

令和 5年 9月分

小学校 配合表

アレルギー表

小学校・本献立

令和5年9月1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)	
【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
<----- 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)	
【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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *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)	
【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)

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9月4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 *マーガリン 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆) 〈---- コンタミネーション ----〉 (卵)	
【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	27.00
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	10.00
*ダイストマトイタリア	5.00
*トマト *トマトピューレー *クエン酸	
*チルドポテト ダイス	20.00
*じゃがいも *PH調整剤	
*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)	
【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	

アレルギー表

小学校・本献立

令和5年9月5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)	
【どさんこ汁】	
*豚ももスライス	27.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*にんじん	10.00
*じゃがいも	25.00
*だいこん	15.00
*玉ねぎ	10.00
*長ねぎ	7.00
*バター	1.10
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*道産無添加味噌白	8.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*ホールコーン	7.00
*おろししょうが	1.00
*国産こめ油	0.20
*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)	
【にしんみぞれ煮】	
*にしんみぞれ煮	45.00
*にしん *大根 *しょうゆ	

献立名／食品名	可食量 (g)
*さとう *米粉 *みりん *食塩 *玉ねぎ *醸造酢 *にんにく *魚介エキス *酵母エキス *風味調味料(アミノ酸等) *生姜 *粉末昆布 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・さば)	

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9月6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)
【コッペパン】							
*コッペパン71	71.00	*ミニブロッコリー	6.60	*チキンパウダー			
*小麦粉		*荒挽ミニカクテルウインナー	37.00	*香辛料			
*食塩		*鶏肉		*ポークエキスパウダー			
*イースト		*豚脂		*酵母エキス			
*脱脂粉乳		*でん粉		*調味料(アミノ酸等)			
*さとう		*発酵調味料		*カラメル色素			
*ショートニング		*粉あめ		*酸味料			
*コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)		*さとう		<----- アレルギー ----->			
<----- アレルギー ----->		*食塩		(小麦・大豆・豚肉・鶏肉)			
<---- コンタミネーション ---->		*酵母エキス		【春巻き(チーズポテト)】			
(卵)		*香辛料		*パリッと春巻きチーズポテト味	50.00		
【牛乳】		<----- アレルギー ----->		*粒状植物性たん白			
*牛乳200	206.00	(豚肉・鶏肉)		*植物油脂			
<----- アレルギー ----->		<---- コンタミネーション ---->		*乾燥マッシュポテト			
(乳)		(小麦・卵・乳・大豆・牛肉・ごま・桃・りんご)		*チーズフード			
【野菜とウインナーのスープ】		*玉ねぎ	17.00	*でん粉			
*ベーコンスライス	7.00	*乾燥パセリ	0.10	*玉ねぎ			
*豚ばら肉		*こしょう	0.10	*さとう			
*卵たん白		*乾燥わかめ	0.60	*チーズ			
*還元水あめ		*湯通し塩蔵わかめ		*小麦粉			
*食塩		<---- コンタミネーション ---->		*ショートニング			
*大豆たん白		(えび・カニ)		*コンソメパウダー			
*リン酸塩(Na)		*ローコンクチキン	2.30	*食塩			
*カゼインNa		<----- アレルギー ----->		*香辛料			
*調味料(アミノ酸)		(豚肉・鶏肉)		*粉あめ			
*酸化防止剤(ビタミンC)		*コンソメ	1.80	*ソルビトール			
*発色剤(亜硝酸Na、硝酸K)		*食塩		*調味料(アミノ酸)			
*着色料(コチニール)		*デキストリン		*乳化剤			
*香辛料抽出物		*ぶどう糖		*増粘剤(キサンタンガム)			
<----- アレルギー ----->		*麦芽糖		*セルロース			
(卵・乳・大豆・豚肉)		*食用植物油脂		*香料			
*はくさい	23.00	*粉末しょうゆ		<----- アレルギー ----->			
*にんじん	6.00	*さとう		(小麦・卵・乳・大豆・鶏肉)			
		*野菜パウダー		*キャノーラ油	5.00		
		*チキンエキスパウダー		*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5年9月7日(木)

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)	
【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 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*若鶏むねスライス	25.00
<----- アレルギー -----> (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) <----- アレルギー -----> (大豆)	
*えのきたけ水煮	15.00
*長ねぎ	3.00
*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
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆)	
*天日塩	0.50
*でん粉	1.50
【回鍋肉】	
*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
*冷凍絹厚揚げ	15.00
*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)	
*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 *たん白加水分解物 *味噌 *香辛料	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま)	
*国産こめ油	0.30

