

令和 5年 7月分

小学校 配合表



# アレルギー表

小学校・本献立

令和5年7月3日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【豚肉と厚揚げの中華炒め】</b>	
*豚ももスライス	72.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*冷凍絹厚揚げ	36.00
*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)	
*キャベツ	54.00
*玉ねぎ	42.00
*にんじん	18.00
*国産こめ油	0.60
*でん粉	1.20
*さとう	1.20
*ごま油	0.60
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*オイスターソース	6.00
*おろしにんにく	0.60
*テンメンジャン	1.20
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*豆板醤	0.10
*丸大豆しょうゆ	2.40
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆)	
<b>【焼きビーフン】</b>	
*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 *酵母エキス調味料 *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)	

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7月4日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【小型コッペパン】</b>	
*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)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【ペンネボロネーゼ】</b>	
*冷凍ペンネ	40.00
*小麦粉 *植物性たん白 *加工でん粉 *アルギン酸エステル <----- アレルギー -----> (小麦)	
*さとう	0.80
*玉ねぎ	46.20
*ダイストマトイタリア	1.50
*トマト *トマトピューレー *クエン酸	
*にんじん	15.00
*グリーンピース	6.60
*乾燥パセリ	0.01
*豚挽肉	35.00

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*国産こめ油	0.26
*バター	1.50
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*ブイヨン	0.30
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン)	
*こしょう	0.13
*ウスターソース	1.50
<---- 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	0.66
*デミグラスソースフレーク	4.00
<----- 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	6.00
*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)	
*丸大豆しょうゆ	1.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*ミートソース大豆	3.00
*玉ねぎ *にんじん *粒状植物性たん白 *豚肉 *トマトケチャップ *植物油脂 *動物油脂 *トマトペースト *にんにくペースト *しょうがペースト *オニオンパウダー *チキンエキスパウダー *香辛料 <----- アレルギー -----> (大豆・豚肉・鶏肉)	
*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)	
<b>【手羽元やわらか煮】</b>	
*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)	

# アレルギー表

小学校・本献立

令和5年7月5日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【七タ汁】</b>	
*ライスパスタ	7.00
*精米 *玄米	
*若鶏むねスライス	10.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*にんじん	8.00
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.50
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*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)	
*かまぼこ短冊	8.00
*魚肉 *でん粉 *植物油 *食塩 *発酵調味液 *さとう *卵白 *大豆たん白 *風味調味料 *加工でん粉(タピオカ)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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) <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*長ねぎ	10.00
*本みりん	4.00
*丸大豆しょうゆ	5.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*白しょうゆ	6.50
*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)	
*鶏がらスープ	1.00
*鶏骨 *酵母エキス <----- アレルギー -----> (鶏肉)	
<b>【星型シーフードカツ】</b>	
*星型シーフードカツ	50.00
*スケソウダラすり身 *いか *とうもろこし *ばれいしょでん粉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*あおさ粉 *砂糖 *発酵調味料 *食塩 *パン粉 *小麦粉 *大豆たんぱく *トウモロコシでんぷん *菜種油脂 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・いか)	
*キャノーラ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【七タ三色ゼリー】</b>	
*七タお星さま三色ゼリー	40.00
*夏みかん果汁(還元) *水あめ *果汁ぶどう糖液糖 *ぶどう糖 *デキストリン *さとう *果糖 *豆乳加工食品 *メロン果汁(還元) *寒天 *ゲル化剤 *乳酸Ca *酸味料 *香料 *加工でん粉 *着色料 *クエン酸鉄Na *乳化剤 *ビタミンC *pH調整剤	

献立名／食品名	可食量 (g)
*セルロース *塩化マグネシウム <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳)	
<b>【減塩ソース】</b>	
*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)	

# アレルギー表

小学校・本献立

令和5年7月6日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ラーメン】</b>	
*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)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
<b>【近江ちゃんぽん】</b>	
*豚細切もも	20.00
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	
*にんじん	10.00
*長ねぎ	10.00
*キャベツ	20.00
*もやし	25.00
*あらげきくらげ 乾	0.20
*かまぼこ短冊	5.00
*魚肉 *でん粉 *植物油 *食塩 *発酵調味液 *さとう *卵白 *大豆たん白 *風味調味料 *加工でん粉(タピオカ) *調味料製剤	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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) 〈----- コンタミネーション -----〉 (えび・カニ)	
*国産こめ油	0.20
*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) 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉)	
*だし昆布パック	2.50
〈----- コンタミネーション -----〉 (さば)	
*カツオ中厚削りパック	2.50
〈----- コンタミネーション -----〉 (さば)	
*清酒	15.00
*丸大豆しょうゆ	18.00
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
*さとう	1.50
*天日塩	0.30
*粒こしょう	0.01
*ブラックペッパー	
<b>【近江牛コロッケ】</b>	
*近江牛コロッケ	50.00
*じゃがいも *近江牛	

