

## アレルギー表

小学校・本献立

令和1年11月1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>【ドライカレー】</b>	
*豚挽肉	90.00
*オニオンダイス	65.00
*玉ねぎ	
*にんじん	18.00
*グリーンピース	7.00
*ソテーオニオン	15.00
*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、鶏肉、豚肉)	
*とろける給食用カレーフレークN	3.00
*小麦粉 *植物油脂 (パーム油、なたね油) *さとう *でん粉 *食塩 *カレー粉 *デキストリン *さつまいもパウダー *酵母エキスパウダー *白菜エキスパウダー *香辛料 *ローストキャベツパウダー *ローストオニオンパウダー *カラメル	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*でん粉	0.30
*じゃがいもでん粉	
*ウスターソース	8.00
*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)	
*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
*がらすープ(ポーク&チキン)	1.50
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	
*大豆ミート(ミンチ)	4.00
*脱脂大豆 *コンタミネーション有 (小麦)	
*カレー粉	1.20
*ターメリック *コリアンダー *クミン	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*フェヌグリーク *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	2.00
*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'-リボヌクレオチド二ナトリウム *カラメル *ショ糖脂肪酸エステル *DL-りんご酸 *(原材料に卵、大豆、豚肉を含む)	
*サラダ油	0.10
*食用なたね油 *シリコーン	
*トマトケチャップ	8.00
*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	
*丸大豆しょうゆ	5.00
*大豆 *小麦	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩 *アルコール	
<b>【洋なし缶】</b>	
*洋なし缶	43.00
*洋なし *さとう *クエン酸 *塩化カルシウム	
<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

令和1年11月5日(火)

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>【ABCスープ】</b>	
*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 サイコロ切 冷凍	10.00
*乾燥パセリ	0.10
*ぶなしめじ	7.00
*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	
*こしょう	0.10
*コーングリッツ	
*コーンフラワー	
*こしょう	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*コーン冷凍	5.00
*とうもろこし	
*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	
*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)	

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)	
<b>【チキンロイヤルカツ】</b>	
*めぐみ鶏チキンロイヤルカツ	62.00
*鶏肉	
*トマトケチャップ	
*玉ねぎ	
*さとう	
*白ワイン	
*おろしりんご	
*食塩	
*たん白加水分解物(大豆)	
*おろしにんにく	
*豆板醤(大豆、小麦)	
*酵母エキス	
*オニオンパウダー(小麦)	
*ナツメグパウダー	
*デキストリン	
*パン粉(小麦、大豆)	
*粒状植物性たん白(大豆)	
*しょうゆ(大豆、小麦)	
*香辛料	
*でん粉	
*小麦粉	
*ぶどう糖	
*大豆粉	
*植物油脂	
*なたね油、パーム油	
*加工でん粉	
*増粘剤(加工でん粉)	
*重曹	
*香料	
*酸味料	
*酸化防止剤(V.C)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【せんいプラスりんごジャム】</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	

## アレルギー表

小学校・本献立  
令和1年11月6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>【家常豆腐】</b>	
*豚ももスライス	40.00
*たけのこ水煮・短冊	20.00
*丸大豆しょうゆ	1.50
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*さとう	1.50
*絹厚揚げ	33.00
*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	
*こまつな 冷凍カット	5.00
*玉ねぎ	35.00
*にんじん	20.00
*ピーマン	5.00
*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	
*サラダ油	0.10
*食用なたね油 *シリコーン	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*清酒	1.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*赤味噌	4.50
*大豆 *米 *食塩 *酒精	
*豆板醤	0.50
*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)	
*おろししょうが	0.50
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
<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	3.00
*食用なたね油 *シリコーン	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<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	