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9月8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)	
【鶏白湯鍋】	
*若鶏ももダイス	25.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*学とり肉団子	20.00
*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)	
*しらたき	25.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*焼き豆腐	25.00
*大豆 *ニガリ	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*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)	
*いら	3.00
*にんじん	7.00
*長ねぎ	8.00
*はくさい	28.00
*鶏白湯スープの素	10.00
*チキンパイタン *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)	
*清酒	3.00
【ちくわ磯辺揚げ】	
*ちくわ磯辺揚げ	30.00
*魚肉すり身(たら) *魚肉すり身(ぐち) *でん粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩 *発酵調味料 *さとう *植物油 *調味料(アミノ酸等) *キシロース *小麦粉 *膨張剤 *着色料(V. B2、カロチン) *アオサ *揚げ油(大豆油) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*キャノーラ油	3.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【果肉入りフルーツゼリー】	
*果肉入りフルーツゼリー60g	60.00
*りんご果汁(還元) *みかんシラップ漬 *果糖ぶどう糖液糖 *パインアップルシラップ漬 *水あめ *果糖 *ゲル化剤 *酸味料 *香料 *ビタミンC *着色料 <----- アレルギー -----> (りんご) <---- 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9月11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)	
【豆腐のオイスターソーススープ】	
*国産ふちとうふ	45.00
*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)	
*おろししょうが	0.70
*でん粉	1.00
*長ねぎ	10.00
*えのきたけ水煮	15.00
*豚細切もも	25.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*オイスターソース	4.00
*おろしにんにく	0.70
*がらスープ(ポーク&チキン)	5.00
*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	3.00
*ポーク・チキンエキス(豚骨、鶏骨、	

献立名/食品名	可食量 (g)
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)	
*北京塩ラーメンスープ	8.00
*ポークエキス *食塩 *植物油脂 *香辛料(しょうが、こしょう) *調味料(アミノ酸等) <----- アレルギー -----> (大豆・豚肉)	
*丸大豆しょうゆ	0.60
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	1.00
【ビビンバ】	
*豚挽肉	21.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*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	
*さとう	2.30
*ごま いり	0.50
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*にんじん	10.00
*ほうれん草 冷凍	17.00
*もやし	20.00
*ごま油	0.50
<----- アレルギー -----> (ごま)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*おろししょうが	0.50
*おろしにんにく	0.30
*コチジャン	0.10
*味噌 *糖類(さとう、水あめ、ぶどう糖) *発酵調味料 *とうがらし *食塩 *米粉 *にんにく *魚醤(魚介類) *大豆粉 *ソルビット *調味料(アミノ酸等) *パプリカ色素 *酸味料 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	5.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	0.30

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9月12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)
【バーガーパン】							
*バーガーパン70	70.00	*コーンスターチ *さとう *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (乳)		*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)		*しょうが *砂糖 *香辛料 *ぶどう糖 *乾燥卵白 *調味料(アミノ酸等) *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)	
*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)		*ホールコーン	5.00	*とろけるクリームシチューフレーク	8.00		
		*にんじん	8.00	〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・豚肉)			
		*はくさい	10.00	*脱脂粉乳	2.60		
		*グリンピース	2.00	*生乳 〈----- アレルギー -----〉 (乳)			
		*乾燥パセリ	0.10	*ベシヤメルソース	9.00		
		*調理用牛乳	30.00	〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆)			
		〈----- アレルギー -----〉 (乳)		*スープストック(無塩)	2.80		
		*バター	1.00	〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉・ゼラチン)			
		*生乳 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (乳)		【テリヤキハンバーグ】			
		*天日塩	0.08	*新あみ焼ハンバーグ(テリヤキ)	45.00		
		*こしょう	0.08	*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			
		*コンクリーム	3.00				
		*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 *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 *チキンエキスパウダー *オニオンエキスパウダー					
【牛乳】							
*牛乳200	206.00						
〈----- アレルギー -----〉 (乳)							
【ベーコンと野菜のクリーム煮】							
*ベーコン・キューブ	17.00						
*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) *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	17.00						
*玉ねぎ	23.00						
*クリームコーン冷凍	10.00						
*とうもろこし *脱脂濃縮乳							

アレルギー表

小学校・本献立

令和5年9月13日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ゆかりごはん(少なめ)】	
*ごはん70	70.00
*ゆかり150(三島食品)	2.00
*塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢) *砂糖 *食塩 *酵母エキス *酸味料	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【いとこ煮】	
*だいこん	31.50
*あずきドライパック	5.40
*あずき <---- 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)	
*こんにやく	22.50
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム *石灰	
*三温糖	1.80
*油揚げ	4.50
*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	9.00
*乱切ごぼう	18.00
*若鶏ももダイス	27.00

