

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年12月2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
【味噌汁】	
*だいこん	20.00
*味パック	6.00
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ	
*鶏ごぼうすり身ボール	10.00
*魚肉(ホッケ) *魚肉(ワラズカ) *豚油 *大豆たん白 *鶏挽肉 *ごぼう *にんじん *玉ねぎ *卵 *しょうが *ワイン *食塩 *さとう *みりん *しょうゆ(大豆、小麦) *酒 *加工でん粉 *調味料(アミノ酸など)	
*ささがきにんじん	5.00
*乾燥わかめ	1.00
*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)	
*長ねぎ	8.00
*道産無添加味噌白	8.00
*大豆 *米 *食塩	
*油揚げ冷凍(カット)	3.00
*大豆 *なたね油 *凝固剤	
*冷凍豆腐Fe・Ca・繊維強化	10.00
*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	
【南瓜コロッケ】	
*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 *小麦粉加工品 *乾燥マッシュポテト *食用植物油 *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 *シリコーン	

献立名/食品名	可食量 (g)
【ソース】	
*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Ⅲ *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	
【みかんタルト】	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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12月3日(火)

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
【コーンシチュー】	
*ペーコンスライス	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
*クリームコーン	21.80
*スイートコーン *さとう *食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*増粘剤(加工でん粉)	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	33.00
*枝豆	5.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*玉ねぎ	25.00
*調理用牛乳10kg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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.80
*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	
*脱脂粉乳	3.00
*生乳	
【お弁当ミートボール(2個)】	
*お弁当ミートボール	21.00
*鶏肉 *玉ねぎ *パン粉(乳、小麦、大豆) *粒状植物性たん白(大豆) *豚脂 *しょうゆ(小麦、大豆) *発酵調味料 *さとう *香辛料 *乾燥卵白 *揚げ油(なたね、パーム油) *調味料(アミノ酸) *安定剤(グアーガム) *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *食酢(小麦)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*りんごジュース *しょうが汁 *植物油(ごま) *増粘剤 (加工でん粉、キサンタンガム) *カラメル色素	
*お弁当ミートボール	21.00
*鶏肉 *玉ねぎ *パン粉(乳、小麦、大豆) *粒状植物性たん白(大豆) *豚脂 *しょうゆ(小麦、大豆) *発酵調味料 *さとう *香辛料 *乾燥卵白 *揚げ油(なたね、パーム油) *調味料(アミノ酸) *安定剤(グアーガム) *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *食酢(小麦) *りんごジュース *しょうが汁 *植物油(ごま) *増粘剤 (加工でん粉、キサンタンガム) *カラメル色素	
【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12月4日(水)

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
【豚丼】	
*豚ももスライス	70.00
*液体塩こうじ	0.80
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*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
*玉ねぎ	70.00
*長ねぎ	15.00
*おろししょうが	1.50
*しょうが	
*酸化防止剤 (VC)	
*pH調整剤	
*三温糖	0.50
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*丸大豆しょうゆ	5.00
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*本みりん	1.50
*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	
【ちくわ磯辺揚げ】	
*ちくわ磯辺揚げ	30.00
*魚肉すり身 (たら)	
*魚肉すり身 (ぐち)	
*でん粉	
*食塩	
*発酵調味料	
*さとう	
*植物油 (大豆)	
*調味料 (アミノ酸等)	
*キシロース	
*天ぷら粉	
小麦粉	
でん粉 (小麦)	
膨張剤	
着色料 (V. B2、カロチン)	
*アオサ	
*揚げ油 (大豆油)	
*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12月5日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【背割パン】	
*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
【白菜と肉団子のスープ】	
*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)	
*マロニー	4.00
*じゃがいもでん粉 *コーンスターチ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*長ねぎ	9.00
*はくさい	35.00
*乾燥パセリ	0.06
*天日塩	0.20
*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	
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
【ポーク焼そば】	
*ポークヤキソバ	50.00
*めん 小麦粉 食塩 カラメル色素 かんすい *キャベツ *にんじん *中濃ソース(小麦、えび、 大豆、鶏肉、豚肉、桃、りんご) *さとう *植物油 *豚肉 *粉末ソース(小麦、大豆、りんご)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*香辛料(小麦、大豆) *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *ポークエキス(小麦、大豆、豚肉) *たん白加水分解物 (大豆、豚肉、鶏肉) *調味料(アミノ酸等) *乳化剤(大豆) *香辛料抽出物 *酸味料 *乳酸カルシウム *香料 *増粘剤(加工でん粉) *コーン油 *なたね油	
【元気ヨーグルト】	
*ソフール元気ヨーグルト	70.00
*脱脂粉乳 *ぶどう糖果糖液糖 *さとう *全粉乳 *ゼラチン *寒天 *乳酸カルシウム *香料 *ピロリン酸鉄	

