

アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年9月1日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【黒糖スライスパン】	
*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 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳・大豆)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
【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 〈----- アレルギー -----〉 (小麦)	
*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	
*こしょう	0.10
*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)
*香辛料抽出物	
*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 *L-アスコルビン酸Na *亜硝酸Na *コチニール色素 〈----- アレルギー -----〉 (卵・乳・大豆・豚肉)	
*ホールコーン	5.00
*とうもろこし *食塩	
*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) 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・とり肉・ゼラチン)	

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 *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス *食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ *香辛料 *にんじん *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・とり肉)	
【鮭メンチカツ(マヨネーズ味)】	
*鮭メンチカツ マヨネーズ味40g	40.00
*さけ *玉ねぎ *パン粉 *植物油脂 *KGパウダー でん粉(とうもろこし) 加工でん粉(ばれいしょ) 豚コラーゲン *さとう *食塩 *油脂加工品 食用油脂(大豆、パーム他) 醸造酢 さとう・ぶどう糖果糖液糖 ゼラチン	

献立名／食品名	可食量 (g)
卵黄 食用精製加工油脂 食塩 卵黄粉末 卵白粉末 香辛料 加工でん粉(とうもろこし) *パン粉 *バターミックス 小麦粉 植物性たん白 食塩 ぶどう糖 ベーキングパウダー 増粘剤(グアーガム) カロチノイド色素 *打ち粉 小麦粉 でん粉(とうもろこし) *パン粉 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳・大豆・豚肉・鮭・ゼラチン)	
*揚げ油	4.00
*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9月2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
<----- アレルギ－ -----> (乳)	
【大根のそぼろ煮】	
*だいこん	40.00
*にんじん	10.00
*でん粉	2.50
*つきこんにやく	25.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*三温糖	2.00
*絹厚揚げ	40.00
*豆乳 *食用なたね油 *加工でん粉 *凝固剤製剤 *トランスグルタミンナーゼ製剤 *安定剤 <----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*枝豆	5.00
<----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*豚挽肉	35.00
<----- アレルギ－ -----> (豚肉)	
*おろししょうが	0.50
*しょうが *酸化防止剤 (VC) *pH調整剤	
*かつおエキス	3.00
*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 ----> (小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉 ・豚肉・とり肉・鮭・さば・ゼラチン)	
*道産こめ油	0.20
*米ぬか油	
*丸大豆しょうゆ	6.58
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール <----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆)	
【にんじんシリシリ】	
*にんじん	43.00
*ライトツナフレーク	21.00
*きはだまぐろ *大豆油 *野菜エキス ベジタブルプロスペース 野菜プロス *食塩 *調味料 (アミノ酸) <----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*こしょう	0.02
*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)
*香辛料抽出物	
*ごま いり	0.52
<----- アレルギ－ -----> (ごま)	
*天日塩	0.12
*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	
*道産こめ油	0.80
*米ぬか油	

アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年9月3日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【スライスパン】	
*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%) 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・卵・乳)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
【ぎょうざスープ】	
*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 *みりん *清酒 *小麦粉 *ミックス粉 *植物性たん白 *大豆粉 *しょうゆ *食塩 *さとう *ポークエキス	

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 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・大豆・ごま・豚肉・とり肉) 〈---- コンタミネーション ----〉 (卵・乳・えび・カニ)	
*にんじん	12.00
*長ねぎ	5.00
*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	0.03
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物	
*しいたけスライス水煮(大滝産)	1.70
*がらスープ(ポーク&チキン)	4.20
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス 〈----- アレルギ－ -----〉 (豚肉・とり肉)	
*北京しょうゆラーメンスープ	1.50
*しょうゆ *ポークエキス *食用油脂(豚脂、大豆油、ごま油)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩 *チキンエキス *野菜エキス *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 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・大豆・ごま・豚肉・とり肉)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	2.50
*乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン *チキンファット *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス *食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ *香辛料 *にんじん *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・乳・大豆・とり肉)	
*清酒	1.70
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	

献立名／食品名	可食量 (g)
【若鶏のごま照り焼き】	
*鶏ごま照り焼き	50.00
*鶏肉 *パン粉 *粉末状植物性たん白 *植物油脂 *ごま *しょうゆ *さとう *ぶどう糖 *発酵調味料 *チキンエキス *食塩 *粉末がらスープ *魚介エキス *酵母エキス *増粘剤(加工でん粉) *重曹 *香料 *カロチノイド色素 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・乳・大豆・ごま・豚肉・とり肉)	
【マーシャル・ビンズ】	
*マーシャルビンズ	10.00
*食用油脂 (大豆油、パーム油、コーン油) *さとう *大豆粉 *ココアパウダー(カカオ豆) *ぶどう糖 (とうもろこし、ばれいしょ、甘藷) *脱脂粉乳 *食塩 *炭酸カルシウム(石灰石) *植物レシチン	