献立名／食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ *砂糖 *乾燥マッシュポテト *しょうゆ *大豆油 *食塩 *香辛料 *パン粉 *米粉 *小麦粉 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・牛肉) 〈----- コンタミネーション -----〉 (卵・乳・えび・カニ・豚肉・鶏肉)	
*キャノーラ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【いちごクレープ】</b>	
*プチクレープいちご味	25.00
*乳等を主要原料とする食品 *液卵 *砂糖 *小麦粉 *水あめ *でん粉 *マーガリン *いちご *全粉乳 *植物油脂 *ゼラチン *果糖 *乾燥卵白 *ブドウ糖 *加工でん粉 *乳化剤 *香料	

献立名／食品名	可食量 (g)
*安定剤 *酸味料 *着色料 *pH調整剤 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳・大豆・ゼラチン)	

# アレルギー表

小学校・本献立

令和5年7月7日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【肉じゃが】</b>	
*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)	
<b>【さば味噌煮】</b>	
*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)	
<b>【代替飲み物】</b>	
*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)

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7月10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)	
<b>【背割パン】</b>								
*コッペパン71	71.00	*生乳 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (乳)		*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 *ばれいしよでん粉 *さとう *食用精製加工油脂 *デキストリン *粉末植物油 *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)		*デーツピューレ *しいたけエキス *食塩 *カラメル色素 *増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類) *調味料(アミノ酸等) *酸味料 *pH調整剤 *グリシン 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・大豆・えび・豚肉・鶏肉・ 桃・りんご・ゼラチン) 〈----- コンタミネーション -----〉 (乳・カニ)		
*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)		*枝豆ペースト	15.00	*ベシヤメルソース	2.00			
<b>【給食用オレンジジュース】</b>		*枝豆 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (大豆) 〈----- コンタミネーション -----〉 (小麦・卵・乳・そば・えび・カニ・落 花生・あわび・いか・いくら・オレン ジ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・豚 肉・鶏肉・クルミ・鮭・さば・まつた け・桃・やまいも・りんご・ゼラチン ・カシューナッツ・アーモンド)		*ローコンクチキン	1.00			
*給食用オレンジジュース	125.00	*純生クリーム47%	5.00	<b>【ポーク焼きそば】</b>				
*オレンジ *香料 〈----- アレルギー -----〉 (オレンジ)		*生乳 〈----- アレルギー -----〉 (乳)		*ソースが決めての焼きそば	50.00			
<b>【枝豆のポタージュ】</b>		*むきえび2L	15.00	*めん *キャベツ *にんじん *中濃ソース *植物油(大豆油、なたね油) *粉末ソース *豚肉				
*玉ねぎ	15.00	〈----- アレルギー -----〉 (えび)						
*にんじん	5.00	*野菜ベース	5.00					
*枝豆	5.00	*玉ねぎ *ばれいしよ *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)						
*えだまめ *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)		*ホールコーン	5.00					
*ホールコーン	5.00	*調理用牛乳	80.00					
*調理用牛乳	80.00	〈----- アレルギー -----〉 (乳)						
*キャベツ	10.00	*コーンクリーム	15.00					
*コーンペースト	20.00	*スイートコーンパウダー						
*ミニブロッコリー	3.00	*小麦粉						
*バター	2.00	*ぶどう糖						

# アレルギー表

小学校・本献立

令和5年7月11日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【さつま汁】</b>	
*さつまいも乱切り	40.00
*つきこんにやく	20.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*絹ごし豆腐	30.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	15.00
*長ねぎ	9.50
*若鶏ももスライス	15.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*道産無添加味噌白	10.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*味パック	6.00
<----- アレルギー -----> (さば)	
<b>【あじフライ】</b>	
*あじフライ	40.00
*あじ *パン粉 *バター液 小麦粉 食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
乳化剤 増粘多糖類 調味料(アミノ酸等) *打ち粉 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉)	
*キャノーラ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【減塩ソース】</b>	
*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)	

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7月12日(水)

