

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年2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
【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) *こんにやく粉 *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
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
*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
*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	
【いわしの梅煮】	
*いわしの梅煮	32.00
*いわし *水あめ *でん粉 *梅肉ペースト *かつお削りぶし *調味料 さとう しょうゆ(小麦、大豆) 梅酢 発酵調味料 昆布だし 増粘剤 *着色料	

献立名/食品名	可食量 (g)
【節分豆】	
*黒糖福豆	8.00
*大豆 *さとう *寒梅粉 *小麦粉 *でん粉 *黒糖液 *食用加工油脂 *カラメル色素 *膨張剤 *コンタミネーション有 (落花生、えび、かに、乳、ごま、 カシューナッツ、くるみ)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年2月4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
【エネルギースープ(高砂リクエスト)】	
*キャベツ	22.00
*若鶏ももスライス	20.00
*ごま いり	1.00
*玉ねぎ	10.00
*にんじん	10.00
*長ねぎ	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	
*水煮大豆 冷凍	4.00
*丸鶏ガラスープ	3.00
*食塩 *デキストリン *チキンエキスパウダー(鶏肉) *鶏脂 *オニオンエキスパウダー *丸鶏パウダー(鶏肉) *キャベツエキスパウダー *こしょう	

献立名／食品名	可食量 (g)
*にんじんエキスパウダー *発酵酵母エキスパウダー *調味料(アミノ酸等) *PH調整剤	
*マイルドキムチ	8.00
*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 *キムチ液(りんご) *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *リンゴ酢 *とうがらし *食塩 *かつお節エキス *味フレンド(大豆、ゼラチン) *魚醤 *こんぶエキス *L-グルタミン酸Na *酸化防止剤 *増粘多糖類(小麦、大豆) *アナトー色素 *パプリカ色素	
*丸大豆しょうゆ	2.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*本みりん	1.00
*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	
*清酒	1.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
【肉コロッケ】	
*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、カラメル) *甘味料(ステビア)	
*揚げ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【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2年2月5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
【旨煮】	
*里芋冷凍	18.00
*若鶏ももダイス	32.00
*たけのこ乱切り水煮	20.00
*たけのこ *クエン酸	
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
*こんにやく	35.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*乱切ごぼう	15.00
*乱切にんじん	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	
*さとう	3.00
*丸大豆しょうゆ	5.00
*大豆 *小麦 *食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*アルコール	
*ロイヤル椎茸スライス	0.50
*乾燥椎茸	
*れんこん水煮 イチョウ	10.00
*れんこん *酸化防止剤(ビタミンC)	
*本みりん	1.00
*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	
*だし昆布パック	2.00
*昆布 *コンタミネーション有 (さば)	
【チキン豆腐バーグ】	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
【アセロラゼリー】	
*アセロラゼリーFeFv強化40	40.00
*アセロラ果汁 *果糖ぶどう糖液糖 *難消化性デキストリン *加工でん粉 *酸味料 *ゲル化剤 増粘多糖類 *クエン酸鉄Na *野菜色素 *クチナシ色素 *香料(りんご) *カロテノイド色素	

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年2月6日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【五目うどん】	
*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)	
*さとう	1.00
*油揚げ	6.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 (ごま)	
*にんじん	6.00
*長ねぎ	10.00
*ささがきごぼう	4.00
*えのきたけ	4.00
*若鶏ももスライス	20.00
*かまぼこ短冊	6.00
*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	

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	
*かつおエキス	6.00
*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)	
*国産水煮しいたけスライス	5.00
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *クエン酸	
*白しょうゆ	3.60
*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	8.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	

