

令和 5年 11月分

小学校 配合表

アレルギー表

小学校・本献立

令和5年11月1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 *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	6.00
【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	8.40
*長ねぎ	5.00
*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
【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11月2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)	
【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)	
*小松菜 冷凍	5.00
*こまつな	
*玉ねぎ	35.00
*にんじん	14.00
*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	15.00
*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*pH調整剤	
*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
【ポークしゅうまい(2個)】	
*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)	
【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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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11月6日(月)

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)	
【たぬき汁】	
*こんにやく	22.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*長ねぎ	3.00
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.00
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*だいこん	25.00
*にんじん	7.00
*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)	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)	
*道産無添加味噌白	11.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*国産ごめ油	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)	
【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 *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)	
【きくらげのり】	
*木耳のり	8.00
*のり *しょうゆ *さとう *水あめ *きくらげ *寒天 *ピロリン酸鉄	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦・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11月7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 *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)	
【豚肉と野菜のトマト煮】	
*豚ももスライス	25.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	7.00
*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
*トマトピューレー	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 *トマトピューレー *豆腐用凝固剤(塩化Mg) <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和5年11月8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)	
【三平汁】	
*さけダイスカット(皮なし)	30.00
<----- アレルギー -----> (鮭)	
*じゃがいも	30.00
*だいこん	25.00
*にんじん	15.00
*長ねぎ	10.00
*おろししょうが	0.50
*だし昆布(イタンキ産)	2.40
*清酒	6.00
*天日塩	0.60
*うすくちしょうゆ	1.00
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *果糖ぶどう糖液糖 *醸造酢 *米 *大豆 *アルコール <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*かつおエキス	0.10
<---- 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)	
*清酒	1.80
【チキンカツ】	

献立名/食品名	可食量 (g)
*北海道産チキンカツ	40.00
*鶏肉 *食塩 *しょうゆ *さとう *たん白加水分解物 *香辛料 *パン粉 *小麦粉 *でん粉 *米粉 *粉末状植物性たん白 *植物油脂 *増粘多糖類 *調味料(アミノ酸) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉)	
*キャノーラ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【納豆】	
*納豆	40.00
*大豆 *納豆菌 *たれ しょうゆ さとう みりん 食塩 かつお節エキス 昆布エキス 酵母エキス 魚醤 醸造酢 <----- 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11月9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)	0.40
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*だいこん	15.00
*にんじん	7.00
*長ねぎ	5.00
*若鶏むねスライス	15.00
〈----- 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)	
*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カット	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)
【カップレアチーズケーキ】	
*カップチーズケーキ	40.00
*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 *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 〈----- 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11月10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)	
【中華スープ】	
*おろしにんにく	0.20
*国産ふちとうふ	25.00
*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)	
*でん粉	1.00
*ごま いり	0.50
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*にんじん	7.00
*長ねぎ	5.00
*えのきたけ水煮	5.00
*豚細切もも	22.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*ごま油	0.50
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*天日塩	0.30
*たけのこ千切り水煮	5.00
*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*pH調整剤	
*オイスターソース	4.00
*がらスープ(ポーク&チキン)	3.00
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス <----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*北京塩ラーメンスープ	7.00
*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
【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	4.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *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11月13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)
【小型揚げパン】		*にんじん	11.30	*粒状植物性たん白			
*コッペパン57	57.00	*バター	3.20	*食塩			
*小麦粉		*生乳		*チキンエキス調味料			
*食塩		*食塩		*しょうゆ			
*イースト		<----- アレルギー ----->		*植物油脂			
*脱脂粉乳		(乳)		*香辛料			
*さとう		*こしょう	0.05	*全卵			
*ショートニング		*ベーコンスライス	16.20	*還元水あめ			
*卵		*豚ばら肉		*小麦粉			
*コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)		*卵たん白		*米粉			
<----- アレルギー ----->		*還元水あめ		*たん白加水分解物			
(小麦・卵・乳)		*食塩		*チーズ			
*ドーナツシュガー	3.60	*大豆たん白		*パセリ			
*ぶどう糖		*リン酸塩 (Na)		*揚げ油 (パーム油)			
*コーンスターチ		*カゼインNa		*トレハロース			
*ショートニング		*調味料 (アミノ酸)		*増粘多糖類			
*硬化油		*酸化防止剤 (ビタミンC)		*カロチノイド色素			
*香料		*発色剤 (亜硝酸Na、硝酸K)		*重曹			
*グラニュー糖 (パン加工用)	0.30	*着色料 (コチニール)		*加工でん粉			
*キャノーラ油	6.30	*香辛料抽出物		<----- アレルギー ----->			
*食用なたね油		<----- アレルギー ----->		(小麦・卵・乳・大豆・豚肉・鶏肉・ゼ ラチン)			
*シリコーン		*ホールコーン	10.80				
【牛乳】		*チキンコンソメ	1.20				
*牛乳200	206.00	<----- アレルギー ----->					
<----- アレルギー ----->		(小麦・大豆・鶏肉)					
(乳)		*ローコンクチキン	1.10				
【じゃがベーコン】		<----- アレルギー ----->					
*じゃがいも	70.20	(豚肉・鶏肉)					
*冷凍ぶなしめじ	8.60	【チキンピカタ】					
*枝豆	5.00	*チキンピカタ	40.00				
*えだまめ		*鶏肉					
*食塩		*パン粉					
<----- アレルギー ----->		*粉末状植物性たん白					
(大豆)		*でん粉					
*玉ねぎ	43.20	*さとう					

