

## アレルギー表

小学校・本献立  
2019年3月1日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ちらし寿司】</b>	
*ちらしずしの素	19.00
*さとう *酢(小麦) *にんじん *たけのこ *れんこん *かつお風味調味料(小麦) *油揚げ(大豆) *しょうゆ(小麦、大豆) *食塩 *食用植物油脂 *かんぴょう *干しいたけ *みりん *チキンエキス(鶏肉) *醸造調味料 *昆布エキス *煮干エキス(大豆) *調味料(アミノ酸等)	
*ごはん70	70.00
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【沢煮椀】</b>	
*ベーコンスライス	9.00
*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	
*えのき1/2カット	12.00
*えのきだけ	
*国産水煮しいたけスライス	4.00
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *クエン酸	
*さええんどう 若ざや、生	2.00
*セロリ	4.00
*たけのこ水煮(千切)	8.00
*にんじん	12.00
*清酒	5.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*だしパック	2.40
*さば *かつお *むろあじ *かつおエキス *たん白加水分解物 (小麦、大豆、鶏肉)	
*だし昆布パック	1.80
*昆布 *コンタミネーション有 (さば)	
*天日塩	0.15
*うすくちしょうゆ	3.00
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *果糖ぶどう糖液糖 *醸造酢 *米	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*大豆 *アルコール	
<b>【鶏てんぷら梅しそ】</b>	
*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	
<b>【ひなあられ】</b>	
*ひなあられ(つどい)	5.00
*うるち米 *さとう *発酵調味液(米、とうもろこし、 ばれいしょ、甘藷、食塩、甜菜) *でん粉 *ほうれんそうパウダー *トマトパウダー *パプリカパウダー	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*昆布 *青のり *コンタミネーション有 (卵、乳、小麦、落花生、えび、 かに、大豆、イカ、さば、 鶏肉、豚肉、牛肉、りんご、 ゼラチン、ごま、もも)	
<b>【代替飲み物】</b>	
*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

2019年3月4日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【スライパン】</b>	
*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%)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【白菜と肉団子のスープ】</b>	
*安心素材ミートボール (Fe、Ca強化)	40.00
*鶏肉 *玉ねぎ *豚肉 *還元水あめ *でん粉 *植物性たん白 (大豆) *チキンオイル (鶏肉) *大豆油 *調味料 食塩 ドロマイト 香辛料 焼成Ca ピロリン酸鉄 *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、えび、かに)	
*にんじん	7.00
*はくさい	35.00
*長ねぎ	9.00
*マロニー	4.00
*じゃがいもでん粉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コーンスターチ	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.50
*乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン *チキンファット (乳、鶏肉) *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス (鶏肉) *食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ (小麦、大豆) *香辛料 *調味料 (アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 *にんじん	
*清酒	3.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*スープストック (無塩)	3.50
*ポークエキス *香味オイル (動物油脂、野菜) *チキンエキス *酵母エキス *たん白加水分解物 *かつおエキス *調味料 (核酸等) *酸化防止剤 (ビタミンE) *(原材料に 豚肉、鶏肉、ゼラチンを含む)	
*天日塩	0.50

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*こしょう白あらびき	0.05
*ホワイトペッパー	
*乾燥パセリ	0.06
*北京しょうゆラーメンスープ	0.80
*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)	
<b>【プレーンオムレツ】</b>	
*オムレツ	40.00
*鶏卵 *さとう *でん粉 (小麦、ばれいしょ) *しょうゆ (小麦、大豆) *醸造酢 *米発酵調味料 *食塩 *かつおエキス *かつお節 *昆布エキス *酵母エキス *調味料 (アミノ酸等) *アナトー色素 *(原材料の一部に 鶏肉、りんごを含む)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【チョコクリーム】</b>	
*チョコクリーム	15.00
*水あめ *さとう *ショートニング *ココアケーキ *小麦粉 *脱脂粉乳 *食塩 *炭酸カルシウム *乳化剤 *リン酸塩 (Na) *増粘多糖類	