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)
<b>【糖蜜パン】</b>							
*コッペパン71	71.00	*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)		*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)			
*小麦粉		*にんじん	10.00	*キャノーラ油	4.50		
*食塩		*玉ねぎ	15.00	*食用なたね油			
*イースト		*キャベツ	22.00	*シリコーン			
*脱脂粉乳		*ほうれん草 冷凍	5.00				
*さとう		*こしょう	0.09				
*ショートニング		*チキンコンソメ	2.30				
*コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)		<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)					
<----- アレルギー -----> (小麦・乳)		*スープストック(無塩)	1.80				
<---- コンタミネーション ----> (卵)		<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)					
*三温糖・パン加工用	6.00	<b>【メンチカツ】</b>					
<b>【牛乳】</b>		*メンチカツ	45.00				
*牛乳200	206.00	*鶏肉					
<----- アレルギー -----> (乳)		*玉ねぎ					
<b>【ベーコンとうずら卵のスープ】</b>		*粒状植物性たん白					
*うずら卵水煮	20.00	*豚脂					
*うずら卵		*豚肉					
*食塩		*おろししょうが					
<----- アレルギー -----> (卵)		*パン粉					
<---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆)		*小麦粉					
*ベーコンスライス	12.00	*でん粉					
*豚ばら肉		*植物油脂					
*卵たん白		*粉末状植物性たん白					
*還元水あめ		*さとう					
*食塩		*しょうゆ					
*大豆たん白		*チキンエキス					
*リン酸塩(Na)		*香辛料					
*カゼインNa		*アミノ酸等					
*調味料(アミノ酸)		*食塩					

# アレルギー表

小学校・本献立

令和5年7月13日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【豚丼】</b>	
*豚ももスライス	70.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*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
*三温糖	0.50
*玉ねぎ	70.00
*長ねぎ	10.00
*おろししょうが	1.50
*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	5.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	1.50
*清酒	2.00
<b>【にしんの照り煮】</b>	
*にしん照り煮	40.00
*にしん *さとう *しょうゆ *みりん *レモン果汁 *かつお節	

献立名／食品名	可食量 (g)
*米でん粉 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	

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7月14日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【麦ごはん】</b>	
*ごはん80	80.00
*麦	8.00
*大麦	
*学校給食用強化米	0.24
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【チキンカレー】</b>	
*チルドポテト ダイス	35.00
*じゃがいも *PH調整剤	
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	20.00
*調理用牛乳	28.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*若鶏ももダイス	30.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*国産こめ油	0.20
*ディナーカレーフレーク	7.00
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・バナナ・りんご)	
*アレルギーフリーカレーフレークN	6.00
*でん粉 *バーム油・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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	
*ソテーオニオン	10.00
*玉ねぎ *サラダ油 大豆油 なたね油 <----- アレルギー -----> (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)	
*デミグラスソースフレーク	3.50
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
*りんごクリーム	2.20
*りんご *酸化防止剤(ビタミンC) <----- アレルギー -----> (りんご)	
*ウスターソース	2.20
<---- 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)	
*おろしにんにく	1.40
*トマトケチャップ	3.20
*バーモントフレーク	6.00
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉・バナナ・りんご)	
*スープストック(無塩)	2.00

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
<b>【冷凍フルーツのゼリー和え】</b>	
*ブロックゼリー(クール)	40.00
*りんご濃縮果汁 *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 <----- アレルギー -----> (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 <----- アレルギー -----> (桃・りんご)	

