

令和 5年 6月分

小学校 配合表

アレルギー表

小学校・本献立

令和5年6月1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)	
【厚揚げと大根のオイスターソース煮】	
*冷凍絹厚揚げミニ	44.00
*豆乳 *植物油 *加工でん粉 *凝固剤製剤 *トランスグルタミナーゼ製剤 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*だいこん	55.00
*にんじん	27.00
*豚ももスライス	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*うずら卵水煮	16.00
*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)	
*チンゲンサイ	5.00
*国産こめ油	1.10
*おろししょうが	0.45
*おろしにんにく	0.45
*さとう	1.10
*オイスターソース	1.65
*丸大豆しょうゆ	4.40
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆)	
*本みりん	1.10
*ごま油	0.67
<----- アレルギー -----> (ごま)	
【えびしゅうまい(2個)】	
*無添加えびしゅうまい	36.00
*えび *玉ねぎ *たら *食用精製加工油脂 *パン粉 *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 酵母エキス 香辛料 *ピロリン酸鉄 *小麦粉 <----- アレルギー -----> (小麦・えび) <----- コンタミネーション -----> (卵・乳・カニ)	

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6月2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)	
【せんべい汁】	
*かやき煎餅 割れ	11.00
*小麦粉 *でん粉 *食塩 *ほたて貝カルシウム *膨張剤 <----- アレルギー -----> (小麦) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・大豆・落花生・ごま)	
*若鶏ももダイス	15.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.60
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*にんじん	10.00
*国産きのこミックス	15.00
*たもぎ茸 *まいたけ *しめじ	
*長ねぎ	8.00
*はくさい	15.00
*だしパック	2.20
*さば節 *かつお節 *たん白加水分解物 *むろあじ節	

献立名/食品名	可食量 (g)
*かつおエキス *酵母エキス <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・さば)	
*だし昆布パック	1.20
<---- コンタミネーション ----> (さば)	
*清酒	2.00
*丸大豆しょうゆ	7.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【自身魚フライ】	
*自身魚フライ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
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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】	
*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)	

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6月5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)	
【根菜のコロコロ煮】	
*若鶏ももダイス	30.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*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 *水酸化カルシウム	
*水煮大豆 冷凍	3.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*枝豆	5.00
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*さとう	2.50
*なると	5.00
*魚肉 *食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*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)	
*丸大豆しょうゆ	6.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	1.00
*清酒	1.00
【つまみ揚げチリソース和え(2個)】	
*つまみ揚げチリソース和え	66.00
*魚肉すり身(たら) *玉ねぎ *トマトケチャップ *植物油脂(大豆、なたね、ごま) *オキアミ *卵 *でん粉 *さとう *食塩 *醸造酢 *合成清酒 *にんにく *しょうが *トウバンジャン *中華だし *長ねぎ *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 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・牛肉・ごま・豚 肉・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6月6日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【小型りんごコッペパン】	
*ドライアップル	8.00
*りんご *さとう *酸味料(クエン酸) *酸化防止剤(ビタミンC) <----- アレルギー -----> (りんご)	
*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 *コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%) <----- アレルギー -----> (小麦・乳) <---- コンタミネーション ----> (卵)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【ポークビーンズ】	
*ベーコン・キューブ	18.00
*豚ばら肉 *還元水あめ *卵たん白 *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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	24.00
*さとう	0.24
*玉ねぎ	36.00
*ダイストマトイタリア	18.00
*トマト *トマトピューレー *クエン酸	
*にんじん	10.00
*乾燥パセリ	0.10
*マッシュルーム 食塩無添加	6.00
*マッシュルーム *ビタミンC *クエン酸 <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・大豆・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・桃・やまいも・りんご・ゼラチン)	
*国産こめ油	0.20
*天日塩	0.12
*こしょう	0.12
*水煮大豆 冷凍	6.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*ミックス豆 水煮 冷凍	18.00
*大豆(黄大豆、青大豆) *いんげんまめ(手亡、金時豆) <----- アレルギー -----> (大豆)	
*ホールコーン	18.00
*ウスターソース	1.20
<---- コンタミネーション ---->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(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	3.60
*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 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉・鶏肉・りんご)	
*おろしにんにく	0.36
*トマトケチャップ	12.00
*トマトソース	6.00
<----- 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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
桃・りんご	
*ローコンクチキン	3.60
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*ワイン赤	1.20
【つくねハンバーグ】	
*つくねハンバーグ	76.00
*鶏肉 *鶏皮 *玉ねぎ *粒状・粉末状植物性たん白 *パン粉 *しょうゆ *ねぎ *小麦粉 *さとう *香辛料 *食塩 *乾燥卵白(卵を含む) *玉ねぎエキス *でん粉 *植物油脂 *大豆粉 *たれ 発酵調味料 チキンエキス *増粘剤(加工デンプン、キサンタン) *着色料(カラメル、ココア) *加工デンプン *調味料(アミノ酸) *ピロリン酸鉄 *酸味料 *揚げ油(なたね油、パーム油) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・鶏肉)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和5年6月7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)	
【味噌バター肉じゃが】	
*じゃがいも	65.00
*にんじん	10.00
*玉ねぎ	40.00
*長ねぎ	7.00
*豚ももスライス	35.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*道産無添加味噌白	3.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*さとう	3.00
*グリーンピース	3.00
*バター	1.50
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*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)	
*国産こめ油	0.50
*丸大豆しょうゆ	5.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	2.00
【かれいの唐揚げ】	
*道産かれいの唐揚げ45	45.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	

