

## アレルギー表

小学校・本献立

令和1年10月1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>【キャベツと豚肉の味噌炒め】</b>	
*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
*赤味噌	4.00
*大豆 *米 *食塩 *酒精	
*ピーマンカット	8.00
*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)	
<b>【ポークしゅうまい(2個)】</b>	
*無添加国産ポークしゅうまい	18.00
*豚肉 *玉ねぎ *パン粉(小麦) *でん粉 *しょうがペースト	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*調味料 さとう 食塩 酵母エキス ポークエキス(豚肉) 香辛料 *皮 小麦粉 還元水あめ *コンタミネーション有 (えび、かに、卵、乳成分)	
*無添加国産ポークしゅうまい	18.00
*豚肉 *玉ねぎ *パン粉(小麦) *でん粉 *しょうがペースト *調味料 さとう 食塩 酵母エキス ポークエキス(豚肉) 香辛料 *皮 小麦粉 還元水あめ *コンタミネーション有 (えび、かに、卵、乳成分)	

## アレルギー表

小学校・本献立  
令和1年10月2日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【メロンパン】</b>	
*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	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【ホワイトシチュー】</b>	
*若鶏ももダイス	30.00
*じゃがいも	30.00
*ミニブロッコリー	10.00
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	10.00
*調理用牛乳10kg入り	40.00
*バター	2.00
*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	
*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)	
*コーンクリーム	4.00
*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	
*乾燥パセリ	0.02
*天日塩	0.01
*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	
*とろけるクリームシチューフレーク	6.00
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*ベシヤメルソース	4.00
*小麦粉	
*豚脂(アレルギー含まず)	
*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)	
*チキンコンソメ ベースタ	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	
*にんじん	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*液体塩こうじ	0.10
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
<b>【デミグラスソースハンバーグ】</b>	
*ふっくらハンバーグ(デミソース)	60.00
*鶏肉	
*玉ねぎ	
*植物性たん白(大豆)	
*牛脂(牛肉)	
*牛肉	
*豚肉	
*パン粉(小麦)	
*小麦粉加工品	
*食塩	
*調味エキス(牛肉、豚肉)	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*ウスターソース (大豆、りんご)	
*香辛料	
*酵母エキス	
*植物油脂(大豆)	
*加工でん粉	
*炭酸カルシウム	
*キシロース	
*アミノ酸等	
*着色料(大豆)	
*ピロリン酸鉄	

# アレルギー表

小学校・本献立

令和1年10月2日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【デミグラスソースハンバーグ】</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>*デミグラスソース (小麦、牛肉、大豆、豚肉)</li> <li>*トマトケチャップ</li> <li>*さとう</li> <li>*発酵調味料</li> <li>*トマトピューレ</li> <li>*チキンコンソメ (小麦、大豆、鶏肉)</li> <li>*調味エキス(小麦、牛肉、大豆)</li> <li>*シーズニングオイル (小麦、牛肉、大豆)</li> <li>*増粘剤</li> <li>*乳化剤(大豆)</li> <li>*酸味料</li> <li>*香辛料抽出物</li> <li>*コンタミネーション有 (卵、乳、えび、かに)</li> </ul>	

## アレルギー表

小学校・本献立  
令和1年10月3日(木)

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>【きのこ汁】</b>	
*えのきたけ	10.00
*ぶなしめじ	10.00
*国産水煮しいたけ	10.00
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *クエン酸	
*まいたけ水煮	10.00
*エリンギ水煮500	5.00
*エリンギ *食塩 *クエン酸 *VC	
*長ねぎ	10.00
*にんじん	5.00
*若鶏むねスライス	13.00
*味パック	5.00
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ	
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
*道産無添加味噌白	8.00
*大豆 *米 *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【白身魚フライ】</b>	
*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	
<b>【ソース】</b>	
*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	
<b>【りんごゼリー】</b>	
*国産りんごゼリー	50.00
*りんご果汁(還元) *ぶどう糖 *難消化性デキストリン	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*水あめ *果糖 *グラニュー糖 *加工でん粉 *ゲル化剤 *酸味料 *香料 *クエン酸鉄Na *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳成分)	

