

令和 5年 5月分

小学校 配合表

アレルギー表

小学校・本献立

令和5年5月1日(月)

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%) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	
*ココア(パン加工用)	10.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【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 サイコロ切 冷凍	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
*こしょう	0.10
*ベーコンスライス	10.00
*豚ばら肉 *卵たん白	

献立名／食品名	可食量 (g)
*還元水あめ *食塩 *大豆たん白 *リン酸塩(Na) *カゼインNa *調味料(アミノ酸) *酸化防止剤(ビタミンC) *発色剤(亜硝酸Na、硝酸K) *着色料(コチニール) *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (卵・乳・大豆・豚肉)	
*ホールコーン	5.00
*おろししょうが	0.20
*おろしにんにく	0.15
*ローコンクチキン	3.00
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*チキンコンソメ	3.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
【メンチカツ】	
*メンチカツ	45.00
*鶏肉 *玉ねぎ *植物性たんぱく *豚脂 *豚肉 *おろししょうが *パン粉 *小麦粉 *でん粉 *植物油脂 *さとう *しょうゆ *チキンエキス	

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩 *香辛料 *アミノ酸等 *増粘剤 *リン酸塩 *着色料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・ごま・豚肉・鶏肉) <----- コンタミネーション -----> (卵・えび・カニ)	
*キャノーラ油	4.50
*食用なたね油 *シリコーン	

献立名／食品名	可食量 (g)

アレルギー表

小学校・本献立

令和5年5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
<----- アレルギー -----> (乳)	
【山菜の味噌汁】	
*山菜ミックス	10.00
*わらび *ぜんまい *細竹 *えのきたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*じゃがいも	10.00
*油揚げ	5.00
*大豆 *ニガリ *油 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ---->	
*だいこん	20.00
*にんじん	10.00
*長ねぎ	5.00
*道産無添加味噌白	10.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*国産ふちとうふ	10.00
*豆乳 *難消化性デキストリン *でん粉 *豆腐用凝固剤 *リン酸カルシウム	

献立名／食品名	可食量 (g)
*酸化防止剤(ビタミンC) *ピロリン酸第二鉄 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*味パック	6.00
<----- アレルギー -----> (さば)	
*乾燥ごぼう(ささがき)	0.80
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
【おさかなフライ】	
*おさかな鉄・Caフライ	50.00
*すけそうだら *キャベツ *玉ねぎ *にんじん *でん粉 *発酵調味料 *醸造調味料 *食塩 *パン粉 *バターミックス 小麦粉 粉末状大豆たんぱく 植物油脂 *貝Ca *ピロリン酸第二鉄 *クエン酸 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび・いか・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・鮭・ゼラチン)	
*キャノーラ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	

献立名／食品名	可食量 (g)
【柏餅】	
*かしわもち	30.00
*こしあん *米粉 *砂糖 *麦芽糖 *ソルビトール *加工でん粉 *酵素 *グリシン *グリセリンエステル <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・大豆・ごま・クルミ)	
【減塩ソース】	
*PREMIUM減塩ソース	5.00
*液糖 ショ糖型液糖 *黒さとう *果糖ぶどう糖液糖 *リンゴピューレ *トマトジュース *玉ねぎ *にんじん *異性化液糖 *食塩 *とうもろこしでん粉 *醸造酢 *果実酢 ぶどう酢 *米酢 *アミノ酸液 *香辛料 <----- アレルギー -----> (大豆・りんご) <---- コンタミネーション ----> (小麦・乳・えび・オレンジ・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・さば・桃・ゼラチン)	
【代替飲み物】	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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5年5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
<----- アレルギー -----> (乳)	
【ガタタンスープ】	
*木綿豆腐	30.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*むきえび2L	4.00
<----- アレルギー -----> (えび)	
*豚ももスライス	15.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*焼きちくわ	4.00
*魚肉 *植物たん白 *でん粉 *食塩 *ぶどう糖 *砂糖 *植物油 *豚脂 *発酵調味液 *醸造酢 *加工でん粉(タピオカ) *調味料製剤 *品質改良剤製剤 *ソルビトール *pH調整剤 *V.C	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酵素製剤 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
<---- コンタミネーション ----> (卵・えび・カニ)	
*キャベツ	18.00
*にんじん	9.00
*長ねぎ	4.00
*ごま油	0.40
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*おろししょうが	0.30
*でん粉	2.70
*天日塩	0.20
*こしょう	0.02
*おろしにんにく	0.30
*丸大豆しょうゆ	2.80
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*無添加とりがらスープ	2.00
*鶏骨 *まる鶏 *長ねぎ *玉ねぎ *にんじん <----- アレルギー -----> (鶏肉)	
<---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・大豆・えび・カニ・落花生・いか・オレンジ・牛肉・ごま・豚肉・クルミ・鮭・さば・桃・りんご・ゼラチン・アーモンド)	
*シャンタン	1.30
*食塩 *畜肉エキス *野菜エキス	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食用油脂(動物油脂・植物油脂) *さとう *乳糖 *小麦粉 *香辛料 *調味料(アミノ酸等) <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
【かれいの唐揚げ】	
*道産かれいの唐揚げ45	45.00
*かれい *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)	
*キャノーラ油	4.50
*食用なたね油 *シリコーン	
【のりたまふりかけ】	
*のりたまふりかけ	2.50
*いりごま *鶏卵加工品 *乳糖 *さとう *小麦粉 *食塩 *海苔 *大豆加工品 *加工油脂 *こしあん	

