

令和 6年 2月分

小学校 配合表

アレルギー表

小学校・本献立

令和6年2月1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)	
【豚骨ラーメン】	
*豚ももスライス	10.00
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	
*うずら卵水煮	17.00
*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)	
*キャベツ	28.00
*にんじん	8.00
*長ねぎ	5.00
*もやし	24.00
*おろしにんにく	0.20
*おろししょうが	1.00
*スープストック(無塩)	2.00
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
*九州ラーメンスープ	20.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*しょうゆ *ポークエキス *動物油脂 *食塩 *さとう *チキンエキス *コンソメパウダー *にんにく *野菜エキス *オイスターソース *ゼラチン *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *香料 *カラメル色素 *乳化剤 *酸味料 *くん液 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
【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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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・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	

献立名／食品名	可食量 (g)

アレルギー表

小学校・本献立

令和6年2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)	
【ごま汁】	
*里芋乱切り	12.00
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*つきこんにやく	20.00
*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	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)	
*道産無添加味噌白	7.50

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- 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)	
【いわしの生姜煮】	
*やわらかいわし生姜煮	40.00
*いわし(魚卵残存の場合有) *砂糖 *醤油 *生姜 *還元水飴 *水飴 *清酒 *食塩 *加工でん粉 *V.B1 *エタノール <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび・カニ・いか・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・鮭・さば・やまいも・りんご・ゼラチン)	
【福豆】	
*福豆	5.00
*大豆 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ---->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・乳・えび・カニ・落花生・ごま・クルミ・カシューナッツ・アーモンド)	
【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6年2月5日(月)

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
*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)	
*ココア(パン加工用)	8.00
<----- 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	18.00
*にんじん	10.00
*アルファベットマカロニ	6.50
*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	20.00
*乾燥パセリ	0.10
*冷凍ぶなしめじ	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
*豚バラ肉 *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)	
【鉄腕チキンナゲット(2個)】	
*鉄腕チキンナゲット	36.00
*鶏肉 *粒状植物性たん白 *パン粉 *でん粉 *乾燥おから *さとう *食塩 *香辛料 *たんぱく加水分解物 *小麦粉 *クラッカー粉 *コーンフラワー *米粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ぶどう糖 *粉末しょうゆ *揚げ油(なたね油、パーム油) *トレハロース *加工でん粉 *膨張剤 *重曹 *ピロリン酸第二鉄 *着色料(カロチノイド、紅麴) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*キャノーラ油	3.60
*食用なたね油 *シリコーン	
【元気ヨーグルト】	
*ソフル元気ヨーグルト	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6年2月6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)	
【きのこ入中華スープ】	
*冷凍ぶなしめじ	10.00
*若鶏むねスライス	25.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*たけのこ千切り水煮	8.00
*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*にんじん	10.00
*長ねぎ	5.00
*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) *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)	
*でん粉	1.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*がらすープ(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)	
*ごま油	0.20
<----- アレルギー -----> (ごま)	
【マーボー豆腐】	
*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	28.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*長ねぎ	10.00
*オニオンダイス	10.00
*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	4.50
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *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 *パプリカ色素 *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	4.50
*しょうゆ *香味油(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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和6年2月7日(水)

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)	
【噴火湾産ホタテのシチュー】	
*若鶏むねスライス	10.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*噴火湾産ホタテ	30.00
*じゃがいも	20.00
*ミニブロッコリー	10.00
*玉ねぎ	25.00
*にんじん	10.00
*調理用牛乳	40.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*ホールコーン	3.00
*乾燥パセリ	0.02
*バター	2.00
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*天日塩	0.01
*こしょう	0.08
*コーンクリーム	2.00
*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 *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 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・鶏肉)	
*とろけるクリームシチューフレーク	8.00
<----- 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)	3.00
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ベシヤメルソース	7.80
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆)	
【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 <----- アレルギー -----> (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6年2月8日(木)

