

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年8月19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
【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
*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	
*三温糖	1.50
*玉ねぎ	25.00
*にんじん	5.00
*ピーマン	10.00
*赤味噌	4.00
*大豆 *米 *食塩 *酒精	
*道産無添加味噌白	3.80
*大豆 *米 *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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*おろしにんにく	0.50
*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)	
【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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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) *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	

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年8月20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
【鶏肉と野菜のトマト煮】	
*若鶏ももダイス	25.00
*豆乳クリーム	3.00
*大豆 *酸化防止剤(ビタミンE)	
*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
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*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 *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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *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	

アレルギー表

小学校・本献立
令和1年8月20日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【鶏肉と野菜のトマト煮】	
*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
【テリヤキチキン】	
*テリヤキチキン	40.00
*鶏もも肉 *こいくちしょうゆ(小麦、大豆) *さとう *みりん *発酵調味料 *酵母エキス *食塩 *カラメル *加工でん粉	

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年8月21日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【メロンパン】	
*メロンパン	70.00
*強力粉 *さとう *食塩 *脱脂粉乳 *鶏卵 *イースト *イーストフード *マーガリン *薄力粉	
【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) *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

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*脱脂粉乳	3.00
*生乳	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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(アレルギー含まず) *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)	
*スープストック(無塩)	3.00
*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)	
*コーンペースト	30.00
*バター	1.00
*生乳 *食塩	
*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)	
*乾燥パセリ	0.10
*こしょう	0.10
*コーングリッツ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コーンフラワー *こしょう	
【つくねハンバーグ】	
*つくねハンバーグ	60.00
*鶏肉 *玉ねぎ *粉末状植物性たん白(大豆) *パン粉(小麦、大豆) *しょうゆ(小麦、大豆) *長芋(やまいも含む) *長ねぎ *さとう *香辛料 *食塩 *卵白(卵含む) *でん粉 *鶏ガラスープ *アミノ酸液 *発酵調味料 *着色料(カラメル、ココア) *増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類) *調味料(アミノ酸) *酸味料	

アレルギー表

小学校・本献立
令和1年8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
【いなむどっち汁】	
*豚ももスライス	20.00
*こんにやく	20.00
*こんにやく粉	
*石灰	
*さつま揚げ	10.00
*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	
*道産乾燥椎茸スライス	0.50
*油揚げ冷凍(カット)	5.00
*大豆	
*なたね油	
*凝固剤	
*だいこん	20.00
*道産無添加味噌白	8.00
*大豆	
*米	
*食塩	
*本みりん	0.20
*もち米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*糖類	
*かつおエキス	2.00
*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、さけ、さば、大豆、 鶏肉、豚肉、ゼラチン)	
【豆腐ともやしのチャンプルー】	
*木綿豆腐	30.00
*大豆	
*もやし	30.00
*にんじん	15.00
*豚細切もも	15.00
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*天日塩	0.50
*天日塩	
*粗製海水塩化マグネシウム (にがり)	
*塩化マグネシウム	
*こしょう	0.05
*コーングリッツ	
*コーンフラワー	
*こしょう	
*丸大豆しょうゆ	1.00
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*サラダ油	0.30
*食用なたね油	
*シリコーン	
*糸かつお50g	0.18
*かつおのふし	
【パインゼリー】	
*スイートパインゼリー	50.00
*パインアップル果汁	
*ぶどう糖	
*難消化性デキストリン	
*さとう	
*果糖	
*ゲル化剤	
*酸味料	
*香料	
*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8月23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
*にんじん	25.00
*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	0.50
*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	
【かれのいの唐揚げ】	
*道産かれのいの唐揚げ45g	45.00
*かれのい	
*小麦粉	
*パン粉	
*米粉	
*さとう	
*食塩	
*粉末しょうゆ(小麦、大豆)	
*香辛料	
*揚げ油	4.50
*食用なたね油	
*シリコーン	
【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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*カラギナン	