献立名/食品名	可食量 (g)
*本みりん	2.60
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【餅いなり】	
*味付餅いなり50	35.00
*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)	
【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2年2月7日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【噴火湾産ホタテカレー】	
*ごはん80	80.00
*麦	8.00
*大麦	
*じゃがいも	45.00
*噴火湾産ほたて	30.00
*玉ねぎ	50.00
*にんじん	20.00
*若鶏ももダイス	35.00
*ダイストマト	1.20
*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	0.50
*チキンコンソメ	0.70
*食塩	
*鶏肉パウダー(鶏肉)	
*デキストリン	
*ぶどう糖	
*チキンエキスパウダー(鶏肉)	
*さとう	
*鶏脂	
*オニオンエキスパウダー	
*たん白加水分解物(小麦、大豆)	
*粉末しょうゆ(小麦、大豆)	
*酵母エキスパウダー	
*香辛料	
*調味料(アミノ酸等)	
*カラメル色素	
*酸味料	
*丸大豆しょうゆ	0.60
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ワイン赤	1.00
*米発酵調味料	
*ワイン	
*ぶどう糖	
*アルコール	
*食塩	
*果実色素	
*香料	
*酸味料	
*酸化防止剤(亜硫酸塩)	
*とろける給食用カレーフレークN	5.00
*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I	
*給食用カレーフレーク	8.00
*小麦粉	
*豚脂(アレルギー含まず)	
*さとう	
*カレーパウダー	
*食塩	
*でん粉	
*香辛料	
*麦芽糖	
*オニオンパウダー(大豆)	
*酵母エキス	

献立名/食品名	可食量 (g)
*粉末しょうゆ(小麦、大豆)	
*トマトパウダー	
*昆布エキス	
*ぶどう糖	
*小麦発酵調味料	
*加工でん粉	
*カラメル色素	
*乳化剤(大豆)	
*酸味料	
*ピロリン酸鉄(大豆)	
*キングカレールウ中辛	2.50
*小麦粉	
*パーム油	
*カレー粉	
*さとう	
*食塩	
*香辛料	
*にんにく	
*粉末しょうゆ(小麦、大豆)	
*チキンエキス(鶏肉)	
*たん白加水分解物(小麦、大豆)	
*カラメル色素	
*調味料(アミノ酸等)	
*フライドオニオン	1.50
*玉ねぎ	
*パーム油	
*米粉	
*カレーの王子様	7.00
*ばれいしよでん粉	
*デキストリン(タピオカでん粉)	
*果糖	
*カレー粉	
*かぼちゃ	
*パーム油	
*てん菜糖	
*食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ポテトフレーク	
*ショートニング(パーム油)	
*さつまいも	
*粉末水あめ	
*玉ねぎ	
*野菜香味パーム油	
*白菜エキスパウダー	
*玉ねぎエキスパウダー	
*酵母エキスパウダー	
*L-グルタミン酸ナトリウム	
*5-リボヌクレチドナトリウム	
*グリセリン脂肪酸エステル	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*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	
*カレー粉	0.15
*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	
*道産こめ油	0.10
*米ぬか油	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【青リンゴゼリー和え】	
*ブロックゼリー青りんご	25.00
*りんご果汁	
*ぶどう糖果糖液糖	
*ゲル化剤(増粘多糖類)	
*酸味料	

アレルギー表

小学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
【青リンゴゼリー和え】	
*香料 *着色料 (ベニバナ黄、クチナシ青)	
*ミックスドフルーツ	10.00
*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	
*国産りんごデザートゼリー(繊維)	25.00
*りんご果汁 *果糖ぶどう糖液糖 *さとう *難消化性デキストリン *ゲル化剤 *酸味料 *香料 *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳成分)	
【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2年2月10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
【大豆のトマトシチュー】	
*水煮大豆 冷凍	15.00
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	35.00
*玉ねぎ	35.00
*にんじん	12.00
*ベーコン・キューブ	12.00
*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	
*ダイストマト	12.00
*ミニブロッコリー	10.00
*さとう	0.30
*オリーブ油	0.30

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	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)	
*豆乳クリーム	3.00
*大豆 *酸化防止剤(ビタミンE)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*おろしにんにく	0.40
*トマトケチャップ	4.00
*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
*小麦粉 *豚脂(アレルギー含まず) *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(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 *コハク酸二ナトリウム *クエン酸 *香料 *酢酸ナトリウム *氷酢酸 *DL-リンゴ酸	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *シヨ糖脂脂肪酸エステル *DL-りんご酸 *香料	
*ワイン赤	0.30
*米発酵調味料 *ワイン *ぶどう糖 *アルコール *食塩 *果実色素 *香料 *酸味料 *酸化防止剤(亜硫酸塩)	
*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)	