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) <----- アレルギ ---> (えび・カニ)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギ ---> (乳)	
【さつま汁】	
*さつまいも乱切り	20.00
*つきこんにやく	20.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*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 ---> (大豆)	
*玉ねぎ	12.00
*にんじん	7.00
*長ねぎ	5.00
*豚ももスライス	20.00
<----- アレルギ ---> (豚肉)	
*道産無添加味噌白	10.00
<----- アレルギ --->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(大豆)	
*味パック	6.00
<----- アレルギ ---> (さば)	
【鶏てんぷら梅しそ】	
*とり天ぷら梅しそ	34.00
*鶏肉 *大葉 *うめぼしペースト *食塩 *米粉 *小麦粉 *鶏卵 *でん粉 *粉末鶏卵 *香辛料 *パーム油 *大豆油(アレルギ含まず) *加工でん粉 *リン酸塩(Na) *ベーキングパウダー *調味料(アミノ酸) *増粘多糖類 *着色料(カロチノイド) *着色料(ビタミンB2) <----- アレルギ ---> (小麦・卵・乳・鶏肉)	
*キャノーラ油	3.40
*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－表

小学校・本献立

令和6年2月9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－ -----> (乳)	
【鶏塩鍋】	
*若鶏ももダイス	20.00
<----- アレルギ－ -----> (鶏肉)	
*安心素材ミートボール (Fe、Ca強化)	20.00
*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－ -----> (大豆・豚肉・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・えび・カニ)	
*しらたき	20.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*国産ふちとうふ	25.00
*豆乳 *難消化性デキストリン *でん粉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*油揚げ	5.00
*大豆 *ニガリ *油 <----- アレルギ－ -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (ごま)	
*にんじん	7.00
*長ねぎ	5.00
*はくさい	25.00
*えのきたけ水煮	5.00
*鶏塩鍋の素	10.00
*食塩 *しょうゆ *チキンエキス *清酒 *さとう *調味動物油脂 *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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉)	
*清酒	3.00
【焼きビーフン】	
*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 *リボヌクレオチドナトリウム <----- アレルギ－ -----> (大豆・ごま・豚肉・鶏肉)	

献立名／食品名	可食量 (g)

アレルギ－表

小学校・本献立
令和6年2月13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－ -----〉 (小麦・卵・乳)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
【ウィンナーと野菜のケチャップ煮】	
*ポークウィンナーズスキンレス6mm	35.00
*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－ -----〉 (豚肉)	
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	10.00
*ホールコーン	15.00
*枝豆	10.00
*えだまめ *食塩 〈----- アレルギ－ -----〉 (大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	36.00
*さとう	1.00
*ダイストマトイタリア	10.00
*トマト *トマトピューレー *クエン酸	
*天日塩	0.10
*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)	
*おろしにんにく	0.20
*コンソメ	0.40
*食塩 *デキストリン *ぶどう糖 *麦芽糖 *食用植物油 *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－ -----〉 (小麦・大豆・豚肉・鶏肉)	
*国産こめ油	0.20
*トマトケチャップ	10.00
*トマトソース	10.00
〈----- アレルギ－ -----〉 (大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)
〈----- 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)	
*トマトピューレー	10.00
〈----- 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)	
*ワイン白	1.00
【プレーンオムレツ】	
*Caオムレツ	35.00
*液卵 *油脂加工品 植物油 卵黄 食塩 *でん粉発酵調味料 *食用卵殻粉 *植物油 *トレハロース *加工でん粉 〈----- アレルギ－ -----〉 (卵・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6年2月14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)	
【味噌けんちん汁】	
*若鶏むねスライス	17.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*つきこんにやく	9.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*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)	
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.50
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*だいこん	10.00
*にんじん	9.00
*長ねぎ	6.00
*いももち	15.00
*じゃがいも *じゃがいもでん粉 *さとう *食塩 *加工でん粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*清酒	0.45
*道産無添加味噌白	13.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*かつおエキス	3.30
<---- 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)	
【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)	
【ハートのチョコプリン】	
*バレンタインハートのプリン(Fe・Ca)	40.00
*豆乳加工食品 *果糖ぶどう糖液糖 *グラニュー糖 *ぶどう糖 *ココアパウダー *でん粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ゲル化剤 *炭酸Ca *乳化剤 *PH調整剤 *香料 *セルロース *クエン酸鉄Na *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)	

献立名/食品名	可食量 (g)