## アレルギ－表

小学校・本献立

2019年3月5日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (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	40.00
*もち米粉 *でん粉(とうもろこし) *こんにゃく粉 *増粘剤(加工でん粉) *トレハロース	
*丸大豆しょうゆ	2.50
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*若鶏むねスライス	20.00
*長ねぎ	10.00
*なると450	3.00
*魚肉 *でん粉(ばれいしょ) *さとう *食塩 *加工でん粉(小麦、タピオカ) *調味料(アミノ酸) *酒精製剤 *炭酸Ca製剤 *pH調整剤製剤 *着色料製剤	
*油揚げ	5.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 (ごま)	
*ささがきごぼう	3.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*にんじん	5.00
*味パック	6.00
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ	
*白しょうゆ	4.00
*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	
<b>【豚キムチ丼の具】</b>	
*豚ももスライス	35.00
*マイルドキムチ	10.00
*白菜 *玉ねぎ *ごま *だいこん *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(アミノ酸等)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*かつお節エキス *たん白加水分解物 (大豆、ゼラチン) *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
*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	

## アレルギー表

小学校・本献立

2019年3月6日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【糖蜜パン】</b>	
*コッペパン 5 7	57.00
*小麦粉	
*食塩	
*イースト	
*脱脂粉乳	
*さとう	
*ショートニング	
*鶏卵	
*コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)	
*三温糖・パン加工用	10.00
<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	30.00
*ぶなしめじ	6.00
*国産きのこミックス	7.00
*たもぎ茸	
*まいたけ	
*しめじ	
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	13.00
*ほうれんそう カット冷凍	8.00
*調理用牛乳 1 0 k g 入り	40.00
*サラダ油	0.20
*食用なたね油	
*シリコーン	
*こしょう白あらびき	0.10
*ホワイトペッパー	
*若鶏むねスライス	15.00
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.30
*乳糖	
*食塩	
*鶏肉	
*デキストリン	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	10.00
*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	
*シヨ糖脂肪酸エステル	
*香料	
*にんじんカロテン	
*ベシヤメルソース	8.00
*小麦粉	
*豚脂	
*無塩バター(乳)	
*加工でん粉	
*酸化防止剤(VE)	
*香料	
*(原材料の一部に大豆を含む)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*乾燥パセリ	0.10
<b>【メンチカツ】</b>	
*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)	
植物油脂	
粉末状植物性たん白(大豆)	
*増粘剤(加工でん粉)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
<b>【はちみつレモンゼリー】</b>	
瀬戸内産レモンゼリー(はちみつ風味)	40.00
*ぶどう糖果糖液糖	
*さとう	
*水あめ	
*ぶどう糖	
*レモン果汁	
*デキストリン	
*寒天	
*ゲル化剤(増粘多糖類)	
*香料	
*ビタミンC	
*酸味料	
*着色料(クチナシ)	
*(原材料に大豆を含む)	

## アレルギー表

小学校・本献立

2019年3月7日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【チキンカレー】</b>	
*ごはん80	80.00
*じゃがいも	30.00
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	20.00
*若鶏むねダイス	30.00
*調理用牛乳10kg入り	25.00
*ソニオン30	10.00
*玉ねぎ *サラダ油(大豆、なたね) *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、えび、かに、 牛肉、さけ、鶏肉、豚肉)	
*ディナーカレーフレーク	7.00
*小麦粉 *食用油脂(豚脂、牛脂) *カレー粉 *食塩 *さとう *バナナ *ソテー・ド・オニオン *乳糖 *フォン・ド・ボーソース *ソースパウダー *香辛料 *脱脂粉乳 *ぶどう糖 *カラメルI *L-グルタミン酸ナトリウム *5-ヌクレオチドニナトリウム *DL-リンゴ酸 *(原材料に大豆を含む)	
*アレルギーフリーカレーフレークN	6.00
*でん粉 *食用油脂(パーム油、なたね油) *さとう	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*カレー粉 *オニオンパウダー *酵母エキス *さつまいもパウダー *香辛料 *トマトパウダー *リン酸架橋でん粉 *カラメルI *シヨ糖脂肪酸エステル *クエン酸 *香料 *食塩	
*アップルソース	2.20
*りんご *ビタミンC	
*ウスターソース	2.20
*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)	
*おろしにんにく	1.40
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*トマトケチャップ	3.20
*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	
*バーモントフレーク	6.00
*小麦粉 *豚脂 *さとう *食塩 *カレーパウダー *でん粉 *オニオンパウダー(大豆) *脱脂粉乳 *トマトパウダー *チーズ(乳) *バナナペースト *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *はちみつ *ミルクカルシウム(乳) *脱脂大豆 *小麦発酵調味料 *粉末ソース(小麦、大豆) *粉乳小麦粉ルウ *ココア *バターミルクパウダー(乳) *昆布エキス *りんごペースト *ガーリックパウダー(大豆) *酵母エキス *ポークエキス(豚肉、小麦、大豆) *香辛料 *ブラウルウ(小麦)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*デミグラスソース	12.00
*トマト *小麦粉 *牛肉 *ビーフエキス(小麦、大豆、牛肉) *ロード(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)	
*スープストック(無塩)	2.00
*ポークエキス *香味オイル(動物油脂、野菜) *チキンエキス *酵母エキス *たん白加水分解物 *かつおエキス	

