

アレルギー表

小学校・本献立

2018年12月3日(月)

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
【ニョッキのクリーム煮】	
*ホールコーン	5.00
*とうもろこし *食塩	
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	10.00
*枝豆	5.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*ミニプロッコリー	10.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*亜硝酸Na *コチニール色素	
*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)	
*ポテトニョッキ	20.00
*じゃがいも(北アカリ) *小麦粉 *加工でん粉 *鶏卵 *食塩 *上新粉	
*調理用牛乳10kg入り	35.00
*生クリーム	5.00
*植物油(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	
*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 *食塩 *コーンスターチ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*こしょう	0.08
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *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	4.00
*小麦粉 *豚脂 *食塩不使用バター(乳) *加工でん粉 *酸化防止剤(ビタミンE) *香料 *(原料に大豆含む)	
*とろけるクリームシチューフレーク	4.00
*食用油脂 (パーム油、なたね油、大豆油) *小麦粉 *でん粉 *ミルクパウダー(乳) *食塩 *野菜パウダー (白菜、キャベツ、玉ねぎ) *さとう *ポークエキスパウダー(豚肉) *L-グルタミン酸ナトリウム *5'-リボヌクレオチド二ナトリウム *シヨ糖脂肪酸エステル *香料 *にんじんカロテン	

アレルギー表

小学校・本献立

2018年12月3日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ニョッキのクリーム煮】	
*有塩バター	1.00
*生乳 *食塩	
【野菜コロッセ】	
*野菜コロッセ	55.00
*パン粉(小麦、乳、大豆) *乾燥マッシュポテト *小麦粉 *さとう *玉ねぎ *にんじん *とうもろこし *でん粉 *食塩 *グリーンピース *調味料(アミノ酸) *着色料(パプリカ粉末) *増粘多糖類 *パーム油 *ぶどう糖 *pH調整剤	
*揚げ油	5.50
*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12月4日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【さけわかめごはん】	
*ごはん70	70.00
*さけわかめごはんの素	2.00
*さけ *わかめ *食塩 *さとう *さけエキス *昆布だし *かつおエキス *昆布エキス *紅麹色素	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【豚汁】	
*豚ももスライス	20.00
*にんじん	10.00
*玉ねぎ	10.00
*じゃがいも	20.00
*絹ごし豆腐	20.00
*大豆	
*だいこん	15.00
*つきこんにゃく	8.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*長ねぎ	10.00
*ささがきごぼう	5.00
*サラダ油	0.10
*食用なたね油 *シリコーン	
*おろししょうが	1.00
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*かつおエキス	3.00
*かつおエキス	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*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	
【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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸) *増粘多糖類 *着色料(カロチノイド) *着色料(ビタミンB2) *粉末鶏卵	
*揚げ油	3.00
*食用なたね油 *シリコーン	

アレルギ－表

小学校・本献立

2018年12月5日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【背割パン】	
*コッペパン 7 1	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 2 0 0	206.00
【コンソメスープ】	
*玉ねぎ	20.00
*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	25.00
*ポークウインナースキンレス	8.00
*豚肉(豚脂肪含) *食塩 *さとう *香辛料 白こしょう カルワイ キャラウエー	
*乾燥パセリ	0.10
*ぶなしめじ	5.00
*オリーブ油	0.10
*ホールコーン	5.00
*とうもろこし *食塩	
*おろししょうが	0.20
*しょうが *酸化防止剤(VC)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*pH調整剤	
*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)	
*おろしにんにく	0.20
*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	
*こしょう	0.10
*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)
【ポーク焼きそば】	
*ポークヤキソバ	50.00
*めん 小麦粉 食塩 カラメル色素 かんすい *キャベツ *にんじん *中濃ソース(小麦、えび、大豆、 鶏肉、豚肉、桃、りんご) *さとう *植物油 *豚肉 *粉末ソース(小麦、大豆、りんご) *香辛料(小麦、大豆) *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *ポークエキス(小麦、大豆、豚肉) *たん白加水分解物 (大豆、豚肉、鶏肉) *調味料(アミノ酸等) *乳化剤(大豆) *香辛料抽出物 *酸味料 *乳酸カルシウム *香料 *増粘剤(加工でん粉) *コーン油 *なたね油	
【ヨーグルト】	
*ヨーグルト	70.00
*生乳 *さとう *乳製品(全粉乳) *香料	