## アレルギー表

小学校・本献立

令和1年11月7日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【味噌ラーメン】</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)	
*コーン冷凍	5.00
*とうもろこし	
*にんじん	5.00
*長ねぎ	5.00
*にら	3.00
*はくさい	20.00
*もやし	20.00
*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	
*豚挽肉	18.00
*ごま油	0.05
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
*粒こしょう	0.05
*ブラックペッパー	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*がらすープ(ポーク&チキン)	7.50
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	
*北の味噌ラーメンスープ	20.00
*味噌 *畜肉エキス *さとう *動植物油脂 *食塩 *香辛野菜 *ごま *たん白酵素分解物 *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *(原材料に 小麦、大豆、豚肉、さばを含む)	
*おろしにんにく	0.50
*おろししょうが	0.50
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【いももちチーズ】</b>	
*いももちチーズ入り	40.00
*じゃがいも *小麦粉 *牛乳 *マーガリン(大豆) *デキストリン *乳等を主要原料とする食品 *乾燥マッシュポテト *水あめ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*植物油脂 *でん粉 *食塩 *さとう *香辛料 *バター(乳) *ナチュラルチーズ(乳) *加工でん粉 *キシロース *乳化剤(大豆) *香料(大豆)	
*揚げ油	3.00
*食用なたね油 *シリコン	
<b>【小魚アーモンド】</b>	
*小魚アーモンド	5.00
*アーモンド *カタクチイワシ *ごま *さとう *でん粉糖 *食塩 *コンタミネーション有 (えび、かに、カシューナッツ)	

## アレルギ-表

小学校・本献立  
令和1年11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>【冶部煮】</b>	
*若鶏ももダイス	55.00
*乱切にんじん	25.00
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
*さといも 冷凍	20.00
*里芋	
*小松菜 冷凍	15.00
*ぶなしめじ	15.00
*すだれ麩	10.00
*小麦粉たん白 *すだれ粉	
*清酒	2.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*本みりん	2.00
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*味パック	5.00
*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)
*だし昆布パック	2.00
*昆布 *コンタミネーション有 (さば)	
*薄力粉	3.00
*丸大豆しょうゆ	5.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
<b>【さんま味噌煮】</b>	
*さんま味噌煮	37.00
*さんま *豆味噌(大豆) *上白糖 *こいくちしょうゆ(大豆、小麦) *みりん *合成清酒(小麦) *米粉 *しょうが *にんにく *穀物酢 *顆粒風味調味料 (大豆、小麦、鶏肉) *寒天	

## アレルギー表

小学校・本献立

令和1年11月11日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【バーガーパン】</b>	
*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(大豆含む)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【野菜スープ】</b>	
*にんじん	7.00
*学とり肉団子	35.00
*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)	
*もやし	10.00
*ぶなしめじ	3.00
*長ねぎ	9.00
*はくさい	35.00
*乾燥パセリ	0.06

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*ごま いり	0.30
*粒こしょう	0.05
*ブラックペッパー	
*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 *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)	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
<b>【照焼きハンバーグ】</b>	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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) *増粘剤 (加工でん粉、キサンタンガム)	
<b>【スライスチーズ】</b>	
*スライスチーズ	20.00
*ナチュラルチーズ(乳) *乳化剤 *重曹	
<b>【果肉入りフルーツゼリー】</b>	
*果肉入りフルーツゼリー60g	60.00
*りんご果汁(還元) *みかんシラップ漬け *果糖ぶどう糖液糖 *パインアップルシラップ漬け *水あめ *果糖 *ゲル化剤 *酸味料 *香料 *ビタミンC *着色料 *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11月12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>【三平汁】</b>	
*さけダイスカット(皮なし)	30.00
*じゃがいも	30.00
*だいこん	25.00
*にんじん	15.00
*長ねぎ	10.00
*おろししょうが	0.50
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*だし昆布(イタンキ産)	2.40
*清酒	6.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*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	
*白しょうゆ	1.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*かつおエキス	0.10
*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)	
*清酒	3.60
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
<b>【チキンカツ】</b>	
*北海道産チキンカツ	40.00
*鶏肉 *食塩 *しょうゆ(小麦、大豆) *さとう *たん白加水分解物(豚肉) *香辛料 *パン粉(小麦、大豆) *小麦粉 *でん粉 *米粉 *粉末状植物性たん白(大豆) *植物性油脂(大豆) *増粘多糖類 *調味料(アミノ酸)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【納豆】</b>	
*納豆	40.00
*大豆 *納豆菌 *たれ しょうゆ さとう みりん 食塩 かつお節エキス 昆布エキス 酵母エキス 魚醤 醸造酢 *(原材料に小麦を含む)	
<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	