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年12月6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
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*ささがきにんじん	25.00
*しらたき	35.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*さとう	2.20
*ごま いり	1.00
*だいこん	10.00
*ピーマン	3.00
*乾燥ひじき	1.00
*ごま油	0.20
*一味とうがらし	0.01
*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)	
*さつまあげスライス	10.00
*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)	
*サラダ油	0.50
*食用なたね油	
*シリコーン	
*丸大豆しょうゆ	4.50
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
【さば味噌煮】	
*さばの味噌煮	50.00
*さば	
*でん粉	
*調味料	
味噌(大豆)	

献立名/食品名	可食量 (g)
さとう	
発酵調味料	
【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	
*カラギナン	

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年12月9日(月)

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
【ポトフ】	
*ベーコンスライス	11.00
*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	
*ポークウインナーズキンレス	15.00
*豚肉(豚脂肪含) *食塩 *さとう *香辛料 白こしょう カルワイ キャラウエー	

献立名/食品名	可食量 (g)
*キャベツ	22.00
*だいこん	25.00
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	10.00
*じゃがいも	25.00
*ミニブロッコリー	5.50
*ぶなしめじ	5.50
*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	
*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	
*こしょう	0.08
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ホールコーン	5.50
*とうもろこし *食塩	
*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 *ワイン *ぶどう糖 *アルコール	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩 *香料 *酸味料 *酸化防止剤(亜硫酸塩)	
【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	
【チョコクリーム】	
*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12月10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Fe	1.20
*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	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【水餃子スープ】	
*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 *ピロリン酸鉄	

献立名/食品名	可食量 (g)
*PH調整剤 *コンタミネーション有 (卵、乳、えび、かに)	
*にんじん	12.00
*長ねぎ	10.00
*もやし	30.00
*天日塩	0.10
*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	
*こしょう白あらびき	0.03
*ホワイトペッパー	
*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	
*たけのこ水煮(千切)	10.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*清酒	1.70
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*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)	
【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 *鶏がらスープ *アミノ酸液 *発酵調味料	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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12月11日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ソフトフランスパン】	
*ソフトフランス50	63.00
*小麦粉 *食塩 *イースト *さとう *ラード(豚肉) *麦芽エキス *上新粉	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【ハッシュドポーク】	
*マッシュルーム	5.00
*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)	
*豚ももスライス	28.00
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
*玉ねぎ	50.00
*にんじん	10.00
*グリーンピース	3.00
*おろしにんにく	0.50
*ダイストマト	5.00
*オリーブ油	0.30
*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)	
*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	
*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 *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	

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	
*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 *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I *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	

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	3.00
*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12月11日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ハッシュドポーク】	
*カラメルⅠ *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	10.00
*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・ポソース(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Ⅰ *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	
*豆乳クリーム	2.50
*大豆 *酸化防止剤（ビタミンE）	
*スープストック（無塩）	2.50
*ポークエキス *香味オイル（動物油脂、野菜）	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
【チキンロイヤルカツ】	
*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）	

献立名／食品名	可食量 (g)
*重曹 *香料 *酸味料 *酸化防止剤（V.C）	
【クリスマスケーキ】	
*サンタさんのケーキ2019	26.00
*乳又は乳製品を主原料とする食品（乳） *液全卵 *さとう *小麦粉 *チョコレート（乳、大豆） *準チョコレート（大豆） *水あめ *調整ココアパウダー（大豆） *還元水あめ *植物油脂 *食塩 *乳化剤（大豆） *膨張剤 *ホエイソルト（乳） *pH調節剤 *香料（乳、大豆）	