アレルギ-表

小学校・本献立

2018年12月6日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【しょうゆラーメン】	
*乾燥わかめ	0.50
*湯通し塩蔵わかめ *コンタミネーション有 *(えび、かに)	
*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)	
*にんじん	10.00
*長ねぎ	10.00
*もやし	22.00
*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 保存料(安息香酸Na) 甘味料(甘草) *さとう(上白糖) *グルソー *食塩 (L-グルタミン酸ナトリウム) *野菜(しょうが、にんにく、 にんじん、玉ねぎ)	
*なると450	8.00
*魚肉 *でん粉(ばれいしょ)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*豚ももスライス	20.00
*がらスープ(ポーク&チキン)	4.50
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	
*北京醤油ラーメンスープ	22.50
*がらスープ(豚肉) *しょうゆ(小麦、大豆) *肉エキス(豚肉、鶏肉) *食用油脂(ごま、大豆、豚肉) *食塩 *野菜エキス (にんにく、玉ねぎ、pH調整剤、 でん粉分解物、香辛料抽出物) *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸化防止剤 VE、VC(大豆)	
*ごま油	0.30
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【丸むきみかん】	
丸むきみかん	35.00
*うんしゅうみかん *うんしゅうみかん果汁 *さとう	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*クエン酸 *加工助剤	

アレルギー表

小学校・本献立

2018年12月7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
【はるさめスープ】	
*はるさめ	5.00
*にんじん	10.00
*長ねぎ	10.00
*こしょう	0.05
*コングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*中華調味料・液体	13.00
*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)	
*清湯スープ	2.00
*ポーク・チキンエキス (豚骨、鶏骨、野菜、食塩、 かつおエキス) *香味オイル(動物油脂、野菜) *調味料(アミノ酸等) *酸化防止剤(ビタミンE)	
*でん粉	1.00
*学とり肉団子	20.00
*鶏肉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ *豚脂 *パン粉(小麦) *大豆油 *粒状大豆たん白 *でん粉 *さとう *しょうゆ(小麦、大豆) *食塩 *粉末状大豆たん白 *みりん *香辛料 *コンタミネーション有 (卵、乳、えび、かに、牛肉、 ごま、やまいも、りんご、ゼラチン)	
*はくさい	25.00
【豚肉しゅうまい】	
*鉄腕豚肉焼売(Fe)	18.00
*玉ねぎ *しょうが *豚肉 *豚脂 *でん粉 *粒状植物性たん白(大豆) *さとう *しょうゆ(大豆、小麦) *植物油脂(ごま) *酵母エキス *ポークエキス *食塩 *魚介エキス *香辛料 *小麦粉 *ピロリン酸第二鉄	
*鉄腕豚肉焼売(Fe)	18.00
*玉ねぎ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*しょうが *豚肉 *豚脂 *でん粉 *粒状植物性たん白(大豆) *さとう *しょうゆ(大豆、小麦) *植物油脂(ごま) *酵母エキス *ポークエキス *食塩 *魚介エキス *香辛料 *小麦粉 *ピロリン酸第二鉄	
*揚げ油	3.60
*食用なたね油 *シリコン	
【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12月10日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【メロンパン】	
*メロンパン	70.00
*小麦粉	
*生イースト	
*さとう	
*食塩	
*脱脂粉乳	
*液卵	
*無塩マーガリン	
*メロン生地	
小麦粉	
さとう	
ベーキングパウダー	
メロンフレーバー	
鶏卵	
無塩マーガリン	
グラニュー糖	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【コーンポタージュ】	
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	8.00
*ホールコーン	10.00
*とうもろこし	
*食塩	
*ベーコンスライス	5.00
*豚ばら肉	
*還元水あめ	
*乾燥卵白	
*食塩	
*さとう	
*粉末状大豆たん白	
*トリポリリン酸Na	
*酸性ピロリン酸Na	
*L-グルタミン酸Na	
*カゼインNa(乳)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*L-アスコルビン酸Na	
*亜硝酸Na	
*コチニール色素	
*生クリーム	5.00
*植物油(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	
*調理用牛乳10kg入り	75.00
*コーンクリーム	15.00
*スイートコーン	
*小麦粉	
*ぶどう糖	
*乳製品(脱脂粉乳、 ホイップパウダー、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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*魚醤パウダー	
*香辛料	
*はくさいエキスパウダー	
*増粘剤(グアーガム)	
*香料	
*ベシヤメルソース	2.00
*小麦粉	
*豚脂	
*食塩不使用バター(乳)	
*加工でん粉	
*酸化防止剤(ビタミンE)	
*香料	
*(原料に大豆含む)	
*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)	
*有塩バター	1.00
*生乳	
*食塩	
*コーンペースト	30.00
*野菜ベース	10.00
*玉ねぎ	
*ばれいしょ	
*バター(乳)	
*コンタミネーション有 (小麦、卵、えび、かに、牛肉、 大豆、鶏肉、豚肉、さけ)	
*乾燥パセリ	0.10