アレルギー表

小学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
【マーシャル・ビンズ】	
*香料（チョコレートフレーバー、 バニラフレーバー） 〈----- アレルギー -----〉 (乳・大豆) 〈---- コンタミネーション ----〉 (小麦・落花生)	

アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年9月4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
<----- アレルギー -----> (乳)	
【根菜のコロコロ煮】	
*若鶏ももダイス	30.00
<----- アレルギー -----> (とり肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.90
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*乱切にんじん	15.00
*乱切ごぼう	20.00
*だいこん	25.00
*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)	
*たけのこ乱切り水煮	20.00
*もうそうたけのこ	
*酸化防止剤(ビタミンC)	
*pH調整剤	
*こんにやく	25.00
*こんにやく粉	
*石灰	
*だizu・ゆで・冷凍	3.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*枝豆	5.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*なると	5.00
*魚肉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩	
*さとう	
*発酵調味液	
*加工でん粉(タピオカ、ばれいしょ)	
*調味料製剤	
*着色料製剤	
*pH調整剤製剤	
<---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・えび・カニ)	
*さとう	2.50
*かつおエキス	2.00
*かつおエキス	
*食塩	
*還元でん粉糖化物	
*魚醤(魚介類)	
*酵母エキス	
*かつお節エキス	
*煮干エキス	
*昆布エキス	
*酒精	
<---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉・豚肉・とり肉・鮭・さば・ゼラチン)	
*丸大豆しょうゆ	6.00
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	1.00
*もち米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*糖類	

献立名／食品名	可食量 (g)
*清酒	1.00
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
【帆立風味フライ(2こ)】	
*ほたて風味フライ	40.00
*魚肉(いとより)	
*魚肉(とびうお)	
*でん粉	
*粉末状大豆たん白	
*卵白粉	
*植物油	
*食塩	
*さとう	
*かにエキス	
*発酵調味料	
*加工でん粉	
*香料	
*パン粉	
*バターミックス	
小麦粉	
でん粉	
ショートニング	
粉末状大豆たん白	
食塩	
さとう	
香辛料	
加工でん粉	
増粘剤	
ベーキングパウダー	
調味料(アミノ酸)	
乳化剤	
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・カニ)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*揚げ油	4.00
*食用なたね油	
*シリコーン	
【代替飲み物】	
*麦茶	125.00
*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 -----> (大豆)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年9月7日(月)

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)	
【コッペパン】								
*コッペパン71	71.00	*L-グルタミン酸Na *カゼインNa *L-アスコルビン酸Na *亜硝酸Na *コチニール色素 〈----- アレルギー -----〉 (卵・乳・大豆・豚肉)		*さとう *食用精製加工油脂 *デキストリン *粉末加工油脂 *ポークエキスパウダー *オニオンエキスパウダー *たん白加水分解物 *酵母エキスパウダー *チキンパウダー *チキンエキスパウダー *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 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・豚肉・とり肉)		*調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・とり肉)		
【牛乳】		*ポテトニョッキ		*こしょう		*バター		
*牛乳200	206.00	*じゃがいも(北アカリ) *小麦粉 *加工でん粉 *鶏卵 *食塩 *上新粉 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵)	25.00	*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物	0.08	*生乳 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	1.50	
〈----- アレルギー -----〉 (乳)		*スイートコーン缶詰クリーム		*チキンコンソメ ベースタイプ		*とろけるクリームシチューフレーク		
【ニョッキのクリーム煮】		*とうもろこし *食塩		*乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン *チキンファット *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス *食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ *香辛料 *にんじん		*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 *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 *加工油脂(なたね油、大豆油、食塩) *オニオンパウダー *L-グルタミン酸ナトリウム *5'-リボヌクレオチドナトリウム *シヨ糖脂肪酸エステル *香料 *にんじんカロテン 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・豚肉)		3.00
*ホールコーン	5.00	*調理用牛乳10kg入り		*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		*ベシヤメルソース		
*とうもろこし *食塩		〈----- アレルギー -----〉 (乳)		*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		*小麦粉 *豚脂(アレルギー含まず) *食塩不使用バター *加工でん粉 *酸化防止剤(ビタミンE)		
*玉ねぎ	30.00	*北海道産フレッシュクリームF		*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				
*にんじん	10.00	*クリーム		*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				
*枝豆	5.00	〈----- アレルギー -----〉 (乳)		*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				
〈----- アレルギー -----〉 (大豆)		*コーンクリーム		*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				
*ミニブロッコリー	5.00	*スイートコーン		*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				
*ベーコンスライス	10.00	*小麦粉		*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				
*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		*小麦粉		*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				