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年12月12日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ミートソーススパゲティ】	
*160gスパゲティ	160.00
*小麦粉 *コンタミネーション有 (卵、そば)	
*にんじん	20.00
*オニオンダイス	50.00
*玉ねぎ	
*豚挽肉	45.00
*三温糖	0.50
*乾燥パセリ	0.10
*バター	0.70
*生乳 *食塩	
*ウスターソース	1.60
*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	5.00
*小麦粉 *さとう *食用精製加工油脂 *トマトパウダー *食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	1.00
*粒こしょう	0.80
*ブラックペッパー	
*トマトケチャップ	18.00
*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	
*豆プラスミンチ	2.00
*脱脂大豆 *植物油脂	
*トマトピューレー	8.00
*トマト *コンタミネーション有 (小麦、乳、牛肉、大豆、りんご)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ハヤシフレーク	5.00
*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I *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	
*ワイン白	1.00
*米発酵調味料 *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)	
*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)	
*薄力粉	2.00
*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 *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	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【スペイン風バイクドエッグ】	
*スペイン風バイクドエッグ	50.00
*鶏卵 *じゃがいも *玉ねぎ *ピーマン *油脂加工品(卵、大豆) *植物油脂(大豆) *ベーコン(豚肉) *ほうれん草 *香辛料 *食塩 *加工でん粉 *トレハロース	

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年12月12日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【スペイン風バイクドエッグ】	
*リン酸塩 (Na) *調味料 (アミノ酸等) *増粘剤 (キサンタンガム) *pH調整剤 *くん液 *カロチノイド色素 *酸化防止剤(エリソルビン酸Na) *発色剤 (亜硝酸Na)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年12月13日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【野菜たっぷりカレー】	
*ごはん80	80.00
*麦	8.00
*大麦	
*じゃがいも	30.00
*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	25.00
*液体塩こうじ	0.40
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*なす 乱切り 冷凍	10.00
*なす	
*なたね油	
*グリーンピース	3.00
*ディナーカレーフレーク	7.00
*小麦粉	
*豚脂 (アレルギー含まず)	
*ソテー・ド・オニオン 玉ねぎ 豚脂 (アレルギー含まず)	
*カレー粉	
*食塩	
*さとう	
*バナナ	
*乳糖	
*チキンブイヨン (小麦、大豆、鶏肉)	
*ソースパウダー (りんご)	
*香辛料	
*脱脂粉乳	
*ぶどう糖	
*カラメル色素	
*調味料 (アミノ酸)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酸味料	
*香料 (鶏肉)	
*アスパラ カット	8.00
*アレルギーフリーカレーフレーク	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	
*シヨ糖脂肪酸エステル	
*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、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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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I	
*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)	
*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	