## アレルギー表

小学校・本献立  
令和1年10月4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>【炒り鶏】</b>	
*若鶏ももダイス	50.00
*こんにやく	25.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*液体塩こうじ	0.20
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*乱切ごぼう	20.00
*乱切にんじん	15.00
*たけのこ乱切り水煮	20.00
*たけのこ	
*クエン酸	
*つと	10.00
*たら	
*さとう	
*でん粉	
*食塩	
*枝豆	5.00
*えだまめ(大豆)	
*食塩	
*さとう	2.50
*丸大豆しょうゆ	4.50
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*本みりん	0.80
*もち米	
*米こうじ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*醸造アルコール	
*糖類	
*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、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	
<b>【さば和風カツ】</b>	
*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	
<b>【代替飲み物】</b>	
*麦茶	100.00
*六条大麦	
*豆乳	200.00
*脱皮大豆	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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10月7日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【栗ごはん】</b>	
*ごはん70	70.00
*蒸し栗カット	30.00
*栗 *さとう *食塩 *乳酸Ca(加工助剤) *ビタミンC(加工助剤) *亜硫酸塩(加工助剤)	
*塩	0.01
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【さつま汁】</b>	
*さつまいも	30.00
*にんじん	10.00
*つきこんにやく	20.00
*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	9.50
*若鶏ももスライス	10.00
*道産無添加味噌白	8.00
*大豆 *米 *食塩	
*液体塩こうじ	0.20
*米こうじ *食塩 *酒精	
*味パック	5.00
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*しいたけ	
<b>【さんま竜田揚げ】</b>	
*さんま竜田揚げ	17.00
*さんま *でん粉 *天ぷら粉(卵、小麦) *しょうゆ(大豆、小麦粉) *しょうがペースト *食塩 *揚げ油(大豆) *膨張剤 *増粘多糖類 *着色料	
*さんま竜田揚げ	17.00
*さんま *でん粉 *天ぷら粉(卵、小麦) *しょうゆ(大豆、小麦粉) *しょうがペースト *食塩 *揚げ油(大豆) *膨張剤 *増粘多糖類 *着色料	
*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10月8日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【糖蜜パン】</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%)	
*三温糖・パン加工用	8.50
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【マカロニのハヤシ風煮】</b>	
*豚ももスライス	35.00
*枝豆	5.00
*えだまめ(大豆)	
*食塩	
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*ゆめちからで作ったペンネ	10.00
*小麦粉	
*さとう	0.10
*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	10.00
*バター	1.00
*生乳	
*食塩	
*こしょう	0.05
*コーングリッツ	
*コーンフラワー	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*こしょう	
*おろしにんにく	0.30
*サラダ油	0.20
*食用なたね油	
*シリコーン	
*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 さば、りんご、ゼラチン)	
*ハヤシフレーク	12.00
*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(バーム油、牛脂、 なたね油、大豆油)	
*小麦粉	
*さとう	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*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)	
<b>【チキンピカタ】</b>	
*チキンピカタ40	40.00
*鶏肉	
*パン粉(乳、小麦、大豆)	
*でん粉	
*さとう	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*粉末状植物性たん白(大豆)	
*粒状植物性たん白(大豆)	
*食塩	
*チキンエキス調味料(小麦、 大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン)	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*植物油脂	
*香辛料	
*全卵	
*還元水あめ	
*小麦粉	
*米粉	
*たん白加水分解物(豚肉)	
*チーズ(乳)	
*バセリ	
*バーム油	
*トレハロース	
*増粘多糖類	
*カロチノイド色素	
*重曹	
*加工でん粉	
*香料	

## アレルギー表

小学校・本献立  
令和1年10月9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>【厚揚げのそぼろ煮】</b>	
*じゃがいも	55.00
*丸大豆しょうゆ	6.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*でん粉	1.00
*じゃがいもでん粉	
*三温糖	2.00
*絹厚揚げ	40.00
*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	
*枝豆	5.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*玉ねぎ	40.00
*にんじん	10.00
*若鶏挽肉	30.00
*液体塩こうじ	0.20
*米こうじ *食塩 *酒精	

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	
*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、さけ、さば、大豆、 鶏肉、豚肉、ゼラチン)	
*おろししょうが	0.50
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
<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

