

アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年8月18日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
【ココアパン】							
*ココアパン71	71.00	*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)		*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 *にんじん *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料		*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)	
*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%)		*マロニー	4.00	*しょうゆ(小麦、大豆) *香辛料 *にんじん *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料		*揚げ油	4.00
*ココア(パン加工用)	10.00	*じゃがいもでん粉 *コーンスターチ		*清酒	3.00	*食用なたね油 *シリコーン	
*さとう *脱脂粉乳 *ココアパウダー *水あめ *植物油脂 *食塩 *カゼイン(乳) *PH調整剤 *香料 *乳化剤		*長ねぎ	4.50	*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸			
		*はくさい	35.00	*スープストック(無塩)	3.50		
		*乾燥パセリ	0.06	*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)			
		*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		【チキンカツ】			
		*粒こしょう	0.05	*北海道産チキンカツ	40.00		
		*ブラックペッパー		*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)			
		*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 ベースタイプ	1.50				
		*乳糖 *食塩 *鶏肉					
【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)							

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年8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
【豚肉と厚揚げの中華炒め】	
*豚ももスライス	72.00
*絹厚揚げ	36.00
*豆乳(大豆) *食用なたね油 *加工でん粉 *凝固剤製剤 *トランスグルタミナーゼ製剤 *安定剤	
*キャベツ	54.00
*玉ねぎ	42.00
*にんじん	18.00
*道産こめ油	0.60
*米ぬか油	
*ごま油	0.60
*おろしにんにく	0.60
*丸大豆しょうゆ	2.40
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*でん粉	1.20
*さとう	1.20
*テンメンジャン	1.20
*味噌(大豆) *さとう *カラメル色素 *酒精	
*豆板醤	0.24
*とうがらし *そら豆	

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩 *酵母エキス *酸味料 *増粘剤(キサンタンガム)	
*オイスターソース	6.00
*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	
【さんまうまか煮】	
*さんまうまか煮	25.00
*さんま *上白糖 *薄口しょうゆ(大豆、小麦) *濃口しょうゆ(大豆、小麦) *本みりん *食塩	

アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年8月20日(木)

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
【マカロニのクリーム煮】	
*キャベツ	30.00
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	5.00
*ベーコンスライス	8.00
*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	35.00
*北海道産フレッシュクリームF	5.00
*クリーム(乳)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*バター	2.00
*生乳 *食塩	
*ブイヨン	0.10
*乳糖 *食塩 *デキストリン *チキンエキス(鶏肉) *チキンファット(鶏肉) *ゼラチン *酵母エキス *野菜エキス *食用油脂 *オニオンパウダー *酵母エキス発酵調味料 *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *香辛料(小麦) *果糖 *調味料(アミノ酸等) *酸味料 *カラメル色素 *香辛料抽出物	
*ゆめちからで作ったペンネ	10.00
*小麦粉	
*クリームコーン	5.00
*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	5.00
*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 *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	
*粒こしょう	0.01
*ブラックペッパー	
*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) *小麦粉 *でん粉 *ミルクパウダー(乳) *食塩 *白菜エキスパウダー *さとう *キャベツエキスパウダー *ポークエキスパウダー(豚肉) *加工油脂(なたね油、大豆油、食塩) *オニオンパウダー	

献立名／食品名	可食量 (g)
*L-グルタミン酸ナトリウム *5'-リボヌクレオチドナトリウム *シヨ糖脂脂肪酸エステル *香料 *にんじんカロテン	
*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	6.00
*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)	
【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)	

アレルギー表

小学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
【メンチカツ】	
<ul style="list-style-type: none"> *食塩 *香辛料 *おろししょうが *衣 <ul style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> アミノ酸等（大豆） *リン酸塩（Na、K） *着色料（紅麴、ラック） *コンタミネーション有 （卵、えび、かに） 	
*揚げ油	4.00
<ul style="list-style-type: none"> *食用なたね油 *シリコーン 	

アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年8月21日(金)

