

令和 6年 3月分

小学校 配合表



## アレルギー表

小学校・本献立

令和6年3月1日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ちらし寿司(少なめ)】</b>	
*ちらしずしの素	19.60
*さとう *醸造酢 *にんじん *たけのこ *れんこん *油揚げ *しょうゆ *食塩 *食用植物油脂 *かんぴょう *干しいたけ *かつお風味調味料 *醸造調味料 *みりん *昆布エキス *チキンエキス *煮干エキス *調味料(アミノ酸等) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*ごはん70	70.00
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【すまし汁】</b>	
*エビボール	27.00
*むきえび *魚肉すり身 *でん粉 *玉ねぎ *豚脂 *調味料 発酵調味料	

献立名/食品名	可食量 (g)
食塩 さとう 香辛料 ドロマイト ピロリン酸鉄(0.004) <----- アレルギー -----> (えび・豚肉) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・カニ)	
*絹ごし豆腐	15.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*にんじん	4.50
*長ねぎ	4.50
*天日塩	0.45
*だし昆布パック	2.80
<---- コンタミネーション ----> (さば)	
*だしパック	3.80
*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)	
*国産しいたけ水煮スライス	6.30
*しいたけ *クエン酸 *ビタミンC	
*白しょうゆ	1.80
*食塩 *脱脂加工大豆	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	1.80
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
<b>【さばカレー餃子(2個)】</b>	
*鯖カレー餃子	40.00
*キャベツ *豚ひき肉 *豚脂 *鯖骨身 *粒状大豆たん白 *カレールウ *砂糖 *醤油 *にんにく *食塩 *生姜 *こしょう *炭酸カルシウム *小麦粉 *植物油 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・さば)	
*キャノーラ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【ひなあられ】</b>	
*ひなあられ(つどい)	5.00
*うるち米 *さとう	

献立名/食品名	可食量 (g)
*発酵調味液 *でん粉 *トマトパウダー *ほうれんそうパウダー *食塩 *パプリカパウダー *昆布 *青のり <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・大豆・えび・カニ・落花生・いか・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・さば・桃・りんご・ゼラチン・アーモンド)	
<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)	

# アレルギー表

小学校・本献立

令和6年3月4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>【小型糖蜜パン】</b>							
*コッペパン57	57.00	(小麦・卵・大豆・えび・カニ・牛肉・豚肉・鶏肉)		*鶏肉			
*小麦粉		*純生クリーム47%	8.00	*パン粉			
*食塩		*生乳		*粉末状植物性たん白			
*イースト		<----- アレルギー ----->		*植物油脂			
*脱脂粉乳		(乳)		*ごま			
*さとう		*コーンクリーム	10.00	*しょうゆ			
*ショートニング		*スイートコーンパウダー		*さとう			
*卵		*小麦粉		*ぶどう糖			
*コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)		*ぶどう糖		*発酵調味料			
<----- アレルギー ----->		*乳製品(脱脂粉乳、 ホエイパウダー、チーズ)		*チキンエキス			
(小麦・卵・乳)		*食用植物油脂		*食塩			
*三温糖・パン加工用	10.00	*食塩		*粉末がらスープ			
<b>【牛乳】</b>		*コーンスターチ		*魚介エキス			
*牛乳200	206.00	*ばれいしよでん粉		*酵母エキス			
<----- アレルギー ----->		*さとう		*増粘剤(加工でん粉)			
(乳)		*食用精製加工油脂		*重曹			
<b>【パンプキンポタージュ】</b>		*デキストリン		*香料			
*玉ねぎ	25.00	*粉末植物油脂		*カロチノイド色素			
*南瓜乱切	30.00	*チキンエキスパウダー		<----- アレルギー ----->			
*乾燥パセリ	0.30	*オニオンエキスパウダー		(小麦・乳・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)			
*調理用牛乳	45.00	*たん白加水分解物					
<----- アレルギー ----->		*酵母エキスパウダー					
(乳)		*魚醤パウダー					
*天日塩	0.10	*はくさいエキスパウダー					
*こしょう	0.08	*香辛料					
*にんじんペースト	1.50	*増粘剤(グアーガム)					
*パンプキンペースト	40.00	*香料					
*野菜ベース	10.00	<----- アレルギー ----->					
*玉ねぎ		(小麦・乳・鶏肉)					
*ばれいしよ		*ローコンクチキン	3.50				
*バター		<----- アレルギー ----->					
<----- アレルギー ----->		(豚肉・鶏肉)					
(乳)		<b>【若鶏のごま照り焼き】</b>					
<---- コンタミネーション ---->		*鶏ごま照り焼き	50.00				