令和1年10月10日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【わかめうどん】</b>	
*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)	
*若鶏ももスライス	27.00
*油揚げ	6.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 (ごま)	
*玉ねぎ	10.00
*長ねぎ	15.00
赤蒲鉾スライス5mmスライスR	5.00
*魚肉 *卵白 *さとう *食塩 *発酵調味料 *植物油(大豆) *魚介エキス *加工でん粉(小麦、コーン) *ヒドロキシプロピル化リン橋でん粉 *L-グルタミン酸Na *酢酸Na *グリシン *フマル酸-Na *乳酸Ca *コチニール色素	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*国産水煮しいたけ	5.00
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *クエン酸	
*関西風うどんだし	7.00
*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)	
*本みりん	1.00
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*清酒	2.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*丸大豆しょうゆ	1.50
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【春巻き(ピザポテト)】</b>	
*パリッと春巻きピザポテト	50.00
*玉ねぎ *にんじん *トマトペースト *粒状植物性たん白(大豆) *植物油(大豆) *マッシュポテト *でん粉 *小麦粉 *ショートニング(大豆) *チーズフード(卵、乳) *さとう *コンソメパウダー(鶏肉) *食塩 *にんにくペースト *香辛料 *乾燥パセリ *皮 小麦粉 植物油(大豆) 粉あめ ショートニング(大豆) 食塩 ソルビトール 乳化剤 増粘剤(キサンタンガム)	
*揚げ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【ブルーベリーゼリー】</b>	
*ブルーベリーゼリー	50.00
*ブルーベリー果汁(還元) *ぶどう糖	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*水あめ *グラニュー糖 *果糖ぶどう糖液糖 *難消化性デキストリン *ゲル化剤 *加工でん粉 *酸味料 *香料 *クエン酸第一鉄Na *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳成分)	

## アレルギー表

小学校・本献立

令和1年10月11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>【いもたき】</b>	
*さといも 冷凍	25.00
*里芋	
*にんじん	15.00
*こんにやく	30.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*若鶏ももダイス	30.00
*液体塩こうじ	0.60
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*油揚げ	3.00
*大豆	
*油	
*コンタミネーション有 (ごま)	
*冷凍白玉	20.00
*もち米粉	
*加工でん粉	
*酵素(大豆)	
*道産乾燥椎茸スライス	1.00
*さやいんげん	5.00
*いんげん	
*三温糖	2.50
*清酒	3.00
*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)
*丸大豆しょうゆ	6.00
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*味パック	5.00
*いわし	
*あじ	
*かつお	
*さば	
*昆布	
*しいたけ	
*サラダ油	0.10
*食用なたね油	
*シリコーン	
*天日塩	0.01
*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	
<b>【じゃこ天】</b>	
*宇和島のじゃこ天	50.00
*たら	
*ほき	
*ほたるじゃこ	
*太刀魚	
*ぐち	
*あじ	
*豚脂	
*食塩	
*魚肉エキス	
*卵白粉(卵)	
*発酵調味料	
*糖類(さとう、ぶどう糖)	
*加工でん粉(小麦)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸等) (大豆、ゼラチン)	
*揚げ油	3.00
*食用なたね油	
*シリコーン	
<b>【みかんタルト】</b>	
*お米de国産みかんタルト	35.00
*みかん・シラップづけ	
*うんしゅうみかん果汁	
*水あめ	
*さとう	
*ゲル化剤	
*酸味料	
*香料	
*ビタミンC	
*豆乳(大豆)	
*米粉	
*植物油	
*調整豆乳粉末(大豆)	
*加工でん粉	
*膨張剤	
*凝固剤	
*乳化剤	
*ショートニング	
*コーンフラワー	
*でん粉	
*食用油脂	
*増粘剤(キサンタンガム)	
*ピロリン酸第二鉄	

## アレルギー表

小学校・本献立

令和1年10月15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>【豚肉と春雨の中華炒め】</b>	
*豚ももスライス	40.00
*おろしにんにく	0.50
*液体塩こうじ	0.60
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*でん粉	1.00
*じゃがいもでん粉	
*さとう	1.00
*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	0.50
*はるさめ	5.00
*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	
*オイスターソース	4.80
*魚介エキス	
*さとう	
*かき	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酵母エキス	
*調味料(アミノ酸等)	
*増粘剤(加工でん粉)	
*酒精	
*サラダ油	0.50
*食用なたね油	
*シリコーン	
*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)	
*たけのこ水煮・短冊	10.00
<b>【肉コロッケ】</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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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

