま) | |
| *若鶏むねダイス | 15.00 |
| *ささがきごぼう | 10.00 |
| *にんじん | 12.00 |
| *国産きのこミックス | 15.00 |
| *たもぎ茸 *まいたけ *しめじ | |
| *長ねぎ | 8.00 |
| *はくさい | 15.00 |
| *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) | |
| *だし昆布パック | 1.20 |
| *昆布 *コンタミネーション有 *(さば) | |
| *清酒 | 2.00 |
| *米・米こうじ | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *醸造アルコール *粉あめ *乳酸 | |
| *丸大豆しょうゆ | 7.00 |
| *大豆 *小麦 *食塩 *アルコール | |
| 【さば和風カツ】 | |
| *さば和風カツ | 40.00 |
| *さば *パン粉(小麦、大豆) *小麦粉 *バター粉(小麦、大豆) *しょうゆ(小麦、大豆) *みりん *さとう | |
| *揚げ油 | 2.00 |
| *食用なたね油 *シリコーン | |

アレルギー表

小学校・本献立

2018年11月12日(月)

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| 【わかめごはん】 | |
| *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 |
| 【さつまいも】 | |
| *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 *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 *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 | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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) | |
| 【カボチャコロッセ】 | |
| *かぼちゃコロッセ | 40.00 |
| *かぼちゃ *野菜パン粉 (乳および乳製品、小麦、大豆) *小麦粉 *玉ねぎ *さとう *濃縮乳 *ラード(豚肉) *でん粉 *食塩 *着色料(パプリカ粉末) *増粘多糖類 | |
| *揚げ油 | 4.00 |
| *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

2018年11月13日(火)

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--------------------------|------------|
| 【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 |
| 【ポークビーンズ】 | |
| *ベーコン・キューブ | 15.00 |
| *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 冷凍 | 24.00 |
| *さとう | 0.20 |
| *玉ねぎ | 36.00 |
| *ダイストマト | 18.00 |
| *にんじん | 10.00 |
| *乾燥パセリ | 0.10 |
| *塩 | 0.10 |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *こしょう | 0.12 |
| *コーングリッツ | |
| *コーンフラワー | |
| *こしょう | |
| *水煮大豆 冷凍 | 24.00 |
| *ホールコーン | 18.00 |
| *とうもろこし | |
| *食塩 | |
| *ウスターソース | 1.20 |
| *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) | |
| *エスパニョールソース | 3.60 |
| *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 | |
| *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 | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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 | |
| *おろしにんにく | 0.20 |
| *トマトケチャップ | 12.00 |
| *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 | |
| *トマトソース | 6.00 |
| *トマト | |
| *玉ねぎ | |
| *大豆油 | |
| *食塩 | |
| *さとう | |
| *白ワイン | |
| *にんにく | |
| *パプリカ果汁 | |
| *香辛料 | |
| *クエン酸 | |
| *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) | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--------------------------------|------------|
| *ローコンクチキン | 3.60 |
| *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) | |
| *かつおエキス | |
| *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) | |
| *ワイン赤 | 1.20 |
| *米発酵調味料 | |
| *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) | |
| 【オムレツ】 | |
| *Caオムレツ40 | 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) | |

アレルギー表

小学校・本献立

2018年11月13日(火)

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| 【マーマレード】 | |
| *マーマレード | 15.00 |
| <ul style="list-style-type: none"> *糖類(水あめ) *糖類(さとう) *果実(なつみかん) *果実(みかん) *果実(いよかん) *ゲル化剤(ペクチン) *香料 *酸味料 | |
| | |

アレルギ-表

小学校・本献立

2018年11月14日(水)

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| 【ポークカレー】 | |
| *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、 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 | |
| *有塩バター | 1.00 |
| *生乳 *食塩 | |
| *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 | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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) *かつおエキス *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) | |
| *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 *りんごパウダー *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-りんご酸 (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、なたね油) *さとう | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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 (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 *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) | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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) | |
| *バーストフレーク | 8.00 |
| *小麦粉 *豚脂 *さとう *食塩 *カレーパウダー *でん粉 *オニオンパウダー(大豆) *脱脂粉乳 *トマトパウダー *チーズ(乳) *バナナペースト *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *はちみつ *ミルクカルシウム(乳) *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 | |

アレルギー表

小学校・本献立

2018年11月14日(水)

