

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年6月1日(月)

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| 【小型コッパン】 | |
| *コッパン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%) | |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| 【洋風すいとん】 | |
| *かぼちやもち | 40.00 |
| *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 | |
| *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 | |
| *若鶏ももダイス | 15.00 |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *玉ねぎ | 25.00 |
| *にんじん | 15.00 |
| *枝豆 | 5.00 |
| *えだまめ(大豆) *食塩 | |
| *ぶなしめじ | 6.00 |
| *コーン | 15.00 |
| *とうもろこし | |
| *調理用牛乳 | 46.00 |
| *生乳 | |
| *とろけるクリームシチューフ레이크 | 9.00 |
| *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 | |
| *スープストック | 1.30 |
| *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) | |
| *道産こめ油 | 1.00 |
| *米ぬか油 | |
| *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 | |
| *チキンコンソメ | 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) *カラメル色素 *酸味料 *にんじん | |
| *減塩液体塩こうじ | 0.50 |
| *米こうじ *食塩 *酒精 | |
| 【コーンフライ】 | |
| *コーンフライ | 40.00 |
| *とうもろこし *パン粉(小麦、大豆) *生乳 *小麦粉 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *植物油脂(なたね) *さとう *全粉乳 *食塩 *コンタミネーション有 (卵、えび、かに、あわび、イカ、オレンジ 牛肉、さけ、豚肉、鶏肉、バナナ、桃 やまいも、りんご、ゼラチン、ごま) | |
| *揚げ油 | 4.00 |
| *食用なたね油 *シリコーン | |
| 【りんごジャム】 | |
| *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2年6月2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 |
| 【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 |
| *こんにやく粉 | |
| *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 | |
| *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 | |
| *食塩 | |
| *還元でん粉糖化物 | |
| *魚醤 (魚介類) | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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) | |
| *減塩液体塩こうじ | 0.50 |
| *米こうじ | |
| *食塩 | |
| *酒精 | |
| 【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 | |
| 【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 (カラメル) | |
| *香料 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---------|------------|
| *V・C | |
| *V・B1 | |
| *V・B2 | |

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年6月3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 |
| 【五目豆煮】 | |
| *若鶏ももダイス | 30.00 |
| *絹厚揚げ | 30.00 |
| *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 | |
| *乱切にんじん | 25.00 |
| *乱切ごぼう | 26.00 |
| *こんにやく | 40.00 |
| *こんにやく粉 *水酸化カルシウム | |
| *だいず | 5.00 |
| *枝豆 | 5.00 |
| *えだまめ(大豆) *食塩 | |
| *たけのこ乱切り水煮 | 10.00 |
| *もうそう筍 *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤 | |
| *なると | 3.00 |
| *魚肉 *でん粉(ばれいしょ) *さとう *食塩 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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 *コンタミネーション有 (卵、カニ) | |
| *三温糖 | 3.00 |
| *かつおエキス | 4.00 |
| *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 | 7.00 |
| *大豆 *小麦 *食塩 *アルコール | |
| *道産こめ油 | 0.26 |
| *米ぬか油 | |
| *本みりん | 1.50 |
| *もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類 | |
| *減塩液体塩こうじ | 0.50 |
| *米こうじ | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *食塩 *酒精 | |
| *清酒 | 1.50 |
| *米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸 | |
| 【甘酢あん肉団子(2個)】 | |
| *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) *醸造酢(小麦) | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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) | |

アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年6月4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) | |
| *オニオンダイス | 50.00 |
| *玉ねぎ | |
| *豚挽肉 | 40.00 |
| *にんじん | 20.00 |
| *三温糖 | 0.50 |
| *乾燥パセリ | 0.10 |
| *バター | 0.70 |
| *生乳 *食塩 | |
| *大豆ミート | 2.00 |
| *脱脂大豆 *クエン酸鉄 *コンタミネーション有 (小麦) | |
| *ウスターソース | 1.60 |
| *トマト *玉ねぎ *にんじん *その他 *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 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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 | 1.00 |
| *粒こしょう | 0.80 |
| *ブラックベッパー | |
| *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 | |
| *トマトピューレ | 8.00 |
| *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) | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| さば、りんご、ゼラチン) | |
| *ハヤシフレーク | 5.00 |
| *小麦粉 *豚脂(アレルギー含まず) *玉ねぎ *乳糖 *食塩 *さとう *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 | |
| *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) | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *脱脂粉乳 *食塩 *セルロース *香料 *コンタミネーション有 (大豆) | |
| *チキンコンソメ | 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 |
| 【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 | |