令和1年10月16日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【コッペパン】</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>【ニョッキのクリーム煮】</b>	
*玉ねぎ	30.00
*コーン冷凍	5.00
*とうもろこし	
*にんじん	10.00
*枝豆	5.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*ミニブロッコリー	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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ポテトニョッキ	25.00
*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
*クリームコーン冷凍	10.00
*とうもろこし *脱脂濃縮乳 *コーンスターチ *さとう *食塩	
*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	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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *にんじん	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*バター	1.50
*生乳 *食塩	
*天日塩	0.01
*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	
*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 *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	
*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)	

# アレルギー表

小学校・本献立

令和1年10月16日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ニョッキのクリーム煮】</b>	
*ベシャメルソース	3.00
*小麦粉 *豚脂(アレルギー含まず) *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)	
<b>【元気オムレツ】</b>	
*元気いっぱいオムレツ	35.00
*鶏卵 *じゃがいも *ウインナーソーセージ (卵、乳、豚肉、鶏肉) *でん粉 *さとう *みりん *食塩 *乳酸 *メタリン酸Na *あおさ粉 *植物油(大豆、なたね)	
*揚げ油	3.50
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【せんいプラスジャムりんご】</b>	
*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－表

小学校・本献立

令和1年10月17日(木)

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>【肉じゃが】</b>	
*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	
*液体塩こうじ	0.30
*米こうじ *食塩 *酒精	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>*かつおエキス</b>	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、さけ、さば、大豆、 鶏肉、豚肉、ゼラチン)	
<b>【サーモンフライ】</b>	
<b>*サーモンフライ40</b>	40.00
*さけ *野菜パン粉(乳、小麦、大豆) *でん粉 *食塩 *パプリカ粉末 *増粘多糖類 *小麦粉	
<b>*揚げ油</b>	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【ソース】</b>	
<b>*小袋ソース</b>	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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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

令和1年10月18日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【チキンカレー】</b>	
*ごはん80	80.00
*麦	8.00
*大麦	
*じゃがいも	35.00
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	20.00
*調理用牛乳10kg入り	28.00
*若鶏ももダイス	30.00
*液体塩こうじ	0.40
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*さとう	
*カレー粉	
*オニオンパウダー	
*酵母エキスパウダー	
*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	
*シヨ糖脂脂肪酸エステル	
*クエン酸	
*香料	
*食塩	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*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	
*ブラウンルウ(小麦)	

# アレルギー表

小学校・本献立

令和1年10月18日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【チキンカレー】</b>	
*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	
*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)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【黄桃缶】</b>	
*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10月21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>【麻婆豆腐】</b>	
*木綿豆腐	144.00
*大豆	
*豚挽肉	30.00
*でん粉	4.00
*じゃがいもでん粉	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*テンメンジャン	1.65
*味噌(大豆)	
*さとう	
*カラメル色素	
*酒精	
*丸大豆しょうゆ	6.05
*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	
*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)	
<b>【ビーフン】</b>	
*焼きビーフン	50.00
*ビーフン	
*キャベツ	
*玉ねぎ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	

## アレルギー表

小学校・本献立  
令和1年10月23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>【いもだんご汁】</b>	
*いももち	20.00
*じゃがいも *でん粉 *さとう *食塩 *加工でん粉	
*ささがきにんじん	8.00
*ささがきごぼう	8.00
*長ねぎ	10.00
*冷凍豆腐Fe・Ca・繊維強化	20.00
*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	
*若鶏むねスライス	20.00
*液体塩こうじ	0.20
*米こうじ *食塩 *酒精	
*道産無添加味噌白	8.00
*大豆 *米 *食塩	
*味パック	6.00
*いわし *あじ *かつお *さば	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*昆布 *しいたけ	
<b>【焼き肉風】</b>	
*豚ももスライス	40.00
*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	
*サラダ油	0.30
*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	
<b>【のりつくだに】</b>	
*減塩のりつくだにFe強化	5.00
*しょうゆ(小麦、大豆) *水あめ *干しヒトエグサ *さとう *ばれいしょでん粉 *はちみつ *かつおエキス	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*かきエキス *酵母エキス *クエン酸鉄ナトリウム *増粘多糖類 *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  
令和1年10月24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、かに、 牛肉、さけ、鶏肉、豚肉)	
*にんにく	5.00
*長ねぎ	10.00
*はくさい	10.00
*もやし	10.00
*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、ごま、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)	