献立名/食品名	可食量 (g)
*さば削り節 *味噌 *乳製品 *エキス チキン 鰹節 魚介 昆布 酵母 *海藻カルシウム *パーム油 *鶏肉粉末 *でん粉 *しょうゆ *植物性たん白 *鶏脂 *あおさ *ぶどう糖果糖液糖 *抹茶 *みりん *イースト *デキストリン *還元水あめ *調味料(アミノ酸) *カロチノイド色素 *酸化防止剤(ビタミンE) *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・ごま・鶏肉・さば)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和5年5月9日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【バーガーパン】	
*バーガーパン70	70.00
*小麦粉 *生イースト *さとう *食塩 *脱脂粉乳 *液卵 *無塩マーガリン(大豆含む) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【チキンミネストローネ】	
*ベーコンスライス	10.00
*豚ばら肉 *卵たん白 *還元水あめ *食塩 *大豆たん白 *リン酸塩(Na) *カゼインNa *調味料(アミノ酸) *酸化防止剤(ビタミンC) *発色剤(亜硝酸Na、硝酸K) *着色料(コチニール) *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (卵・乳・大豆・豚肉)	
*オリーブ油	0.50
*若鶏ももダイス	20.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	20.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*キャベツ	20.00
*玉ねぎ	20.00
*ダイストマトイタリア	12.00
*トマト *トマトピューレー *クエン酸	
*にんじん	15.00
*乾燥パセリ	0.05
*天日塩	0.10
*ブイヨン	0.40
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン)	
*こしょう	0.02
*おろしにんにく	0.30
*コンソメ	2.50
*食塩 *デキストリン *ぶどう糖 *麦芽糖 *食用植物油脂 *粉末しょうゆ *さとう *野菜パウダー *チキンエキスパウダー *チキンパウダー *香辛料 *ポークエキスパウダー *酵母エキス *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉)	
*トマトケチャップ	0.60
*ワイン赤	1.00
【テリヤキハンバーグ】	

献立名/食品名	可食量 (g)
*新あみ焼ハンバーグ(テリヤキ)	45.00
*鶏肉 *たまねぎ *ペースト状植物性たん白 *パン粉 *豚脂 *粒状植物性たん白 *マーガリン *しょうゆ *牛肉エキス *食塩 *ウスターソース *トマトケチャップ *しょうが *砂糖 *香辛料 *ぶどう糖 *乾燥卵白 *調味料(アミノ酸) *着色料(ココア) *カラメル色素 *水あめ *清酒 *牛肉エキス *チキンエキス *増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・りんご)	
【スライスチーズ】	
*スライスチーズ	20.00
*ナチュラルチーズ *乳化剤 *重曹 <----- アレルギー -----> (乳)	

献立名/食品名	可食量 (g)