アレルギー表

小学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
【大豆のトマトシチュー】			
*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）		*さとう *ゲル化剤（ペクチン） *酸味料 *香料	
【ポ）おろしハンバーグ60】			
*おろしハンバーグ	60.00		
*鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *しょうが *豚脂 *粒状植物性たん白（大豆） *でん粉 *粉末状植物性たん白（大豆） *米粉 *難消化性デキストリン *ドロマイト *酵母エキス *トマトペースト *ボークエキス（豚肉） *さとう *食塩 *マスタード *パン酵母 *香辛料 *しょうゆ（大豆、小麦） *おろしだいこん *発酵調味料 *水あめ混合異性化液糖 *オニオンエキス *増粘剤（加工でん粉） *カラメル色素			
【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			

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年2月12日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【黒糖パン】	
*黒糖パン76	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)	
【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
*生クリーム	5.00
*植物油(パーム核油、 パーム油、ひまわり油、シア脂)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*ベシヤメルソース	2.00
*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)	
*コーンペースト	30.00
*乾燥パセリ	0.10
*バター	1.00
*生乳 *食塩	
*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	0.10
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*野菜ベース	10.00
*玉ねぎ *ばれいしょ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
【えびフライ(2個)】	
*えびフライ	20.00
*えび *食塩 *ポリリン酸Na *パン粉(小麦) *アナトー色素 *バターミックス 小麦粉 でん粉 卵白粉末 さとう 植物油 ショートニング 全卵粉末 加工でん粉 調味料(アミノ酸等) 貝カルシウム 増粘多糖類 膨張剤 乳化剤(大豆) 香辛料抽出物	
*えびフライ	20.00
*えび *食塩 *ポリリン酸Na *パン粉(小麦) *アナトー色素 *バターミックス 小麦粉 でん粉 卵白粉末	

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年2月12日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【えびフライ(2個)】	
さとう 植物油脂 ショートニング 全卵粉末 加工でん粉 調味料(アミノ酸等) 貝カルシウム 増粘多糖類 膨張剤 乳化剤(大豆) 香辛料抽出物	
*揚げ油	2.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【減塩ソース】	
*PREMIUM減塩ソース	5.00
*さとう *果糖ぶどう糖液糖 *りんご *トマト *玉ねぎ *にんじん *とうもろこし *馬鈴薯 *甘藷 *食塩 *でん粉 *醸造酢 *アミノ酸液(大豆) *香辛料	

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年2月13日(木)

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
【牛丼】	
*牛スライス	50.00
*つきこんにやく	40.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*液体塩こうじ	1.00
*米こうじ *食塩 *酒精	
*さとう	8.00
*たけのこ千切り水煮	8.00
*たけのこ水煮 *クエン酸	
*たもぎ茸(スリーピー)	10.00
*たもぎ茸 *食塩	
*玉ねぎ	65.00
*かつおエキス	1.50
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*丸大豆しょうゆ	10.50
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*清酒	4.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
【しらすの卵寄せ】	
*しらすの卵寄せ40	40.00
*鶏卵 *にんじん *しらす *青のり *さとう *でん粉 *食酢(りんご) *チキンエキス(鶏) *ごま油 *加工でん粉 *しょうが酢漬け *しょうゆ(小麦、大豆) *食塩 *酵母エキス *亜鉛酵母エキス *植物油(ひまわり) *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2年2月14日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【チキンライス】	
*ごはん80	80.00
チキンライスの素(三島)	30.00
*トマトソース (トマトペースト、醸造酢、その他)	
*にんじん	
*鶏肉	
*食用油脂(鶏肉)	
*さとう	
*食塩	
*チキンエキス(鶏肉)	
*コーン	
*乾燥たまねぎ	
*オニオンペースト	
*オニオンエキス	
*酵母エキス	
*魚介エキス	
*野菜エキス	
*香辛料	
*大豆多糖類	
*パプリカ色素	
*香料	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【ハートのコンソメスープ】	
*キャベツ	20.00
*ベーコンスライス	15.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	5.00
*冷凍人参(ハート)	5.00
*人参	
*コンタミネーション有 (やまいも、りんご)	
*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	0.01
*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)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	2.20
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
*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	
*液体塩こうじ	0.30
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*こしょう	0.10
*コーングリッツ	
*コーンフラワー	
*こしょう	
【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(グァーガム)	
*さとう・ぶどう糖果糖液糖	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
*食塩	
*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(グァーガム)	
*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	
*食塩	
【ハートのプリン】	
*バレンタインハートのプリン(Fe・Ca)	40.00
*豆乳加工食品(大豆)	
*果糖ぶどう糖液糖	
*グラニュー糖	