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)	
*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	
*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 (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	
*バターミルクパウダー (乳)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年12月13日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
【野菜たっぷりカレー】	
*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	
*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）	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【シークワサーゼリーのフルーツ和え】	
*ミックスドフルーツ	25.00
*パイナップル *みかん *黄桃 *白桃 *さとう	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ビタミンC *クエン酸	
*沖縄産シークワサーのジュレ VC・Fe	35.00
*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 *クエン酸鉄Na *水あめ	
*ナタデココ	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12月16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
【福岡水炊き風】	
*若鶏ももダイス	40.00
*鶏がらスープ	3.00
*鶏骨	
*酵母エキス	
*長ねぎ	10.00
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*はくさい	35.00
*しらたき	25.00
*こんにゃく粉	
*水酸化カルシウム	
*にんじん	10.00
*みずな	5.00
*えのきたけ	10.00
*焼き豆腐	25.00
*大豆	
*鶏塩鍋の素	5.00
*食塩	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*チキンエキス(鶏肉)	
*清酒	
*さとう	
*調味動物油脂(鶏肉)	
*たん白加水分解物(豚肉)	
*あさりエキスパウダー (小麦、大豆)	
*酵母エキスパウダー	
*はくさいエキス	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ポークエキス(豚肉)	
*昆布エキスパウダー	
*しいたけエキスパウダー	
*かつおぶしエキスパウダー	
*調味料(アミノ酸等)	
*酒精	
*増粘剤 (加工でん粉、キサンタンガム)	
*白湯スープ	3.00
*畜肉エキス	
*食塩	
*植物油脂	
*さとう	
*しょうゆ	
*野菜エキス	
*香辛料	
*調味料(アミノ酸等)	
*増粘剤(加工でん粉) (原材料に 小麦、乳成分、牛肉、ごま 大豆、豚肉、鶏肉、ゼラチン含む)	
*清酒	3.00
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
*丸大豆しょうゆ	1.00
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*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)
*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	
【あじフライ】	
*あじフライ	40.00
*あじ	
*パン粉(大豆、小麦)	
*バター液 小麦粉 食塩 乳化剤(大豆、豚肉) 増粘多糖類 調味料(アミノ酸等)	
*打ち粉(小麦粉)	
*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12月17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
【のぼりべつ牛乳】	
*のぼりべつ牛乳	206.00
【鮭のクリームシチュー】	
*さけダイスカット(皮なし)	40.00
*じゃがいも	30.00
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	10.00
*こしょう	0.05
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*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)	
*コーンクリーム	3.00
*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	
*バター	2.00
*生乳 *食塩	
*ワイン白	3.00
*米発酵調味料 *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)	
*枝豆	5.00
*えだまめ(大豆) *食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*調理用牛乳10kg入り	33.00
*クリームコーン	8.00
*スイートコーン *さとう *食塩 *増粘剤(加工でん粉)	
*脱脂粉乳	3.00
*生乳	
*とろけるクリームシチューフレーク	5.00
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
【カットりんごゼリー和え】	
*カットりんご	25.00
*りんご *グラニュー糖 *L-アスコルビン酸Na *クエン酸 *ピロリン酸二水素Na *乳酸カルシウム *サトウキビ	
*ブロックゼリー	50.00
*りんご果汁 *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	

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年12月18日(水)

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
【けんちん汁】	
*若鶏ももスライス	15.00
*煮込みもち	30.00
*もち米粉 *でん粉(とうもろこし) *こんにやく粉 *増粘剤(加工でん粉) *トレハロース	
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
*ささがきごぼう	5.00
*ささがきにんじん	5.00
*絹ごし豆腐	15.00
*大豆	
*長ねぎ	5.00
*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	
*油揚げ	5.00
*大豆 *油	

献立名/食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (ごま)	
*道産無添加味噌白	8.00
*大豆 *米 *食塩	
*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)	
【焼き肉風】	
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	

アレルギー表

小学校・本献立
令和1年12月19日(木)

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(大豆)	
*薄力粉	
【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	11.50
*にんじん	12.00
*ミニブロッコリー	10.00
*オリーブ油	0.20
*豆乳クリーム	3.00
*大豆	
*酸化防止剤(ビタミンE)	
*こしょう	0.05
*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	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)	
*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	
*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	0.50

献立名/食品名	可食量 (g)
*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I	
*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)	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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I	
*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)	
*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	

アレルギー表

小学校・本献立
令和1年12月19日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【鶏肉と野菜のトマト煮】	
<ul style="list-style-type: none"> *ソースパウダー (乳、大豆、りんご) *ぶどう糖 *カラメルI *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
<ul style="list-style-type: none"> *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) 	
【カルシウムオムレツ】	
*Caオムレツ40 (QP)	40.00
<ul style="list-style-type: none"> *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 	

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年12月20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
【かぼちゃ団子汁】	
*かぼちゃもち	27.00
*かぼちゃ *じゃがいも *でん粉(じゃがいも由来) *さとう *食塩 *加工でん粉	
*油揚げ	4.50
*大豆 *油 *コンタミネーション有 (ごま)	
*ささがきにんじん	4.50
*長ねぎ	9.00
*ささがきごぼう	4.50
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
*若鶏むねスライス	20.00
*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	2.00
*食塩 *脱脂加工大豆	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	4.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
【メンチカツ】	
*メンチカツ	45.00
*鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *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 *おろししょうが *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) *調味料 アミノ酸等(大豆) *リン酸塩(Na、K)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
【ゆずゼリー】	
*ゆずゼリー	40.00
*はちみつ *ぶどう糖果糖液糖 *水あめ *ゆず果汁 *ゲル化剤(増粘多糖類) *pH調整剤 *酸化防止剤(ビタミンC) *ピロリン酸第二鉄 *コンタミネーション有 (りんご、もも)	