アレルギー表

小学校・本献立

令和6年2月15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(タピオカでん粉) *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)	2.00
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*だいこん	15.00
*にんじん	10.00
*長ねぎ	5.00
*若鶏むねスライス	12.00
<----- 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)
【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 *香料 *着色料(ビタミンB2)	

献立名／食品名	可食量 (g)

アレルギー表

小学校・本献立
令和6年2月16日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【麦ごはん(少なめ)】	
*麦	7.00
*大麦	
*ごはん70	70.00
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【チキンカレー】	
*じゃがいも	25.00
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	15.00
*調理用牛乳	26.00
<----- 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	
*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	
*カラメルI	

献立名/食品名	可食量 (g)
*シヨ糖脂肪酸エステル *クエン酸 *香料	
*ソニオン	9.50
*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	2.00
*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	3.00
*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)	
【黄桃缶】	
*黄桃缶	62.00
*桃	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ざらめ糖 グラニュー糖 *クエン酸 <----- アレルギー -----> (桃)	

献立名/食品名	可食量 (g)

保存版 通年使用する食品の原材料
デミグラスソースフレーク の内容が
一部変更になりました。

【原材料・添加物物質内容】

- * 牛脂豚脂混合油脂
- * 小麦粉
- * ビーフエキス
- * チキンブイオンパウダー
- * 砂糖
- * ソテッドオニオン
- * 人参
- * 食塩
- * カカオマス
- * ぶどう糖
- * トマトパウダー
- * 野菜ブイオンパウダー
- * ポテトフレーク
- * ゼラチン
- * オニオンパウダー
- * たん白加水分解物(かつお・いわし)
- * 赤ワインパウダー
- * 香辛料
- * カラメル I
- * トウガラシ色素
- * L-グルタミン酸ナトリウム
- * 乳酸ナトリウム
- * DL-メチオニン
- * シヨ糖脂肪酸エステル
- * グリセリン脂肪酸エステル
- * 香料
- * クエン酸
- * L-酒石酸

アレルギー表

小学校・本献立

令和6年2月19日(月)

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)	
【コーンポタージュ】	
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	8.00
*ホールコーン	10.00
*ベーコンスライス	3.00
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*調理用牛乳	30.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*純生クリーム47%	4.50
*生乳 <----- アレルギー -----> (乳)	
*コーンペースト	19.00
*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	0.10
*こしょう	0.10
*野菜ベース	10.00
*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)	
*コーンクリーム	14.50
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *はくさいエキスパウダー *香辛料 *増粘剤 (グアーガム) *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・鶏肉)	
*スープストック (無塩)	3.00
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
*ベシヤメルソース	2.00
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆)	
【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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 -----> (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 *シリコーン	

アレルギー表

小学校・本献立

令和6年2月20日(火)

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	20.00
*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	11.50
<----- 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	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)	
*ごま油	0.20
<----- アレルギー -----> (ごま)	
【にしんの照り煮】	
*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 *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6年2月21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)
【糖蜜パン】							
*コッペパン71	71.00	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)		*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 *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)		〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)		*チキンコンソメ	2.00	【ミルメークココア】	
*三温糖・パン加工用	6.00	〈----- コンタミネーション -----〉 (卵・乳・えび・カニ)		〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・鶏肉)		*ミルメークココア	12.50
【牛乳】				*清酒	1.70	*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)	
*牛乳200	206.00			【テリヤキハンバーグ】			
〈----- アレルギー -----〉 (乳)				*新あみ焼ハンバーグ (テリヤキ)	45.00		
【水餃子スープ】				*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 (アミノ酸等) *着色料 (ココア) *カラメル色素 *水あめ *清酒 *牛肉エキス			
*水餃子	32.00	*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		
*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		*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		

アレルギー表

小学校・本献立

令和6年2月22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)	
【親子煮】	
*若鶏むねスライス	34.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*天日塩	0.10
*三温糖	0.80
*清酒	0.20
*にんじん	10.00
*玉ねぎ	27.00
*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	
*さとう	1.50
*長ねぎ	6.00
*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	
*殺菌液卵 冷凍	24.00
<----- アレルギー -----> (卵)	
*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	0.30
*丸大豆しょうゆ	7.00
<----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆)	
*本みりん	1.00
【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 *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	