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6月8日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【蒸し中華麺】	
*むし中華麺160g	160.00
*小麦粉 *小麦たん白 *食塩 *植物油脂 *食用油脂 *アルコール *かんすい *くちなし色素 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) <---- 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)	
【カミカミあんかけ焼きそば】	
*もやし	16.50
*枝豆	4.40
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*うずら卵水煮	18.00
*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	13.00
*玉ねぎ	22.00
*はくさい	30.00
*豚ももスライス	22.00

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*たけのこ短冊水煮	5.00
*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*いか かのこ短冊	27.00
<----- アレルギー -----> (いか)	
*でん粉	6.25
*ロイヤル椎茸スライスSカット	0.90
*おろししょうが	0.90
*丸大豆しょうゆ	4.95
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*国産こめ油	1.00
*さとう	0.55
*清酒	1.00
*シャンタン	2.75
*食塩 *畜肉エキス *野菜エキス *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)	
*こしょう	0.06
*天日塩	0.04
*ごま油	0.55
<----- アレルギー -----> (ごま)	

献立名/食品名	可食量 (g)
【鉄腕餃子(2個)】	
*鉄腕餃子(ひじき入)	36.00
*キャベツ *玉ねぎ *にら *鶏肉 *豚脂 *ひじき *でん粉 *しょうゆ *植物油脂 *粒状植物性たん白 *さとう *魚介エキス *食塩 *香辛料 *酵母エキス *小麦粉 *還元でん粉糖化物 *大豆粉 *ソルビトール *乳化剤 *ピロリン酸第二鉄 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)	
*キャノーラ油	3.60
*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6月9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)	
【すいとん汁】	
*すいとん 冷凍	25.00
*小麦粉 *食塩 *加工でん粉(サゴ椰子) <----- アレルギー -----> (小麦) <---- コンタミネーション ----> (卵・そば)	
*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	5.00
*長ねぎ	10.00
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.00
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*pH調整剤製剤 <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・えび・カニ)	
*若鶏ももスライス	15.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*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)	
*白しょうゆ	5.00
*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)	
*丸大豆しょうゆ	4.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【ジンギスカン】	
*ジンギスカン用ラム	40.00
*玉ねぎ	20.00
*もやし	20.00
*ピーマン	10.00
*おろしにんにく	0.40
*おろししょうが	0.40
*ソテーオニオン	4.50
*玉ねぎ *サラダ油 大豆油 なたね油 <----- 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 ----> (小麦・卵・乳・えび・カニ・牛肉・豚肉・鶏肉)	
*りんごクリーム	4.50
*りんご *酸化防止剤(ビタミンC) <----- アレルギー -----> (りんご)	
*さとう	0.80
*ウスターソース	3.00
<---- 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)	
*丸大豆しょうゆ	6.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*ワイン白	1.00

