

アレルギー表

小学校・本献立
令和1年6月3日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん(少なめ)】	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【キャベツと豚肉の味噌炒め】	
*豚ももスライス	40.00
*キャベツ	45.00
*玉ねぎ	25.00
*絹厚揚げ	25.00
*豆乳(大豆) *植物油脂 なたね、とうもろこし *安定剤 ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉 (タピオカでん粉) *結着剤 トランスグルタミナーゼ製剤 *豆腐用凝固剤 塩化マグネシウム	
*にんじん	5.00
*ピーマン	5.00
*おろししょうが	0.50
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*おろしにんにく	0.50
*三温糖	1.50
*赤味噌	4.00
*大豆 *米 *食塩 *酒精	
*栄養強化味噌	3.80
*大豆 *米	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*サラダ油	0.30
*食用なたね油 *シリコーン	
*テンメンジャン	2.00
*味噌(大豆) *さとう *カラメル色素 *酒精	
*丸大豆しょうゆ	1.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*清酒	2.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*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)	
【さんまみぞれ煮】	
*さんまみぞれ煮	50.00
*さんま *大根 *さとう *しょうゆ(小麦、大豆)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*みりん *米粉 *食塩 *玉ねぎ *醸造酢 *香辛料 *魚介エキス(小麦、さば) *風味調味料 アミノ酸(小麦、大豆、鶏肉) *粉末昆布 *寒天	

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年6月4日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【黒糖パン】	
*黒糖パン 7 6	76.00
*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 2 0 0	206.00
【コーンシチュー】	
*ベーコンスライス	6.00
*豚ばら肉 *還元水あめ *乾燥卵白 *食塩 *さとう *粉末状大豆たん白 *トリポリリン酸Na *酸性ピロリン酸Na *L-グルタミン酸Na *カゼインNa(乳) *L-アスコルビン酸Na *亜硝酸Na *コチニール色素	
*ホールコーン	33.00
*とうもろこし *食塩	
*にんじん	15.00
*じゃがいも	33.40
*スイートコーン缶詰クリーム	21.80
*とうもろこし *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*枝豆	5.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*玉ねぎ	25.00
*調理用牛乳 1 0 k g 入り	46.00
*コーンクリーム	8.60
*スイートコーン *小麦粉 *ぶどう糖 *乳製品(脱脂粉乳、 ホエイパウダー、チーズ) *食用植物油 *食塩 *コーンスターチ *ばれいしょでん粉 *さとう *食用精製加工油脂 *デキストリン *粉末加工油脂(乳、大豆) *ポークエキスパウダー(豚肉) *オニオンエキスパウダー *たん白加水分解物(小麦) *酵母エキスパウダー *チキンパウダー(鶏肉) *チキンエキスパウダー(鶏肉) *魚醤パウダー *香辛料 *はくさいエキスパウダー *増粘剤(グアーガム) *香料	
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.80
*乳糖 *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
【星のコロッケ】	
*星のコロッケ	30.00
*じゃがいも *玉ねぎ *鶏肉 *豚肉 *豚脂 *乾燥マッシュポテト *パン粉(小麦、大豆) *小麦粉 *コーンフラワー *還元水あめ *でん粉 *植物油 *さとう *デキストリン *食塩 *香辛料 *炭酸カルシウム *ピロリン酸鉄 *コンタミネーション有 (卵、乳)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*揚げ油	3.00
*食用なたね油 *シリコーン	