アレルギー表

小学校・本献立
令和1年12月23日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ココアパン】	
*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%)	
*ココア(パン加工用)	10.00
*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
【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	
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
*こしょう	0.05
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*おろしにんにく	0.30
*オリーブ油	0.30
*トマトピューレー	4.00
*トマト *コンタミネーション有 (小麦、乳、牛肉、大豆、りんご)	
*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 *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'-リボヌクレオチドナトリウム *DL-リンゴ酸 *香料	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *カラメルI *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)	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)	

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)	
【かにクリーミーフライ】	
*かにクリーミーフライ	35.00
*小麦粉 *パン粉(小麦、乳、大豆) *牛乳 *植物油脂 *脱脂濃縮乳 *かに *さとう *粉末卵白 *でん粉 *ファットスプレッド(大豆) *乳等を主原料とする食品 *ゼラチン *食塩 *繊維状植物性たん白(小麦) *かにエキス *ブイヨン(鶏肉、大豆、小麦) *香辛料 *えびエキス *調味料(アミノ酸等) *乳化剤 *香料(乳) *カゼインNa(乳) *紅麴色素 *酸味料 *香辛料抽出物 *カロチノイド色素	
*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12月24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
【味噌おでん】	
*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 *大豆食物繊維 *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	8.00
*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	22.00
*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	25.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*おろししょうが	1.00
*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	
*さとう	2.00
*本みりん	4.50
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*道産無添加味噌白	5.00
*大豆 *米 *食塩	
*八丁味噌(500g)	1.50
*大豆 *食塩	
*だし昆布パック	3.00
*昆布	

献立名/食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (さば)	
*丸大豆しょうゆ	2.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*かつおエキス	2.20
*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)	
【さんまカレー煮】	
*さんまのカレー煮	37.00
*さんま *さとう *しょうゆ(小麦、大豆) *みりん *香辛料 カレーパウダー おろしにんにく ガラムマサラ おろししょうが *米粉 *食塩 *玉ねぎ *醸造酢	

献立名/食品名	可食量 (g)
*魚介エキス(小麦、さば) *風味調味料 アミノ酸等(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12月25日(水)

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
【わかめスープ】	
*乾燥わかめ	1.50
*湯通し塩蔵わかめ *コンタミネーション有 (えび、かに)	
*長ねぎ	15.00
*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	
*水餃子10g	20.00
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*清酒	1.50
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*ごま いり	0.30
*ごま油	0.20
*無添加とりがらスープ	2.00
*肉付鶏がら *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、えび、かに、 イカ、オレンジ、牛肉、くるみ、 さけ、大豆、豚肉、ごま、 りんご、バナナ、ゼラチン)	
*塩ラーメンスープ本仕込み	4.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*調味料(大豆、鶏肉) *香辛料抽出物	
*おろしにんにく	0.20
*おろししょうが	0.20
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*天日塩	0.10
*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	
【中華丼】	
*豚ももスライス	30.00
*玉ねぎ	20.00
*むきえび2L	10.00
*花いか冷凍(大冷)	10.00
*にんじん	10.00
*はくさい	15.00
*きくらげ 乾	0.20
*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)	
*チンゲンサイ	5.00
*たけのこ水煮・短冊	10.00
*ごま油	0.20
*無添加とりがらスープ	1.20
*肉付鶏がら *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、えび、かに、 イカ、オレンジ、牛肉、くるみ、 さけ、大豆、豚肉、ごま、 りんご、バナナ、ゼラチン)	
*オイスターソース	0.60

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
*丸大豆しょうゆ	2.80
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*三温糖	0.60
*こしょう	0.02
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*でん粉	2.00
*じゃがいもでん粉	
【プリン】	
*プリン	68.00
*牛乳 *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *さとう *乳等を主要原料とする食品 *クリーム(乳) *加糖脱脂練乳 *デキストリン *食塩 *香料 *カロチン色素 *乳化剤 *全糖ぶどう糖 *粉末水あめ *ゲル化剤(ゼラチン) *カラメル	