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6月12日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【小型バターパン】	
*バターパン59	59.00
*小麦粉 *さとう *脱脂粉乳 *コンパウンドバター *食塩 *イースト 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳) 〈---- コンタミネーション ----〉 (卵)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
【アスパラのクリーム煮】	
*美瑛の地からペンネマカロニ	12.00
〈----- アレルギー -----〉 (小麦)	
*アスパラ カット	10.00
*クリームコーン冷凍	10.00
*とうもろこし *脱脂濃縮乳 *コーンスターチ *さとう *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*玉ねぎ	25.00
*にんじん	12.00
*調理用牛乳	35.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*バター	1.00
*生乳	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*ブイヨン	0.50
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン)	
*こしょう	0.05
*純生クリーム47%	5.00
*生乳 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*ベーコンスライス	8.00
*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	5.00
*コーンクリーム	5.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 (ゲアーガム) *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	4.00
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・豚肉)	
*ベシャメルソース	8.00
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆)	
*ローコンクチキン	3.00
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉)	
【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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和5年6月13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)	
【豚汁】	
*豚ももスライス	25.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*にんじん	10.00
*こんにやく	10.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	20.00
*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)	
*だいこん	15.00
*玉ねぎ	10.00
*長ねぎ	10.00
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.00
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*国産こめ油	0.70
*道産無添加味噌白	8.50
<----- アレルギー -----> (大豆)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*おろししょうが	1.00
*味パック	6.00
<----- アレルギー -----> (さば)	
【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 *たまねぎ *豚肉 *砂糖 *しょうゆ *豚脂 *粒状植物性たん白 *でん粉 *パン粉 *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 *小麦粉 *植物油脂 *デキストリン *加工デンプン *調味料(アミノ酸) *着色料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・りんご) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび・カニ)	
*キャノーラ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【韓国のり】	
*韓国のり	2.20
*乾のり *ごま油	

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

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6月14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 *コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%) <----- アレルギー -----> (小麦・乳) <---- コンタミネーション ----> (卵)	
【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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
<---- コンタミネーション ----> (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)	
【ジェノベーゼポテト】	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	45.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*バター	1.00
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*ポークウインナースキンレス6mm	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 マスタード <----- アレルギー -----> (豚肉)	
*ジェノバペースト300g	3.00
*なたね油 *オリーブオイル *バジル *パルメザンチーズ *チェダーチーズ *にんにく *食塩 *さとう <----- アレルギー -----> (乳) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・大豆・えび・カニ・いか・ 牛肉・豚肉・鶏肉・バナナ・りんご・ カシューナッツ・アーモンド)	
*粒こしょう	0.02
*ブラックペッパー	
*チキンコンソメ	0.20
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*スープストック (無塩)	0.50

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
【さくらんぼゼリー】	
*国産さくらんぼゼリー50	50.00
*さくらんぼ果汁 *さとう *水あめ *果糖 *ぶどう糖 *乳酸Ca *加工でん粉 *ゲル化剤 *酸味料 *香料 *クエン酸鉄Na *着色料 *ビタミンC <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和5年6月15日(木)

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)】		*ニガリ 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)		*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)			
*ごはん70	70.00	*油揚げ	5.00				
*学校給食用強化米	0.21	*大豆 *ニガリ *油 〈----- アレルギー -----〉 (大豆) 〈---- コンタミネーション ----〉 (ごま)					
【牛乳】		*にら	5.00				
*牛乳200	206.00	*にんじん	7.00				
〈----- アレルギー -----〉 (乳)		*長ねぎ	10.00				
【鶏白湯鍋】		*はくさい	28.00				
*若鶏ももダイス	25.00	*鶏白湯スープの素	10.00				
〈----- アレルギー -----〉 (鶏肉)		*チキンバイタン *食塩 *チキンエキス *鶏脂 *なたね油 *さとう *アミノ酸液 *乳たん白 *おろしにんにく *醸造酢 *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(キサンタンガム) *乳化剤 〈----- アレルギー -----〉 (卵・乳・大豆・鶏肉)					
*学とり肉団子	20.00	*清酒	3.00				
*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 ----〉 (卵・乳・えび・カニ・牛肉・ごま・やまいも・りんご・ゼラチン)		【いわしの梅煮】					
		*いわしの梅煮	32.00				
*しらたき	25.00	*いわし *さとう					
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム *石灰							
*焼き豆腐	25.00						
*大豆							