アレルギー表

小学校・本献立
令和1年6月5日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん 80	80.00
*学校給食用強化米	0.24
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【キーマカレー】	
*牛挽肉	20.00
*豚挽肉	20.00
*ピーマン	5.00
*大豆ミート(ミンチ)	1.25
*脱脂大豆 *コンタミネーション有 (小麦)	
*ソテーオニオン	20.00
*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、かに、 牛肉、さけ、鶏肉、豚肉)	
*玉ねぎ	45.00
*にんじん	20.00
*ダイストマト	5.00
*おろしにんにく	0.50
*調理用牛乳 10kg入り	30.00
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*デミグラスソースフレーク	2.70
*豚脂 *小麦粉 *ビーフエキス(牛肉) *チキンブイヨンパウダー(鶏肉) *さとう *ソテードオニオン	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*にんじん *トマトパウダー *食塩 *ぶどう糖 *カカオマス *ポテトフレーク *オニオンパウダー *たん白加水分解物 (かつお、いわし) *ゼラチン(豚肉) *セロリ *香辛料 *赤ワインパウダー *カラメル *とうがらし色素 *L-グルタミン酸ナトリウム *乳酸ナトリウム *シヨ糖脂肪酸エステル *クエン酸 *L-酒石酸 *香料 *(原料の一部に乳、大豆を含む)	
*ディナーカレーフレーク	13.50
*小麦粉 *食用油脂 (豚脂(アレルギー含まず)、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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ぶどう糖 *カラメル *L-グルタミン酸ナトリウム *5-ヌクレオチド二ナトリウム *DL-リンゴ酸 *(原材料に大豆を含む)	
*バーモントフレーク	14.40
*小麦粉 *豚脂 *さとう *食塩 *カレーパウダー *でん粉 *オニオンパウダー(大豆) *脱脂粉乳 *トマトパウダー *チーズ(乳) *バナナペースト *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *はちみつ *ミルクカルシウム(乳) *脱脂大豆 *小麦発酵調味料 *粉末ソース(小麦、大豆) *粉乳小麦粉ルウ *ココア *バターミルクパウダー(乳) *昆布エキス *りんごペースト *ガーリックパウダー(大豆) *酵母エキス *ポークエキス(豚肉、小麦、大豆) *香辛料 *ブラウルウ(小麦) *トマト調味料 *加工でん粉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*着色料(カラメル、パプリカ色素) *乳化剤(大豆) *調味料(核酸等) *酸味料 *香料(乳) *香辛料抽出物	
【黄桃缶】	
*黄桃缶	53.00
*黄桃 *さとう *クエン酸	

アレルギー表

小学校・本献立
令和1年6月6日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【関西風うどん(袋麺)】	
*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)	
*にんじん	10.00
*ささがきごぼう	2.00
*長ねぎ	10.00
*若鶏むねスライス	20.00
*うずら卵水煮	20.00
*うずら卵 *食塩 *コンタミネーション有 (小麦、大豆)	
*かまぼこ短冊	10.00
*魚肉 *でん粉(小麦) *植物油(大豆) *食塩 *発酵調味液 *さとう *卵白 *植物たん白(大豆) *風味調味料 *加工でん粉(タピオカ) *調味料製剤 *炭酸Ca *着色料製剤 *ソルビトール *離型剤 *酵素製剤	
*だし昆布パック	2.80
*昆布	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (さば)	
*関西風うどんだし	8.00
*しょうゆ *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)	
*清酒	2.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【餅いなり】	
*味付餅いなり50	50.00
*餅粉 *油揚げ(大豆) *さとう *しょうゆ(大豆、小麦) *でん粉 *かつおエキス *梅酢 *食塩 *みりん *調味料(アミノ酸) *豆腐用凝固剤(塩化Mg)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【チーズワッフル】	
*チーズワッフルCa	40.00
*卵白 *さとう *小麦粉 *チーズ *鶏卵 *植物油脂 *脱脂粉乳 *卵殻カルシウム *乳化剤 *香料	