アレルギー表

小学校・本献立

令和5年11月14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)】		<----- アレルギー -----> (大豆)		*香料			
*ごはん70	70.00	*おろししょうが	1.00	*ピロリン酸鉄			
*学校給食用強化米	0.21	*味パック	6.00	<----- アレルギー -----> (乳・ゼラチン)			
【牛乳】		<----- アレルギー -----> (さば)					
*牛乳200	206.00	【ちくわ磯辺揚げ】					
<----- アレルギー -----> (乳)		*ちくわ磯辺揚げ	30.00				
【豚汁】		*魚肉すり身(たら)					
*豚ももスライス	22.00	*魚肉すり身(ぐち)					
<----- アレルギー -----> (豚肉)		*でん粉					
*にんじん	7.00	*食塩					
*つきこんにやく	10.00	*発酵調味料					
*こんにやく粉		*さとう					
*水酸化カルシウム		*植物油					
*チルドポテト ダイス	20.00	*調味料(アミノ酸等)					
*じゃがいも		*キシロース					
*PH調整剤		*小麦粉					
*国産ふちとうふ	20.00	*膨張剤					
*豆乳		*着色料(V. B2、カロチン)					
*難消化性デキストリン		*アオサ					
*でん粉		*揚げ油(大豆油)					
*豆腐用凝固剤		<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)					
*リン酸カルシウム		*キャノーラ油	3.00				
*酸化防止剤(ビタミンC)		*食用なたね油					
*ピロリン酸第二鉄		*シリコーン					
<----- アレルギー -----> (大豆)		【元気ヨーグルト】					
*だいこん	15.00	*ソファール元気ヨーグルト	70.00				
*玉ねぎ	10.00	*脱脂粉乳					
*長ねぎ	5.00	*ぶどう糖果糖液糖					
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.00	*さとう					
*乾燥ごぼう		*全粉乳					
*ブドウ糖		*ゼラチン					
*国産こめ油	0.70	*寒天					
*道産無添加味噌白	8.50	*乳酸カルシウム					

アレルギ－表

小学校・本献立

令和5年11月15日(水)

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－ -----〉 (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 *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)	
【コーンシチュー】	
*若鶏むねスライス	12.00
〈----- アレルギ－ -----〉 (鶏肉)	
*ホールコーン	33.00
*にんじん	11.00
*コーンペースト	22.00
*チルドポテト ダイス	33.40
*じゃがいも *PH調整剤	
*枝豆	5.00
*えだまめ	

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩 〈----- アレルギ－ -----〉 (大豆)	
*玉ねぎ	25.00
*調理用牛乳	30.00
〈----- アレルギ－ -----〉 (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 *はくさいエキスパウダー *香辛料 *増粘剤(グアーガム) *香料 〈----- アレルギ－ -----〉 (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－ -----〉 (小麦・大豆・鶏肉)	