アレルギー表

小学校・本献立

令和5年6月16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)	
【きのこ入り中華スープ】	
*冷凍ぶなしめじ	10.00
*でん粉	1.00
*国産ふちとうふ	30.00
*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)	
*ごま いり	0.50
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*にんじん	8.00
*長ねぎ	8.00
*えのきたけ水煮	10.00
*天日塩	0.05
*こしょう	0.05
*若鶏むねスライス	15.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酸化防止剤(ビタミンE) <----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*中華調味料・液体	10.00
*食塩 *畜肉エキス *さとう *動物油脂 *植物油脂 *魚介エキス *野菜(ねぎ・玉ねぎ・にんにく・生姜) *香辛料 *しょうゆ *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・カニ・ごま・豚肉・鶏肉)	
【豚肉と春雨の中華炒め】	
*豚細切もも	35.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*にんじん	5.00
*ピーマン	5.00
*国産しいたけ水煮スライス	10.00
*しいたけ *クエン酸 *ビタミンC	
*たけのこ千切り水煮	10.00
*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*国産こめ油	0.50
*さとう	1.00
*もやし	5.00
*ごま油	0.40

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*はるさめ	2.00
*はるさめ *クエン酸 *パーム油	
*オイスターソース	1.00
*おろししょうが	0.50
*丸大豆しょうゆ	2.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	0.50
*豆板醤	0.20
【型抜きチーズ】	
*型抜きチーズディズニ-10鉄分入り	10.00
*ナチュラルチーズ *乳化剤 *重曹 *クエン酸鉄Na <----- 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6月19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)	
【そうめんのばち汁】	
*そうめん(北海道小麦使用)	10.00
*小麦粉 *食塩 <----- アレルギー -----> (小麦) <---- コンタミネーション ----> (大豆・そば・ごま・やまいも)	
*玉ねぎ	15.00
*にんじん	10.00
*長ねぎ	5.00
*油揚げ冷凍(カット)	3.00
*大豆 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤(加工助剤) <----- アレルギー -----> (大豆)	
*ロイヤル椎茸スライスSCカット	0.50
*カツオ中厚削りパック	3.00
<---- コンタミネーション ----> (さば)	
*うすくちしょうゆ	4.00
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *果糖ぶどう糖液糖 *醸造酢 *米	

献立名/食品名	可食量 (g)
*大豆 *アルコール <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*丸大豆しょうゆ	1.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【デミカツ】	
*ごちそう九州産ロース豚カツ60	60.00
*豚肉加工品 *パン粉 *フライミックス粉 *でん粉 *小麦粉 *植物油脂 *粉末状植物性たん白 *加工デンプン *リン酸塩(Na) *調味料(アミノ酸) *乳化剤 *酵素 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・豚肉) <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*キャノーラ油	6.00
*食用なたね油 *シリコーン	
*マイルドデミグラスソース	8.00
*ブラウンルウ 小麦粉、ラード *トマトペースト *ソテードオニオン *チキンエキス *にんじん	

献立名/食品名	可食量 (g)
*砂糖 *酵母エキス *でん粉 *食塩 *香辛料 <----- アレルギー -----> (小麦・鶏肉)	
*トマトケチャップ	2.00
*中濃ソース	1.00
*トマト *玉ねぎ *デーツ *その他 *醸造酢 *さとう *ぶどう糖 *食塩 *コーンスターチ *香辛料 *昆布 <---- 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)	
【国産ももゼリー】	
*安心国産ももゼリー	40.00
*もも濃縮果汁 *ももピューレ *砂糖 *水あめ *ゲル化剤(増粘多糖類) *ビタミンC *クエン酸鉄Na <----- アレルギー -----> (桃)	

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6月20日(火)