アレルギー表

小学校・本献立

令和5年5月10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)	
【肉じゃが】	
*じゃがいも	60.00
*豚ももスライス	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	40.00
*おろししょうが	0.50
*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
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*三温糖	2.00
*本みりん	2.00
*国産こめ油	0.30
*かつおエキス	2.00
<---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉 ・豚肉・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン)	
【さば味噌煮】	
*さばの味噌煮	50.00
*さば *味噌 *さとう *発酵調味料 *でん粉	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆・さば)	
<---- コンタミネーション ----> (小麦・乳)	

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

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

アレルギ－表

小学校・本献立

令和5年5月11日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ラーメン】	
*ラーメン160g	160.00
*小麦粉 *食塩 *小麦たん白 *かんすい *くちなし色素 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦) 〈----- コンタミネーション -----〉 (卵・大豆・そば)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
【黒醤油ラーメン】	
*きざみチャーシュー	10.00
*豚肩ロース *しょうゆ *さとう(上白糖) *グルソー(レ-グルタミン酸ナトリウム) *食塩 *しょうが *にんにく *にんじん *玉ねぎ 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・大豆・豚肉)	
*もやし	25.00
*はくさい	20.00
*にんじん	10.00
*長ねぎ	10.00
*ごま油	0.20
〈----- アレルギ－ -----〉 (ごま)	
*おろししょうが	0.30

献立名／食品名	可食量 (g)
*おろしにんにく	0.30
*清湯スープ	5.00
*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－ -----〉 (豚肉・鶏肉)	
*黒しょうゆラーメンスープ	16.50
*しょうゆ *畜肉エキス *食塩 *動植物油脂 *玉ねぎ *さとう *香味油 *豚背脂 *たん白加水分解物 *魚介エキス *醸造酢 *にんにく *メンマパウダー *こしょう *しょうが *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *増粘剤(加工でん粉) 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・大豆・豚肉・鶏肉・そば)	
*粒こしょう	0.01
*ブラックペッパー	
【春巻き】	
*春巻32	32.00
*小麦粉 *粒状植物性たん白	

献立名／食品名	可食量 (g)
*キャベツ *ラード *たけのこ *油脂加工品 *でん粉 *粉末水あめ *植物油脂 *ショートニング *しょうゆ *大豆粉 *さとう *鶏肉 *カキエキス *コーンフラワー *食塩 *はるさめ *おろししょうが *がらすープ *おろしにんにく *脱脂粉乳 *加工でん粉 *調味料(アミノ酸等) *炭酸水素Na *カラメル色素 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・乳・大豆・ごま・豚肉・鶏肉) 〈----- コンタミネーション -----〉 (えび)	
*キャノーラ油	3.20
*食用なたね油 *シリコーン	
【ストロベリーカスタードタルト】	
*ストロベリーカスタードタルト	40.00
*小麦粉 *マーガリン *さとう	

献立名／食品名	可食量 (g)
*液全卵 *食塩 *卵殻Ca *香料 *フラワーペースト *乳又は乳製品を主要原料とする食品 *加糖練乳 *増粘剤 *グリシン *ポリリン酸Na *カロチノイド色素 *いちご *いちごシロップ(さとう、いちご濃縮果汁) *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *ぶどう糖 *ゲル化剤(増粘多糖類) *酸味料 *ビタミンC 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・卵・乳・大豆)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和5年5月12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】	
*若鶏むねスライス	10.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*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
*乾燥ごぼう(ささがき)	0.80
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*キャベツ	15.00
*国産ふちとうふ	20.00
*豆乳 *難消化性デキストリン *でん粉 *豆腐用凝固剤 *リン酸カルシウム *酸化防止剤(ビタミンC) *ピロリン酸第二鉄 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*長ねぎ	8.00
*えのきたけ水煮	5.00
*道産無添加味噌白	7.50
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*かつおエキス	3.00
<---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉)	

献立名／食品名	可食量 (g)
・豚肉・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン	
*調理用牛乳	8.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【豚肉の生姜炒め】	
*豚ももスライス	60.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*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
*三温糖	1.10
*丸大豆しょうゆ	5.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	1.00
*国産こめ油	0.30

献立名／食品名	可食量 (g)