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| 【ボークカレー】 | |
| *ボークエキス(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、パプリカ色素) *乳化剤(大豆) *調味料(核酸等) *酸味料 *香料(乳) *香辛料抽出物 | |
| *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 | 3.00 |
| *生乳 | |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳 200 | 206.00 |
| 【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

2018年11月15日(木)

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| 【ミートソーススパゲティ】 | |
| *160gスパゲティ | 160.00 |
| *小麦粉 *コンタミネーション有 *(卵、そば) | |
| *玉ねぎ | 50.00 |
| *にんじん | 20.00 |
| *豚挽肉 | 30.00 |
| *三温糖 | 0.50 |
| *ウスターソース | 1.60 |
| *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) | |
| *有塩バター | 0.70 |
| *生乳 *食塩 | |
| *乾燥パセリ | 0.10 |
| *エスパニョールソース | 5.00 |
| *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 | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *デキストリン *酵母エキスパウダー *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *粉末ソース(りんご) *ガーリックパウダー *オニオンパウダー *オニオンエキスパウダー *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 | |
| *おろしにんにく | 1.00 |
| *トマトケチャップ | 18.00 |
| *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 | |
| *トマトピューレ | 8.00 |
| *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) | |
| *ハヤシフレーク | 5.00 |
| *豚脂 *小麦粉 *乳糖 *食塩 *さとう | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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 | |
| *ワイン白 | 1.00 |
| *米発酵調味料 *ワイン *ぶどう糖 *アルコール *食塩 *香料 *酸味料 *酸化防止剤(亜硫酸塩) | |
| *粉チーズ | 1.50 |
| *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) | |
| *粒こしょう | 0.10 |
| *ブラックペッパー | |
| *豆プラスミンチ | 2.00 |
| *脱脂大豆 | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *植物油脂 | |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| 【チーズハンバーグ】 | |
| *チーズハンバーグ | 40.00 |
| *鶏肉 *植物性たん白(大豆) *玉ねぎ *パン粉(小麦、乳、大豆) *チーズ(乳) *牛乳 *牛脂 *植物油脂 *水あめ *でん粉 *コラーゲン(豚肉) *しょうゆ(小麦、大豆) *さとう *食塩 *香辛料 *増粘剤 *アミノ酸等 *リン酸塩 *着色料 *香料 *焼成Ca | |

アレルギ-表

小学校・本献立

2018年11月16日(金)

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| 【ごはん】 | |
| *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】 | |
| *いももち | 30.00 |
| *じゃがいも *でん粉 *さとう *食塩 *加工でん粉 | |
| *若鶏むねスライス | 15.00 |
| *ささがきごぼう | 5.00 |
| *にんじん | 5.00 |
| *絹ごし豆腐 | 15.00 |
| *大豆 | |
| *長ねぎ | 5.00 |
| *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 | |
| *油揚げ | 5.00 |
| *大豆 *油 *コンタミネーション有 *(ごま) | |
| *赤みそ | 1.00 |
| *大豆 | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *米 *食塩 *酒精 | |
| *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 | 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) | |
| *サラダ油 | 0.20 |
| *食用なたね油 *シリコーン | |
| 【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 | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *鶏塩鍋の素 | 4.09 |
| *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) *酵母エキスパウダー *はくさいエキス *ポークエキス(豚肉) *昆布エキスパウダー *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

2018年11月19日(月)

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| 【スライパン】 | |
| *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 |
| 【ワンタンスープ】 | |
| *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) | |
| *でん粉 | 1.00 |
| *ごま いり | 0.50 |
| *キャベツ | 10.00 |
| *玉ねぎ | 15.00 |
| *にんじん | 8.00 |
| *豚ももスライス | 10.00 |
| *ごま油 | 0.10 |
| *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 | |
| *肉入り冷凍ワンタン | 30.00 |
| *小麦粉 *豚肉 *キャベツ *でん粉 | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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 | |
| *清湯スープ | 3.00 |
| *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) | |
| *中華調味料・液体 | 6.00 |
| *食塩 *畜肉エキス(鶏肉、豚肉) *さとう *動植物油脂 *魚介エキス *野菜 *香辛料 *しょうゆ(小麦、大豆) *調味料(アミノ酸等) *加工でん粉 *キサンタンガム *(原材料にかにを含む) | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| 【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 | |
| 【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

2018年11月20日(火)