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 *コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%) <----- アレルギー -----> (小麦・乳) <---- コンタミネーション ----> (卵)	
*三温糖・パン加工用	10.00
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【豚肉と野菜のトマト煮】	
*豚ももスライス	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	32.00
*にんじん	10.00
*ダイストマトイタリア	5.00
*トマト *トマトピューレ *クエン酸	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	20.00
*さとう	0.20
*枝豆	5.00
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ミニブロッコリー	5.00
*オリーブ油	0.20
*バター	1.00
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*こしょう	0.05
*純生クリーム47%	3.00
*生乳 <----- アレルギー -----> (乳)	
*ウスターソース	0.50
<---- 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	3.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	0.50
*デミグラスソースフレーク	3.00
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
*トマトケチャップ	3.00
*トマトピューレ	4.00
<---- 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	4.00
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・バナナ・りんご)	
*ビーフシチューフレーク	8.00
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・鶏肉・バナナ・りんご)	
*ローコンクチキン	3.00
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
【チキン豆腐バーグ】	
*チキン豆腐バーグ50	50.00
*鶏肉 *豆腐 *玉ねぎ *パン粉 *植物油脂 *さとう *でん粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*脱脂粉乳 *食塩 *チキンエキス *トマトピューレ *豆腐用凝固剤(塩化Mg) <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	

アレルギ－表

小学校・本献立

令和5年6月21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)	
【吉野汁】	
*国産ふちとうふ	40.00
*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－ -----> (大豆)	
*若鶏むねスライス	25.00
<----- アレルギ－ -----> (鶏肉)	
*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－ -----> (大豆)	
*えのきたけ水煮	15.00
*長ねぎ	5.00
*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)	
*丸大豆しょうゆ	6.00
<----- アレルギ－ ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆)	
*天日塩	0.50
*でん粉	1.50
【開拓丼】	
*豚挽肉	27.00
<----- アレルギ－ -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	18.00
*にんじん	11.00
*ホールコーン	4.50
*乾燥ひじき	0.36
<---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*大豆ミート	4.50
*大豆 *クエン酸鉄 <----- アレルギ－ -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (小麦)	
*枝豆	4.50
*えだまめ *食塩 <----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*三温糖	0.45
*道産無添加味噌白	1.62
<----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	2.80
<----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	0.90
*清酒	0.90
*おろししょうが	0.36
*国産こめ油	0.70

献立名／食品名	可食量 (g)
*おろしにんにく	0.36

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6月22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	
<----- アレルギー ----->	
(小麦)	
<---- コンタミネーション ---->	
(卵・大豆・そば)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【函館塩ラーメン】	
*にんじん	5.00
*長ねぎ	8.00
*はくさい	13.00
*もやし	13.00
*おろししょうが	0.50
*おろしにんにく	0.50
*冷凍ベビーほたて	10.00
*豚ももスライス	10.00
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
*こしょう	0.05
*つるつる昆布	0.40
*昆布	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*ホールコーン	3.00
*香煌塩ラーメンスープの素	16.00
*食塩	
*チキンエキス	
*調味動物油脂	
*しょうゆ	
*ポークエキス	
*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	
*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	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)	
*がらスープ(ポーク&チキン)	6.00
*豚骨	
*鶏骨	
*豚骨油	
*酵母エキス	
<----- アレルギー ----->	
(豚肉・鶏肉)	
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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・鶏肉)	
*無塩バター	1.50
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
*国産こめ油	0.20
【野菜コロッケ】	
*ポテトコロッケ野菜	40.00
*じゃがいも	
*豚肉	
*玉ねぎ	
*とうもろこし	
*にんじん	
*グリーンピース	
*脱脂粉乳	
*植物油脂	
*醤油	
*三温糖	
*食塩	
*みりん	
*酒	
*こしょう	
*小麦粉	
*生パン粉	
*白ゴマ	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・乳・大豆・ごま・豚肉)	
<---- 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・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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*シリコーン	
【ブルーベリークレープ】	
*フレンズクレープ(ブルーベリー)	35.00
*豆乳	
*加工油脂	
*ブルーベリー果汁(還元濃縮)	
*砂糖	
*水あめ	
*植物油	
*さとう・ぶどう糖果糖液糖	
*麦芽糖	
*レモン果汁(濃縮還元)	
*加工でん粉	
*増粘剤(カドラン)	
*乳化剤	
*ゲル化剤(増粘多糖類)	
*安定剤(増粘多糖類)	
*香料	
*酸味料	
*カラメル色素	
*ベーキングパウダー	
*ピロリン酸第二鉄	
*カロチノイド色素	
*メタリン酸Na	
*ビタミンC	
*トレハロース	
*小麦不使用しょうゆ	
*大豆粉	
*米粉	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和5年6月23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)	
【家常豆腐】	
*豚ももスライス	40.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*丸大豆しょうゆ	1.50
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*さとう	1.50
*冷凍絹厚揚げ	30.00
*豆乳 *植物油 *加工でん粉 *凝固剤製剤 *トランスグルタミナーゼ製剤 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*こまつな	5.00
*玉ねぎ	35.00
*にんじん	20.00
*ピーマン	5.00
*国産こめ油	0.30
*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	
*たけのこ短冊水煮	20.00
*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	