献立名／食品名	可食量 (g)

アレルギー表

小学校・本献立

令和5年5月15日(月)

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%) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【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 *大豆油 *粒状大豆たん白 *でん粉 *さとう *しょうゆ *食塩 *粉末状大豆たん白 *みりん *香辛料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉) <---- コンタミネーション ---->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(卵・乳・えび・カニ・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 *増粘剤(CMC、増粘多糖類)	
*長ねぎ	9.00
*はくさい	35.00
*乾燥パセリ	0.06
*天日塩	0.20
*粒こしょう	0.05
*ブラックペッパー	
*北京しょうゆラーメンスープ	2.00
*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・鶏肉)	
*チキンコンソメ	1.50
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*清酒	3.00
*スープストック(無塩)	3.50
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
【ジャーマンポテト】	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	45.00
*玉ねぎ	20.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*乾燥パセリ	0.10
*バター	1.00
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*天日塩	0.20
*ベーコンスライス	10.00
*豚ばら肉 *卵たん白 *還元水あめ *食塩 *大豆たん白 *リン酸塩(Na) *カゼインNa *調味料(アミノ酸) *酸化防止剤(ビタミンC) *発色剤(亜硝酸Na、硝酸K) *着色料(コチニール) *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (卵・乳・大豆・豚肉)	
*ホールコーン	3.00
*おろしにんにく	0.15
*粒こしょう	0.02
*ブラックペッパー	
*チキンコンソメ	1.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*スープストック(無塩)	0.50
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
【クリームゴールド】	
*クリームゴールド	15.00
*食用油脂 (植物油脂、加工油脂)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*デキストリン *糖類(さとう、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5年5月16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)
【ごはん(少なめ)】		*三温糖	0.55				
*ごはん70	70.00	*道産無添加味噌白	2.42				
*学校給食用強化米	0.21	<----- アレルギー -----> (大豆)					
【牛乳】		*赤味噌	4.84				
*牛乳200	206.00	<----- アレルギー -----> (大豆)					
<----- アレルギー -----> (乳)		*おろしにんにく	0.55				
【厚揚げの四川風煮】		*テンメンジャン	2.20				
*冷凍絹厚揚げ	33.00	<----- アレルギー -----> (大豆)					
*豆乳		*丸大豆しょうゆ	1.10				
*植物油		<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)					
*加工でん粉		*豆板醤	0.22				
*凝固剤製剤		【焼きビーフン】					
*トランスグルタミナーゼ製剤		*焼きビーフン	40.00				
<----- アレルギー -----> (大豆)		*ビーフン					
*豚挽肉	27.50	*キャベツ					
<----- アレルギー -----> (豚肉)		*玉ねぎ					
*大豆ミート	5.50	*植物油脂					
*大豆		*にんじん					
*クエン酸鉄		*豚肉					
<----- アレルギー -----> (大豆)		*きくらげ					
<----- コンタミネーション -----> (小麦)		*ピーマン					
*玉ねぎ	38.50	*オイスターソース					
*キャベツ	49.50	*食塩					
*にんじん	8.80	*しょうゆ					
*ピーマン	8.80	*チキンエキス					
*おろししょうが	0.55	*さとう					
*ごま油	0.33	*グルタミン酸ナトリウム					
<----- アレルギー -----> (ごま)		*フライドオニオン					
*清酒	2.20	*酵母エキス調味料					
*本みりん	1.10	*リボヌクレオチドナトリウム					
		<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)					