アレルギー表

小学校・本献立

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| 【かにクリーミーフライ】 | |
| <ul style="list-style-type: none"> *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 |
| <ul style="list-style-type: none"> *食用なたね油 *シリコーン | |
| 【お茶プリン】 | |
| *静岡お茶プリン | 40.00 |
| <ul style="list-style-type: none"> *牛乳 *水あめ *さとう *全粉乳 *難消化性デキストリン *抹茶 *ゲル化剤 *コンタミネーション有 （小麦、卵） | |
| | |

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年6月5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 |
| 【とうふとわかめの味噌汁】 | |
| *冷凍豆腐 | 25.00 |
| *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 *ピロリン酸第二鉄製剤 *凝固剤 | |
| *乾燥わかめ | 0.25 |
| *湯通し塩蔵わかめ *コンタミネーション有 (えび、かに) | |
| *じゃがいも | 25.00 |
| *油揚げ | 7.00 |
| *大豆 *油 *コンタミネーション有 (ごま) | |
| *長ねぎ | 10.00 |
| *道産無添加味噌白 | 10.00 |
| *大豆 *米 *食塩 | |
| *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) |
|---|------------|
| *減塩液体塩こうじ | 0.50 |
| *米こうじ *食塩 *酒精 | |
| 【かぼちゃ挽肉フライ】 | |
| *かぼちゃひき肉フライ | 40.00 |
| *かぼちゃ *豚肉 *玉ねぎ *豚脂 *植物性たん白(大豆) *パン粉(小麦) *でん粉(大豆) *小麦粉 *植物油 *還元水あめ *調味料 さとう しょうゆ(小麦、大豆) 発酵調味料 小麦グルテン酵素分解物 ウスターソース 香辛料 加工でん粉 アミノ酸 乳化剤(大豆) 着色料 *コンタミネーション有 (えび、かに、卵、乳) | |
| *揚げ油 | 4.00 |
| *食用なたね油 *シリコーン | |
| 【韓国のり】 | |
| *韓国のり | 5.00 |
| *乾のり *ごま油 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *食塩 *コンタミネーション有 (えび、かに、小麦、大豆) | |
| 【代替飲み物】 | |
| *麦茶 | 1.00 |
| *六条大麦 | |
| *豆乳 | 1.00 |
| *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6月8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 |
| 【さつま汁】 | |
| *さつまいも | 40.00 |
| *にんじん | 15.00 |
| *つきこんにやく | 20.00 |
| *こんにやく粉 | |
| *水酸化カルシウム | |
| *冷凍豆腐 | 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 | |
| *ピロリン酸第二鉄製剤 | |
| *凝固剤 | |
| *玉ねぎ | 20.00 |
| *長ねぎ | 9.50 |
| *若鶏ももスライス | 15.00 |
| *道産無添加味噌白 | 10.00 |
| *大豆 | |
| *米 | |
| *食塩 | |
| *味パック | 6.00 |
| *いわし | |
| *あじ | |
| *かつお | |
| *さば | |
| *昆布 | |
| *しいたけ | |
| *減塩液体塩こうじ | 0.50 |
| *米こうじ | |
| *食塩 | |
| *酒精 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|-------------------------------------|------------|
| 【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) | |
| さとう | |
| 発酵調味料 | |
| 【かしわもち】 | |
| *かしわもち | 30.00 |
| *上新粉 | |
| *さとう | |
| *小豆 | |
| *麦芽粉 | |
| *還元水あめ | |
| *食塩 | |
| *酵素 | |
| *コンタミネーション有 (乳、小麦、大豆、くるみ、ごま、りんご) | |

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年6月9日(火)