## アレルギ-表

小学校・本献立

令和1年11月13日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【黒糖パン】</b>	
*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(大豆含む)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳 2 0 0	206.00
<b>【しめじほうれん草のシチュー】</b>	
*ベーコン・キューブ	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(大豆) *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	
*ほうれんそう カット冷凍	17.00
*玉ねぎ	35.00
*にんじん	10.00
*じゃがいも	20.00
*ぶなしめじ	17.00
*調理用牛乳 1 0 k g 入り	50.00
*乾燥パセリ	0.01
*バター	1.00
*生乳	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩	
*ベシヤメルソース	9.00
*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)	
*脱脂粉乳	3.00
*生乳	
*とろけるクリームシチューフレーク	7.00
*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	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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) *(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	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【スペイン風オムレツ】</b>	
*アンサンブルエッグ40g	40.00
*鶏卵 *フライドポテト(ばれいしょ) *玉ねぎ *プロセスチーズ *ベーコン(豚肉、卵、乳含む) *牛乳 *さとう *でん粉 *植物油(ひまわり) *食酢 *食塩 *酵母エキス	



## アレルギー表

小学校・本献立

令和1年11月14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>【ちゃんこ鍋】</b>	
*焼きちくわ	10.00
*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)	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*にんじん	7.00
*花がんも	10.00
*豆乳(大豆) *おから(大豆) *植物油脂 *粉状大豆たん白 *でん粉 *さとう *食塩	
*ささがきごぼう	8.00
*長ねぎ	10.00
*はくさい	25.00
*焼き豆腐	20.00
*大豆	
*たもぎ茸(スリーピー)	8.00
*たもぎ茸 *食塩	
*さとう	0.30
*だし昆布パック	1.20
*昆布 *コンタミネーション有 (さば)	
*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	4.50
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*清酒	4.00
*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)	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>【えびしゅうまい(2個)】</b>	
*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)	
*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 *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11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>【どさんこ汁】</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	
*だいこん	15.00
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	25.00
*玉ねぎ	10.00
*長ねぎ	10.00
*バター	1.00
*生乳	
*食塩	
*道産無添加味噌白	8.00
*大豆	
*米	
*食塩	
*コーン冷凍	5.00
*とうもろこし	
*おろししょうが	1.00
*しょうが	
*酸化防止剤(VC)	
*pH調整剤	
*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)
*サラダ油	0.10
*食用なたね油	
*シリコーン	
<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	
*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-表

小学校・本献立

令和1年11月18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>【しらたま汁】</b>	
*煮込みもち	44.00
*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	22.00
*長ねぎ	10.00
*液体塩こうじ	0.50
*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)	
*ささがきごぼう	3.00
*ささがきにんじん	5.00
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*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	
*味パック	5.50
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ	
<b>【キャベツメンチカツ】</b>	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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11月19日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【揚げパン】</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%)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
*グラニュー糖(パン加工用)	10.00
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【ポトフ】</b>	
*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	
*ポークウィンナースキンレス	15.00
*豚肉(豚脂肪含) *食塩 *さとう	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*香辛料 白こしょう カルワイ キャラウエー	
*キャベツ	22.00
*だいこん	25.00
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	10.00
*ミニプロッコリー	5.50
*ぶなしめじ	5.50
*ブイヨン	0.34
*乳糖 *食塩 *デキストリン *チキンエキス(鶏肉) *ゼラチン *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	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*こしょう	0.08
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*コーン冷凍	5.50
*とうもろこし	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.80
*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)	2.20
*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)	
*ワイン白	1.10
*米発酵調味料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*オリーブ油	0.15
<b>【甘酢あん肉団子(2個)】</b>	
*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)	
*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)	