アレルギー表

小学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
【ハートのプリン】	
<ul style="list-style-type: none"> *ぶどう糖 *ココアパウダー *でん粉 *ゲル化剤 *炭酸Ca *乳化剤 *PH調整剤 *香料 *セルロース *クエン酸鉄Na *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2年2月17日(月)

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
【チキンクリーム煮】	
*若鶏ももダイス	30.00
*玉ねぎ	15.00
*液体塩こうじ	0.20
*米こうじ *食塩 *酒精	
*枝豆	5.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*にんじん	10.00
*はくさい	20.00
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
*バター	1.00
*生乳 *食塩	
*脱脂粉乳	3.00
*生乳	
*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	3.00
*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	
*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)	
*ホールコーン	5.00
*とうもろこし *食塩	
*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	
*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	3.00
*小麦粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
【ポ】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)	

アレルギー表

小学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
【ボ）チキンロイヤルカツ】	
<ul style="list-style-type: none"> *香辛料 *でん粉 *小麦粉 *ぶどう糖 *大豆粉 *植物油脂 *揚げ油（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） 	

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年2月18日(火)

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
【鶏みそ汁】	
*とり好みつみれ	20.00
*ほっけ *玉ねぎ *鶏肉 *でん粉 *にんじん *粉末状大豆たん白 *ごぼう *ラード *しょうが *食塩 *チキン香味調味料 *ビーフ香味調味料 *さとう *調味料(アミノ酸等) *酸味料 (原料の一部に乳、小麦、大豆、 牛肉、鶏肉、豚肉、ゼラチンを含む)	
*若鶏むねスライス	10.00
*だいこん	20.00
*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	
*にんじん	10.00
*長ねぎ	10.00

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	
*味噌パック	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	
【やきとり丼】	
*焼き鳥丼の具	80.00
*豚肉 *玉ねぎ *しょうゆ(小麦、大豆) *みりん風調味料 *上白糖 *中双糖 *水あめ粉 *植物油 *加工でん粉 *カラメル色素 *コンタミネーション有 (卵、乳、えび、落花生)	
【洋辛子】	
*ねりからし	2.00
*からし *植物油脂 *食塩 *でん粉 *ソルビトール	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ミョウバン *香辛料抽出物 *酒精 *安定剤(キサンタンガム)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年2月19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
【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	
*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

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	
*こしょう白あらびき	0.03
*ホワイトペッパー	
*たけのこ千切り水煮	10.00
*たけのこ水煮	
*クエン酸	
*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	
*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	
*清酒	1.70
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*乳酸	
*北京しょうゆラーメンスープ	2.00
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*ポークエキス(豚肉)	
*食用油脂(ごま、大豆、豚肉)	
*食塩	
*チキンエキス(鶏肉)	
*野菜エキス(にんにく、玉ねぎ)	
*香辛料	
*調味料(アミノ酸等)	
*カラメル色素	
*酸化防止剤(V.E)	
*香辛料抽出物	
【マーボー豆腐】	
*冷凍豆腐Fe・Ca・繊維強化	60.00
*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	10.00
*オニオンダイス	15.00
*玉ねぎ	
*清酒	2.00
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
*マーボー豆腐の素甘口	6.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
*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(グアーガム)	
*カラメル色素	
*パブリカ色素	
*香料	
*道産こめ油	0.20
*米ぬか油	
*麻婆豆腐用素	2.00
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*香味油 (コーン油、豆板醤、ガーリックペースト) (小麦、大豆)	
*さとう	
*食用大豆油	
*豆板醤(小麦、大豆)	
*トウチ(大豆)	
*還元でん粉糖化物	
*デキストリン	
*たん白加水分解物	
*テンメンジャン(小麦、大豆)	
*食塩	