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|-------------------------|------------|
| 【バターロール(30g×2ヶ)】 | |
| *バターロール30g×2ヶ | 60.00 |
| *強力粉 | |
| *さとう | |
| *食塩 | |
| *鶏卵 | |
| *脱脂粉乳 | |
| *イースト | |
| *イーストフード | |
| *マーガリン(乳、大豆) | |
| 【給食用オレンジジュース】 | |
| *給食用オレンジジュース | 125.00 |
| *オレンジ | |
| *香料 | |
| 【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 | |
| *減塩液体塩こうじ | 0.50 |
| *米こうじ | |
| *食塩 | |
| *酒精 | |
| *さとう | 0.10 |
| *ペンネ | 10.00 |
| *小麦粉 | |
| *玉ねぎ | 30.00 |
| *ダイストマト | 5.00 |
| *にんにく | 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 |
| *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) | |
| *道産こめ油 | 0.30 |
| *米ぬか油 | |
| *ハヤシフレーク | 12.00 |
| *小麦粉 | |
| *豚脂(アレルギー含まず) | |
| *玉ねぎ | |
| *乳糖 | |
| *食塩 | |
| *さとう | |
| *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 | 5.00 |
| *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 | 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) | |
| *豆乳クリーム | 3.00 |
| *大豆 | |
| 【チキンナゲット(2個)】 | |
| *鉄腕チキンナゲット | 20.00 |
| *鶏肉 | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|-------------------|------------|
| *粒状植物性たん白(大豆) | |
| *パン粉(小麦、大豆) | |
| *でん粉(小麦) | |
| *乾燥おから(大豆) | |
| *さとう | |
| *食塩 | |
| *たんぱく加水分解物(大豆) | |
| *香辛料(大豆) | |
| *小麦粉 | |
| *コーンフラワー | |
| *米粉 | |
| *ぶどう糖 | |
| *粉末しょうゆ(小麦、大豆) | |
| *揚げ油(なたね油、パーム油) | |
| *トレハロース | |
| *加工でん粉 | |
| *膨張剤 | |
| *重曹 | |
| *ピロリン酸第二鉄 | |
| *クラッカー粉(小麦) | |
| *着色料(カロチノイド、紅麴) | |
| *鉄腕チキンナゲット | 20.00 |
| *鶏肉 | |
| *粒状植物性たん白(大豆) | |
| *パン粉(小麦、大豆) | |
| *でん粉(小麦) | |
| *乾燥おから(大豆) | |
| *さとう | |
| *食塩 | |
| *たんぱく加水分解物(大豆) | |
| *香辛料(大豆) | |
| *小麦粉 | |
| *コーンフラワー | |
| *米粉 | |
| *ぶどう糖 | |
| *粉末しょうゆ(小麦、大豆) | |

アレルギー表

小学校・本献立

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| 【チキンナゲット（2個）】 | |
| *揚げ油（なたね油、パーム油） *トレハロース *加工でん粉 *膨張剤 *重曹 *ピロリン酸第二鉄 *クラッカー粉（小麦） *着色料（カロチノイド、紅麹） | |
| *揚げ油 | 2.00 |
| *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2年6月10日(水)

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| 【ココアコッペパン】 | |
| *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%) | |
| *ココア | 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 |
| 【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) | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *L-アスコルビン酸Na *亜硝酸Na *コチニール色素 | |
| *ウインナー | 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) *パン酵母 | |
| *キャベツ | 22.00 |
| *だいこん | 25.00 |
| *玉ねぎ | 20.00 |
| *にんじん | 10.00 |
| *ミニブロッコリー | 5.50 |
| *ぶなしめじ | 5.50 |
| *天日塩 | 0.26 |
| *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 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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 | |
| *コーン | 5.00 |
| *とうもろこし | |
| *チキンコンソメ | 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 | 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) | |

| 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) | |
| *ワイン白 | 1.10 |
| *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) | |
| 【カマンベールチーズコロッケ】 | |
| *カマンベールチーズコロッケ | 50.00 |
| *じゃがいも *チーズフード (乳、卵) *さとう *乳等を主要原料とする食品 *たんぱく加工品 (卵) *食塩 *香辛料 *パン粉 (小麦) *でん粉 *脱脂大豆粉 *コーンフラワー *小麦粉 *食物繊維 *大豆繊維 *動物性たん白 (豚肉、卵) *植物性たん白 (小麦) *加工でん粉 *増粘剤 (キサンタン) *コンタミネーション有 (えび、かに) | |
| *揚げ油 | 7.00 |
| *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2年6月11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 |
| 【静岡おでん】 | |
| *こんにやく | 20.00 |
| *こんにやく粉 *水酸化カルシウム | |
| *だいこん | 36.00 |
| *じゃがいも | 30.00 |
| *黒はんぺん | 8.00 |
| *さば *いわし *魚肉すりみ *馬鈴薯でん粉 *大豆たん白(大豆) *卵白 *さとう *食塩 *魚醤 *なたね油 *コンタミネーション有 (乳、小麦、えび、イカ、鶏肉、 豚肉、やまいも、ごま) | |
| *にんじん | 10.00 |
| *あおのり | 0.05 |
| *あおさ *コンタミネーション有 (えび、かに) | |
| *若鶏ももダイス | 30.00 |
| *うずら卵水煮 | 18.00 |
| *うずら卵 *食塩 *コンタミネーション有 (小麦、大豆) | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *だし昆布パック | 5.00 |
| *昆布 *コンタミネーション有 (さば) | |
| *丸大豆しょうゆ | 6.00 |
| *大豆 *小麦 *食塩 *アルコール | |
| *本みりん | 3.00 |
| *もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類 | |
| *清酒 | 3.00 |
| *米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸 | |
| *味パック | 6.00 |
| *いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ | |
| *煮干微粉末 | 0.01 |
| *かたくちいわしの煮干 *コンタミネーション有 (さば) | |
| 【えびしゅうまい(2個)】 | |
| *無添加えびしゅうまい | 18.00 |
| *えび *玉ねぎ *たら *食用精製加工油脂 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *パン粉(小麦) *でん粉 *デキストリン *調味料 さとう 食塩 ほたてエキス 還元水あめ えびエキス たん白加水分解物(小麦) 酵母エキス 香辛料 *ピロリン酸鉄 *小麦粉 *コンタミネーション有 (卵、乳、かに) | |
| *無添加えびしゅうまい | 18.00 |
| *えび *玉ねぎ *たら *食用精製加工油脂 *パン粉(小麦) *でん粉 *デキストリン *調味料 さとう 食塩 ほたてエキス 還元水あめ えびエキス たん白加水分解物(小麦) 酵母エキス 香辛料 *ピロリン酸鉄 *小麦粉 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|-------------------------|------------|
| *コンタミネーション有 (卵、乳、かに) | |