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*こしょう	0.10
*コーングリッツ	
*コーンフラワー	
*こしょう	
【メンチカツ】	
*メンチカツ	45.00
*鶏肉	
*豚肉	
*玉ねぎ	
*おろししょうが	
*豚脂	
*粒状植物性たん白(大豆)	
*パン粉(小麦、乳、大豆)	
*さとう	
*しょうゆ(大豆、小麦)	
*チキンエキス (鶏肉、大豆、豚肉、ごま)	
*食塩	
*香辛料	
*衣	
パン粉(小麦、乳、大豆)	
小麦粉	
でん粉(大豆)	
植物油	
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12月11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
【湯豆腐風】	
*木綿豆腐	50.00
*大豆	
*はくさい	30.00
*長ねぎ	10.00
*にんじん	10.00
*若鶏ももダイス	38.00
*だし昆布パック	3.00
*昆布 *コンタミネーション有 *(さば)	
*関西風うどんだし	10.00
*しょうゆ(本醸造) *食塩 *さとう *醗酵調味料 *削りぶし(かつお、あじ、うるめ) *にぼしエキス *醸造酢 *にぼし *まぐろエキス *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(キサンタンガム) *(原料に小麦、大豆含む)	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*塩	0.10
【春巻き】	
*春巻	32.00
*小麦粉 *キャベツ *粒状植物性たん白(大豆) *ラード(豚肉) *にんじん *油脂加工品 *粉末水あめ *植物油脂(ごま) *しょうゆ(小麦、大豆) *はるさめ *でん粉 *ショートニング(大豆) *さとう *鶏肉 *大豆粉 *食塩 *コーンフラワー *オイスターソース *ゼラチン *がらスープ(鶏肉、豚肉) *香辛料 *脱脂粉乳 *加工でん粉 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 *コンタミネーション有 *(えび)	
*揚げ油	3.20
*食用なたね油	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*シリコーン	

アレルギ-表

小学校・本献立

2018年12月12日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ソフトフランスパン】	
*ソフトフランス50	50.00
*小麦粉 *食塩 *イースト *さとう *ラード(豚肉) *麦芽エキス *上新粉	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【ビーフシチュー】	
*牛スライス	30.00
*玉ねぎ	50.00
*じゃがいも	20.00
*にんじん	20.00
*乾燥パセリ	0.01
*ミニブロッコリー	10.00
*有塩バター	0.50
*生乳 *食塩	
*生クリーム	2.00
*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	
*おろししょうが	0.30
*しょうが *酸化防止剤(VC)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*pH調整剤	
*おろしにんにく	0.30
*トマトピューレ	5.00
*トマトペースト *コンタミネーション有 (小麦、乳、牛肉、大豆、豚肉 鶏肉、さば、りんご、ゼラチン)	
*ビーフシチューフレーク	14.00
*食用油脂(パーム油、牛脂、 なたね油、大豆油) *小麦粉 *さとう *食塩 *トマトパウダー *ソテー・ド・オニオン *バナナ *フォン・ド・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'-リボヌクレオチドナトリウム *コハク酸二ナトリウム *ショ糖脂肪酸エステル *DL-りんご酸 *香料	
*ワイン赤	2.00
*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 *果実色素 *香料 *酸味料 *酸化防止剤(亜硫酸塩)	
*デミグラスソース	4.00
*トマト *小麦粉 *牛肉 *ビーフエキス(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)	
【ハーブステーキ】	
*ハーブステーキ	40.00
*鶏肉 *さとう *液体塩こうじ *食塩 *植物油脂 *香辛料 *たんぱく加水分解物 *加工でん粉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*重曹	
【クリスマスケーキ】	
*サンタの小箱(チョコ)	18.00
*乳等を主原料とする食品(大豆) *さとう *全卵 *小麦粉 *チョコレート(乳、大豆) *卵白 *油脂加工品 *植物油脂 *牛乳 *ココアパウダー *カカオマス *ゼラチン *ぶどう糖 *膨張剤 *香料 *安定剤 *着色料	