アレルギー表

小学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
【マーボー豆腐】	
*発酵調味料（小麦、大豆） *でん粉 *しょうが *ガーリックペースト *花椒粉末 *調味料（アミノ酸） *糊料 （加工でん粉、キサンタンガム） *酸味料	

アレルギー表

小学校・本献立
令和2年2月20日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【豚骨ラーメン】	
*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)	
*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) *野菜 (しょうが、 にんにく、にんじん、玉ねぎ)	
*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)	
*キャベツ	30.00
*にんじん	8.00
*長ねぎ	14.00
*もやし	25.00
*おろしにんにく	0.20

献立名/食品名	可食量 (g)
*おろししょうが	1.00
*しょうが *酸化防止剤 (VC) *pH調整剤	
*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)	
*九州ラーメンスープ	18.00
*しょうゆ (小麦、大豆) *ポークエキス (小麦、大豆、豚肉、鶏肉) *動物油脂 (豚肉) *食塩 *さとう *チキンエキス (鶏肉) *コンソメパウダー *にんにく *野菜エキス *オイスターソース (小麦、大豆) *ゼラチン *香辛料 *調味料 (アミノ酸等) *香料 *カラメル色素 *乳化剤 *酸味料 *くん液	

献立名/食品名	可食量 (g)
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【無添加えびしゅうまい (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 *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
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)	
【レアチーズいちご】	
*型抜きレアチーズケーキいちご15g	15.00
*クリームチーズ *植物油脂 *クリーム (乳) *乳たんぱく *乳脂肪 *還元乳糖 (乳) *乳製品 *食塩 *生乳 *無脂肪牛乳 *さとう *濃縮イチゴ果汁 *脱脂粉乳 *濃縮レモン果汁 *安定剤 (加工でん粉、増粘多糖類) *寒天 *紅麴色素 *乳化剤 *PH調整剤 *香料 *酸化防止剤 (V.E)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年2月21日(金)

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
【冬野菜たっぷりスープ(海陽り)】	
*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	
*れんこん水煮 イチョウ	5.00
*れんこん	
*酸化防止剤(ビタミンC)	
*はくさい	20.00
*だいこん	25.00
*にんじん	8.00
*ささがきごぼう	3.00
*ミニブロッコリー	5.00
*若鶏むねスライス	15.00
*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	
*乾燥パセリ	0.10

献立名/食品名	可食量 (g)
*ブイヨン	0.28
*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	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*清酒	1.10
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
*おろししょうが	0.30
*しょうが	
*酸化防止剤(VC)	
*pH調整剤	
*丸大豆しょうゆ	0.70
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
【豚肉生姜焼き】	
*豚ももスライス	75.00
*玉ねぎ	30.00
*生姜焼のたれ	10.00
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*さとう	
*アミノ酸液(大豆)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*発酵調味料	
*しょうが	
*食塩	
*レッドペッパー	
*道産こめ油	0.20
*米ぬか油	

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年2月25日(火)

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
【にゅうめん汁】	
*若鶏むねスライス	13.00
*だいこん	10.00
*液体塩こうじ	0.30
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*ぶなしめじ	8.00
*にんじん	10.00
*長ねぎ	10.00
*油揚げ	5.00
*大豆	
*油	
*コンタミネーション有 (ごま)	
*そうめん(北海道小麦使用)	5.00
*小麦粉	
*食塩	
*コンタミネーション有 (そば、やまいも、大豆、ごま)	
*だし昆布パック	3.00
*昆布	
*コンタミネーション有 (さば)	
*本くず	0.90
*梅かまぼコスライス(スギヨ)	3.00
*魚肉	
*でん粉(小麦)	
*卵白	
*植物油(大豆)	
*発酵調味液	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩	
*植物たん白(大豆)	
*さとう	
*風味調味料	
*加工でん粉(小麦)	
*日持向上剤製剤	
*調味料(アミノ酸)	
*炭酸Ca	
*着色料製剤	
*なたね油	
*天日塩	0.05
*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	
*だしパック	3.00
*さば	
*かつお	
*むろあじ	
*かつおエキス	
*たん白加水分解物 (小麦、大豆、鶏肉)	
*丸大豆しょうゆ	3.50
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*うすくちしょうゆ	2.00
*食塩	
*脱脂加工大豆	
*小麦	
*果糖ぶどう糖液糖	
*醸造酢	
*米	
*大豆	
*アルコール	