# アレルギー表

小学校・本献立

2019年3月7日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【チキンカレー】</b>	
*調味料(核酸等) *酸化防止剤(ビタミンE) *(原材料に 豚肉、鶏肉、ゼラチンを含む)	
*脱脂粉乳	5.00
*生乳	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【スティックパイ】</b>	
*スティックパイ	34.00
*バインアップル *さとう *クエン酸	

## アレルギ－表

小学校・本献立

2019年3月8日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (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>【五目きんぴら】</b>	
*豚細切もも	25.00
*さつまあげスライス	22.00
*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	2.00
*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	0.20
*一味とうがらし	0.01

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>*かつおエキス</b>	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)	
<b>*サラダ油</b>	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>*丸大豆しょうゆ</b>	5.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
<b>【揚げぎょうざ(2個)】</b>	
<b>*餃子17g強化品</b>	17.00
*キャベツ *豚肉 *玉ねぎ *豚脂 *にら *植物油脂(ごま) *でん粉加工食品 *しょうがペースト *小麦粉 *小麦たん白 *米粉 *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*しょうゆ(小麦、大豆) *さとう *香辛料 *加工でん粉 *炭酸Ca *ピロリン酸鉄	
<b>*餃子17g強化品</b>	17.00
*キャベツ *豚肉 *玉ねぎ *豚脂 *にら *植物油脂(ごま) *でん粉加工食品 *しょうがペースト *小麦粉 *小麦たん白 *米粉 *食塩 *しょうゆ(小麦、大豆) *さとう *香辛料 *加工でん粉 *炭酸Ca *ピロリン酸鉄	
<b>*揚げ油</b>	2.38
*食用なたね油 *シリコーン	

## アレルギー表

小学校・本献立

2019年3月11日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (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>【ちゃんこ鍋】</b>	
*安心素材ミートボール (Fe、Ca強化)	25.00
*鶏肉 *玉ねぎ *豚肉 *還元水あめ *でん粉 *植物性たん白(大豆) *チキンオイル(鶏肉) *大豆油 *調味料 食塩 ドロマイト 香辛料 焼成Ca ピロリン酸鉄 *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、えび、かに)	
*焼きちくわ	7.00
*魚肉 *でん粉 *植物油脂 *食塩 *ぶどう糖 *さとう *はっ酵調味料 *加工でん粉 *炭酸Ca *調味料(アミノ酸) *コンタミネーション有 (えび、かに)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*油揚げ	5.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 (ごま)	
*にんじん	7.00
*ささがきごぼう	12.00
*長ねぎ	9.00
*はくさい	20.00
*たもぎ茸(スリーピー)	8.00
*たもぎ茸 *食塩	
*マロニー	5.00
*じゃがいもでん粉 *コーンスターチ	
*さとう	0.30
*だし昆布パック	1.00
*昆布 *コンタミネーション有 (さば)	
*だしパック	2.00
*さば *かつお *むろあじ *かつおエキス *たん白加水分解物 (小麦、大豆、鶏肉)	
*丸大豆しょうゆ	7.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*清酒	4.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*乳酸	
*スープストック(無塩)	1.00
*ポークエキス *香味オイル(動物油脂、野菜) *チキンエキス *酵母エキス *たん白加水分解物 *かつおエキス *調味料(核酸等) *酸化防止剤(ビタミンE) *(原材料に 豚肉、鶏肉、ゼラチンを含む)	
<b>【さんまうまか煮】</b>	
*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