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)
【ニョッキのクリーム煮】			
*香料 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆)		*香料 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳・大豆・とり肉)	
*スープストック (無塩)	3.00	*揚げ油	5.00
*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) 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・とり肉・ゼラチン)		*食用なたね油 *シリコーン	
【チーズポテト春巻き】			
*パリッと春巻きチーズポテト味	50.00		
*粒状植物性たん白 *植物油脂 *乾燥マッシュポテト *チーズフード *でん粉 *玉ねぎ *さとう *チーズ *小麦粉 *ショートニング *コンソメパウダー *食塩 *香辛料 *粉あめ *ソルビトール *調味料 (アミノ酸) *乳化剤 *増粘剤 (キサンタンガム) *セルロース			

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年9月8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
<----- アレルギー -----> (乳)	
【わかめスープ】	
*乾燥わかめ	0.50
*湯通し塩蔵わかめ <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*冷凍豆腐Fe・Ca・繊維強化	40.00
*豆乳 *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 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*うずら卵水煮	30.00
*うずら卵 *食塩 <----- アレルギー -----> (卵) <---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆)	
*にんじん	10.00
*長ねぎ	5.00
*ごま いり	0.50
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*天日塩	0.10
*天日塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*粗製海水塩化マグネシウム (にがり) *塩化マグネシウム	
*スープストック(無塩)	1.50
*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) <----- アレルギー -----> (豚肉・とり肉・ゼラチン)	
*ブイヨン	2.00
*乳糖 *食塩 *デキストリン *チキンエキス *チキンファット *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 *香辛料 *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 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・とり肉・ゼラチン)	

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 *香辛料抽出物	
【回鍋肉(副食)】	
*豚ももスライス	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*たけのこ短冊水煮	8.00
*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	8.00
*キャベツ	10.00
*絹厚揚げ	15.00
*豆乳 *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 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*美味中華回鍋肉ソース	5.00
*しょうゆ *トウチ *さとう *水あめ *トウチ醤 *食用植物油脂 *豆板醤 *発酵調味料 *テンメンジャン *香味食用油	

献立名/食品名	可食量 (g)
*たん白加水分解物 *味噌 *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *増粘剤 (加工でん粉、キサンタンガム) *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 *カラメルI *ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま)	
*道産こめ油	0.30
*米ぬか油	

アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年9月9日(水)

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%) 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・卵・乳)	
*三温糖・パン加工用	6.00
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
【野菜とウインナーのスープ】	
*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 *L-アスコルビン酸Na *亜硝酸Na *コチニール色素 〈----- アレルギ－ -----〉 (卵・乳・大豆・豚肉)	
*はくさい	23.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*にんじん	6.00
*ミニブロッコリー	6.60
*Fe酵母入りウインナーカットスライス	40.00
*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 〈----- アレルギ－ -----〉 (豚肉)	
*玉ねぎ	17.00
*乾燥わかめ	0.60
*湯通し塩蔵わかめ 〈----- コンタミネーション -----〉 (えび・カニ)	
*スープストック(無塩)	2.30
*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) 〈----- アレルギ－ -----〉 (豚肉・とり肉・ゼラチン)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	3.40
*乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン *チキンファット *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス *食用油脂	