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| 【ごはん】 | |
| *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】 | |
| *若鶏むねダイス | 30.00 |
| *乱切にんじん | 15.00 |
| *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 *クエン酸 | |
| *こんにゃく | 25.00 |
| *こんにゃく粉 *水酸化カルシウム | |
| *水煮大豆 冷凍 | 3.00 |
| *枝豆 | 5.00 |
| *えだまめ(大豆) *食塩 | |
| *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 | |
| *さとう | 2.50 |
| *かつおエキス | 2.00 |
| *かつおエキス *食塩 | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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 | |
| *サラダ油 | 0.50 |
| *食用なたね油 *シリコーン | |
| 【春巻き】 | |
| *春巻 | 35.00 |
| *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 | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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 *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 | 3.50 |
| *食用なたね油 *シリコーン | |

アレルギ-表

小学校・本献立

2018年11月21日(水)

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| 【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 |
| 【しめじとほうれん草のシチュー】 | |
| *じゃがいも | 30.00 |
| *ぶなしめじ | 10.00 |
| *玉ねぎ | 25.00 |
| *にんじん | 15.00 |
| *ほうれん草 カット冷凍 | 8.00 |
| *グリーンピース | 3.00 |
| *調理用牛乳 10kg入り | 35.00 |
| *有塩バター | 1.50 |
| *生乳 *食塩 | |
| *こしょう | 0.08 |
| *コングリッツ *コーンフラワー *こしょう | |
| *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) | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *pH調整剤 *メタリン酸Na *増粘多糖類 | |
| *ベーコンスライス | 11.00 |
| *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 | |
| *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 | 6.00 |
| *とうもろこし *食塩 | |
| *コーンクリーム | 6.00 |
| *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 | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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 | |
| *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 | |
| *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 | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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 *シヨ糖脂脂肪酸エステル *香料 *にんじんカロテン | |
| *ベシヤメルソース | 4.00 |
| *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) | |
| *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) *かつおエキス *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 | 3.00 |
| *生乳 | |
| 【甘酢あん肉団子(2個)】 | |
| *肉団子(甘酢あん) | 15.00 |
| *鶏肉 *玉ねぎ | |

アレルギー表

小学校・本献立

2018年11月21日(水)

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| 【甘酢あん肉団子(2個)】 *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) | |
| *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

2018年11月22日(木)

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|---------------|------------|
| 【ごはん】 | |
| *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 | |
| *豚挽肉 | 30.00 |
| *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 | |
| *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 | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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) | |
| *サラダ油 | 0.20 |
| *食用なたね油 | |
| *シリコーン | |
| *豆プラスミンチ | 2.00 |
| *脱脂大豆 | |
| *植物油脂 | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|-------------------|------------|
| 【焼きビーフン】 | |
| *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 | |
| *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(小麦、大豆) | |
| 酵母エキス | |
| 小麦グルテン酵素分解物 | |
| 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11月26日(月)

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| 【ごはん】 | |
| *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 | |
| 【さんまうまか煮】 | |
| *さんまうまか煮 | 25.00 |
| *さんま *上白糖 *薄口しょうゆ(大豆、小麦) *濃口しょうゆ(大豆、小麦) *本みりん *食塩 | |

アレルギー表

小学校・本献立

2018年11月27日(火)

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| 【糖蜜パン】 | |
| *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%) | |
| *三温糖・パン加工用 | 8.50 |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| 【パンプキンポタージュ】 | |
| *玉ねぎ | 25.00 |
| *にんじん | 10.00 |
| *道産かぼちゃダイスカット | 40.00 |
| *かぼちゃ *コンタミネーション有 (大豆、やまいも) | |
| *グリーンピース | 3.00 |
| *若鶏むねスライス | 15.00 |
| *調理用牛乳10kg入り | 35.00 |
| *こしょう | 0.08 |
| *コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう | |
| *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) | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *安定剤(加工でん粉) *pH調整剤 *メタリン酸Na *増粘多糖類 | |
| *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) | |
| *ホールコーン | 5.00 |
| *とうもろこし *食塩 | |
| *コーンクリーム | 8.00 |
| *スイートコーン *小麦粉 *ぶどう糖 *乳製品(脱脂粉乳、 ホイイパウダー、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) | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *香料 | |
| *サラダ油 | 0.10 |
| *食用なたね油 *シリコーン | |
| *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) *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 | |
| *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) *かつおエキス *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 | 4.00 |
| *小麦粉 *豚脂 *無塩バター(乳) *加工でん粉 | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *酸化防止剤(VE) *香料 *(原料の一部に大豆を含む) | |
| *チキンコンソメ ベースタイプ | 1.30 |
| *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 | 3.00 |
| *生乳 | |
| 【メンチカツ】 | |
| *メンチカツ | 45.00 |
| *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 | |