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7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)	
<b>【ココアコッペパン】</b>		<b>*ベーコンスライス</b>		<b>*キャノーラ油</b>				
*コッペパン71	71.00	*豚ばら肉	10.00	*でん粉加工品				
*小麦粉		*卵たん白		*品質改良剤				
*食塩		*還元水あめ		*乳化剤				
*イースト		*食塩		*増粘剤				
*脱脂粉乳		*大豆たん白		←----- アレルギー ----->				
*さとう		*リン酸塩 (Na)		(小麦・乳・大豆・鶏肉)				
*ショートニング		*カゼインNa						
*コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)		*調味料 (アミノ酸)						
←----- アレルギー ----->		*酸化防止剤 (ビタミンC)						
(小麦・乳)		*発色剤 (亜硝酸Na、硝酸K)						
←---- コンタミネーション ---->		*着色料 (コチニール)						
(卵)	*香辛料抽出物							
*ココア (パン加工用)	10.00	←----- アレルギー ----->						
←----- アレルギー ----->		(卵・乳・大豆・豚肉)						
(乳)		<b>*ホールコーン</b>	5.00					
<b>【牛乳】</b>		<b>*おろししょうが</b>	0.20					
*牛乳200	206.00	<b>*おろしにんにく</b>	0.15					
←----- アレルギー ----->		<b>*ローコンクチキン</b>	3.00					
(乳)		←----- アレルギー ----->						
<b>【ABCスープ】</b>		(豚肉・鶏肉)						
*玉ねぎ	25.00	<b>*チキンコンソメ</b>	3.00					
*にんじん	10.00	←----- アレルギー ----->						
*アルファベットマカロニ	6.00	(小麦・大豆・鶏肉)						
*デュラム小麦のセモリナ		<b>【ささみチーズフライ】</b>						
←----- アレルギー ----->			<b>*ささみチーズフライ40</b>	40.00				
(小麦)		*鶏肉						
*チルドポテト ダイス	11.00	*プロセスチーズ						
*じゃがいも		*粉末状植物性たん白						
*PH調整剤		*植物油脂						
*乾燥パセリ		0.10		*トマトケチャップ				
*冷凍ぶなしめじ		5.00		*さとう				
*オリーブ油		0.20		*チーズ風味調味料				
*天日塩		0.05		*食塩				
*こしょう		0.10		*パン粉				
				*でん粉				

# アレルギー表

小学校・本献立

令和5年7月19日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【夏野菜の味噌炒め】</b>	
*豚ももスライス	44.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*にんじん	11.00
*キャベツ	49.50
*玉ねぎ	38.50
*なす 乱切り 冷凍	5.50
*なす *なたね油	
*ピーマン	5.50
*もやし	11.00
*冷凍絹厚揚げ	22.00
*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)	
*さとう	1.65
*国産こめ油	0.22
*丸大豆しょうゆ	1.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*赤味噌	4.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*道産無添加味噌白	4.00

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*おろししょうが	0.50
*おろしにんにく	0.50
*テンメンジャン	2.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*豆板醤	0.20
*清酒	2.20
<b>【ポークしゅうまい(2個)】</b>	
*無添加国産ポークしゅうまい	36.00
*豚肉 *玉ねぎ *パン粉 *でん粉 *しょうがペースト *調味料 さとう 食塩 酵母エキス ポークエキス 香辛料 *皮 小麦粉 還元水あめ <----- アレルギー -----> (小麦・豚肉) <----- コンタミネーション -----> (卵・乳・えび・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7月20日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【バターパン】</b>	
*バターパン74	74.00
*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)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
<b>【チキンミネストローネ】</b>	
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*チルドポテトダイス	20.00
*じゃがいも *PH調整剤	
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*トマトケチャップ	0.60
*ワイン赤	1.00
<b>【つくねハンバーグ】</b>	
*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(加エテンブ、キサンタン) *着色料(カラメル、ココア) *加エテンブ *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)	

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7月21日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【水餃子スープ】</b>	
*水餃子	35.00
*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	
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)	

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)	
*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
*もうそうたけのこ	
*酸化防止剤 (ビタミンC)	
*pH調整剤	
*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	
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【マーボー豆腐】</b>	
*国産ぶちとうふ	60.00
*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)	
*豚挽肉	20.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*長ねぎ	10.00
*オニオンダイス	15.00
*清酒	2.00
*国産こめ油	0.20
*でん粉	0.90
*マーボー豆腐の素甘口	7.00
*しょうゆ	
*でん粉	
*オイスターエキス	
*さとう	
*還元でん粉糖化物	
*ポークエキス調味料	
*トマトケチャップ	
*食塩	
*食用大豆油	
*ごま油	
*ガーリックペースト	
*醸造酢	
*しょうが	
*ビーフエキス調味料	
*食用風味油	
*こしょう	

献立名/食品名	可食量 (g)
*デキストリン	
*豆板醤	
*調味料 (アミノ酸等)	
*酒精	
*糊料 (グァーガム)	
*カラメル色素	
*パブリカ色素	
*香料	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・牛肉・ごま・豚肉・ゼラチン)	
*麻婆豆腐用素	2.00
*しょうゆ	
*香油 (コーン油、豆板醤、 ガーリックペースト)	
*さとう	
*食用大豆油	
*豆板醤	
*トウチ	
*還元でん粉糖化物	
*デキストリン	
*たん白加水分解物	
*テンメンジャン	
*食塩	
*発酵調味料	
*でん粉	
*しょうが	
*ガーリックペースト	
*花椒粉末	
*調味料 (アミノ酸)	
*糊料 (加工でん粉、キサンタンガム)	
*酸味料	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	