献立名／食品名	可食量 (g)
*酵母エキス *しょうゆ *香辛料 *にんじん *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・乳・大豆・とり肉)	
*こしょう	0.10
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物	
*乾燥パセリ	0.10
【コーンフライ】	
*コーンフライ40g	40.00
*とうもろこし *パン粉 *生乳 *小麦粉 *植物油脂(なたね) *さとう *全粉乳 *食塩 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・乳・大豆) 〈----- コンタミネーション -----〉 (卵・えび・カニ・あわび・いか・ オレンジ・牛肉・ごま・豚肉・とり肉・ バナナ・鮭・桃・やまいも・りんご・ ゼラチン・アーモンド)	
*揚げ油	4.00
*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9月10日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【スパゲティ】	
*160gスパゲティ	160.00
<----- アレルギ－ -----> (小麦) <---- コンタミネーション ----> (卵・そば)	
【トマトのクリームスパゲティ】	
*玉ねぎ	25.00
*にんじん	20.00
*乾燥パセリ	0.50
*ぶなしめじ	10.00
*脱脂粉乳	3.00
*生乳 <----- アレルギ－ -----> (乳)	
*道産こめ油	1.00
*米ぬか油	
*こしょう	0.03
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物	
*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 *カゼインNa *L-アスコルビン酸Na *亜硝酸Na *コチニール色素	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギ－ -----> (卵・乳・大豆・豚肉)	
*北海道シュレッドチーズ	3.00
*ナチュラルチーズ(生乳、食塩) *セルロース <----- アレルギ－ -----> (乳)	
*北海道産フレッシュクリームF	1.00
*クリーム <----- アレルギ－ -----> (乳)	
*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 *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス *食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ *香辛料 *にんじん *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 <----- アレルギ－ -----> (小麦・乳・大豆・とり肉)	
*ベシヤメルソース	7.50
*小麦粉 *豚脂(アレルギ－含まず) *食塩不使用バター *加工でん粉 *酸化防止剤(ビタミンE)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*香料 <----- アレルギ－ -----> (小麦・乳・大豆)	
*トマトソース(ルウタイプ)	7.50
*デキストリン *トマトパウダー *小麦粉 *パーム油 *食塩 *さとう *トマトペースト *野菜(玉ねぎ、にんにく) *ミックススパイス *粉末ワイン *酵母エキス *粉末米酢 <----- アレルギ－ -----> (小麦)	
*クリームポタージュルウ	7.50
*小麦粉 *ホエイパウダー *食用植物油脂 *コーンスターチ *脱脂粉乳 *ぶどう糖 *食塩 *さとう *酵母エキス *たん白加水分解物 *全粉乳 *野菜パウダー *豚脂 *香辛料 *デキストリン *ポークエキス *増粘剤(加工でん粉)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸等) *香辛料抽出物 *着色料(β-カロテン) <----- アレルギ－ -----> (小麦・乳・大豆・豚肉)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギ－ -----> (乳)	
【ミートボール(2こ)】	
*お弁当ミートボール	42.00
*鶏肉 *玉ねぎ *パン粉 *粒状植物性たん白 *豚脂 *しょうゆ *食塩 *発酵調味料 *さとう *香辛料 *乾燥卵白 *揚げ油(なたね油、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 *りんごジュース *しょうが汁 *植物油 *増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) *カラメル色素 <----- アレルギ－ -----> (小麦・卵・乳・大豆・ごま・豚肉・とり肉・りんご)	

アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年9月11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
<----- アレルギー -----> (乳)	
【相性汁】	
*若鶏ももダイス	20.00
<----- アレルギー -----> (とり肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.60
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	20.00
*だいこん	20.00
*にんじん	8.00
*ささがきごぼう	5.00
*キャベツ	15.00
*絹ごし豆腐	20.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*長ねぎ	4.00
*えのきたけ水煮	5.00
*道産無添加味噌白	8.00
*食塩	
*米	
*大豆	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*だしパック	6.00
*さば	
*かつお	
*むろあじ	
*かつおエキス	

献立名／食品名	可食量 (g)
*たん白加水分解物 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・とり肉・さば)	
*調理用牛乳10kg入り	8.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【かれのいの唐揚げ】	
*道産かれのいの唐揚げ45g	45.00
*かれのい	
*小麦粉	
*パン粉	
*米粉	
*さとう	
*食塩	
*粉末しょうゆ	
*香辛料	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*揚げ油	4.50
*食用なたね油	
*シリコーン	
【胚芽ふりかけ】	
*胚芽入りふりかけ	2.50
*ごま	
*でん粉	
*米胚芽	
*食塩	
*しょうゆ	
*かつお削節	
*さとう	
*たん白加水分解物	
*のり	
*デキストリン	
*かつおエキスパウダー	
*麦芽糖	
*エキス(酵母、かつお)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*アオサ	
*抹茶	
*粉末しょうゆ	
*加工でん粉	
*未焼成カルシウム	
*酸化防止剤(ビタミンE)	
*ビタミンA	
*ビタミンB1	
*ビタミンB2	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま)	

アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年9月14日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【スライSPAN】	
*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%) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
【えびボールスープ(しょうゆ味)】	
*にんじん	10.00
*エビボール	30.00
*むきえび *魚肉すり身 *でん粉 *玉ねぎ *豚脂 *調味料 発酵調味料 食塩 さとう 香辛料 ドロマイト ピロリン酸鉄(0.004) 〈----- アレルギー -----〉 (えび・豚肉) 〈---- コンタミネーション ----〉 (小麦・卵・乳・カニ)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*しいたけスライス水煮(大滝産)	5.00
*長ねぎ	5.00
*はるさめ	10.00
*はるさめ *クエン酸 *パーム油	
*乾燥わかめ	0.20
*湯通し塩蔵わかめ 〈---- コンタミネーション ----〉 (えび・カニ)	
*天日塩	0.30
*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	7.50
*しょうゆ *ポークエキス *食用油脂(豚脂、大豆油、ごま油) *食塩 *チキンエキス *野菜エキス *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 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・ごま・豚肉・とり肉)	
*こしょう	0.10
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物	
*がらスープ(ポーク&チキン)	5.00
*豚骨	

献立名／食品名	可食量 (g)
*鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・とり肉)	
【かぼちゃ挽肉フライ】	
*かぼちゃひき肉フライ40g	40.00
*かぼちゃ *豚肉 *玉ねぎ *豚脂 *植物性たん白 *パン粉 *でん粉 *小麦粉 *植物油脂 *還元水あめ *調味料 さとう しょうゆ 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 着色料 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・豚肉) 〈---- コンタミネーション ----〉 (卵・乳・えび・カニ)	
*揚げ油	6.00
*食用なたね油 *シリコーン	

献立名／食品名	可食量 (g)
【クリームゴールド】	
*クリームゴールド	15.00
*食用油脂 (パーム油、大豆油、コーン油、パーム核油 植物レシチン、からし油) *デキストリン *糖類(砂糖、粉末水あめ) *難消化性デキストリン *ホエイパウダー *全粉乳 *脱脂粉乳 *食塩 *乳化剤 *炭酸カルシウム *香料 〈----- アレルギー -----〉 (乳・大豆) 〈---- コンタミネーション ----〉 (小麦・落花生)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年9月15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
<----- アレルギー -----> (乳)	
【さつま汁】	
*さつまいも乱切り	40.00
*さつまいも	
*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Fe・Ca・繊維強化	30.00
*豆乳	
*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	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*玉ねぎ	20.00
*長ねぎ	5.00
*若鶏むねスライス	15.00
<----- アレルギー -----> (とり肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.30
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*道産無添加味噌白	10.00
*食塩	
*米	
*大豆	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*かつおエキス	2.70
*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 ----> (小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉・豚肉・とり肉・鮭・さば・ゼラチン)	
【大豆の磯煮】	
*だいず・ゆで・冷凍	13.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*にんじん	11.00
*つきこんにやく	20.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*豚ももスライス	28.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*さやいんげん カット	6.50
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*乾燥ひじき	0.65
*道産こめ油	0.40
*米ぬか油	
*三温糖	1.20
*丸大豆しょうゆ	2.80
*大豆	
*小麦	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩	
*アルコール	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	1.30
*もち米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*糖類	
*清酒	0.65
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	

アレルギー表

小学校・本献立
令和2年9月16日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【バターロール】	
*バターロール30g×2ヶ	60.00
*強力粉 *さとう *食塩 *鶏卵 *イースト *イーストフード *マーガリン 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳・大豆)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
【イタリアンスープ】	
*ベーコンスライス	4.50
*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 *L-アスコルビン酸Na *亜硝酸Na *コチニール色素 〈----- アレルギー -----〉 (卵・乳・大豆・豚肉)	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	25.00
*玉ねぎ	24.70
*にんじん	9.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*ホールコーン	4.50
*とうもろこし *食塩	
*さやいんげん カット	2.70
〈---- コンタミネーション ----〉 (大豆)	
*マカロニ・クルル	4.50
*デュラム小麦のセモリナ 〈----- アレルギー -----〉 (小麦)	
*乾燥パセリ	0.45
*ワイン白	1.36
*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)	
*鶏がらスープ	3.60
*鶏骨 *酵母エキス 〈----- アレルギー -----〉 (とり肉)	
*スープストック(無塩)	0.70
*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) 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・とり肉・ゼラチン)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*丸大豆しょうゆ	2.70
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
*天日塩	0.22
*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	0.02
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物	
*ぶなしめじ	10.00
【真だらガーリックフライ】	
*真だらガーリックフライ40g	40.00
*真だら *パン粉 *小麦粉 *バター粉 *食塩 *にんにく *こしょう 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆) 〈---- コンタミネーション ----〉 (卵・乳・えび・カニ・いか・いくら・ ごま・豚肉・とり肉・鮭・さば)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	