# アレルギー表

小学校・本献立

令和1年11月19日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【甘酢あん肉団子(2個)】	
<ul style="list-style-type: none"> <li>*醸造酢(小麦)</li> <li>*チキンエキス調味料 (小麦、ごま、大豆、鶏肉)</li> <li>*粉末状植物性たん白(大豆)</li> <li>*植物油(ごま、なたね)</li> <li>*食塩</li> <li>*香辛料</li> <li>*加工でん粉</li> <li>*クエン酸鉄</li> <li>*コンタミネーション有 (卵、乳)</li> </ul>	

## アレルギー表

小学校・本献立

令和1年11月20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>【ぎょうざスープ】</b>	
*水餃子10g	33.00
*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	
*ピロリン酸鉄	
*PH調整剤	
*コンタミネーション有 (卵、乳、えび、かに)	
*チンゲンサイ	7.00
*乾燥わかめ	0.20
*湯通し塩蔵わかめ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (えび、かに)	
*もやし	20.00
*でん粉	2.50
*じゃがいもでん粉	
*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	
*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	
*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	0.10
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*シリコーン	
<b>【マーボー豆腐】</b>	
*冷凍豆腐Fe・Ca・繊維強化	55.00
*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	
*豚挽肉	20.00
*長ねぎ	5.00
*オニオンダイス	10.00
*玉ねぎ	
*清酒	2.00
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
*サラダ油	0.20
*食用なたね油	
*シリコーン	
*マーボー豆腐の素甘口	8.00
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*でん粉	
*オイスターエキス	
*さとう	
*還元でん粉糖化	
*ポークエキス調味料 (豚肉、牛肉、ごま、大豆、ゼラチン)	
*トマトケチャップ	
*食塩	
*食用大豆油	
*ごま油	
*ガーリックペースト	
*醸造酢	
*しょうが	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ビーフエキス調味料(牛肉)	
*食用風味油(ごま)	
*こしょう	
*デキストリン	
*豆板醤(小麦、大豆)	
*調味料(アミノ酸)	
*酒精	
*糊料(グァーガム)	
*カラメル色素	
*パブリカ色素	
*香料	

## アレルギー表

小学校・本献立

令和1年11月21日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【関西風うどん】</b>	
*若鶏ももスライス	25.00
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
*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
*長ねぎ	10.00
*うずら卵水煮	22.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酵素製剤	
*だし昆布パック	2.80
*昆布 *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 *かつおぶし粉末 *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	
*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>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
<b>【ヨーグルト】</b>	
*ヨーグルト	70.00
*生乳 *さとう *乳製品(全粉乳) *香料	

## アレルギー表

小学校・本献立

令和1年11月22日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【わかめごはん】</b>	
*ごはん 80	80.00
*わかめごはんの素Fe	1.30
*わかめ *還元水あめ *食塩 *昆布エキス *酵母エキス *ピロリン酸鉄	
<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	65.00
*にんじん	10.00
*玉ねぎ	40.00
*長ねぎ	7.00
*豚ももスライス	35.00
*道産無添加味噌白	3.00
*大豆 *米 *食塩	
*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	
*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	

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、さけ、さば、大豆、 鶏肉、豚肉、ゼラチン)	
*グリーンピース	3.00
<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(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	3.00
*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11月25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>【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
*オレンジ *香料	
<b>【ホワイトシチュー】</b>	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	30.00
*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	
*ぶなしめじ	10.00
*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

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*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 *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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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) *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	
*ベシヤメルソース	4.00
*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)	
*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	

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	
*脱脂粉乳	3.00
*生乳	
*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>【カルシウムオムレツ】</b>	
*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	