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年6月12日(金)

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|-----------------------------|------------|
| 【チキンカレー】 | |
| *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 | 28.00 |
| *生乳 | |
| *若鶏ももダイス | 30.00 |
| *減塩液体塩こうじ | 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・ポーソース | |
| *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、りんごを含む) | |
| *アレルギーフリーカレーフレークN | 6.00 |
| *でん粉 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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 | 10.00 |
| *玉ねぎ | |
| *大豆油(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、さけ) | |
| *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 | |
| *その他 | |
| *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 |
| *道産こめ油 | 0.20 |
| *米ぬか油 | |
| *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 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|-------------------|------------|
| *さとう液糖 | |
| *高酸度ビネガー | |
| *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) | |
| *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) | |
| *トマト調味料 | |
| *加工でん粉 | |
| *着色料(カラメル、パブリカ色素) | |

アレルギー表

小学校・本献立

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| 【チキンカレー】 | |
| *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 | 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 |
| 【洋なし缶】 | |
| *洋梨缶 | 55.00 |
| *洋なし *ざらめ糖 グラニュー糖 *クエン酸 *塩化カルシウム *コンタミネーション有 （桃） | |
| | |

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年6月15日(月)

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--------------------------|------------|
| 【小型糖蜜パン】 | |
| *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%) | |
| *三温糖・パン加工用 | 10.00 |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| 【ABCスープ】 | |
| *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 | 10.00 |
| *乾燥パセリ | 0.10 |
| *ぶなしめじ | 5.00 |
| *オリーブ油 | 0.20 |
| *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 | |
| *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 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|-------------------------|------------|
| *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 | 5.00 |
| *とうもろこし | |
| *おろししょうが | 0.20 |
| *しょうが | |
| *酸化防止剤(VC) | |
| *pH調整剤 | |
| *おろしにんにく | 0.15 |
| *スープレストック | 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) | |
| *チキンコンソメ | 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) | |

| 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 | |
| *こしょう | 0.10 |
| *コーングリッツ | |
| *コーンフラワー | |
| *こしょう | |
| 【きたあかりコロッケ】 | |
| *きたあかりコロッケ | 60.00 |
| *ばれいしょ | |
| *野菜パン粉(小麦、乳成分、大豆) | |
| *小麦粉 | |
| *乾燥マッシュポテト | |
| *果糖ぶどう糖液糖 | |
| *玉ねぎ | |
| *牛肉 | |
| *食塩 | |
| *ぶどう糖 | |
| *調味料(アミノ酸) | |
| *乳化剤 | |
| *増粘多糖類 | |
| *揚げ油 | 6.00 |
| *食用なたね油 | |
| *シリコーン | |
| 【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 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|-------------|------------|
| *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 | |