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
【いももち入りけんちん汁】	
*絹ごし豆腐	20.00
*大豆	
*ささがきごぼう	8.00
*だいこん	5.00
*にんじん	8.00
*長ねぎ	5.00
*つきこんにやく	10.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*いももち	25.00
*じゃがいも	
*でん粉	
*さとう	
*食塩	
*加工でん粉	
*若鶏むねスライス	13.00
*丸大豆しょうゆ	6.00
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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10L	0.50
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
【若鶏と野菜の焼きつくね】	
*国産若鳥と野菜の焼きつくね	50.00
*鶏肉	
*玉ねぎ	
*にんじん	
*れんこん	
*ねぎ	
*さとう	
*しょうゆ(大豆、小麦)	
*水あめ	
*たん白加水分解物(大豆)	
*チキンエキス(鶏肉)	
*パン粉(小麦、大豆)	
*粉末状植物性たん白(大豆)	
*植物油脂	
*粒状植物性たん白(大豆)	
*発酵調味料	
*食塩	
*加工でん粉	
*増粘剤 (キサンタンガム、加工でん粉)	
*重曹	
*カラメル色素	
*ピロリン酸第二鉄	
【代替飲み物】	
*麦茶	100.00
*六条大麦	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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－表

小学校・本献立

令和2年8月24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
【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、牛肉、 豚肉、ゼラチンを含む)	
*若鶏むねスライス	10.00
*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 *ピロリン酸第二鉄製剤 *凝固剤	
*だいこん	20.00
*にんじん	10.00
*長ねぎ	5.00
*しいたけスライス水煮(大滝産)	5.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
*道産無添加味噌白	8.00
*食塩 *米 *大豆	
*味パック	3.00
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ	
*煮干微粉末	3.00
*かたくちいわしの煮干 *コンタミネーション有 (さば)	
【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	
【ソース】	
*小袋ソース	3.00
*醸造酢	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	

アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年8月25日(火)

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
【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	13.00
*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	
*にんじん	10.00
*玉ねぎ	15.00
*キャベツ	22.00
*ほうれん草 冷凍	5.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*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 *にんじん *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料	
*こしょう	0.09
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物	
*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) (原材料に豚肉、鶏肉、ゼラチンを含む)	
【牛肉コロッケ】	
*牛肉コロッケ	50.00
*パン粉(小麦、乳成分、大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*乾燥マッシュポテト *小麦粉 *粒状大豆たん白 *玉ねぎ *パーム油 *さとう *でん粉 *しょうゆ(小麦、大豆) *牛肉 *食塩 *ぶどう糖 *調味料(アミノ酸) *pH調整剤 *着色料 (パプリカ粉末、カラメル) *増粘多糖類	
*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8月26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
【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	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10L	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
【手羽元やわらか煮】	
*手羽元やわらか煮込み	40.00
*鶏手羽元 *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(カラメル) *香料 *V・C *V・B1 *V・B2	

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年8月27日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【函館塩ラーメン】	
*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)	
*にんじん	5.00
*長ねぎ	4.00
*はくさい	13.00
*もやし	13.00
*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
*帆立貝冷凍	20.00
*豚ももスライス	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 *香辛料抽出物	
*ソーメン昆布	0.40
*真昆布	
*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) *調味料製剤 *酒精製剤 *炭酸Ca製剤	