献立名/食品名	可食量 (g)
*赤味噌	4.50
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*おろししょうが	0.50
*清酒	1.00
*豆板醤	0.50
【パリパリ春巻き】	
*パリパリ春巻き	35.00
*たけのこ *玉ねぎ *にんじん *キャベツ *ねぎ *植物油脂 *粒状植物性たん白 *しょうゆ *小麦粉 *ショートニング *豚脂 *はるさめ *しょうがペースト *さとう *豚肉 *オイスターソース *にんにくペースト *上湯 *乾燥しいたけ *XO醤 *香辛料 *水あめ *食塩 *粉末油脂 *でん粉 *加工でん粉 *増粘剤(キサンタンガム) *調味料(アミノ酸等)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*キシロース *乳化剤 *膨張剤 *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・えび・ごま・豚肉・鶏肉)	
*キャノーラ油	3.50
*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6月26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)
【小型ココアパン】							
*コッペパン57	57.00	*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)		*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)		*酵母エキス *オニオンパウダー *ナツメグパウダー *デキストリン *パン粉 *粒状植物性たん白 *しょうゆ *香辛料 *でん粉 *小麦粉 *ぶどう糖 *大豆粉 *植物油脂 *揚げ油(なたね油、パーム油) *加工でん粉 *増粘剤(加工でん粉) *重曹 *香料 *酸味料 *酸化防止剤(V.C) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・鶏肉・りんご)	
*小麦粉 *食塩 *イースト *脱脂粉乳 *さとう *ショートニング *コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳) 〈---- コンタミネーション ----〉 (卵)		*調理用牛乳 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	75.00	*スープストック(無塩) 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	3.00		
*ココア(パン加工用)	8.00	*純生クリーム47% *生乳 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	5.00	*ベシヤメルソース 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆)	2.00		
〈----- アレルギー -----〉 (乳)		*コーンペースト *乾燥パセリ *バター *生乳 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	30.00 0.10 1.00	【チキンロイヤルカツ】			
【牛乳】		*天日塩	0.10	*めぐみ鶏チキンロイヤルカツ	62.00		
*牛乳200	206.00	*こしょう	0.10	*鶏肉 *トマトケチャップ *玉ねぎ *さとう *白ワイン *おろしりんご *食塩 *たん白加水分解物 *おろしにんにく *豆板醤			
〈----- アレルギー -----〉 (乳)		*野菜ベース	10.00				
【コーンポタージュ】		*玉ねぎ *ばれいしょ *バター 〈----- アレルギー -----〉 (乳) 〈---- コンタミネーション ----〉 (小麦・卵・大豆・えび・カニ・牛肉・豚肉・鶏肉)					
*玉ねぎ	20.00	*コーンクリーム *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	15.00				
*にんじん	8.00						
*ホールコーン	10.00						
*ベーコンスライス	5.00						
*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)							