2019年3月12日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【バターロール(2個)】</b>	
*バターロール30g × 2ヶ	60.00
*強力粉 *さとう *食塩 *鶏卵 *脱脂粉乳 *イースト *イーストフード *マーガリン(乳)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【水餃子】</b>	
*水餃子10g	35.00
*キャベツ *豚肉 *鶏肉 *豚脂 *ねぎ *しょうがペースト *植物油脂(ごま) *みりん *清酒 *小麦粉 *ミックス粉 *植物性たん白(小麦) *大豆粉 *しょうゆ(小麦、大豆) *食塩 *さとう *ポークエキス(豚肉) *香辛料 *加工でん粉 *トレハロース *炭酸Ca *安定剤	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ピロリン酸鉄 *PH調整剤	
*にんじん	12.00
*長ねぎ	10.00
*もやし	30.00
*天日塩	0.10
*こしょう白あらびき	0.03
*ホワイトペッパー	
*たけのこ水煮(千切)	6.00
*がらスープ(ポーク&チキン)	4.00
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	
*チキンコンソメ ベースタイプ	2.00
*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	
*清酒	1.70
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*北京しょうゆラーメンスープ	1.50
*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)	
<b>【手羽元やわらか煮】</b>	
*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

2019年3月13日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (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>【味噌バター肉じゃが】</b>	
*じゃがいも	60.00
*にんじん	10.00
*玉ねぎ	40.00
*豚ももスライス	30.00
*栄養強化味噌	3.00
*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	
*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	
*有塩バター	1.50
*生乳 *食塩	
*さとう	3.00
*丸大豆しょうゆ	5.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*グリーンピース	3.00
<b>【パリッと春巻き】</b>	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *シリコーン	

## アレルギー表

小学校・本献立

2019年3月14日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【室蘭カレーラーメン】</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 (卵、そば、大豆)	
*玉ねぎ	10.00
*ソテーオニオン	25.00
*玉ねぎ *サラダ油 大豆油 なたね油 *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、えび、牛肉、 かに、鮭、鶏肉、豚肉)	
*にんじん	5.00
*長ねぎ	10.00
*はくさい	10.00
*もやし	8.00
*パインアップルジュース100%	3.00
*パインアップル *香料 *安定剤(ペクチン) *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、オレンジ、大豆、 鶏肉、豚肉、もも、りんご、 ゼラチン、バナナ、キウイ)	
*乾燥わかめ	0.15
*湯通し塩蔵わかめ *コンタミネーション有 (えび、かに)	
*豚細切もも	20.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*うずら卵水煮	10.00
*うずら卵 *食塩 *コンタミネーション有 (小麦、大豆)	
*サラダ油	0.50
*食用なたね油 *シリコーン	
*料理酒	1.00
*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	
*本みりん	1.00
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*ウスターソース	5.00
*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)	
*丸大豆しょうゆ	3.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*トマトケチャップ	1.00
*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	0.80
*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	
*こしょう	0.10
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*バーモントフ레이크	0.50
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*脱脂粉乳 *トマトパウダー *チーズ(乳) *バナナペースト *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *はちみつ *ミルクカルシウム(乳) *脱脂大豆 *小麦発酵調味料 *粉末ソース(小麦、大豆) *粉乳小麦粉ルウ *ココア *バターミルクパウダー(乳) *昆布エキス *りんごペースト *ガーリックパウダー(大豆) *酵母エキス *ポークエキス(豚肉、小麦、大豆) *香辛料 *ブラウルウ(小麦) *トマト調味料 *加工でん粉 *着色料(カラメル、パプリカ色素) *乳化剤(大豆) *調味料(核酸等) *酸味料 *香料(乳) *香辛料抽出物	
*給食用マイルドカレーフ레이크	0.50
*豚脂 *小麦粉 *さとう *食塩 *でん粉 *カレー粉 *乳糖	

## アレルギー表

小学校・本献立

2019年3月14日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【室蘭カレーラーメン】</b>	
*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'-リボヌクレオチド二ナトリウム *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)	
<b>*フルーツチャツネ</b>	1.00
*パパイヤ *さとう *ぶどう糖 *りんご *レーズン *香辛料 *リン酸架橋でん粉 *キサンタンガム *クエン酸 *DL-リンゴ酸 *カラメル *香料	
<b>*黒しょうゆラーメンスープ</b>	10.00
*しょうゆ *畜肉エキス *食塩 *動植物油脂 *玉ねぎ *さとう *香味油 *豚背脂 *たん白加水分解物 *魚介エキス *醸造酢	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*にんにく *メンマパウダー *こしょう *しょうが *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *増粘剤(加工でん粉) *(原材料に小麦、大豆、さば、豚肉、鶏肉を含む)	
<b>*清湯スープ</b>	3.00
*ボーク・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)	
<b>*でん粉</b>	1.00
<b>*にんじんペースト</b>	25.00
<b>*野菜ベース</b>	18.00
*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)	
<b>*おろしにんにく</b>	0.60
<b>*がらすoup(ポーク&amp;チキン)</b>	7.00
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	
<b>*そばつゆ</b>	3.00
*しょうゆ *さとう *食塩 *削りぶし(かつお、さば)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*醗酵調味料 *にぼし *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *(原材料に小麦、大豆を含む)	
<b>【牛乳】</b>	
<b>*牛乳200</b>	206.00
<b>【フルーツゼリー和え】</b>	
<b>*ナタデココ</b>	20.00
*ナタデココ *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *クエン酸	
<b>*ブロックゼリーピーチ</b>	30.00
*果汁(もも・りんご) *果糖ぶどう糖液糖 *食物繊維(難消化性デキストリン) *ゲル化剤 *酸味料 *香料	
<b>*ミックスドフルーツ</b>	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	