アレルギー表

小学校・本献立

2018年11月27日(火)

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| 【メンチカツ】 | |
| *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

2018年11月28日(水)

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| 【ごはん】 | |
| *ごはん70 | 70.00 |
| *学校給食用強化米 | 0.21 |
| 【のぼりべつ牛乳】 | |
| *のぼりべつ牛乳 | 206.00 |
| 【三平汁】 | |
| *鮭ダイスカット(皮なし) | 40.00 |
| *じゃがいも | 30.00 |
| *だいこん | 25.00 |
| *にんじん | 15.00 |
| *長ねぎ | 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 | |
| *だしこんぶ(イタンキ産) | 4.80 |
| *清酒 | 6.00 |
| *米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸 | |
| *塩 | 0.80 |
| *料理酒 | 0.50 |
| *醸造調味料 (米・米麹、食塩、ぶどう果汁) *たん白加水分解物 *食塩 *水あめ *酒精 *酸味料 | |
| *うすくちしょうゆ | 1.00 |
| *食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *果糖ぶどう糖液糖 *醸造酢 | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *米 *大豆 *アルコール | |
| *かつおエキス | 0.10 |
| *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) | |
| 【チキンカツ】 | |
| *チキンカツ | 40.00 |
| *鶏肉 *食塩 *しょうゆ(小麦、大豆) *さとう *たん白加水分解物(豚肉) *香辛料 *パン粉(小麦、大豆) *小麦粉 *でん粉 *米粉 *粉末状植物性たん白(大豆) *植物性油脂(大豆) *増粘多糖類 *調味料(アミノ酸) | |
| *揚げ油 | 4.00 |
| *食用なたね油 *シリコーン | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| 【納豆】 | |
| *納豆 | 40.00 |
| *大豆 *納豆菌 *たれ しょうゆ さとう みりん 食塩 かつお節エキス 昆布エキス 酵母エキス 魚醤 醸造酢 *(原材料に小麦を含む) | |

アレルギー表

小学校・本献立

2018年11月29日(木)

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| 【味噌バターコーンラーメン】 | |
| *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 カット冷凍 | 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 |
| *ホールコーン | 15.00 |
| *とうもろこし *食塩 | |
| *有塩バター | 2.00 |
| *生乳 *食塩 | |
| *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 | |
| *北京味噌ラーメンスープ | 21.50 |
| *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) | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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) | |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| 【手羽元やわらか煮】 | |
| *手羽元やわらか煮込み | 40.00 |
| *鶏肉 *しょうゆ(大豆、小麦) *さとう *みりん *還元水あめ *増粘剤(加工でん粉) *清酒 | |

アレルギー表

小学校・本献立

2018年11月30日(金)

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| 【チキンカレー】 | |
| *ごはん80 | 80.00 |
| *若鶏むねダイス | 40.00 |
| *じゃがいも | 40.00 |
| *玉ねぎ | 45.00 |
| *にんじん | 10.00 |
| *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 *メタリン酸Na *増粘多糖類 | |
| *有塩バター | 1.50 |
| *生乳 *食塩 | |
| *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 | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *コンタミネーション有 (小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉、 豚肉、りんご、ゼラチン) | |
| *トマトピューレ | 3.00 |
| *トマトペースト *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) | |
| *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 *りんごパウダー *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-りんご酸 *(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 | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *ボークエキス *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 *(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) *ボークエキス (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 | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *クミン *シナモン *ぶどう糖 *クロープ *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 *ボークエキス(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 | |

アレルギー表

小学校・本献立

2018年11月30日(金)

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| 【チキンカレー】 | |
| *着色料(カラメル、パプリカ色素) *乳化剤(大豆) *調味料(核酸等) *酸味料 *香料(乳) *香辛料抽出物 | |
| *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) *かつおエキス *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 | 3.00 |
| *生乳 | |

| 献立名 / 食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| 【フルーツとナタデココのゼリー和え】 | |
| *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 | |
| *ナタデココ | 15.00 |
| *ナタデココ *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *クエン酸 | |
| *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 | |