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*道産無添加味噌白	7.20
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*里芋乱切り	22.50
<---- コンタミネーション ----> (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)	
*丸大豆しょうゆ	0.90
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	1.80
【ソフトコーンフライ】	
*ソフトコーンフライ50	50.00
*スケトウラダ *たまねぎ *コーン *パン粉 *はるさめ *小麦粉 *人参 *砂糖 *ばれいしょでん粉 *調味料(アミノ酸等) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*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)

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9月14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 〈----- 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)	
【根菜うどん】	
*乾燥ごぼう(ささがき)	2.50
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*だいこん	15.00
*にんじん	8.00
*長ねぎ	5.00
*若鶏むねスライス	17.00
〈----- アレルギー -----〉 (鶏肉)	
*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)	
*だし昆布パック	1.00
〈---- コンタミネーション ----〉 (さば)	
*ロイヤル椎茸スライスSCット	0.30
*そばつゆ	13.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*しょうゆ *さとう *食塩 *削りぶし(かつお、さば) *醗酵調味料 *にぼし *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・さば)	
*丸大豆しょうゆ	3.50
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
*本みりん	0.50
*カツオ中厚削りパック	1.30
〈---- コンタミネーション ----〉 (さば)	
【きたあかりコロッケ】	
*きたあかりコロッケ	60.00
*ばれいしょ *パン粉 *小麦粉 *小麦粉加工品 *果糖ぶどう糖液糖 *玉ねぎ *牛肉 *食塩 *ぶどう糖 *調味料(アミノ酸) *乳化剤 *増粘多糖類 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・牛肉)	
*キャノーラ油	6.00
*食用なたね油 *シリコーン	

献立名／食品名	可食量 (g)
【元気ヨーグルト】	
*ソフ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)

アレルギー表

小学校・本献立

令和5年9月15日(金)

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)
【麦ごはん】		*ざらめ糖 グラニュー糖 *クエン酸 <----- アレルギー -----> (桃)					
*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)							
【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							
*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							
*ビタミンC							
*香料							
*香辛料抽出物							
【黄桃缶】							
*黄桃缶	62.00						
*桃							

アレルギー表

小学校・本献立

令和5年9月19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)	
【けんちん汁】	
*絹ごし豆腐	35.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*ぶなしめじ	3.00
*小松菜 冷凍	5.00
*こまつな	
*でん粉	1.00
*だいこん	20.00
*にんじん	10.00
*長ねぎ	8.00
*乾燥ごぼう(ささがき)	0.80
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*ごま油	0.10
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*国産こめ油	0.10
*かつおエキス	5.00
<---- 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)	
【さば味噌煮】	
*さばの味噌煮	50.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*さば *味噌 *さとう *発酵調味料 *でん粉 <----- アレルギー -----> (大豆・さば) <---- コンタミネーション ----> (小麦・乳)	
【芽株佃煮】	
*芽株佃煮	5.00
*めかぶ *しょうゆ *還元水あめ *水あめ *はちみつ *みりん *さとう *かつお削り節 *でん粉 *かきエキス *たん白加水分解物 *乾燥めかぶ *かつお節エキス *干しひとえぐさ <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) <---- コンタミネーション ----> (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9月20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 *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)	
【コーンシチュー】	
*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) *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	33.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*にんじん	15.00
*コーンペースト	22.00
*じゃがいも	25.00
*枝豆	5.00
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*玉ねぎ	25.00
*調理用牛乳	20.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*コーンクリーム	8.60
*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 *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 *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 ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・乳・鶏肉)	
*国産こめ油	0.20
*チキンコンソメ	0.80
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
【メンチカツ】	
*メンチカツ	45.00
*粒状植物性たん白 *鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *パン粉 *豚脂 *さとう *水あめ *牛脂 *ウスターソース *食塩 *しょうゆ *香辛料 *ビーフエキス *すりおろしにんにく *小麦粉 *粉末水あめ *でん粉 *粉末油脂 *粉末状植物性たん白 *調味料(アミノ酸等) *加工デンプン *乳化剤 *増粘剤(グアー) *膨張剤 *香料 *着色料(カラメル) *酸味料 <----- アレルギー ----->	

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)	
*キャノーラ油	4.50
*食用なたね油 *シリコン	
【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 *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)	
【はちみつレモンゼリー】	
*はちみつレモンゼリー	60.00
*糖類(水あめ) *糖類(果糖ぶどう糖液糖) *レモン果汁 *はちみつ *ゲル化剤(増粘多糖類) *酸味料 *クエン酸鉄Na	