アレルギー表

小学校・本献立
令和5年5月17日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【バターパン】	
*バターパン74	74.00
*小麦粉 *さとう *脱脂粉乳 *鶏卵 *コンパウンドバター *食塩 *イースト <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【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 <----- アレルギー -----> (卵) <---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆)	
*ベーコンスライス	12.00
*豚ばら肉 *卵たん白 *還元水あめ *食塩 *大豆たん白 *リン酸塩 (Na) *カゼインNa *調味料 (アミノ酸) *酸化防止剤 (ビタミンC) *発色剤 (亜硝酸Na、硝酸K) *着色料 (コチニール) *香辛料抽出物	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (卵・乳・大豆・豚肉)	
*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
*こしょう	0.09
*チキンコンソメ	2.30
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*スープストック (無塩)	1.80
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
【ツナたまコロッケ】	
*玉ねぎコロッケ	50.00
*玉ねぎ *シーチキンマイルドフレーク *パン粉 *にんじん *さとう *マヨネーズ *マーガリン *清酒 *豚コラーゲン *焼成カルシウム *酸味料 (クエン酸) *食塩 *調味料 (アミノ酸等) *香辛料 (ホホワイトペッパー) *生パン粉 *スイートフラワ *バターミックス *食用加工油脂 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・豚肉)	
*キャノーラ油	5.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*食用なたね油 *シリコーン	
【ミルメークココア】	
*ミルメークココア	12.50
*果糖ぶどう糖液糖 *さとう *ココアパウダー *ぶどう糖 *食塩 *香料 *植物レシチン <----- アレルギー -----> (大豆)	

献立名/食品名	可食量 (g)

アレルギー表

小学校・本献立

令和5年5月18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)	
【豚肉のすき焼き風煮】	
*豚ももスライス	50.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*焼き豆腐	30.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*はくさい	30.00
*国産しいたけ水煮スライス	5.00
*しいたけ *クエン酸 *ビタミンC	
*えのきたけ水煮	5.00
*長ねぎ	5.00
*玉ねぎ	30.00
*三温糖	3.00
*丸大豆しょうゆ	7.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*かつおエキス	3.00
<---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉 ・豚肉・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン)	
*しらたき	30.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
【いわしの梅煮】	

献立名／食品名	可食量 (g)
*いわしの梅煮	32.00
*いわし *さとう *水あめ *しょうゆ *梅酢 *発酵調味料 *でん粉 *梅肉ペースト *かつお削りぶし *昆布だし *増粘剤 *着色料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) <---- コンタミネーション ----> (乳)	

献立名／食品名	可食量 (g)

献立名／食品名	可食量 (g)

アレルギー表

小学校・本献立

令和5年5月19日(金)

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	
*学校給食用強化米	0.24
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【なかよしカレー】	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	35.00
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	16.67
*若鶏むねスライス	30.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*国産こめ油	0.10
*天日塩	0.01
*とろける給食用カレーフレークN	5.50
<----- アレルギー -----> (小麦)	
*チキンコンソメ	0.70
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*豆乳クリーム	3.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*おろしにんにく	0.50
*カレー粉	0.15
*給食用カレーフレーク	8.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*丸大豆しょうゆ	0.60
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*ワイン赤	1.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
*チキンエキス	
*たん白加水分解物	
*カラメル色素	
*調味料 (アミノ酸等)	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*フライドオニオン	1.50
*玉ねぎ	
*パーム油	
*米粉	
*ダイスタマトイタリア	1.20
*トマト	
*トマトピューレー	
*クエン酸	
【洋なし缶】	
*洋なし缶	60.00
*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 ----> (桃)	

献立名/食品名	可食量 (g)

献立名/食品名	可食量 (g)

アレルギー表

小学校・本献立

令和5年5月22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
<----- アレルギー -----> (乳)	
【ちゃんこ鍋】	
*安心素材ミートボール (Fe、Ca強化)	25.00
*鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *でん粉 *粉末状植物性たんぱく *還元水あめ *食塩 *チキンオイル *香辛料 *揚げ油(大豆油) *ドロマイト *ピロリン酸鉄 *焼成Ca <----- アレルギー -----> (大豆・豚肉・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・えび・カニ)	
*焼きちくわ	7.00
*魚肉 *植物たん白 *でん粉 *食塩 *ぶどう糖 *砂糖 *植物油 *豚脂 *発酵調味液	