## アレルギー表

小学校・本献立

2019年3月15日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (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>【もやしと油揚げの味噌汁】</b>	
*もやし	48.00
*油揚げ	10.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 (ごま)	
*にんじん	10.00
*冷凍豆腐 鉄分強化	20.00
*豆乳(大豆) *でん粉 *加工でん粉 *サンアクティブFe-12 *塩化マグネシウム(にがり)	
*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	
*味パック	6.00
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【かぼちゃ挽肉フライ】</b>	
*かぼちゃひき肉フライ 40g	40.00
*かぼちゃ *豚肉 *玉ねぎ *豚脂 *植物性たん白(大豆) *パン粉(小麦) *でん粉(大豆) *小麦粉 *植物油脂 *還元水あめ *調味料 さとう しょうゆ(小麦、大豆) 発酵調味料 小麦グルテン酵素分解物 ウスターソース 香辛料 加工でん粉 アミノ酸 乳化剤(大豆) 着色料 *コンタミネーション有 (えび、かに、卵、乳)	
*サラダ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【お魚ふりかけ】</b>	
*お魚ふりかけ	2.80
*ドロマイト *混合削り節粉末(さば) *さとう *ごま *食塩 *しょうゆ(小麦、大豆)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*みりん *かつお節エキス(小麦) *削り節(いわし、かつお) *酵母エキス *マッシュポテト *味付きのり(小麦、大豆) *青のり *コーンスターチ *かぼちゃ粉末 *還元水あめ *昆布エキス *アナトー色素 *カラメル色素 *カロチン色素 *酸化防止剤(ビタミンC) *コンタミネーション有 (えび、かに)	

## アレルギー表

小学校・本献立

2019年3月18日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【黒糖パン】</b>	
*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	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳 200	206.00
<b>【豚肉と野菜のトマト煮】</b>	
*豚ももスライス	28.00
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	10.00
*ダイストマト	5.00
*ミニブロッコリー	5.00
*枝豆	5.00
*えだまめ(大豆)	
*食塩	
*じゃがいも	20.00
*おろしにんにく	0.50
*ビーフシチューフレーク	8.00
*食用油脂(パーム油、牛脂、なたね油、大豆油)	
*小麦粉	
*さとう	
*食塩	
*トマトパウダー	
*ソテー・ド・オニオン	
*バナナ	
*フォン・ド・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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*シヨ糖脂脂肪酸エステル	
*DL-りんご酸	
*香料	
*ハヤシフレーク	4.00
*豚脂	
*小麦粉	
*乳糖	
*食塩	
*さとう	
*ソテー・ド・オニオン	
*トマトパウダー	
*バナナ	
*ソースパウダー (乳、大豆、りんご)	
*チキンブイヨン (小麦、大豆、鶏肉)	
*香辛料	
*脱脂粉乳	
*ぶどう糖	
*カラメル	
*L-グルタミン酸ナトリウム	
*5'-リボヌクレオチド二ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
*香料	
*ウスターソース	0.50
*トマト	
*玉ねぎ	
*にんじん	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*ローコンクチキン	3.00
*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)	
*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)	
*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	
*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)	

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

## アレルギ-表

小学校・本献立

2019年3月18日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【豚肉と野菜のトマト煮】</b>	
*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	
*さとう	0.20
*有塩バター	1.00
*生乳 *食塩	
*オリーブ油	0.10
*粒こしょう	0.05
*ブラックペッパー	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【コロッケ】</b>	
*肉コロッケ50g	50.00
*じゃがいも *さとう *パン粉(小麦) *粒状植物たん白(大豆) *しょうゆ(大豆、小麦) *食塩 *鶏肉 *小麦粉 *着色料(カロチノイド、ビタミン) *甘味料(ステビア)	
*揚げ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	