アレルギー表

小学校・本献立
令和1年6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
【中華スープ】	
*冷凍豆腐Fe・Ca・繊維強化	35.00
*豆乳(大豆) *難消化性デキストリン *加工でん粉 *焼成カルシウム *サンアクティブFe-12R *凝固剤	
*豚ももスライス	25.00
*チンゲンサイ	15.00
*乾燥わかめ	0.20
*湯通し塩蔵わかめ *コンタミネーション有 (えび、かに)	
*でん粉	2.50
*にんじん	10.00
*こしょう	0.10
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*塩ラーメンスープ本仕込み	11.00
*食塩 *肉エキス(豚肉、鶏肉) *玉ねぎ *にんにく *さとう *異性化液糖 *がらスープ(鶏肉、豚肉) *豚肉 *豚脂 *りんご酢	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*香辛料(小麦) *昆布エキス *調味料(大豆、鶏肉) *香辛料抽出物	
*おろししょうが	0.30
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*サラダ油	0.50
*食用なたね油 *シリコーン	
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
【焼き肉風】	
*豚ももスライス	45.00
*にんじん	8.00
*玉ねぎ	20.00
*もやし	22.00
*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 *カラメル色素	
【代替飲み物】	
*麦茶	100.00
*六条大麦	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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

令和1年6月10日(月)

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
【ペネポロネーゼ】	
*冷凍ペンネ	35.00
*マカロニ (デュラム小麦のセモリナ) *植物油脂 *乳化剤 *(原材料に大豆を含む)	
*さとう	1.10
*玉ねぎ	46.20
*ダイストマト	13.20
*にんじん	13.20
*グリーンピース	6.60
*乾燥パセリ	0.01
*豚挽肉	39.60
*バター	2.60
*生乳 *食塩	
*ブイヨン	0.30
*乳糖 *食塩 *デキストリン *チキンエキス(鶏肉) *ゼラチン	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*チキンファット(鶏肉) *食用油脂 *オニオンパウダー *酵母エキス *野菜エキス *香辛料(小麦) *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *調味料(アミノ酸等) *酸味料 *酵母エキス発酵調味料 *果糖 *カラメル色素 *香辛料抽出物	
*こしょう	0.13
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*ウスターソース	2.00
*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 *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	4.00
*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	
*おろしにんにく	0.66
*サラダ油	0.26
*食用なたね油 *シリコーン	
*デミグラスソースフレーク	7.00
*豚脂 *小麦粉 *ビーフエキス(牛肉) *チキンブイヨンパウダー(鶏肉) *さとう *ソテードオニオン *にんじん *トマトパウダー *食塩 *ぶどう糖 *カカオマス	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ポテトフレーク *オニオンパウダー *たん白加水分解物 (かつお、いわし) *ゼラチン(豚肉) *セロリ *香辛料 *赤ワインパウダー *カラメル *とうがらし色素 *L-グルタミン酸ナトリウム *乳酸ナトリウム *ショ糖脂肪酸エステル *クエン酸 *L-酒石酸 *香料 *(原料の一部に乳、大豆を含む)	
*トマトケチャップ	10.00
*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	
*ハヤシフレーク	2.00
*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)	

アレルギー表

小学校・本献立
令和1年6月10日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ペンネボロネーゼ】	
*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	
*丸大豆しょうゆ	1.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*ミートソース大豆	5.00
*玉ねぎ *粒状植物性たん白(大豆) *にんじん *豚肉 *トマトケチャップ *植物油脂(大豆) *動物油脂 *トマトペースト *にんにくペースト *しょうがペースト *オニオンパウダー *チキンエキスパウダー(鶏肉) *香辛料	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (大豆)	
【Caオムレツ】	
*Caオムレツ40(QP)	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)	
【せんいプラスいちごジャム】	
*せんいプラスジャムいちご	15.00
*食物繊維(ポリデキストロース) *いちご *さとう *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
令和1年6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
【しらたま汁】	
*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	
*若鶏ももスライス	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)
*ささがきにんじん	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	
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
【白身魚フライ】	
*白身魚フライ40g	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	

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年6月12日(水)

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
【マカロニのハヤシ風煮】	
*豚ももスライス	35.00
*枝豆	5.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	10.00
*ミニブロッコリー	10.00
*マカロニエルボ	6.00
*小麦粉	
*おろしにんにく	0.30
*こしょう	0.05
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*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 さば、りんご、ゼラチン)	
*ハヤシフレーク	12.00
*豚脂	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*ビーフシチューフレーク	5.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*オリーブ油	0.50
*豆乳クリーム	2.00
*大豆 *酸化防止剤(ビタミンE)	
*さとう	0.10
*ダイストマト	5.00
*スープストック(無塩)	1.00
*ボークエキス *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)	
【甘酢あん肉団子(2個)】	
*肉団子(甘酢あん)	15.00
*鶏肉 *玉ねぎ *さとう *しょうゆ(小麦、大豆) *粒状植物性たん白(大豆) *パン粉(小麦) *イヌリン(食物繊維) *醸造酢(小麦) *チキンエキス調味料 (小麦、ごま、大豆、鶏肉)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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