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年8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
【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	0.30
*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、さけ、さば、大豆、 鶏肉、豚肉、ゼラチン)	
【春巻き】	
*パリパリ春巻き35	35.00
*たけのこ *にんじん *キャベツ *植物油脂(大豆、ごま) *玉ねぎ *粒状植物性たん白(大豆) *はるさめ *豚肉 *しょうゆ(小麦、大豆) *小麦粉 *ショートニング(大豆) *豚脂 *しいたけ *きくらげ *さとう *でん粉 *食塩 *ポークブイヨン(豚肉) *オイスターソース *魚介エキス *XO醤(えび、小麦、大豆、 鶏肉、豚肉) *香辛料 *水あめ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*グルテン(小麦) *加工でん粉 *ソルビトール *セルロース *調味料(アミノ酸等) *乳化剤 *増粘剤(キサンタンガム)	
*揚げ油	3.50
*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8月27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
【麻婆豆腐】	
*木綿豆腐	144.00
*大豆	
*豚挽肉	30.00
*でん粉	4.00
*さとう	0.33
*にら	3.00
*長ねぎ	9.50
*道産無添加味噌白	2.75
*大豆	
*米	
*食塩	
*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	
*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
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酸化防止剤(ビタミンE)	
*サラダ油	0.40
*食用なたね油	
*シリコーン	
*テンメンジャン	1.65
*味噌(大豆)	
*さとう	
*カラメル色素	
*酒精	
*豆粕醬	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)	
*丸大豆しょうゆ	6.00
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*大豆ミート(ミンチ)	5.00
*大豆たん白	
*コンタミネーション有 (小麦)	
*清酒	4.95
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
【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	
*食用精製加工油脂	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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8月28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
【キラキラコンソメスープ】	
*キャベツ	30.00
*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 *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	
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	10.00
*だいこん	10.00
*ホールコーン	5.00
*とうもろこし *食塩	
*乾燥パセリ	0.50

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *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)	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 *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)	
*こしょう	0.10
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*星のパスタ	6.00
*ホワイトソルガム	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【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	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【せんいプラスジャムりんご】	
*せんいプラスジャムりんご	15.00
*食物繊維(ポリデキストロース) *りんご *糖類(さとう) *糖類(水あめ) *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8月29日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【塩ラーメン】	
*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)	
*北京塩ラーメンスープ	12.00
*食塩 *ポークエキス(豚肉) *食用植物油(大豆) *香辛料(しょうが、こしょう) *調味料(アミノ酸等)	
*もやし	35.00
*長ねぎ	15.00
*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 (L-グルタミン酸ナトリウム) *食塩 *野菜(しょうが、にんにく、 にんじん、玉ねぎ)	
*コーン 冷凍	8.00
*にんじん	10.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*こしょう	0.10
*コングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*清湯スープ	5.00
*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)	
*おろししょうが	0.30
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*おろしにんにく	0.50
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【かぼちゃコロッケ】	
*南瓜コロッケ	50.00
*かぼちゃ *パン粉(小麦、大豆) *小麦粉 *玉ねぎ *さとう	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*小麦粉加工品 *乾燥マッシュポテト *食用植物油脂 *でん粉 *貝Ca(Ca38%含有) *食塩 *酵母粉末(Fe1.5%含有)	
*揚げ油	5.00
*食用なたね油 *シリコン	
【チーズ】	
*MBPベビーチーズ	12.00
*ナチュラルチーズ(乳) *ミルクカルシウム(乳) *乳たん白質(乳) *乳化剤 *コンタミネーション有 (小麦、大豆、落花生、牛肉、豚肉)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年8月30日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【麦ごはん】	
*ごはん 80	80.00
*麦	8.00
*大麦	
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【夏野菜カレー】	
*じゃがいも	20.00
*玉ねぎ	30.00
*ズッキーニ	10.00
*にんじん	20.00
*ピーマン	5.00
*ダイストマト	5.00
*調理用牛乳 10kg入り	28.00
*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)	
*若鶏ももダイス	25.00
*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	
*パナナ	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*カラメルI	
*L-グルタミン酸ナトリウム	
*5-ヌクレオチドナトリウム	
*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	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*シリコン	
*トマトケチャップ	2.80
*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	
*パーモントフレーク	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)	
*パナナペースト	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*デミグラスソースフレーク	3.50
*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	

アレルギー表

小学校・本献立
令和1年8月30日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【夏野菜カレー】	
*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)	
*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	2.00
*生乳	
【シークワサーゼリーのフルーツ和え】	
*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	
*沖縄シークワサーのジュレ VC・Fe	25.00
*果糖ぶどう糖液糖 *シークワサー果汁 *酸味料 *ゲル化剤 *増粘多糖類 *加工でん粉 *ビタミンC	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*クエン酸鉄Na *水あめ	
*ミックسد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	