アレルギー表

小学校・本献立
令和2年6月16日(火)

| 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 |
| 【いもだんご汁】 | |
| *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 | 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 | |
| *ピロリン酸第二鉄製剤 | |
| *凝固剤 | |
| *若鶏むねスライス | 20.00 |
| *減塩液体塩こうじ | 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 | |
| *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 | |
| 【ジンギスカン(副食)】 | |
| *玉ねぎ | 40.00 |
| *ピーマン | 10.00 |
| *にんじん | 10.00 |
| *もやし | 40.00 |
| *ジンギスカン用ラム | 33.00 |
| *ラム肉 | |
| *ジンギスカンのタレ中甘口 | 5.00 |
| *しょうゆ(小麦、大豆) | |
| *水あめ | |
| *果糖ぶどう糖液糖 | |
| *さとう | |
| *りんごピューレ | |
| *食塩 | |
| *米発酵調味料 | |
| *玉ねぎペースト | |
| *にんにくペースト | |
| *ワイン | |
| *桃ピューレ | |
| *酵母パウダー | |
| *しょうがペースト | |
| *昆布エキス | |
| *とうがらし | |
| *こしょう | |
| *調味料(アミノ酸等) | |
| *増粘多糖類 | |
| *酸味料 | |
| *アルコール | |

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年6月17日(水)

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--------------------------|------------|
| 【小型コッペパン】 | |
| *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%) | |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| 【野菜のシチュー】 | |
| *じゃがいも | 27.00 |
| *アスパラ カット | 9.00 |
| *キャベツ | 9.00 |
| *グリーンピース | 2.70 |
| *玉ねぎ | 18.00 |
| *にんじん | 7.20 |
| *クリームコーン | 9.00 |
| *スイートコーン | |
| *さとう | |
| *食塩 | |
| *増粘剤(加工でん粉) | |
| *若鶏ももダイス | 22.50 |
| *コーン冷凍 | 5.00 |
| *とうもろこし | |
| *調理用牛乳 | 4.50 |
| *生乳 | |
| *北海道産フレッシュクリームF | 3.00 |
| *クリーム(乳) | |
| *脱脂粉乳 | 3.00 |
| *生乳 | |
| *クリーンクリーム | 7.20 |
| *スイートコーン | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|----------------------------|------------|
| *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 | |
| *ばれいしよでん粉 | |
| *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(ゲアーガム) | |
| *香料 | |
| *こしょう | 0.07 |
| *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 | 2.50 |
| *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) | |

| 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) | |
| *ベシヤメルソース | 2.70 |
| *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) | |
| *バター | 1.35 |
| *生乳 | |
| *食塩 | |
| *とろけるクリームシチューフレーク | 2.70 |
| *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 | |
| *チキンコンソメ | 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 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|-----------------------|------------|
| *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 | |
| 【クリスマスフライドチキン】 | |
| *クリスマスチキン | 50.00 |
| *鶏肉 | |
| *還元水あめ | |
| *しょうゆ(小麦、大豆) | |
| *食塩 | |
| *おろしにんにく | |
| *たん白加水分解物(大豆) | |
| *香辛料 | |
| *小麦粉 | |
| *でん粉 | |
| *糖類(ぶどう糖、さとう) | |
| *デキストリン | |
| *大豆粉 | |
| *植物油脂(パーム、なたね) | |
| *粉末しょうゆ(小麦、大豆) | |
| *加工でん粉 | |
| *重曹 | |
| *酸味料 | |
| *揚げ油 | 5.00 |
| *食用なたね油 | |
| *シリコーン | |
| 【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

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|------------------------------------|------------|
| 【いちごジャム】 | |
| *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2年6月18日(木)

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| 【味噌バターコーンラーメン】 | |
| *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) | |
| *ほうれん草 | 12.00 |
| *玉ねぎ | 10.00 |
| *にんじん | 7.00 |
| *長ねぎ | 5.00 |
| *もやし | 20.00 |
| *豚細切もも | 16.00 |
| *コーン冷凍 | 15.00 |
| *とうもろこし | |
| *バター | 2.00 |
| *生乳 *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 | |
| *おろしにんにく | 0.50 |
| *がらスープ | 8.70 |
| *豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス | |
| *北の味噌ラーメンスープ | 21.00 |
| *味噌 *畜肉エキス *さとう *動植物油脂 *食塩 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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) | |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| 【タコ型たこ焼き】 | |
| *タコでたこ焼き | 35.00 |
| *かつおだし(小麦) *小麦粉 *たこ *キャベツ *揚げ玉(小麦) *植物油(大豆) *ねぎ *膨張剤 *しょうが酢漬 *さとう *食塩 *調味料(アミノ酸) | |
| *揚げ油 | 3.50 |
| *食用なたね油 *シリコーン | |
| 【ベビーチーズ】 | |
| *ベビーチーズ | 15.00 |
| *ナチュラルチーズ(乳) *乳清カルシウム(乳) *乳化剤 *クエン酸鉄Na | |

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年6月19日(金)