献立名／食品名	可食量 (g)
【ミートボール(2個)】	
*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(グアーガム) *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・鶏肉・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11月16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)】		*粒こしょう	0.05	*豆乳			
*ごはん70	70.00	*ブラックペッパー		*加工油脂			
*学校給食用強化米	0.21	*北京しょうゆラーメンスープ	2.00	*砂糖			
【牛乳】		*しょうゆ		*うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)			
*牛乳200	206.00	*ポークエキス		*砂糖・ぶどう糖果糖液糖			
<----- アレルギー -----> (乳)		*食用油脂(豚脂、大豆油、ごま油)		*麦芽糖			
【白菜と肉団子のスープ】		*食塩		*植物油			
*にんじん	7.00	*チキンエキス		*米粉			
*学とり肉団子	25.00	*野菜エキス		*水あめ			
*鶏肉		*香辛料		*大豆粉			
*玉ねぎ		*調味料(アミノ酸等)		*レモン果汁(濃縮還元)			
*豚脂		*カラメル色素		*小麦不使用しょうゆ			
*パン粉		*酸化防止剤(V.E)		*加工でんぷん			
*大豆油		*香辛料抽出物		*トレハロース			
*粒状大豆たん白		<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)		*増粘剤(カドラン)			
*でん粉		*チキンコンソメ	1.50	*乳化剤			
*さとう		<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)		*ゲル化剤(増粘多糖類)			
*しょうゆ		*清酒	3.00	*香料			
*食塩		*スープストック(無塩)	3.50	*安定剤(増粘多糖類)			
*粉末状大豆たん白		<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)		*ビタミンC			
*みりん		【さば味噌煮】		*酸味料			
*香辛料		*さばの味噌煮	50.00	*メタリン酸Na			
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉)		*さば		*カラメル色素			
<---- 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)		*味噌		*ピロリン酸第二鉄			
*マロニー	3.00	*さとう		*ベーキングパウダー			
*じゃがいもでん粉		*発酵調味料		*カロチノイド色素			
*コーンスターチ		*でん粉		<----- アレルギー -----> (大豆)			
*増粘剤(CMC、増粘多糖類)		<----- アレルギー -----> (大豆・さば)					
*長ねぎ	5.00	<---- コンタミネーション ----> (小麦・乳)					
*はくさい	28.00	【みかんクレープ】					
*乾燥パセリ	0.06	*フレンズクレープ みかん	35.00				
*天日塩	0.20						

アレルギー表

小学校・本献立

令和5年11月17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)	
【吉野汁】	
*国産ふちとうふ	35.00
*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	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 -----> (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
【開拓丼】	
*豚挽肉	27.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	18.00
*にんじん	8.00
*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 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (小麦)	
*枝豆	4.50
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*三温糖	0.45
*道産無添加味噌白	1.62
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	2.80
<----- アレルギー -----> (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11月20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)	
【豚肉と春雨の中華炒め】	
*豚ももスライス	40.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*おろしにんにく	0.50
*でん粉	1.00
*さとう	1.00
*キャベツ	40.00
*玉ねぎ	25.00
*にんじん	11.00
*ピーマン	5.00
*ごま油	0.50
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*国産こめ油	0.50
*はるさめ	5.00
*はるさめ *クエン酸 *パーム油	
*たけのこ短冊水煮	10.00
*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*冷凍絹厚揚げ	18.00
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*オイスターソース	4.80
*テンメンジャン	1.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	2.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*豆板醤	0.10
【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 *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)

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11月21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 *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)	
【イタリアンスープ】	
*若鶏むねスライス	4.50
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*じゃがいも	24.50
*玉ねぎ	24.70
*にんじん	8.00
*ホールコーン	4.50
*さやいんげん	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
*鶏がらスープ	3.60
*鶏骨	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酵母エキス <----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*ローコンクチキン	0.70
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*丸大豆しょうゆ	2.70
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*天日塩	0.22
*こしょう	0.02
*冷凍ぶなしめじ	10.00
【ツナたまコロッセ】	
*玉ねぎコロッセ	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
*食用なたね油	

献立名/食品名	可食量 (g)
*シリコーン	
【チルドチョコ】	
*チルドチョコ	15.00
*食用油脂(植物油、加工油脂) *さとう *カカオマス *ココアパウダー *ぶどう糖 *全粉乳 *大豆粉 *食塩 *炭酸カルシウム *乳化剤 *香料 <----- アレルギー -----> (乳・大豆) <---- コンタミネーション ----> (小麦・落花生)	