アレルギー表

小学校・本献立

2018年12月13日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【おにかけうどん】	
*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)	
*白のしかまぼこ	10.00
*魚肉(たら) *でん粉 *さとう *食塩	
*若鶏むねスライス	30.00
*にんじん	10.00
*高野豆腐(短冊)	1.00
*大豆 *炭酸カリウム *豆腐用凝固剤	
*油揚げ	12.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 *(ごま)	
*長ねぎ	12.00
*本みりん	11.00
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*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)	
*だし昆布パック	2.80
*昆布 *コンタミネーション有 *(さば)	
*丸大豆しょうゆ	1.90
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*うすくちしょうゆ	10.00
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *果糖ぶどう糖液糖 *醸造酢 *米 *大豆 *アルコール	
*ふえる昆布	0.14
*真昆布 *食塩	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【豆腐のまさご揚げ】	
*豆腐のまさご揚げ50g	50.00
*玉ねぎ *枝豆(大豆) *にんじん *豆腐(大豆) *鶏肉 *豚脂 *パン粉(小麦、大豆) *粒状大豆たん白 *植物油脂 *粉末状大豆たん白	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ちりめん *食塩 *昆布 *魚介エキス *香辛料 *揚げ油(なたね油) *加工でん粉 *貝カルシウム *豆腐用凝固剤 *コンタミネーション有 *(卵、乳、えび、かに)	
*揚げ油	3.00
*食用なたね油 *シリコーン	

アレルギ-表

小学校・本献立

2018年12月14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
*麦	8.00
*大麦	
*じゃがいも	20.00
*豚ももスライス	30.00
*玉ねぎ	45.00
*れんこん水煮 イチョウ	10.00
*ミニブロッコリー	10.00
*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	
*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)	
*有塩バター	1.50
*生乳 *食塩	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	

アレルギー表

小学校・本献立

2018年12月14日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【野菜たっぷりカレー】	
*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
*パーク・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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酸化防止剤(ビタミンE)	
*脱脂粉乳	1.00
*生乳	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【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	40.00
*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	

アレルギー表

小学校・本献立

2018年12月17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
【鶏白湯鍋】	
*学とり肉団子	20.00
*鶏肉 *玉ねぎ *豚脂 *パン粉(小麦) *大豆油 *粒状大豆たん白 *でん粉 *さとう *しょうゆ(小麦、大豆) *食塩 *粉末状大豆たん白 *みりん *香辛料 *コンタミネーション有 (卵、乳、えび、かに、牛肉、 ごま、やまいも、りんご、ゼラチン)	
*若鶏むねダイス	20.00
*しらたき	25.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*焼き豆腐	30.00
*大豆	
*にんじん	7.00
*油揚げ	5.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 *(ごま)	
*長ねぎ	10.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*はくさい	28.00
*にら	5.00
*鶏白湯スープの素	10.00
*チキンパイタン(鶏肉) *食塩 *チキンエキス(卵、乳、鶏肉) *鶏脂 *なたね油 *さとう *アミノ酸液(大豆) *乳たん白 *醸造酢 *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(キサンタンガム) *乳化剤(大豆) *おろしにんにく	
*清酒	3.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
【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12月18日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ココアパン】	
*ココアパン50	73.00
*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	
【のぼりべつ牛乳】	
*のぼりべつ牛乳	206.00
【さけのクリームシチュー】	
*さけダイスカット(皮なし)	20.00
*じゃがいも	30.00
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	12.00
*こしょう	0.05
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*ベシャメルソース	3.00
*小麦粉 *豚脂 *食塩不使用バター(乳) *加工でん粉 *酸化防止剤(ビタミンE) *香料 *(原料に大豆含む)	
*コーンクリーム	3.00
*スイートコーン *小麦粉 *ぶどう糖	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*乳製品(脱脂粉乳、 ホエイパウダー、チーズ) *食用植物油脂 *食塩 *コーンスターチ *ばれいしょでん粉 *さとう *食用精製加工油脂 *デキストリン *粉末加工油脂(乳、大豆) *ポークエキスパウダー(豚肉) *オニオンエキスパウダー *たん白加水分解物(小麦) *酵母エキスパウダー *チキンパウダー(鶏肉) *チキンエキスパウダー(鶏肉) *魚醤パウダー *香辛料 *はくさいエキスパウダー *増粘剤(グアーガム) *香料	
*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)	
*有塩バター	1.50
*生乳 *食塩	
*枝豆	5.00
*えだまめ(大豆) *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*調理用牛乳10kg入り	40.00
*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)	
*とろけるクリームシチューフレーク	5.00
*食用油脂 (パーム油、なたね油、大豆油) *小麦粉 *でん粉 *ミルクパウダー(乳) *食塩 *野菜パウダー (白菜、キャベツ、玉ねぎ) *さとう *ポークエキスパウダー(豚肉) *L-グルタミン酸ナトリウム *5'-リボヌクレオチドナトリウム *ショ糖脂肪酸エステル *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)	
*清酒	2.00
*米・米こうじ *醸造アルコール	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*粉あめ *乳酸	
*脱脂粉乳	2.00
*生乳	
【カットりんごゼリー和え】	
*カットりんご	25.00
*りんご *グラニュー糖 *L-アスコルビン酸Na *クエン酸 *ピロリン酸二水素Na *乳酸カルシウム *サトウキビ	
*ブロックゼリー	50.00
*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	