# アレルギー表

小学校・本献立

令和1年11月25日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【カルシウムオムレツ】</b>	
*加工でん粉	
<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11月26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>【あったか味噌汁】</b>	
*道産無添加味噌	8.00
*大豆 *米 *食塩	
*さつまいも	17.00
*にんじん	10.00
*玉ねぎ	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	
*豚ももスライス	18.00
*つきこんにやく	10.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*味パック	6.00
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ	
<b>【唐揚げ(2個)】</b>	
*若鶏唐揚	31.00
*鶏肉(もも) *しょうゆ(小麦、大豆) *鶏卵	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*しょうがペースト *食塩 *粉末状植物性たん白(大豆) *にんにくペースト *米粉 *香辛料 *パーム油 *でん粉 *小麦粉 *さとう *加工でん粉(小麦、卵、乳) *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(キサンタンガム) *ポリリン酸Na *キシロース *ベーキングパウダー *着色料(カロチノイド)	
*若鶏唐揚	31.00
*鶏肉(もも) *しょうゆ(小麦、大豆) *鶏卵 *しょうがペースト *食塩 *粉末状植物性たん白(大豆) *にんにくペースト *米粉 *香辛料 *パーム油 *でん粉 *小麦粉 *さとう *加工でん粉(小麦、卵、乳) *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(キサンタンガム) *ポリリン酸Na *キシロース	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ベーキングパウダー *着色料(カロチノイド)	
*揚げ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【りんごゼリー】</b>	
*りんごゼリー	40.00
*糖類 ぶどう糖果糖液糖 水あめ *りんご果汁 *加工でん粉 *ゲル化剤(増粘多糖類) *酸味料 *クエン酸鉄Na *香料 *カロチノイド色素	

## アレルギー表

小学校・本献立

令和1年11月27日(水)

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>【ミートボールのトマト煮】</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)	
*オリーブ油	0.20
*じゃがいも	30.00
*玉ねぎ	35.00
*にんじん	12.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ミニブロッコリー	10.00
*ダイストマト	11.50
*さとう	0.30
*豆乳クリーム	3.00
*大豆 *酸化防止剤(ビタミンE)	
*おろしにんにく	0.40
*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)	

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	
*トマトケチャップ	4.00
*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	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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *シヨ糖脂肪酸エステル *DL-りんご酸 *香料	
*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>【てりやきチキン】</b>	
*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)	

# アレルギー表

小学校・本献立

令和1年11月27日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【てりやきチキン】	
*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－表

小学校・本献立

令和1年11月28日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん80	80.00
*学校給食用強化米	0.24
<b>【親子丼】</b>	
*若鶏ももダイス	45.00
*にんじん	10.00
*玉ねぎ	50.00
*たけのこ水煮・短冊	25.00
*さとう	1.50
*長ねぎ	10.00
*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	
*本みりん	1.00
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*殺菌液卵 冷凍	40.00
*鶏卵	
*丸大豆しょうゆ	7.00
*大豆 *小麦 *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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
*サラダ油	0.30
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【ポ）いわしの生姜煮50g】</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)	

## アレルギー表

小学校・本献立

令和1年11月29日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ボークカレー】</b>	
*ごはん80	80.00
*じゃがいも	35.00
*麦	8.00
*大麦	
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	20.00
*豚ももスライス	30.00
*調理用牛乳10kg入り	28.00
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*脱脂粉乳	3.00
*生乳	
*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、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	

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)	
*アレルゲンフリーカレーフレークN	6.00
*でん粉	
*パーム油・なたね油混合油脂	
*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	

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	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	
*パーモントフレーク	6.00
*小麦粉	
*豚脂(アレルギー含まず)	
*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	

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	
*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	

## アレルギー表

## 小学校・本献立

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>【ポークカレー】</b>	
*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)	
<b>*スープストック(無塩)</b>	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>	
<b>*牛乳200</b>	206.00
<b>【ぶどうゼリー和え】</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>*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
<b>*国産ぶどうデザート(鉄)</b>	30.00
*ぶどう果汁 *果糖ぶどう糖液糖 *さとう *果糖 *ゲル化剤 *ビタミンC *酸味料 *香料 *クエン酸鉄Na *着色料 *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳成分)	