令和1年6月13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
【豚肉と春雨の中華炒め】	
*豚ももスライス	40.00
*おろしにんにく	0.50
*でん粉	1.00
*さとう	1.00
*はるさめ	7.00
*絹厚揚げ	20.00
*豆乳(大豆) *植物油脂 なたね、とうもろこし *安定剤 ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉 (タピオカでん粉) *結着剤 トランスグルタミナーゼ製剤 *豆腐用凝固剤 塩化マグネシウム	
*キャベツ	40.00
*玉ねぎ	25.00
*にんじん	15.00
*ピーマン	5.00
*ごま油	0.30
*たけのこ水煮・短冊	10.00
*オイスターソース	4.80
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*テンメンジャン	1.00
*味噌(大豆) *さとう *カラメル色素 *酒精	
*丸大豆しょうゆ	2.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*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)	
【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(アレルギー含まず) *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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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
令和1年6月14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
【ごぼうの五目炒め】	
*豚細切もも	30.00
*ささがきごぼう	55.00
*ささがきにんじん	22.00
*しらたき	35.00
*こんにゃく粉	
*水酸化カルシウム	
*さとう	2.00
*ごま いり	1.00
*だいこん	10.00
*ピーマン	3.00
*乾燥ひじき(とくわ)	1.00
*ごま油	0.20
*一味とうがらし	0.01
*さつま揚げ	15.00
*スケトウダラすり身	
*イトヨリダイすり身	
*ばれいしょでん粉	
*なたね油(揚げ油)	
*食塩	
*本みりん	
*さとう	
*ぶどう糖	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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、 さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、 ゼラチン)	
*サラダ油	0.30
*食用なたね油	
*シリコーン	
*丸大豆しょうゆ	4.00
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
【かぼちゃ挽肉フライ】	
*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	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*還元水あめ	
*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	

アレルギー表

小学校・本献立
令和1年6月17日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ココアパン】	
*コッペパン57	57.00
*小麦粉 *食塩 *イースト *脱脂粉乳 *さとう *ショートニング *鶏卵 *コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)	
*ココア(パン加工用)	8.00
*さとう *脱脂粉乳 *ココアパウダー *水あめ *植物油脂 *食塩 *PH調整剤 *香料 *乳化剤 *カゼイン(乳)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【鶏肉と野菜のトマト煮】	
*若鶏ももダイス	25.00
*じゃがいも	30.00
*さとう	0.20
*枝豆	10.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*玉ねぎ	33.00
*ダイストマト	10.00
*にんじん	12.00
*ミニブロッコリー	10.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*豆乳クリーム	3.00
*大豆 *酸化防止剤(ビタミンE)	
*オリーブ油	0.20
*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	2.50
*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 さば、りんご、ゼラチン)	
*トマトケチャップ	4.50
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	4.00
*豚脂 *小麦粉 *ビーフエキス(牛肉) *チキンブイヨンパウダー(鶏肉) *さとう *ソテードオニオン *にんじん *トマトパウダー *食塩 *ぶどう糖 *カカオマス *ポテトフレーク *オニオンパウダー *たん白加水分解物 (かつお、いわし) *ゼラチン(豚肉) *セロリ *香辛料 *赤ワインパウダー *カラメル *とうがらし色素 *L-グルタミン酸ナトリウム *乳酸ナトリウム *シヨ糖脂脂肪酸エステル *クエン酸 *L-酒石酸 *香料 (原料の一部に乳、大豆を含む)	
*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