アレルギー表

小学校・本献立

2018年12月19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
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【しらたま汁】	
*煮込みもち	30.00
*もち米粉 *でん粉(とうもろこし) *こんにゃく粉 *増粘剤(加工でん粉) *トレハロース	
*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	20.00
*長ねぎ	10.00
*ささがきにんじん	8.00
*ささがきごぼう	5.00
*かつおエキス	3.00
*かつおエキス *食塩 *還元でん粉糖化物 *魚醬(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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	2.00
*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	
【焼き肉風】	
*豚ももスライス	40.00
*にんじん	8.00
*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 *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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*カラメル色素	

アレルギー表

小学校・本献立

2018年12月20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	144.00
*大豆	
*豚挽肉	30.00
*にら	3.00
*長ねぎ	9.50
*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
*豆板醤	0.30
*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)	
*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	0.90
*食用なたね油	
*シリコーン	
*クラッシュ大豆	5.00
*大豆	
*コンタミネーション有 (小麦)	

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	
*酵母エキス調味料(小麦、大豆)	
*リボヌクレオチドナトリウム	

アレルギ－表

小学校・本献立

2018年12月21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
【かわりきんぴら】	
*豚細切もも	35.00
*切りごぼう	35.00
*切りにんじん	20.00
*さつまあげスライス	10.00
*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)	
*だいこん	15.00
*しらたき	40.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*ごま いり	2.00
*さとう	2.00
*丸大豆しょうゆ	4.00
*大豆 *小麦	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩 *アルコール	
*かつおエキス	2.00
*かつおエキス *食塩 *還元でん粉糖化物 *魚醤(魚介類) *酵母エキス *かつお節エキス *煮干エキス *昆布エキス *酒精 *コンタミネーション有 (小麦、えび、かに、イカ、牛肉、 ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、 豚肉、ゼラチン)	
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*一味とうがらし	0.01
【牛肉コロッケ】	
*ポテトコロッケミート	55.00
*ばれいしょ *パン粉 *さとう *マッシュポテト *小麦粉 *しょうゆ(小麦、大豆) *牛肉 *植物油脂(大豆油) *玉ねぎ *食塩 *粒状植物性たん白(大豆) *粉末状植物性たん白 *粉末卵白 *香辛料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*脱脂粉乳 *加工でん粉 *ベーキングパウダー *カロチノイド色素 *コンタミネーション有 *(かに、えび)	
*揚げ油	5.50
*食用なたね油 *シリコーン	
【小袋ソース】	
*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 *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

2018年12月25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
【大根と油揚げの味噌汁】	
*だいこん	30.00
*長ねぎ	10.00
*油揚げ	10.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 *(ごま)	
*栄養強化味噌	10.00
*大豆 *米 *食塩 *酒精 *種麴 *第三リン酸カルシウム *クエン酸第一鉄ナトリウム	
*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 *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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*絹ごし豆腐	28.00
*大豆	
【豚キムチ丼の具】	
*豚ももスライス	40.00
*マイルドキムチ	10.00
*白菜 *玉ねぎ *ごま *大根 *にんじん *昆布 *にら *りんご *にんにく *とうがらし *食塩 *醸造酢(りんご) *果糖 *酸味料 *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *調味料(アミノ酸) *かつお節エキス 0 *魚醤 *昆布エキス *香料 *酸化防止剤(VC) *増粘多糖類(小麦、大豆) *アナトー色素 *パプリカ色素	
*玉ねぎ	25.00
*にんじん	10.00
*キャベツ	15.00
*ぶなしめじ	10.00
*三温糖	0.50
*ごま油	0.30

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*丸大豆しょうゆ	3.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*清酒	0.50
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	