献立名/食品名	可食量 (g)
*醸造酢 *加工でん粉 (タピオカ) *調味料製剤 *品質改良剤製剤 *ソルビトール *pH調整剤 *V.C *酵素製剤 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) <---- コンタミネーション ----> (卵・えび・カニ)	
*油揚げ	5.00
*大豆 *ニガリ *油 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (ごま)	
*にんじん	7.00
*乾燥ごぼう (ささがき)	2.00
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*長ねぎ	9.00
*はくさい	20.00
*たもぎ茸水煮	8.00
*たもぎ茸 *食塩	
*マロニー	5.00
*じゃがいもでん粉 *コーンスターチ *増粘剤 (CMC、増粘多糖類)	
*さとう	0.30
*だし昆布パック	1.20
<---- コンタミネーション ---->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(さば)	
*だしパック	2.10
*さば節 *かつお節 *たん白加水分解物 *むろあじ節 *かつおエキス *酵母エキス <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・さば)	
*丸大豆しょうゆ	7.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	4.00
*スープストック (無塩)	1.00
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
【白身魚フライ】	
*白身魚フライ40g	40.00
*ホキ *パン粉 *小麦粉 *でん粉 *食塩 *調味料 (アミノ酸) *ピロリン酸鉄 *炭酸Ca <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・カニ)	
*キャノーラ油	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

献立名/食品名	可食量 (g)
*液糖 ショ糖型液糖 *黒さとう *果糖ぶどう糖液糖 *リンゴピューレ *トマトジュース *玉ねぎ *にんじん *異性化液糖 *食塩 *とうもろこしでん粉 *醸造酢 *果実酢 ぶどう酢 *米酢 *アミノ酸液 *香辛料 <----- アレルギー -----> (大豆・りんご) <---- コンタミネーション ----> (小麦・乳・えび・オレンジ・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・さば・桃・ゼラチン)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和5年5月23日(火)

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%) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【春野菜のシチュー】	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	30.00
*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
*スイートコーン缶詰クリーム	9.00
*とうもろこし *食塩	
*若鶏ももダイス	23.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*調理用牛乳	31.50
<----- アレルギー -----> (乳)	
*バター	1.35
*生乳 *食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (乳)	
*こしょう	0.07
*純生クリーム47%	4.50
*生乳 <----- アレルギー -----> (乳)	
*ホールコーン	4.50
*コーンクリーム	7.20
*スイートコーンパウダー *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 *ばれいしょでん粉 *さとう *食用精製加工油脂 *デキストリン *粉末植物油脂 *チキンエキスパウダー *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 *魚醤パウダー *はくさいパウダー *香辛料 *増粘剤(グアーガム) *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・鶏肉)	
*とろけるクリームシチューフレーク	2.70
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ローコンクチキン	2.70
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*チキンコンソメ	1.50
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*ベシャメルソース	2.70
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆)	
【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 *さとう *みりん *還元水あめ *増粘剤(加工でん粉) *清酒 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	

献立名／食品名	可食量 (g)

アレルギー表

小学校・本献立

令和5年5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
<----- アレルギー -----> (乳)	
【たぬき汁】	
*つきこんにやく	25.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*長ねぎ	7.00
*乾燥ごぼう(ささがき)	2.00
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*だいこん	25.00
*にんじん	10.00
*国産しいたけ水煮スライス	5.00
*しいたけ *クエン酸 *ビタミンC	
*油揚げ冷凍(カット)	7.00
*大豆 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤(加工助剤) <----- アレルギー -----> (大豆)	
*道産無添加味噌白	12.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*国産こめ油	0.10
*一味とうがらし	0.01
*冷凍絹厚揚げミニ	10.00
*豆乳 *植物油	

献立名／食品名	可食量 (g)
*加工でん粉 *凝固剤製剤 *トランスグルタミンナーゼ製剤 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*かつおエキス	4.00
<---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉 ・豚肉・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン)	
【手作りやきとり丼】	
*玉ねぎ	40.00
*天日塩	0.01
*国産こめ油	0.20
*こしょう	0.05
*道内産豚肩肉	50.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*丸大豆しょうゆ	0.50
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	0.50
*炭火焼き鳥のタレ	10.00
*しょうゆ *果糖ぶどう糖液糖 *さとう *発酵調味料 *りんご果汁 *粉末調味料(でん粉、粉末水あめ、 発酵調味料) *醸造酢 *チキンオイル *食塩 *たん白加水分解物 *チキンエキス *南乳(豆腐発酵調味料) *酵母エキス	