令和1年6月17日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【鶏肉と野菜のトマト煮】	
*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	
*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 *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	
*おろしにんにく	0.50
【カマンベールチーズコロケ】	
*カマンベールチーズコロケカレー味	50.00
*じゃがいも *チーズフード(乳成分、卵、大豆) *さとう	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*乳等を主要原料とする食品 *たん白加工品(卵) *カレー粉 *食塩 *香辛料 *パン粉(小麦) *でん粉 *脱脂大豆粉 *コーンフラワー *小麦粉 *食物繊維 *大豆繊維 *動物性たん白(豚肉、卵) *植物性たん白(小麦) *加工でん粉 *増粘剤 キサンタン(大豆) *コンタミネーション有 (えび、かに)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年6月18日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【わかめご飯】	
*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
【どさんこ汁】	
*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	
*バター	1.00
*生乳 *食塩	
*道産無添加味噌白	8.00
*大豆 *米 *食塩	
*味パック	4.50
*いわし *あじ *かつお	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*さば *昆布 *しいたけ	
*おろししょうが	1.00
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
【若鶏のごま照り焼き50】	
*鶏ごま照り焼き	50.00
*鶏肉 *パン粉(乳、小麦、大豆) *粉末状植物性たん白(大豆) *植物油脂 *ごま *しょうゆ(小麦、大豆) *さとう *ぶどう糖 *発酵調味料 *チキンエキス(小麦、大豆、鶏肉) *食塩 *粉末がらスープ (小麦、大豆、豚肉、鶏肉、ごま) *魚介エキス *酵母エキス *増粘剤(加工でん粉) *重曹 *香料(乳) *カロチノイド色素	

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年6月19日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【コッペパン】	
*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
【じゃがベーコン】	
*じゃがいも	70.20
*ぶなしめじ	8.60
*枝豆	7.60
*えだまめ(大豆) *食塩	
*玉ねぎ	43.20
*にんじん	16.20
*バター	2.80
*生乳 *食塩	
*こしょう	0.05
*コングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*ベーコンスライス	16.20
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	10.80
*とうもろこし *食塩	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.20
*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	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
* (原材料に 豚肉、鶏肉、ゼラチンを含む)	
【ささみチーズフライ】	
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 *品質改良剤 *ポリリン酸Na *ピロリン酸Na *グリセリン脂肪酸エステル *でん粉	
*揚げ油	3.50
*食用なたね油 *シリコーン	
【ブルーベリージャム】	
*せんいプラスブルーベリー	15.00
*食物繊維(ポリデキストロース) *ブルーベリー *さとう *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
令和1年6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
【鶏肉のおろし煮】	
*だいこん	50.00
*こんにゃく	20.00
*こんにゃく粉	
*水酸化カルシウム	
*にんじん	20.00
*たけのこ乱切り水煮	15.00
*たけのこ	
*クエン酸	
*さやいんげん	10.00
*いんげん	
*なると450	3.50
*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	
*うずら卵水煮	17.00
*うずら卵	
*食塩	
*コンタミネーション有(小麦、大豆)	
*若鶏ももダイス	35.00
*三温糖	1.50
*おろししょうが	0.60
*しょうが	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酸化防止剤(VC)	
*pH調整剤	
*おろしにんにく	0.30
*大根おろし	10.00
*だいこん	
*酢	2.00
*米	
*アルコール	
*酒粕	
*食塩	
*コンタミネーション有(りんご)	
*かつおエキス	3.50
*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、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン)	
*丸大豆しょうゆ	5.50
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
【えびしゅうまい(2個)】	
*無添加えびしゅうまい	18.00
*えび	
*玉ねぎ	
*たら	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食用精製加工油脂	
*パン粉(小麦)	
*でん粉	
*デキストリン	
*調味料	
さとう	
食塩	
ほたてエキス	
還元水あめ	
えびエキス	
たん白加水分解物(小麦)	
酵母エキス	
香辛料	
*ピロリン酸鉄	
*小麦粉	
*コンタミネーション有(卵、乳、かに)	
*無添加えびしゅうまい	18.00
*えび	
*玉ねぎ	
*たら	
*食用精製加工油脂	
*パン粉(小麦)	
*でん粉	
*デキストリン	
*調味料	
さとう	
食塩	
ほたてエキス	
還元水あめ	
えびエキス	
たん白加水分解物(小麦)	
酵母エキス	
香辛料	
*ピロリン酸鉄	
*小麦粉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有(卵、乳、かに)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年6月21日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ボークカレー】	
*ごはん80	80.00
*じゃがいも	35.00
*麦	7.00
*大麦	
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	20.00
*豚ももスライス	28.00
*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(アレルギー含まず)、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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*アレルギーフリーカレーフレーク	6.00
*でん粉 *食用油脂(パーム油、なたね油) *さとう *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 *ショ糖脂肪酸エステル *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	0.80