献立名/食品名	可食量 (g)
*本みりん	1.50
*もち米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*糖類	
*清酒	1.50
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
【鶏竜田揚げ(2個)】	
*鶏竜田揚げ	30.00
*鶏肉	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*しょうがペースト	
*さとう	
*食塩	
*酒	
*米粉	
*香辛料	
*でん粉(小麦、卵、乳)	
*鶏卵	
*小麦粉	
*植物油脂	
*粉末鶏卵	
*脱脂粉乳	
*パーム油	
*加工でん粉(小麦、卵、乳)	
*調味料 アミノ酸	
*ポリリン酸Na	
*増粘多糖類	
*鶏竜田揚げ	30.00
*鶏肉	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*しょうがペースト	

献立名/食品名	可食量 (g)
*さとう	
*食塩	
*酒	
*米粉	
*香辛料	
*でん粉(小麦、卵、乳)	
*鶏卵	
*小麦粉	
*植物油脂	
*粉末鶏卵	
*脱脂粉乳	
*パーム油	
*加工でん粉(小麦、卵、乳)	
*調味料 アミノ酸	
*ポリリン酸Na	
*増粘多糖類	
*揚げ油	6.00
*食用なたね油	
*シリコーン	
【くず餅風ゼリー】	
*くず餅風ゼリー	50.00
*粉あめ	
*水あめ	
*黒さとう	
*でん粉	
*ぶどう糖	
*増粘剤	
*ゲル化剤	
*香料	
*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2年2月26日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【りんごパン】	
*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%)	
*ドライアップル	15.00
*りんご *さとう *酸味料 *酸化防止剤(ビタミンC)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【ベーコンとうずら卵のスープ】	
*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)	
*ベーコンスライス	12.00
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*亜硝酸Na *コチニール色素	
*にんじん	10.00
*玉ねぎ	15.00
*キャベツ	22.00
*ほうれんそう カット冷凍	5.00
*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	
*こしょう	0.09
*コングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*スープストック(無塩)	1.80
*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)	
*オリーブ油	0.20
【カルシウムオムレツ】	
*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	
【小袋ケチャップ】	
*小袋ケチャップ	8.00
*トマト *糖類 *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *ぶどう糖 *醸造酢 *食塩 *たまねぎ *香辛料 *コンタミネーション有 (小麦、乳、牛肉、大豆、りんご)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年2月27日(木)

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
【具だくさん味噌汁(海陽り)】	
*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	
*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)	
*なめこ水煮(大滝産)	20.00
*なめこ	
*長ねぎ	10.00
*油揚げ	5.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 (ごま)	
*味パック	6.00
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ	
*液体塩こうじ	0.30
*米こうじ *食塩 *酒精	

献立名/食品名	可食量 (g)
*道産無添加味噌白	8.00
*大豆 *米 *食塩	
【揚】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 *シリコーン	
【国産みかんゼリー】	
*安心国産みかんゼリー	40.00
*うんしゅうみかん(果粒) *うんしゅうみかん(濃縮果汁) *さとう *加工でん粉 *ゲル化剤(増粘多糖類) *ビタミンC *クエン酸鉄Na	

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年2月28日(金)

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
【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	6.50
*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	
*道産こめ油	0.30
*米ぬか油	
*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)	
【ポ】手羽元やわらか煮	
*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	
【ミルク・コーヒー】	
*ミルクコーヒー	12.50
*果糖ぶどう糖液糖 *さとう *インスタントコーヒー *乳酸Ca *食塩 *着色料 *香料 *V・C *V・B1 *V・B2	