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)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
*香料 *着色料 (ビタミンB2)							

アレルギー表

小学校・本献立

令和5年9月21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)	
【豚丼】	
*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
【にんじんシリシリ】	
*にんじん	39.00
*ライトツナフレーク	19.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩 *調味料(アミノ酸) <----- アレルギー -----> (大豆)	
*こしょう	0.02
*ごま いり	0.47
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*天日塩	0.25
*国産こめ油	0.50
*オリーブ油	0.50

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9月22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)	
【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 ----> (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	8.00
*はくさい	35.00
*乾燥パセリ	0.06
*天日塩	0.20

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
【真鱈のスパイス揚げ】	
*真鱈スパイス揚げ	40.00
*真鱈 *唐揚げ粉 でん粉 食塩 調味料 (アミノ酸) 粉末醤油 糖類 香辛料 (パプリカ粉・ガーリック粉・赤唐辛子・大豆粉・胡椒) <----- 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 ----> (卵・乳)	
*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9月25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
【給食用オレンジジュース】	
*給食用オレンジジュース	125.00
*オレンジ *香料 〈----- アレルギー -----〉 (オレンジ)	
【ごま汁】	
*里芋乱切り	20.00
〈---- コンタミネーション ----〉 (大豆)	
*つきこんにやく	8.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*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)	
*にんじん	10.00
*長ねぎ	5.00
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.60
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*若鶏むねスライス	20.00
〈----- アレルギー -----〉 (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) 〈----- アレルギー -----〉	

献立名／食品名	可食量 (g)
(大豆)	
*道産無添加味噌白	7.50
〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
*だしパック	5.00
*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)	
【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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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 *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9月26日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【スライSPAN】	
*コッパン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)	
【水餃子スープ】	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
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) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび・カニ)	
*にんじん	10.00
*長ねぎ	8.00
*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	
*がらスープ(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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
【野菜もっチーズフライ】	
*野菜もっチーズフライ	50.00
*ばれいしょ *にんじん *ごぼう *長ねぎ *乾燥おから *パン粉 *玉ねぎ *加工でん粉 *鶏肉 *プロセスチーズ 乳化剤 セルロース *さとう *発酵調味料 *しょうゆ *かつお風味調味料 *植物油脂 *食塩 *米粉 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (卵・えび・カニ・いか・牛肉・ごま・	

献立名/食品名	可食量 (g)
豚肉・クルミ・バナナ・鮭・さば・や まいも・りんご・ゼラチン・アーモ ンド)	
*キャノーラ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【リンゴジャム】	
*リンゴジャム15	15.00
*水飴 *砂糖 *りんご *ゲル化剤 *酸味料 *酸化防止剤 <----- アレルギー -----> (りんご) <---- コンタミネーション ----> (小麦・乳・大豆・落花生・オレンジ・ ごま・桃)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和5年9月27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)	
【大根のそぼろ煮】	
*豚挽肉	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*だいこん	70.00
*にんじん	15.00
*おろししょうが	1.00
*つきこんにやく	30.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*でん粉	3.00
*さとう	1.50
*国産こめ油	0.50
*さやいんげん	5.00
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	7.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*チキンコンソメ	0.70
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*清酒	1.00
【いわしの梅煮】	
*いわしの梅煮	32.00
*いわし *さとう *水あめ *しょうゆ	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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9月28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)	
【室蘭カレーラーメン】	
*玉ねぎ	10.00
*ソテーオニオン	25.00
*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)	
*にんじん	5.00
*長ねぎ	10.00
*はくさい	10.00
*もやし	8.00
*パインアップルジュース100%	3.00
*パインアップル *香料 *安定剤(ペクチン) 〈----- コンタミネーション -----〉	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・卵・乳・大豆・オレンジ・キウイフルーツ・ごま・豚肉・鶏肉・バナナ・桃・りんご・ゼラチン・カシューナッツ)	
*乾燥わかめ	0.15
*湯通し塩蔵わかめ 〈----- コンタミネーション -----〉 (えび・カニ)	
*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)	
*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(Ｌ-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 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・豚肉)	
*でん粉	1.00
*こしょう	0.10
*にんじんペースト	25.00
*野菜ベース	18.00
*玉ねぎ *ばれいしょ *バター 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	