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

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *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	
*デミグラスソースフレーク	3.00
*豚脂 *小麦粉 *ビーフエキス(牛肉) *チキンブイヨンパウダー(鶏肉) *さとう *ソテードオニオン *にんじん *トマトパウダー *食塩 *ぶどう糖 *カカオマス *ポテトフレーク *オニオンパウダー *たん白加水分解物 (かつお、いわし) *ゼラチン(豚肉) *セロリ *香辛料 *赤ワインパウダー *カラメル *とうがらし色素 *L-グルタミン酸ナトリウム *乳酸ナトリウム	

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年6月21日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)	献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ボークカレー】		*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	
*シヨ糖脂肪酸エステル *クエン酸 *L-酒石酸 *香料 *(原料の一部に乳、大豆を含む)			
*スープストック(無塩)	2.00		
*ボークエキス *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)			
*脱脂粉乳	4.00		
*生乳			
【牛乳】			
*牛乳200	206.00		
【プルプルゼリー】			
*ミックスフルーツ	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)			

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年6月24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
【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	3.80
*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	2.00
*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)	
*サラダ油	0.50
*食用なたね油	
*シリコーン	
*大豆ミート(ミンチ)	5.00
*脱脂大豆	
*コンタミネーション有 (小麦)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【揚げぎょうざ(2個)】	
*餃子17g強化品	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	
*コンタミネーション有 (卵、乳、えび、かに)	
*餃子17g強化品	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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*さとう	
*香辛料	
*加工でん粉	
*炭酸Ca	
*ピロリン酸鉄	
*コンタミネーション有 (卵、乳、えび、かに)	
*揚げ油	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

令和1年6月25日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【バーガーパン】	
*バーガーパン70	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	
【牛乳】	
*牛乳200	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	6.00
*デュラム小麦のセモリナ	
*じゃがいも	10.00
*乾燥パセリ	0.10
*ぶなしめじ	5.00
*オリーブ油	0.10
*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	
*ポークウィンナーズキンレス	10.00
*豚肉(豚脂肪含)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩 *さとう *香辛料 白こしょう カルワイ キャラウエー	
*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) *pH調整剤	
*スープストック(無塩)	3.00
*ボークエキス *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)	
*おろしにんにく	0.15
*チキンコンソメ ベースタイプ	2.50
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
【テリヤキハンバーグ】	
*テリヤキハンバーグ	45.00
*鶏肉 *玉ねぎ *ペースト状植物性たん白(小麦、大豆) *パン粉(乳、小麦、大豆) *豚脂 *粒状植物性たん白(大豆) *マーガリン *しょうゆ(小麦、大豆) *牛肉エキス(牛肉、大豆) *食塩 *ウスターソース(大豆、りんご) *トマトケチャップ *しょうが *さとう *香辛料(大豆) *ぶどう糖 *乾燥卵白 *調味料(アミノ酸等) *着色料(ココア) *カラメル色素 *水あめ *清酒 *チキンエキス(鶏肉)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*増粘剤 (加工でん粉、キサンタンガム)	
【国産さくらんぼゼリー】	
*国産さくらんぼゼリー50	50.00
*さくらんぼ果汁 *さとう *水あめ *果糖 *ぶどう糖 *乳酸Ca *加工でん粉 *ゲル化剤 *酸味料 *香料 *クエン酸鉄Na *着色料 *ビタミンC *コンタミネーション有(小麦、卵、乳)	