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)	
*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、 にんにく、玉ねぎ)	
*でん粉	1.00
*じゃがいもでん粉	
*こしょう	0.10
*コングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*にんにくペースト	25.00
*野菜ベース	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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ウスターソース	5.00
*トマト *玉ねぎ *にんにく *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	0.60
*がらスープ(ポーク&チキン)	7.00
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	
*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	
*給食用マイルドカレーフレーク	0.50
*豚脂 *小麦粉 *さとう *食塩 *でん粉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*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)	
*黒しょうゆラーメンスープ	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 *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)	

## アレルギー表

小学校・本献立

令和1年10月24日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【室蘭カレーラーメン】</b>	
*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>*サラダ油</b>	0.50
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>*そばつゆ</b>	2.80
*しょうゆ *さとう *食塩 *削りぶし(かつお、さば) *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>*トマトケチャップ</b>	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	
<b>*バーモントフレーク</b>	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) *脱脂粉乳 *トマトパウダー	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
<b>*フルーツチャツネ</b>	1.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*DL-リンゴ酸 *カラメル *香料	
<b>*丸大豆しょうゆ</b>	3.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
<b>*本みりん</b>	1.00
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
<b>*清酒</b>	1.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
<b>【牛乳】</b>	
<b>*牛乳200</b>	206.00
<b>【フルーツゼリー和え】</b>	
<b>*ブロックゼリー</b>	30.00
*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	
<b>*ミックスドフルーツ</b>	25.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>*ナタデココ</b>	25.00
*ナタデココ *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *クエン酸	

## アレルギー表

小学校・本献立  
令和1年10月25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>【なめこ汁】</b>	
*冷凍豆腐Fe・Ca・繊維強化	30.00
*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	
*味パック	6.00
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ	
*道産無添加味噌白	8.00
*大豆 *米 *食塩	
*油揚げ	10.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 (ごま)	
*もやし	5.00
*長ねぎ	10.00
*乾燥わかめ	0.30
*湯通し塩蔵わかめ *コンタミネーション有 (えび、かに)	
*なめこ水煮	20.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
<b>【豚丼】</b>	
*豚ももスライス	52.00
*にんじん	10.00
*液体塩こうじ	0.20
*米こうじ *食塩 *酒精	
*小松菜 冷凍	5.00
*玉ねぎ	40.00
*おろししょうが	0.30
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*三温糖	0.80
*かつおエキス	1.00
*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、さけ、さば、大豆、 鶏肉、豚肉、ゼラチン)	
*丸大豆しょうゆ	3.00
*大豆 *小麦 *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*アルコール	
*本みりん	0.50
*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	0.40
*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10月28日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【コッペパン】</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>【ラビオリスープ】</b>	
*にんじん	10.00
*天日塩	0.01
*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	
*玉ねぎ	20.00
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	25.00
*乾燥パセリ	0.20
*ミニブロッコリー	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	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	3.50
*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	
*ラビオリ(ポーク)	20.00
*小麦粉 *食塩 *豚肉 *パン粉 *玉ねぎ *ポークエキス *香辛料 *酵母エキス	
<b>【豆乳コロッケ】</b>	
*豆乳コロッケ	50.00
*パン粉(小麦、大豆) *小麦粉 *豆乳(大豆) *たまねぎ *とうもろこし	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ショートニング *加工でん粉 *さとう *でん粉 *果糖ぶどう糖液糖 *ゼラチン *なたね油 *増粘剤(メチルセルロース) *食塩 *デキストリン *酵母エキス *香辛料	
*サラダ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<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	