献立名/食品名	可食量 (g)
【チーズデザート(アップル)】	
*チーズデザートアップル	30.00
*りんご果肉シロップ漬 *クリームチーズ *糖類(ぶどう糖、さとう) *加糖練乳 *植物油脂 *ゼラチン *濃縮りんご果汁 *脱脂粉乳 *濃縮レモン果汁 *安定剤(加工でん粉、増粘多糖類) *乳化剤 *セルロース *ピロリン酸第二鉄 〈----- アレルギー -----〉 (乳・りんご・ゼラチン)	

アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年9月17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
<----- アレルギー -----> (乳)	
【厚揚げの四川風煮】	
*絹厚揚げ	30.00
*豆乳 *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 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*豚挽肉	40.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	35.00
*キャベツ	45.00
*にんじん	8.00
*ピーマン	8.00
*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
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*清酒	2.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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
*食塩 *米 *大豆 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*赤味噌	4.40
*大豆 *米 *食塩 *酒精 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*おろしにんにく	0.50
*テンメンジャン	2.00
*味噌 *さとう *カラメル色素 *酒精 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	1.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*豆板醤	0.20
*とうがらし	

献立名／食品名	可食量 (g)
*そら豆 *食塩 *酵母エキス *酸味料 *増粘剤 (キサンタンガム)	
【ビーフン】	
*焼きビーフン	40.00
*ビーフン *キャベツ *玉ねぎ *植物油脂 *にんじん *豚肉 *きくらげ *ピーマン *オイスターソース *食塩 *しょうゆ *チキンエキス *さとう *グルタミン酸ナトリウム *フライドオニオン *リボヌクレオチドナトリウム <----- アレルギー -----> (大豆・ごま・豚肉・とり肉)	

アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年9月18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
<----- アレルギ－ -----> (乳)	
【ハヤシライス】	
*豚ももスライス	30.00
<----- アレルギ－ -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	50.00
*にんじん	20.00
*ミニブロッコリー	10.00
*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 ----> (小麦・卵・乳・大豆・落花生・牛肉・ ごま・豚肉・とり肉・桃・りんご・ ゼラチン)	
*ダイストマト	5.00
*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 ----> (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・さば・ りんご・ゼラチン)	
*おろしにんにく	0.30
*道産こめ油	0.30
*米ぬか油	
*バター	1.00
*生乳 *食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギ－ -----> (乳)	
*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 *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 *粉末ソース *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 *チキンエキスパウダー *乳等を主要原料とする食品 *カラメル色素 <----- アレルギ－ -----> (小麦・乳・大豆・豚肉・とり肉・ りんご)	
*ハヤシフレーク	12.00
*小麦粉 *豚脂 (アレルギ－を含まず) *玉ねぎ *乳糖 *食塩 *さとう *トマトパウダー	

献立名／食品名	可食量 (g)
*バナナ *ソースパウダー *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 *コハク酸二ナトリウム *クエン酸 *DL-リンゴ酸 *酢酸ナトリウム *氷酢酸 *香料 <----- アレルギ－ -----> (小麦・乳・大豆・とり肉・バナナ・ りんご)	
*ビーフシチューフレーク	5.00
*パーム油、牛脂、大豆油、なたね油混合油脂 *小麦粉 *さとう *食塩 *玉ねぎ *トマトパウダー *バナナ *フォン・ド・ボーソース *チキンブイヨン *脱脂粉乳 *香辛料 *ソースパウダー *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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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 *香料 <----- アレルギ－ -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・とり肉・ バナナ・りんご)	
【冷凍フルーツのゼリー和え】	
*ブロックゼリー (クール)	40.00
*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 *香料 *ビタミンC <----- アレルギ－ -----> (りんご)	
*冷凍フルーツミックス	20.00
*パイナップル *黄桃 *りんご *さとう *ぶどう糖果糖液糖 *酸味料 (クエン酸、りんご酸) *酸化防止剤 (ビタミンC) *乳酸カルシウム <----- アレルギ－ -----> (桃・りんご)	

アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年9月23日(水)

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%) 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・卵・乳)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
【スパゲティ入りコーンスープ】	
*スパゲティ－カット	8.00
*デュラム小麦のセモリナ 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦)	
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	5.00
*若鶏むねスライス	16.00
〈----- アレルギ－ -----〉 (とり肉)	
*ホールコーン	25.00
*とうもろこし *食塩	
*コーンクリーム	10.00
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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 *ポークエキスパウダー *オニオンエキスパウダー *たん白加水分解物 *酵母エキスパウダー *チキンパウダー *チキンエキスパウダー *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 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・乳・大豆・豚肉・とり肉)	
*脱脂粉乳	2.00
*生乳 〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
*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 *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス *食用油脂 *酵母エキス	

献立名／食品名	可食量 (g)
*しょうゆ *香辛料 *にんじん *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・乳・大豆・とり肉)	
*北海道産フレッシュクリームF	3.50
*クリーム 〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
*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	
*無塩バター	1.00
〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
*こしょう	0.03
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物	
*乾燥パセリ	0.03
【てりやきチキン】	
*てりやきチキン	40.00
*鶏肉 *発酵調味料 *こいくちしょうゆ *さとう *カラメルI *酢酸でん粉 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・大豆・とり肉)	

献立名／食品名	可食量 (g)
〈----- コンタミネーション -----〉 (卵・乳・えび)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年9月24日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【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) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦) 〈---- コンタミネーション ----〉 (卵・大豆・そば)	
【五目うどん】	
*さとう	1.00
*油揚げ	10.00
*大豆 *油 〈----- アレルギー -----〉 (大豆) 〈---- コンタミネーション ----〉 (ごま)	
*にんじん	6.00
*長ねぎ	5.00
*ささがきごぼう	4.00
*えのきたけ水煮	4.00
*若鶏むねスライス	22.00
〈----- アレルギー -----〉 (とり肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.44
*米こうじ *食塩 *酒精	
*かまぼこ短冊	6.00
*魚肉 *でん粉 *植物油 *食塩 *発酵調味液	

献立名/食品名	可食量 (g)
*さとう *卵白 *植物たん白 *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 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・大豆)	
*しいたけスライス水煮(大滝産)	6.00
*かつおエキス	6.50
*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 ----〉 (小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉・豚肉・とり肉・鮭・さば・ゼラチン)	
*白しょうゆ	4.00
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *ぶどう糖 *アルコール *調味料(アミノ酸) *酸味料	

献立名/食品名	可食量 (g)
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
*丸大豆しょうゆ	9.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
*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
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
【国産しらす入りかき揚げ】	
*国産しらす入りかき揚げ50	50.00
*小麦粉 *玉ねぎ *パーム油 *にんじん *しらす *食塩 *ごぼう *しゅんぎく *粉末状植物性たん白 *亜鉛含有酵母 *調味料(アミノ酸等) *ベーキングパウダー *カロチノイド色素 *ピロリン酸鉄 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	

献立名/食品名	可食量 (g)
〈---- コンタミネーション ----〉 (えび・カニ)	
*揚げ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【焼きプリンタルト】	
*焼プリンタルト	30.00
*小麦粉 *マーガリン *さとう *鶏卵 *食塩 *香料 *乳又は乳製品を主要原料とする食品 *加糖卵黄 *脱脂粉乳 *ミルクCa *香辛料 *キシロース *増粘剤(キサンタンガム) *乳化剤 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳・大豆)	

アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年9月25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
<----- アレルギー -----> (乳)	
【ごま汁】	
*さといも 冷凍	20.00
*つきこんにやく	8.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*若鶏むねスライス	20.00
<----- アレルギー -----> (とり肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.40
*米こうじ *食塩 *酒精	
*油揚げ冷凍(カット)	5.00
*大豆 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤(加工助剤) <----- アレルギー -----> (大豆)	
*にんじん	10.00
*ささがきごぼう	10.00
*長ねぎ	3.00
*ごま いり	0.50
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*ねりごま 白	5.00
<----- アレルギー -----> (ごま)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*道産無添加味噌白	8.00
*食塩 *米 *大豆 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*だしパック	5.00
*さば *かつお *むろあじ *かつおエキス *たん白加水分解物 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・とり肉・さば)	
【豚肉の生姜炒め】	
*豚ももスライス	60.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	1.80
*米こうじ *食塩 *酒精	
*玉ねぎ	30.00
*ピーマン	5.00
*でん粉	0.65
*おろししょうが	2.00
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*三温糖	0.50
*丸大豆しょうゆ	3.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	1.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*道産こめ油	0.50
*米ぬか油	