アレルギ－表

小学校・本献立
令和1年6月26日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん(少なめ)】	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【白菜と肉団子のスープ】	
*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
*若鶏むねスライス	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 *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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*粒こしょう	0.05
*ブラックペッパー	
*乾燥パセリ	0.06
*北京しょうゆラーメンスープ	2.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
【キャベツメンチカツ】	
*キャベツメンチカツ	40.00
*キャベツ *鶏肉 *植物性たん白(大豆) *豚脂 *ポークオイル(豚肉) *パン粉(乳、小麦、大豆) *小麦粉 *コーンフラワー *植物油脂(大豆) *フライミックス粉(卵、小麦) *でん粉 *さとう *食塩 *ポークエキス(豚肉) *しょうゆ(小麦、大豆) *香辛料 *加工でん粉 *アミノ酸 *リン酸塩 *着色料 *焼成Ca *コンタミネーション有 (えび、かに)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	

アレルギー表

小学校・本献立
令和1年6月27日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【鹿児島ラーメン】	
*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)	
*長ねぎ	10.00
*チャーシュー	15.00
*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 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 (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)	
*キャベツ	33.00
*もやし	10.00
*がらフレッシュ白湯	10.00
*豚骨肉 *豚脂 *食塩 *酸化防止剤(ビタミンE)	
*こってり豚骨しょうゆ	20.00
*しょうゆ(小麦、大豆) *畜肉エキス(豚肉)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*動物油脂(豚肉) *たん白加水分解物 (小麦、大豆、豚肉) *さとう *食塩 *香味油(豚肉) *ゼラチン *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *増粘剤(キサンタンガム)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【黒豚しゅうまい】	
*黒豚しゅうまい27g	27.00
*豚肉 *鶏肉(卵) *小麦粉 *豚脂 *玉ねぎ *でん粉 *たけのこ *さとう *粒状大豆たん白(大豆) *しょうゆ(小麦、大豆) *ごま油 *卵白(卵) *なたね油 *オイスターソース(小麦、大豆) *香辛料 *食塩 *ホタテエキス調味料(大豆) *大豆粉 *調味料(アミノ酸等)	
*揚げ油	2.70
*食用なたね油	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*シリコン	
【安納芋のプリン】	
*種子島産安納芋のプリンFe・Ca	40.00
*安納芋ペースト *豆乳加工食品(大豆) *さとう *ぶどう糖 *果糖ぶどう糖液糖 *グラニュー糖 *メープルシロップ *でん粉 *ゲル化剤 *加工でん粉 *香料 *炭酸Ca *着色料 *乳化剤 *PH調節剤 *セルロース *ピロリン酸鉄 *塩化マグネシウム *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳)	

アレルギー表

小学校・本献立
令和1年6月28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
【豚キムチ丼】	
*豚ももスライス	33.00
*にら	5.00
*三温糖	1.00
*キャベツ	35.00
*ごま いり	0.50
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	10.00
*ぶなしめじ	10.00
*ごま油	0.10
*マイルドキムチ	30.00
*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)	
*かつお節エキス	
*たん白加水分解物 (大豆、ゼラチン)	
*魚醤	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*絹厚揚げ	30.00
*豆乳(大豆)	
*植物油脂 なたね、とうもろこし	
*安定剤 ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉 (タピオカでん粉)	
*結着剤 トランスグルタミナーゼ製剤	
*豆腐用凝固剤 塩化マグネシウム	
*テンメンジャン	0.80
*味噌(大豆)	
*さとう	
*カラメル色素	
*酒精	
*丸大豆しょうゆ	6.00
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*清酒	1.00
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
*豆板醤	0.10
*とうがらし	
*そら豆	
*食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酵母エキス	
*酸味料	
*増粘剤(キサンタンガム)	
【ビーフン】	
*焼きビーフン	50.00
*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	