献立名/食品名	可食量 (g)
〈----- コンタミネーション -----〉 (小麦・卵・大豆・えび・カニ・牛肉・豚肉・鶏肉)	
*ウスターソース	5.00
〈----- 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)	
*おろしにんにく	0.60
*がらすープ(ポーク&チキン)	7.00
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉)	
*カレー粉	0.80
*給食用マイルドカレーフレーク	0.50
*豚脂 *小麦粉 *さとう *食塩 *でん粉 *カレー粉 *乳糖 *香辛料 *酵母エキスパウダー *りんごパウダー *ソースパウダー *Ｌ-グルタミン酸ナトリウム *塩化カリウム *5'-イノシン酸二ナトリウム *5'-グアニル酸二ナトリウム *リン酸二水素カリウム *5'-リボヌクレオチド二ナトリウム *カラメルⅠ *シヨ糖脂肪酸エステル	

献立名/食品名	可食量 (g)
*DL-りんご酸 *クエン酸 *酢酸ナトリウム *水酢酸 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳・大豆・りんご)	
*清湯スープ	3.00
*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)	
*黒しょうゆラーメンスープ	10.00
*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) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・豚肉・鶏肉・さば)	
*国産こめ油	0.50

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)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
*そばつゆ	2.80	【ミニカボチャコロッケ】					
*しょうゆ		*かぼちやコロッケ	40.00	*グリシン			
*さとう		*かぼちや		*ポリリン酸Na			
*食塩		*パン粉		*カロチノイド色素			
*削りぶし(かつお、さば)		*乾燥マッシュポテト		*いちご			
*醗酵調味料		*玉ねぎ		*いちごシロップ(さとう、いちご濃縮果汁)			
*にぼし		*植物油脂		*さとう・ぶどう糖果糖液糖			
*調味料(アミノ酸等)		*脱脂粉乳		*ぶどう糖			
*カラメル色素		*微粉パン粉		*ゲル化剤(増粘多糖類)			
<----- アレルギー ----->		*米粉		*酸味料			
(小麦・大豆・さば)		*さとう		*ビタミンC			
*トマトケチャップ	1.00	*小麥粉		<----- アレルギー ----->			
*バーモントフレーク	0.50	*食塩		(小麦・卵・乳・大豆)			
<----- アレルギー ----->		<----- アレルギー ----->					
(小麦・乳・大豆・豚肉・バナナ・りんご)		<---- コンタミネーション ---->					
*フルーツチャツネ	1.00	(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)					
*バパイヤ		*キャノーラ油	4.00				
*さとう		*食用なたね油					
*ぶどう糖		*シリコーン					
*りんご		【ストロベリーカスタードタルト】					
*レーズン		*ストロベリーカスタードタルト	40.00				
*香辛料		*小麦粉					
*リン酸架橋でん粉		*マーガリン					
*キサントガム		*さとう					
*クエン酸		*液全卵					
*DL-リンゴ酸		*食塩					
*カラメルI		*卵殻Ca					
*香料		*香料					
<----- アレルギー ----->		*フラワーペースト					
(りんご)		*乳又は乳製品を主要原料とする食品					
*丸大豆しょうゆ	3.00	*加糖練乳					
<----- アレルギー ----->		*増粘剤					
(小麦・大豆)							
*本みりん	1.00						
*清酒	1.00						

アレルギ－表

小学校・本献立

令和5年9月29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－ -----> (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
<----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆)	
*若鶏むねスライス	20.00
<----- アレルギ－ -----> (鶏肉)	
*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－ -----> (大豆)	
*乾燥ごぼう(ささがき)	0.50
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*にんじん	5.00
*なると	3.00
*魚肉 *食塩 *さとう	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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－ -----> (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)	
【豚肉の塩ダレ炒め】	
*豚ももスライス	35.00
<----- アレルギ－ -----> (豚肉)	
*キャベツ	25.00
*玉ねぎ	15.00
*にんじん	5.00
*国産こめ油	0.50
*鶏塩鍋の素	4.09
*食塩 *しょうゆ *チキンエキス *清酒 *さとう *調味動物油脂	

献立名／食品名	可食量 (g)
*たん白加水分解物 *あさりエキスパウダー *酵母エキスパウダー *はくさいエキス *ポークエキス *昆布エキスパウダー *しいたけエキスパウダー *かつおぶしエキスパウダー *調味料(アミノ酸等) *酒精 *増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) <----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉)	
【お月見デザート】	
*まんまる月ゼリー	30.00
*砂糖 *水あめ *粉あめ *食物繊維(イヌリン) *青りんご濃縮果汁 *レモン濃縮果汁 *ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有) *ゲル化剤(増粘多糖類) *クエン酸(Na) *香料 *着色料(カロチン) <----- アレルギ－ -----> (りんご)	

献立名／食品名	可食量 (g)