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6年2月26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)	
【豚汁】	
*豚ももスライス	18.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*にんじん	10.00
*つきこんにやく	10.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*じゃがいも	20.00
*国産ぶちとうふ	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	14.00
*玉ねぎ	10.00
*長ねぎ	5.00
*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	9.00
<----- 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)	
【ささみチーズフライ】	
*ささみチーズフライ40	40.00
*鶏肉 *プロセスチーズ *粉末状植物性たん白 *植物油脂 *トマトケチャップ *さとう *チーズ風味調味料 *食塩 *パン粉 *でん粉 *でん粉加工品 *品質改良剤 *乳化剤 *増粘剤 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
*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6年2月27日(火)

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 *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】	
*ポークウインナースキンレス6mm	12.00
*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)	
*ベーコン・キューブ	4.00
*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)	
*キャベツ	20.00
*だいこん	16.00
*玉ねぎ	18.00
*にんじん	9.00
*ミニブロッコリー	6.00
*ぶなしめじ	6.00
*ブイヨン	0.36
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン)	
*天日塩	0.27
*こしょう	0.09
*ホールコーン	6.00
*ローコンクチキン	2.40
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*ワイン白	1.20
*チキンコンソメ	2.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
【チキンピカタ】	
*チキンピカタ	40.00
*鶏肉 *パン粉 *粉末状植物性たん白 *でん粉 *さとう *粒状植物性たん白 *食塩 *チキンエキス調味料 *しょうゆ *植物油脂	

献立名/食品名	可食量 (g)
*香辛料 *全卵 *還元水あめ *小麦粉 *米粉 *たん白加水分解物 *チーズ *パセリ *揚げ油(パーム油) *トレハロース *増粘多糖類 *カロチノイド色素 *重曹 *加工でん粉 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
【チルドチョコ】	
*チルドチョコ	15.00
*食用油脂(植物油脂、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6年2月28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)	
【肉豆腐】	
*豚ももスライス	35.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*冷凍絹厚揚げミニ	31.00
*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)	
*こんにやく	25.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*さとう	2.50
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	10.00
*長ねぎ	5.00
*はくさい	25.00
*ロイヤル椎茸スライスSカット	1.00
*国産こめ油	1.00
*かつおエキス	1.00
<---- 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)	
*そばつゆ	2.00
*しょうゆ *さとう	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	5.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	1.00
*でん粉	0.80
【真ホッケ西京焼き風】	
*真ホッケ西京焼き30g	30.00
*真ほっけ *みそ <----- 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6年2月29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)	
【チキンのトマトソースパスタ】	
*若鶏むねスライス	32.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*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)	
*玉ねぎ	35.00
*ダイストマトイタリア	15.00
*トマト *トマトピューレー *クエン酸	
*にんじん	12.00
*乾燥パセリ	0.03

献立名/食品名	可食量 (g)
*ぶなしめじ	8.00
*こしょう	0.03
*トマトミックスソース (サルサポモドーロ)	10.00
*トマト *たまねぎ *食用植物油 *オリーブオイル *大豆油 *にんにく *食塩 *チキンブイヨン *香辛料 *クエン酸 <----- アレルギー -----> (大豆・鶏肉) <---- 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・バナナ・桃・リ んご)	
*トマト煮込み用シーズニング	0.30
*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 *コハク酸ナトリウム *5'-グアニル酸ナトリウム *5'-イノシン酸ナトリウム *香料	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (乳・豚肉・鶏肉)	
*豆乳クリーム	3.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*三温糖	0.50
*おろしにんにく	0.50
*トマトケチャップ	2.00
*ワイン白	1.00
*チキンコンソメ	1.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
【アンサンブルエッグ】	
*アンサンブルエッグ40g	40.00
*鶏卵 *フライドポテト *玉ねぎ *プロセスチーズ *ベーコン *牛乳 *さとう *でん粉 *植物油 (なたね) *食酢 *食塩 *酵母エキス *乳化剤 *卵殻カルシウム *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (卵・乳・豚肉)	

献立名/食品名	可食量 (g)