献立名／食品名	可食量 (g)
*粉末植物油脂 *増粘剤(加工でん粉、キサンタン) *酒精 *カラメル色素 *結晶セルロース *調味料(アミノ酸等) *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・りんご)	
【ねりからし】	
*ねりからし	2.00
*からし *食塩 *酸味料 *酒精 *着色料(ウコン) *増粘多糖類 *ビタミンC	

献立名／食品名	可食量 (g)

アレルギー表

小学校・本献立

令和5年5月25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
<----- アレルギー -----> (小麦)	
<---- コンタミネーション ----> (卵・そば)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【ミートソーススパゲティ】	
*玉ねぎ	50.00
*にんじん	20.00
*豚挽肉	40.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*三温糖	0.50
*乾燥パセリ	0.10
*バター	0.70
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*豆プラスミンチ	2.00
*脱脂大豆 *植物油脂 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*ウスターソース	1.60
<---- コンタミネーション ----> (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・りんご・ゼラチン)	
*エスパニョールソース	5.00
*小麦粉 *さとう *食用精製加工油脂	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉・鶏肉・りんご)	
*おろしにんにく	1.00
*粒こしょう	0.08
*ブラックペッパー	
*トマトケチャップ	18.00
*トマトピューレ	8.00
<---- 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)	
*ハヤシフレーク	5.00
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・バナナ・りんご)	
*ワイン白	1.00
*粉チーズ	1.50

献立名／食品名	可食量 (g)
*ナチュラルチーズ *脱脂粉乳 *食塩 *セルロース *香料 <----- アレルギー -----> (乳)	
*チキンコンソメ	0.30
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
【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 *さとう *全粉乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (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・鶏肉・バナナ・鮭・桃・やまいも・りんご・ゼラチン・アーモンド)	
*キャノーラ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	

献立名／食品名	可食量 (g)

アレルギー表

小学校・本献立

令和5年5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
<----- アレルギー -----> (乳)	
【柏椀】	
*若鶏むねスライス	20.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*うずら卵水煮	10.00
*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)	
*ロイヤル椎茸スライスSカット	0.30
*ほうれん草 冷凍	5.00
*桜かまぼこスライス	5.00
*魚肉	
*でん粉	
*卵白	
*植物油	
*発酵調味液	
*食塩	
*大豆たん白	
*さとう	
*風味調味料	
*加工でん粉	
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆)	
<---- コンタミネーション ----> (乳・えび・カニ)	
*でん粉	0.30
*さとう	2.80
*天日塩	0.80
*はるさめ	1.00
*はるさめ	
*クエン酸	
*パーム油	
*丸大豆しょうゆ	2.80
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	0.50
*だしパック	4.00
*さば節	
*かつお節	
*たん白加水分解物	
*むろあじ節	
*かつおエキス	
*酵母エキス	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・さば)	
【チキンチキンごぼう】	
*若鶏ももダイス	50.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*乱切ごぼう	30.00
*枝豆	5.00
*えだまめ	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*国産こめ油	3.00
*天日塩	0.20

献立名／食品名	可食量 (g)
*こしょう	0.10
*清酒	5.00
*さとう	2.30
*丸大豆しょうゆ	3.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	2.00
【夏みかんゼリー】	
*夏みかんゼリー	50.00
*夏みかん果汁(還元)	
*ブドウ糖	
*果糖ブドウ糖液糖	
*果糖	
*砂糖	
*ゲル化剤	
*乳酸Ca	
*酸味料	
*香料	
*ビタミンC	
*クエン酸鉄Na	
<---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳)	

献立名／食品名	可食量 (g)

アレルギー表

小学校・本献立

令和5年5月29日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【小型黒糖パン】	
*黒糖パン60	60.00
*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 *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)	
【水餃子スープ】	
*水餃子	37.00
*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 *調味料 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 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび・カニ)	
*にんじん	12.00
*長ねぎ	10.00
*もやし	30.00
*天日塩	0.10
*こしょう	0.03
*たけのこ千切り水煮	10.00
*たけのこ水煮 *クエン酸	
*がらすープ(ポーク&チキン)	4.00
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス <----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*北京しょうゆラーメンスープ	2.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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・鶏肉)	
*チキンコンソメ	2.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*清酒	1.70
【豚ヒレカツ】	
*豚ヒレカツ	40.00
*豚ヒレ肉 *粉末状植物性たん白 *乾燥卵白 *食塩 *トレハロース *リン酸塩(Na) *増粘多糖類 *加工でん粉 *調味料(アミノ酸) *pH調整剤 *乳化剤 *パン粉 *小麦粉 *ショートニング *植物油脂 *水溶性食物繊維 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・豚肉)	
*キャノーラ油	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
*液糖 ショ糖型液糖 *黒さとう *果糖ぶどう糖液糖	