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 11 月 22 日 (水)

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)	
【チキンカレー】	
*じゃがいも	33.00
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	14.00
*調理用牛乳	20.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*若鶏むねスライス	20.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*国産ごめ油	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 *パーム油・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 *トマトパウダー *リン酸架橋でん粉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*カラメルI *シヨ糖脂肪酸エステル *クエン酸 *香料	
*ソニオン	10.00
*玉ねぎ *大豆油 (大豆、なたね) <----- 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・鮭)	
*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)	
*おろしりんご	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
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
【洋なし缶】	
*洋なし缶	60.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)

アレルギー表

小学校・本献立

令和5年11月24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
<----- アレルギー -----> (乳)	
【どさんこ汁】	
*豚ももスライス	25.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*にんじん	7.00
*じゃがいも	25.00
*だいこん	15.00
*玉ねぎ	10.00
*長ねぎ	5.00
*バター	1.00
*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	2.80
<---- 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)	
【てりやきチキン】	
*照り焼きチキン	40.00
*鶏肉 *発酵調味料 *こいくちしょうゆ	

献立名／食品名	可食量 (g)
*さとう *カラメルI *酢酸でん粉 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび)	

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11月27日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【背割パン】	
*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 *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)	
【しめじとほうれん草のシチュー】	
*若鶏むねスライス	15.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*玉ねぎ	33.00
*にんじん	7.00
*ぶなしめじ	15.00
*ほうれん草 冷凍	15.00
*調理用牛乳	25.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*乾燥パセリ	0.01
*バター	1.50
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*ベシヤメルソース	9.00
<----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・乳・大豆)	
*とろけるクリームシチューフレーク	9.00
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉)	
*チキンコンソメ	0.50
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*スープストック(無塩)	1.00
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
*こしょう	0.10
*純生クリーム47%	5.00
*生乳 <----- アレルギー -----> (乳)	
【ポーク焼きそば】	
*ソースが決めての焼きそば	50.00
*めん *キャベツ *にんじん *中濃ソース *植物油脂(大豆油、なたね油) *粉末ソース *豚肉 *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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- コンタミネーション -----> (乳・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11月28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	
【白身魚の天ぷら】	

献立名／食品名	可食量 (g)
*白身魚の天ぷら	40.00
*ホキ *小麦粉 *揚げ油(パーム油) *でん粉 *食塩 *亜鉛含有酵母 *加工でん粉 *ベーキングパウダー *ピロリン酸鉄 <----- アレルギー -----> (小麦) <----- コンタミネーション -----> (卵・乳・えび)	
*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)

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11月29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 *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)	
【ポトフ】	
*ベーコンスライス	5.00
*豚バラ肉 *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)	
*ポークウィンナーズスキンレス6mm	15.00
*豚肉 (豚脂肪含) *食塩 *さとう *香辛料	

献立名/食品名	可食量 (g)
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	22.00
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	7.00
*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)	
【カボチャ挽肉フライ】	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	6.00
*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11月30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)	
【のっぺい汁】	
*だいこん	25.00
*おろししょうが	0.50
*でん粉	1.00
*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)	
*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	7.00
*長ねぎ	7.00
*若鶏むねスライス	15.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*丸大豆しょうゆ	7.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*天日塩	0.10
*かつおエキス	3.80
<---- 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)	
【豚肉の味噌炒め】	
*豚ももスライス	40.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*にんじん	8.00
*玉ねぎ	10.00
*キャベツ	10.00
*国産こめ油	0.50
*道産無添加味噌白	4.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	0.80
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	0.50
*さとう	1.80
*おろしにんにく	0.20
*ごま いり	0.50
<----- アレルギー -----> (ごま)	
【小魚アーモンド】	
*小魚アーモンド	5.00
*アーモンド *カタクチイワシ *さとう *でん粉分解物 *ごま *食塩 <----- アレルギー -----> (ごま・アーモンド) <---- コンタミネーション ---->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(えび・カニ・クルミ・カシューナッツ)	

献立名/食品名	可食量 (g)