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| 【竹の子ごはん】 | |
| *ごはん80 | 80.00 |
| *筍ごはんの素 | 27.00 |
| *たけのこ *しょうゆ(小麦、大豆) *鶏肉 *油揚げ(大豆) *食塩 *醸造調味料 *食用植物油脂 *さとう *かつお節エキス *たん白加水分解物(小麦) *酵母エキス *昆布エキス *ポークエキス(大豆、豚肉) | |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| 【厚揚げの四川風煮】 | |
| *絹厚揚げ | 30.00 |
| *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 | |
| *豚挽肉 | 40.00 |
| *玉ねぎ | 35.00 |
| *キャベツ | 45.00 |
| *にんじん | 8.00 |
| *ピーマン | 8.00 |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|------------------------------------|------------|
| *おろししょうが | 0.50 |
| *しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤 | |
| *ごま油 | 0.30 |
| *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 | 1.00 |
| *もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類 | |
| *三温糖 | 1.50 |
| *道産無添加味噌白 | 2.20 |
| *大豆 *米 *食塩 | |
| *赤味噌 | 4.40 |
| *大豆 *米 *食塩 *酒精 | |
| *おろしにんにく | 0.50 |
| *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 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *豆板醤 | 0.20 |
| *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) | |
| 【白身魚フライ】 | |
| *白身魚フライ | 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 | |
| 【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6月22日(月)

| 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 | 6.00 |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| 【白菜と肉団子のスープ】 | |
| *にんじん | 7.00 |
| *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 |
| *カット白菜 | 30.00 |
| *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 | |
| *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 | |
| *チキンコンソメ | 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) | |
| *カラメル色素 | |
| *酸味料 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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 | 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) | |
| 【ジャーマンポテト(副食)】 | |
| *じゃがいも | 45.00 |
| *玉ねぎ | 20.00 |
| *乾燥パセリ | 0.10 |
| *バター | 1.00 |
| *生乳 | |
| *食塩 | |
| *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 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *亜硝酸Na | |
| *コチニール色素 | |
| *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 | |
| *ホールコーン | 3.00 |
| *とうもろこし | |
| *食塩 | |
| *おろしにんにく | 0.20 |
| *粒こしょう | 0.02 |
| *ブラックペッパー | |
| *スープストック | 0.50 |
| *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) | |
| *チキンコンソメ | 1.00 |
| *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) | |

アレルギー表

小学校・本献立

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| 【ジャーマンポテト(副食)】 | |
| *香辛料 *調味料 (アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 *にんじん | |
| | |

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年6月23日(火)