アレルギー表

小学校・本献立
令和5年6月27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)】		*若鶏ももダイス	35.00	*バター			
*ごはん70	70.00	<----- アレルギー -----> (鶏肉)		大豆粉			
*学校給食用強化米	0.21			植物油脂			
【牛乳】		*三温糖	1.50	加工でん粉			
*牛乳200	206.00	*おろししょうが	0.60	増粘多糖類			
<----- アレルギー -----> (乳)		*おろしにんにく	0.20	<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉)			
【鶏肉のさっぱり煮】		*大根おろし	25.00	<---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび・カニ)			
*だいこん	50.00	*酢	2.00	*キャノーラ油	4.00		
*こんにやく	20.00	*米		*食用なたね油			
*こんにやく粉		*アルコール		*シリコーン			
*水酸化カルシウム		*酒粕					
*にんじん	20.00	*食塩					
*たけのこ乱切り水煮	15.00	<---- コンタミネーション ----> (りんご)					
*もうそうたけのこ		*かつおエキス	4.00				
*酸化防止剤 (ビタミンC)		<---- 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)					
*pH調整剤		*丸大豆しょうゆ	5.50				
*さやいんげん	10.00	<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)					
*なると	3.50	【ごぼうメンチカツ】					
*魚肉		*国産ごぼうミンチカツ	40.00				
*食塩		*ごぼう					
*さとう		*鶏肉					
*発酵調味液		*たまねぎ					
*加工でん粉(タピオカ、ばれいしょ)		*パン粉					
*調味料製剤		*豚肉					
*着色料製剤		*にんじん					
*pH調整剤製剤		*でん粉					
<---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・えび・カニ)		*食物繊維					
*うずら卵水煮	15.00	*調味料					
*うずら卵		しょうゆ					
*食塩		砂糖					
<----- アレルギー -----> (卵)		酵母エキス					
<---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆)		香辛料					

アレルギー表

小学校・本献立

令和5年6月28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 *コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%) <----- アレルギー -----> (小麦・乳) <---- コンタミネーション ----> (卵)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【ポトフ】	
*ベーコンスライス	11.00
*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)	
*ポークウィンナースキンレス6mm	15.00
*豚肉 (豚脂肪含)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩 *さとう *香辛料 白こしょう カルワイ マスタード <----- アレルギー -----> (豚肉)	
*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
*ブイヨン	0.34
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン)	
*天日塩	0.26
*こしょう	0.08
*ホールコーン	5.50
*ローコンクチキン	2.20
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*ワイン白	1.10
*チキンコンソメ	1.80
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
【ホタテ風味フライ(2個)】	
*北海扇フライ	40.00
*いとよりすり身 *でん粉 (小麦、馬鈴薯、とうもろこし) *粉末状大豆たん白 *卵白粉 *植物油 *食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*さとう *かにエキス *発酵調味料 *パン粉 *小麦粉 *ショートニング *香辛料 *加工でん粉 *香料 *カロチノイド色素 *調味料 (アミノ酸等) *ベーキングパウダー *増粘剤 *乳化剤 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・カニ)	
*キャノーラ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【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) *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 ---->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・落花生)	

アレルギ－表

小学校・本献立

令和5年6月29日(木)

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－ -----> (乳)	
【なかよしカレー】	
*じゃがいも	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－ -----> (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－ -----> (小麦)	
*チキンコンソメ	0.70
<----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*豆乳クリーム	3.00
<----- アレルギ－ -----> (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－ -----> (小麦・大豆)	
*丸大豆しょうゆ	0.60
<----- アレルギ－ -----> (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－ -----> (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	
*ダイストマトイタリア	1.20
*トマト	
*トマトピューレー	
*クエン酸	
【黄桃缶】	
*黄桃缶	62.00
*桃	
*ざらめ糖 グラニュー糖	
*クエン酸	
<----- アレルギ－ -----> (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6月30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)	
【大根と油揚げの味噌汁】	
*だいこん	30.00
*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)	
*国産ぷちとうふ	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	10.00
*味パック	5.00
<----- アレルギー -----> (さば)	
*道産無添加味噌白	8.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
【鶏てり丼の具】	
*若鶏ももダイス	50.00
<----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(鶏肉)	
*長ねぎ	15.00
*にんじん	5.00
*キャベツ	20.00
*きざみのり	0.10
<---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*三温糖	1.50
*ごま いり	0.30
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*国産こめ油	0.20
*おろししょうが	0.10
*丸大豆しょうゆ	4.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	3.00
*清酒	3.00
【豆乳パンナコッタ(いちごソース)】	
*豆乳パンナコッタいちごソース40g	40.00
*糖類 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 *豆乳加工品 豆乳クリーム 植物油脂 水あめ でん粉 食塩 *いちご果汁 *ドロマイト *加工でん粉 *ゲル化剤(増粘多糖類) *酸味料 *クエン酸鉄Na *香料	

献立名/食品名	可食量 (g)
*着色料(紅麴) <----- アレルギー -----> (大豆・りんご) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳)	

献立名/食品名	可食量 (g)