献立名/食品名	可食量 (g)
*リンゴピューレ *トマトジュース *玉ねぎ *にんじん *異性化液糖 *食塩 *とうもろこしでん粉 *醸造酢 *果実酢 ぶどう酢 *米酢 *アミノ酸液 *香辛料 <----- アレルギー -----> (大豆・りんご) <---- コンタミネーション ----> (小麦・乳・えび・オレンジ・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・さば・桃・ゼラチン)	
【プリン】	
*冷凍プリン	60.00
*牛乳 *水あめ *粉あめ *さとう *乳等を主要原料とする食品 *全粉乳 *ぶどう糖 *カラメルソース *酵母エキス *ゲル化剤 *香料 *着色料 *乳化剤 *トレハロース <----- アレルギー -----> (乳・大豆) <---- コンタミネーション ---->	

アレルギー表

小学校・本献立

令和5年5月30日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【わかめごはん(少なめ)】	
*ごはん70	70.00
*わかめごはんの素	1.20
*塩蔵わかめ *食塩 *さとう *調味料(アミノ酸等) <----- コンタミネーション -----> (えび・カニ)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【具だくさん味噌汁】	
*国産ふちとうふ	23.00
*豆乳 *難消化性デキストリン *でん粉 *豆腐用凝固剤 *リン酸カルシウム *酸化防止剤(ビタミンC) *ピロリン酸第二鉄 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*つきこんにやく	5.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*乾燥ごぼう(ささがき)	0.80
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*にんじん	5.00
*油揚げ	5.00
*大豆 *ニガリ *油 <----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(大豆) <----- コンタミネーション -----> (ごま)	
*だいこん	18.00
*長ねぎ	9.00
*えのきたけ水煮	5.00
*道産無添加味噌白	8.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*かつおエキス	2.70
<----- コンタミネーション -----> (小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉 ・豚肉・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン)	
【あじの煮つけ】	
*あじ煮つけ	50.00
*あじ(魚卵残存の可能性有) *砂糖 *醤油 *みりん *米でん粉 *レモン果汁 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【元気ヨーグルト】	
*ソファ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 -----> (乳・ゼラチン)	

献立名／食品名	可食量 (g)

献立名／食品名	可食量 (g)

アレルギー表

小学校・本献立

令和5年5月31日(水)

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%) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	
*三温糖・パン加工用	10.00
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【鶏肉のトマト煮】	
*若鶏ももダイス	65.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*ぶなしめじ	15.60
*枝豆	13.00
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*玉ねぎ	39.00
*ダイストマトイタリア	13.00
*トマト *トマトピューレー *クエン酸	
*さとう	1.30
*にんじん	13.00
*ミニブロッコリー	13.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*バター	1.30
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*こしょう	0.03
*トマト煮込み用シーズニング	1.50
*食塩 *ガーリック *さとう *チキンブイヨンパウダー *ブラックペッパー *パセリ *ローズマリー *バジル *オレガノ *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 *グリシン *コハク酸二ナトリウム *5'-グアニル酸二ナトリウム *5'-イノシン酸二ナトリウム *香料 <----- アレルギー -----> (乳・豚肉・鶏肉)	
*ウスターソース	3.90
<---- コンタミネーション ----> (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・りんご・ゼラチン)	
*トマトソース	15.60
<----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (小麦・乳・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・バナナ・桃・りんご)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*トマトピューレー	13.00
<---- 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)	
*ワイン赤	1.30
*チキンコンソメ	0.65
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
【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 *バターミックス *食塩 *ガーリックパウダー *こしょう <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*キャノーラ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	

献立名/食品名	可食量 (g)