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|-------------------------|------------|
| 【五穀彩り野菜ごはん(少なめ)】 | |
| *ごはん70 | 70.00 |
| *学校給食用強化米 | 0.21 |
| *五穀と彩り野菜の素 | 4.00 |
| *煎り米 | |
| *塩蔵広島菜 | |
| *オートミール | |
| *食塩 | |
| *乾燥とうもろこし | |
| *さとう | |
| *かつお削り節 | |
| *乾燥にんじん | |
| *うるちひえパフ | |
| *大麦パフ | |
| *キヌアパフ | |
| *みりん | |
| *酵母エキス | |
| *水酸化カルシウム | |
| *酸化防止剤(ビタミンE) | |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| 【しらたま汁】 | |
| *煮込みもち | 25.00 |
| *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 | |
| *煮込みもち紅 | 15.00 |
| *もち米粉 | |
| *でん粉(とうもろこし) | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|-----------------------------------|------------|
| *こんにやく粉 | |
| *増粘剤(加工でん粉) | |
| *トレハロース | |
| *紅麴色素 | |
| *若鶏むねスライス | 20.00 |
| *長ねぎ | 10.00 |
| *減塩液体塩こうじ | 0.50 |
| *米こうじ | |
| *食塩 | |
| *酒精 | |
| *桜かまぼこスライス | 3.00 |
| *魚肉 | |
| *でん粉(小麦) | |
| *卵白 | |
| *植物油(大豆) | |
| *発酵調味液 | |
| *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 | |
| *離型油(菜種油) | |
| *ささがきごぼう | 3.00 |
| *ささがきにんじん | 5.00 |
| *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) | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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 | |
| 【ぶりカツ】 | |
| *ぶりカツ | 40.00 |
| *ぶり | |
| *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 | |
| *しょうが | |
| *コンタミネーション有 (えび、かに、卵、乳、イカ、ごま、 いくら、さけ、さば、鶏肉、豚肉) | |
| *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2年6月24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 |
| 【麻婆豆腐】 | |
| *木綿豆腐 | 144.00 |
| *大豆 | |
| *豚挽肉 | 30.00 |
| *でん粉 | 4.00 |
| *さとう | 0.30 |
| *にら | 3.00 |
| *長ねぎ | 9.50 |
| *道産無添加味噌白 | 2.80 |
| *大豆 | |
| *米 | |
| *食塩 | |
| *オイスターソース | 2.42 |
| *魚介エキス | |
| *さとう | |
| *かき | |
| *酵母エキス | |
| *調味料(アミノ酸等) | |
| *増粘剤(加工でん粉) | |
| *酒精 | |
| *おろししょうが | 1.20 |
| *しょうが | |
| *酸化防止剤(VC) | |
| *pH調整剤 | |
| *おろしにんにく | 1.20 |
| *清湯スープ | 2.42 |
| *ポーク・チキンエキス(豚骨、鶏骨、野菜、食塩、かつおエキス) | |
| *香味オイル(動物油脂、野菜) | |
| *調味料(アミノ酸等) | |
| *酸化防止剤(ビタミンE) | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---------------------|------------|
| *道産こめ油 | 0.90 |
| *米ぬか油 | |
| *テンメンジャン | 1.70 |
| *味噌(大豆) | |
| *さとう | |
| *カラメル色素 | |
| *酒精 | |
| *丸大豆しょうゆ | 6.10 |
| *大豆 | |
| *小麦 | |
| *食塩 | |
| *アルコール | |
| *大豆ミート | 5.00 |
| *脱脂大豆 | |
| *クエン酸鉄 | |
| *コンタミネーション有(小麦) | |
| *清酒 | 5.00 |
| *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) | |
| 【キャベツ餃子(2個)】 | |
| *浜松キャベツ餃子 | 23.00 |
| *キャベツ | |
| *小麦粉 | |
| *豚肉 | |
| *豚脂 | |
| *加工でん粉 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---------------------------------------|------------|
| *にら | |
| *しょうゆ(小麦、大豆) | |
| *でん粉(小麦) | |
| *ごま油 | |
| *食塩 | |
| *さとう | |
| *しょうが | |
| *にんにく | |
| *植物油(大豆) | |
| *ブイヨン | |
| *ソルビトール | |
| *調味料(アミノ酸等) | |
| *酵母エキス | |
| *粉末状植物性たん白(小麦) | |
| *ショートニング(パーム、なたね・大豆・とうもろこし)(アレルギー含まず) | |
| *こしょう | |
| *浜松キャベツ餃子 | 23.00 |
| *キャベツ | |
| *小麦粉 | |
| *豚肉 | |
| *豚脂 | |
| *加工でん粉 | |
| *にら | |
| *しょうゆ(小麦、大豆) | |
| *でん粉(小麦) | |
| *ごま油 | |
| *食塩 | |
| *さとう | |
| *しょうが | |
| *にんにく | |
| *植物油(大豆) | |
| *ブイヨン | |
| *ソルビトール | |
| *調味料(アミノ酸等) | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---------------------------------------|------------|
| *酵母エキス | |
| *粉末状植物性たん白(小麦) | |
| *ショートニング(パーム、なたね・大豆・とうもろこし)(アレルギー含まず) | |
| *こしょう | |
| *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2年6月25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 |
| 【貝だくさん味噌汁】 | |
| *冷凍豆腐 | 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 *ピロリン酸第二鉄製剤 *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 | |
| *減塩液体塩こうじ | 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 | |
| 【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 | |

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年6月26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 |
| 【ピリ辛みそ汁】 | |
| *豚ももスライス | 15.00 |
| *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 |
| *じゃがいも | 30.00 |
| *だいこん | 15.00 |
| *にんじん | 8.00 |
| *長ねぎ | 8.00 |
| *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) | |
| *だし昆布パック | 2.50 |
| *昆布 | |
| *コンタミネーション有 (さば) | |
| *道産無添加味噌白 | 8.00 |
| *大豆 | |
| *米 | |
| *食塩 | |
| *豆板醤 | 0.20 |
| *とうがらし | |
| *そら豆 | |
| *食塩 | |
| *酵母エキス | |
| *酸味料 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *増粘剤 (キサンタンガム) | |
| 【鶏てり丼の具(副食)】 | |
| *若鶏ももダイス | 45.00 |
| *玉ねぎ | 20.00 |
| *にんじん | 7.00 |
| *キャベツ | 8.00 |
| *きざみのり | 0.10 |
| *乾のり | |
| *コンタミネーション有 (えび、かに、小麦、大豆、 ごま、アーモンド) | |
| *道産こめ油 | 0.20 |
| *米ぬか油 | |
| *減塩液体塩こうじ | 0.50 |
| *米こうじ | |
| *食塩 | |
| *酒精 | |
| *丸大豆しょうゆ | 4.00 |
| *大豆 | |
| *小麦 | |
| *食塩 | |
| *アルコール | |
| *清酒 | 3.00 |
| *米・米こうじ | |
| *醸造アルコール | |
| *粉あめ | |
| *乳酸 | |
| *本みりん | 3.00 |
| *もち米 | |
| *米こうじ | |
| *醸造アルコール | |
| *糖類 | |
| *三温糖 | 1.50 |
| *ごま いり | 0.30 |
| *おろししょうが | 0.10 |
| *しょうが | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|------------------------------------|------------|
| *酸化防止剤 (VC) | |
| *pH調整剤 | |
| 【小魚アーモンド】 | |
| *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、くるみ) | |