## アレルギー表

小学校・本献立

令和1年10月29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>【白だしおでん】</b>	
*ミニがんも	8.00
*粉末状大豆たん白 *植物油脂(なたね油) *にんじん *上新粉 *おから *食塩 *さとう *揚げ油(植物油脂) *クエン酸 *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、えび、かに)	
*魚河岸揚げボール	8.00
*たら *しぼり豆腐 *植物油(大豆) *米油 *にんじん *玉ねぎ *でん粉 *さとう *大豆たん白 *ごぼう *ぶどう糖 *食塩	
*はんぺんあられ	15.00
*魚肉(たら) *でん粉 *さとう *ながいも(やまいも)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩	
*うずら卵水煮	25.00
*うずら卵 *食塩 *コンタミネーション有 (小麦、大豆)	
*だいこん	40.00
*にんじん	15.00
*こんにやく	28.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*おろししょうが	0.50
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*清酒	2.50
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*かつおエキス	2.50
*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)	
*本みりん	2.00
*もち米	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*だし昆布パック	3.50
*昆布 *コンタミネーション有 (さば)	
*天日塩	0.01
*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	
*関西風うどんだし	7.00
*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)	
<b>【チキン豆腐バーグ】</b>	
*チキン豆腐バーグ50	50.00
*鶏肉 *豆腐(大豆) *玉ねぎ *パン粉(小麦、大豆) *植物油脂 *さとう *でん粉 *脱脂粉乳 *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*チキンエキス(鶏肉、大豆) *トマトピューレ *豆腐用凝固剤	

## アレルギー表

小学校・本献立  
令和1年10月30日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ココアパン】</b>	
*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)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【チキンクリーム煮】</b>	
*若鶏ももダイス	36.00
*玉ねぎ	30.00
*液体塩こうじ	0.20
*米こうじ *食塩 *酒精	
*枝豆	10.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*にんじん	10.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*マッシュルーム	10.00
*マッシュルーム *食塩 *ビタミンC *クエン酸 *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、落花生、 牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、 ごま、桃、りんご、ゼラチン)	
*調理用牛乳10kg入り	40.00
*バター	1.50
*生乳 *食塩	
*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	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	8.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*クリームコーン冷凍	10.00
*とうもろこし *脱脂濃縮乳 *コーンスターチ *さとう *食塩	
*コーン冷凍	5.00
*とうもろこし	
*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	3.00
*小麦粉 *豚脂(アレルギー含まず) *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)	
*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)	
<b>【かぼちゃ型ハンバーグ】</b>	
*かぼちゃ型ハンバーグ	40.00
*鶏肉 *玉ねぎ *豚脂 *かぼちゃ *粒状植物性たん白(大豆) *豚肉 *水溶性食物繊維 *食塩 *さとう	



# アレルギー表

小学校・本献立

令和1年10月30日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【かぼちゃ型ハンバーグ】</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>*ぶどう糖</li> <li>*粉末状植物性たん白(大豆)</li> <li>*しょうがペースト</li> <li>*香辛料</li> <li>*酵母エキス</li> <li>*にんにくペースト</li> <li>*加工でん粉</li> <li>*セルロース</li> <li>*貝Ca</li> <li>*ピロリン酸第二鉄</li> </ul>	
*揚げ油	4.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>*食用なたね油</li> <li>*シリコーン</li> </ul>	
<b>【北海道かぼちゃプリン】</b>	
*北海道かぼちゃプリン	35.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>*かぼちゃペースト</li> <li>*さとう</li> <li>*水あめ</li> <li>*食物繊維</li> <li>*ショートニング</li> <li>*粉あめ</li> <li>*ぶどう糖果糖液糖</li> <li>*豆乳加工品(大豆)</li> <li>*食塩</li> <li>*ゲル化剤</li> <li>*香料</li> <li>*着色料(カラメル、カロテン) (ゼラチン)</li> <li>*乳化剤</li> </ul>	

## アレルギー表

小学校・本献立

令和1年10月31日(木)

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>【豚汁】</b>	
*豚ももスライス	25.00
*にんじん	10.00
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*こんにゃく	10.00
*こんにゃく粉	
*水酸化カルシウム	
*じゃがいも	20.00
*絹ごし豆腐	20.00
*大豆	
*だいこん	15.00
*玉ねぎ	10.00
*長ねぎ	10.00
*ささがきごぼう	5.00
*道産無添加味噌白	8.50
*大豆	
*米	
*食塩	
*おろししょうが	1.00
*しょうが	
*酸化防止剤(VC)	
*pH調整剤	
*サラダ油	0.10
*食用なたね油	
*シリコーン	
*味パック	6.00
*いわし	
*あじ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*かつお	
*さば	
*昆布	
*しいたけ	
<b>【いわしの生姜煮】</b>	
*いわしのしょうが煮50g	50.00
*いわし	
*たれ(さとう、しょうゆ、 還元水あめ、発酵調味料、 魚しょう)	
*粉末しょうが	
*調味料(アミノ酸)	
*増粘剤(加工でん粉)	
* (一部に小麦、大豆を含む)	