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年9月28日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【麦ごはん】	
*ごはん80	80.00
*麦	8.00
*大麦	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【ポ】ヒートレスカレー	
*ヒートレスカレー<野菜カレー>	200.00
*野菜(玉ねぎ)	
*野菜(じゃがいも)	
*野菜(にんじん)	
*パーム油	
*さとう	
*デキストリン	
*カレーパウダー	
*トマトペースト	
*食塩	
*ガーリックペースト	
*ローストココナッツペースト	
*酵母エキス	
*かつおぶしエキス	
*香辛料	
*増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)	
*調味料(アミノ酸等)	
*カラメル色素	
*乳化剤	
*酸化防止剤(ビタミンC)	
*香料	
*香辛料抽出物	
【洋なし缶】	
*洋なし缶	43.00
*洋なし	
*さとう	
*クエン酸	

献立名／食品名	可食量 (g)
*塩化カルシウム <----- コンタミネーション -----> (桃)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年9月29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 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳・大豆)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
【春雨とホタテのスープ】	
ほたてが い 貝柱 煮干し	6.00
*たけのこ干切り水煮	10.00
*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*長ねぎ	5.00
*にんじん	5.00
*えのきたけ水煮	10.00
*はるさめ	3.00
*はるさめ *クエン酸 *パーム油	
*でん粉	1.00
*絹ごし豆腐	20.00
〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
*天日塩	0.05
*天日塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	0.05
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物	
*清湯スープ	2.00
*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) 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・とり肉)	
*中華調味料・液体	11.00
*食塩 *畜肉エキス *さとう *動植物油脂 *魚介エキス *野菜 *香辛料 *しょうゆ *調味料(アミノ酸等) *加工でん粉 *キサンタンガム 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・カニ・ごま・豚肉・ とり肉)	
【南瓜コロッケ】	
*南瓜コロッケ	50.00
*かぼちゃ *パン粉 *小麦粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
*揚げ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【ハイ！チーズ】	
*ハイ！チーズ	12.00
*ナチュラルチーズ *乳化剤 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	

アレルギー表

小学校・本献立
令和2年9月30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
<----- アレルギー -----> (乳)	
【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	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*若鶏むねスライス	20.00
<----- アレルギー -----> (とり肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.40
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*長ねぎ	5.00
*油揚げ冷凍(カット)	5.00
*大豆	
*なたね油	
*凝固剤	
*消泡剤(加工助剤)	
<----- アレルギー -----> (大豆)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ささがきごぼう	3.00
*ささがきにんじん	5.00
*なると	3.00
*魚肉	
*食塩	
*さとう	
*発酵調味液	
*加工でん粉(タピオカ、ばれいしょ)	
*調味料製剤	
*着色料製剤	
*pH調整剤製剤	
<---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・えび・カニ)	
*白しょうゆ	4.00
*食塩	
*脱脂加工大豆	
*小麦	
*ぶどう糖	
*アルコール	
*調味料(アミノ酸)	
*酸味料	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*味パック	5.50
*いわし	
*あじ	
*かつお	
*さば	
*昆布	
*しいたけ	
<----- アレルギー -----> (さば)	
【開拓井】	
*豚挽肉	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	12.00
*ホールコーン	5.00
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*乾燥ひじき	0.40
*大豆ミート	5.00
*脱脂大豆	
*クエン酸鉄	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
<---- コンタミネーション ----> (小麦)	
*枝豆	5.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*三温糖	0.50
*道産無添加味噌白	1.80
*食塩	
*米	
*大豆	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	3.10
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	1.00
*もち米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*糖類	

献立名/食品名	可食量 (g)
*清酒	1.00
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
*おろししょうが	0.40
*しょうが	
*酸化防止剤(VC)	
*pH調整剤	
*おろしにんにく	0.40
*道産こめ油	0.80
*米ぬか油	
【お月見デザート】	
*お月見デザート40g	40.00
*果糖ぶどう糖液糖	
*ぶどう糖	
*さとう	
*デキストリン	
*果糖	
*みかん果汁	
*ブルーベリー果汁	
*寒天	
*加工でん粉	
*乳酸Ca	
*ゲル化剤	
*酸味料	
*香料	
*着色料	
*クエン酸鉄Na	
<----- アレルギー -----> (オレンジ)	
<---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳)	