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年6月29日(月)

| 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 |
| 【ドライカレー】 | |
| *豚挽肉 | 90.00 |
| *玉ねぎ | 50.00 |
| *減塩液体塩こうじ | 0.50 |
| *米こうじ | |
| *食塩 | |
| *酒精 | |
| *にんじん | 18.00 |
| *グリーンピース | 5.00 |
| *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 | |
| *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) | |
| *でん粉 | 0.30 |
| *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 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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 | |
| *カラメル色素 | |
| *ウスターソース | 8.00 |
| *トマト | |
| *玉ねぎ | |
| *にんじん | |
| *その他 | |
| *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 |
| *がらスープ | 1.50 |
| *豚骨 | |
| *鶏骨 | |
| *豚骨油 | |
| *酵母エキス | |
| *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 | 2.00 |
| *豚脂(アレルギー含まず) | |
| *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(小麦、大豆) | |
| *りんごパウダー(卵、りんご) | |
| *ソースパウダー(大豆) | |
| *L-グルタミン酸ナトリウム | |
| *塩化カリウム | |
| *5'-リボヌクレオチドナトリウム | |
| *リン酸二水素カリウム | |
| *カラメルI | |
| *シヨ糖脂肪酸エステル | |
| *DL-りんご酸 | |
| *クエン酸 | |
| *酢酸ナトリウム | |
| *氷酢酸 | |
| *粉チーズ | 1.00 |
| *ナチュラルチーズ(乳) | |
| *脱脂粉乳 | |
| *食塩 | |
| *セルロース | |
| *香料 | |
| *コンタミネーション有 (大豆) | |
| *道産こめ油 | 0.10 |
| *米ぬか油 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|------------------|------------|
| *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 | |
| *高酸度ビネガー | |
| *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 | |
| *食塩 | |
| *アルコール | |
| 【プルプルゼリー】 | |
| *ミックスドフルーツ | 30.00 |
| *パイナップル | |
| *みかん | |
| *黄桃 | |
| *白桃 | |
| *さとう | |
| *ビタミンC | |
| *クエン酸 | |
| *ナタデココ | 20.00 |
| *ナタデココ | |
| *さとう・ぶどう糖果糖液糖 | |
| *クエン酸 | |
| *ブロックゼリー | 40.00 |
| *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2年6月30日(火)

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| 【スライパン】 | |
| *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 |
| 【ぎょうざスープ】 | |
| *にんじん | 12.00 |
| *水餃子 | 40.00 |
| *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 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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) | |
| *長ねぎ | 11.50 |
| *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 | 0.03 |
| *コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう | |
| *しいたけスライス水煮(大滝産) | 1.70 |
| *しいたけ | |
| *がらすープ | 4.20 |
| *豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス | |
| *チキンコンソメ | 2.50 |
| *乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン *チキンファット(乳、鶏肉) *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス(鶏肉) *食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ(小麦、大豆) | |

| 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 | 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 | 1.50 |
| *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 | |
| 【てりやきチキン】 | |
| *テリヤキチキン | 40.00 |
| *鶏肉 *こいくちしょうゆ(小麦、大豆) *さとう *発酵調味料 *カラメルI *酢酸でん粉 *コンタミネーション有 (卵、乳、えび) | |
| 【チョコクリーム】 | |
| *チルドチョコ | 15.00 |
| *食用油脂(植物油脂、加工油脂) *さとう | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *カカオマス *ココアパウダー *ぶどう糖 *全粉乳 *大豆粉 *食塩 *炭酸カルシウム *乳化剤 *香料 *コンタミネーション有 (小麦、落花生) | |