## アレルギー表

小学校・本献立

2019年3月19日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (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>【うったち汁】</b>	
*豚ももスライス	12.00
*すいとん 冷凍	20.00
*小麦粉 *食塩 *加工でん粉(タピオカ) *コンタミネーション有 (えび、かに、卵、乳、イカ、 オレンジ、カシューナッツ、 くるみ、ごま、さけ、大豆 鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン)	
*玉ねぎ	15.00
*さといも 冷凍	13.00
*里芋	
*ささがきごぼう	10.00
*にんじん	8.00
*長ねぎ	6.00
*ロイヤル椎茸スライスSカット	0.50
*乾燥椎茸	
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*天日塩	0.06
*丸大豆しょうゆ	3.50
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*うすくちしょうゆ	1.00
*食塩 *脱脂加工大豆	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*小麦 *果糖ぶどう糖液糖 *醸造酢 *米 *大豆 *アルコール	
*清酒	1.20
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
<b>【さば味噌煮】</b>	
*さばの味噌煮	50.00
*さば *でん粉 *調味料 味噌(大豆) さとう 発酵調味料	



## アレルギー表

小学校・本献立

2019年3月20日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【りんごパン】</b>	
*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%)	
<b>【給食用オレンジジュース】</b>	
*給食用オレンジジュース125	125.00
*うんしゅうみかん *オレンジ *香料	
<b>【コーンポタージュ】</b>	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*L-グルタミン酸Na *カゼインNa(乳) *L-アスコルビン酸Na *亜硝酸Na *コチニール色素	
*調理用牛乳10kg入り	75.00
*生クリーム	5.00
*植物油脂(パーム核油、 パーム油、ひまわり油、シア脂) *バターオイル(乳) *脱脂濃縮乳 *卵黄 *乳化剤(大豆) *香料(乳、大豆) *安定剤(加工でん粉) *pH調整剤 *メタリン酸Na *増粘多糖類	
*コーンクリーム	10.00
*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	
*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 *(原材料に大豆含む)	
*ローコンクチキン	3.00
*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) *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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*乾燥パセリ	0.10
*こしょう白あらびき *ホワイトペッパー	0.10
*天日塩	0.10
*脱脂粉乳 *生乳	3.00
<b>【ささみチーズフライ】</b>	
ささみチーズフライ40	40.00
*鶏肉 *プロセスチーズ(乳) *粉末状植物性たん白(大豆) *植物油脂(大豆) *トマトケチャップ *さとう *チーズ風味調味料(乳) *食塩 *パン粉(小麦、乳、大豆) *小麦粉 *大豆粉 *植物油脂 *乳糖 *全卵粉 *ポリリン酸Na *リン酸架橋でん粉 *ピロリン酸Na *グリセリン脂肪酸エステル *でん粉	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	

## アレルギ-表

小学校・本献立

2019年3月22日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (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>【厚揚げの中華炒め】</b>	
*豚ももスライス	30.00
*玉ねぎ	25.00
*キャベツ	35.00
*にんじん	15.00
*絹厚揚げ	28.00
*豆乳(大豆) *植物油 なたね、とうもろこし *安定剤 ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉 (タピオカでん粉) *結着剤 トランスグルタミナーゼ製剤 *豆腐用凝固剤 塩化マグネシウム	
*サラダ油	0.30
*食用なたね油 *シリコーン	
*ごま油	0.30
*丸大豆しょうゆ	2.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*オイスターソース	5.00
*魚介エキス *さとう *かき *酵母エキス *調味料(アミノ酸等)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*増粘剤(加工でん粉) *酒精	
*テンメンジャン	1.00
*味噌(大豆) *さとう *カラメル色素 *酒精	
*豆板醤	0.10
*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)	
*さとう	1.00
*でん粉	1.00
*おろしにんにく	0.50
*ピーマン	5.00
*もやし	10.00
<b>【カレービーフン】</b>	
*カレービーフン	40.00
*ビーフン *玉ねぎ *植物油(ごま、大豆) *赤ピーマン *にんじん *しょうゆ(小麦、大豆) *豚肉 *ピーマン *オイスターソース *さとう *食塩 *カレー粉(オレンジ) *グルタミン酸ナトリウム *ポークエキス(豚肉) *魚介エキス	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*オニオンパウダー *ガーリックパウダー *ジンジャーパウダー *リボヌクレオチドナトリウム	