献立名/食品名	可食量 (g)
*pH調整剤製剤 *着色料製剤 *コンタミネーション有 (卵、カニ)	
*ホールコーン	3.00
*とうもろこし *食塩	
*香煌塩ラーメンスープの素	16.00
*食塩 *チキンエキス(鶏肉) *調味動物油脂(鶏肉、豚肉) *しょうゆ(小麦、大豆) *ポークエキス(豚肉) *ほたてエキス *煮干エキス *ごま油 *オニオンエキスパウダー *白菜エキス *キャベツエキス *たん白加水分解物 (小麦、大豆、鶏肉、豚肉) *ガーリックエキス *こんぶエキス *しいたけエキスパウダー *調味料(アミノ酸等) *香辛料抽出物(大豆)	
*がらすープ(ポーク&チキン)	6.00
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	
*清湯スープ	3.60
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酸化防止剤(ビタミンE)	
*バター	1.50
*生乳 *食塩	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【肉しゅうまい(2個)】	
*ポークシューマイ	36.00
*玉ねぎ *豚肉 *パン粉(小麦、大豆、乳) *増粘剤(加工でん粉) *まぐろ *鶏肉 *粒状大豆たん白 *さとう *しょうが *グリーンピース *食塩 *ごま油 *しょうゆ(小麦、大豆) *清酒 *小麦粉	
【クリーム大福】	
*大福	30.00
*グラニュー糖 *乳等を主原料とする食品 *もち粉 *上新粉 *ショートニング *でん粉 *でん粉分解物 *水あめ *加糖練乳 *クリーミングパウダー(乳) *加工でん粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*セルロース *乳化剤(大豆) *糊料 *香料(乳) *pH調整剤 *酵素 *カロチノイド色素 *コンタミネーション有 (小麦、くるみ、ごま、りんご)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年8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
【五目きんぴら】	
*豚ももスライス	25.00
*さつまあげスライス	25.00
*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)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
*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
*ごま いり	1.50
*切りごぼう	35.00
*だいこん	15.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*にんじん	25.00
*ピーマン	3.00
*ごま油	0.30
*一味とうがらし	0.01
*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)	
*道産こめ油	0.20
*米ぬか油	
*丸大豆しょうゆ	5.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
【鶏てんぷら梅しそ】	
*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 *粉末鶏卵	

献立名／食品名	可食量 (g)
*香辛料 *バーム油 *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) *着色料(ビタミンB2)	
*揚げ油	3.40
*食用なたね油 *シリコーン	

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年8月31日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【夏野菜カレー】	
*ごはん80	80.00
*麦	8.00
*大麦	
*じゃがいも	25.00
*なす 乱切り 冷凍	7.00
*なす	
*なたね油	
*ピーマン	7.00
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	20.00
*若鶏むねスライス	25.00
*調理用牛乳10kg入り	28.00
*道産こめ油	0.20
*米ぬか油	
*ディナーカレーフレーク	7.00
*小麦粉	
*牛脂豚脂混合油脂 (豚アレルギー含まず)	
*玉ねぎ	
*カレー粉	
*食塩	
*さとう	
*バナナ	
*乳糖	
*フォン・ド・ボーソース	
*ソースパウダー	
*香辛料	
*脱脂粉乳	
*ぶどう糖	
*カラメルI	
*L-グルタミン酸ナトリウム	
*5-リボヌクレオチドニナトリウム	g b f v 8
*コハク酸二ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
*クエン酸	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酢酸ナトリウム	
*氷酢酸 (原材料に大豆、りんごを含む)	
*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	
*食塩	
*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	
*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	

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	
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*おろしにんにく	1.40
*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	
*さとう	
*食塩	
*カレーパウダー	
*でん粉	
*オニオンパウダー	
*脱脂粉乳	
*トマトパウダー	
*ミルクカルシウム	
*チーズ	
*バナナペースト	
*粉末しょうゆ	
*はちみつ	
*粉乳小麦粉ルウ	
*小麦発酵調味料	
*粉末ソース	
*脱脂大豆	
*ココア	
*バターミルクパウダー	
*昆布エキス	
*りんごペースト	
*ガーリックパウダー	
*酵母エキス	
*ポークエキス	
*ブラウルウ	

アレルギー表

小学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
【夏野菜カレー】	
<ul style="list-style-type: none"> *トマト調味料 *香辛料 *加工でん粉 *着色料 (カラメル、パプリカ色素) *乳化剤 *調味料 (核酸等) *酸味料 *香料 *香辛料抽出物 (原材料に豚肉を含む) 	
*スープストック (無塩)	2.00
<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) 	
*減塩液体塩こうじ 10L	0.40
<ul style="list-style-type: none"> *米こうじ *食塩 *酒精 	
【牛乳】	
*牛乳 200	206.00
【黄桃缶】	
*黄桃缶	62.00
<ul style="list-style-type: none"> *黄桃 *さとう *クエン酸 	