# アレルギー表

小学校・本献立

令和6年3月5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>【大根のそぼろ煮】</b>	
*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
<b>【つまみ揚げチリソース和え(2個)】</b>	
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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6年3月6日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【小型バターパン】</b>	
*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)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
<b>【ABCスープ】</b>	
*玉ねぎ	25.00
*にんじん	10.00
*アルファベットマカロニ	6.00
*デュラム小麦のセモリナ 〈----- アレルギー -----〉 (小麦)	
*じゃがいも	10.00
*乾燥パセリ	0.10
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
<b>【ジェノベーゼポテト】</b>	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	45.00
*バター	1.00
*生乳 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*ポークウィンナースキンレス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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*バジル *パルメザンチーズ *CHEDDAR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
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
<b>【カップレアチーズケーキ】</b>	
*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6年3月7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>【ホタテと野菜の味噌汁】</b>	
*むつ産冷凍ベビーホタテ	50.00
*ほたて貝 <---- コンタミネーション ----> (カニ)	
*絹ごし豆腐	16.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*油揚げ	7.00
*大豆 *ニガリ *油 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (ごま)	
*だいこん	15.00
*にんじん	8.00
*長ねぎ	7.00
*道産無添加味噌白	8.00
<----- 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)	
<b>【つくねハンバーグ】</b>	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
<b>【ストロベリーフレッシュゼリー】</b>	
*ストロベリーフレッシュゼリー	50.00
*いちご *いちご果汁(濃縮還元) *砂糖・ぶどう糖果糖液糖 *水溶性食物繊維 *砂糖	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ぶどう糖 *ゲル化剤(増粘多糖類) *酸味料 *紅麴色素 *香料	

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3月8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>【ぬっぺ汁】</b>	
*里芋乱切り	20.00
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*こんにやく	15.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*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)	
*だいこん	15.00
*にんじん	8.00
*長ねぎ	5.00
*若鶏ももスライス	7.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*れんこん水煮 イチョウ	8.00
*れんこん *酸化防止剤(ビタミンC)	
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.00
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*ロイヤル椎茸スライスSカット	0.50
*かつおエキス	2.00

献立名/食品名	可食量 (g)
<---- 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)	
*そばつゆ	3.00
*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)	
<b>【牛肉コロッケ】</b>	
*北海道産男爵いもの牛肉入りコロッケ	55.00
*ばれいしょ *砂糖 *たまねぎ *小麦粉加工品 *粒状植物性たん白 *牛肉 *牛脂 *醤油 *食塩 *調味料(アミノ酸) *香辛料 *酵母エキスパウダー *パン粉 *小麦粉 *でん粉 *粉末状植物性たん白 *米粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*砂糖 *増粘剤(グアー) *ぶどう糖 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・牛肉)	
*キャノーラ油	5.50
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【納豆スティック】</b>	
*納豆スティック	15.00
*納豆 大豆(分別) 納豆菌 *たれ ぶどう糖果糖液糖 食塩 醤油 かつおエキス 発酵調味料 醸造酢 こんぶエキス 砂糖 調味料(アミノ酸等) *粉末醤油 *砂糖 *酵母エキス *L-グルタミン酸Na <----- 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6年3月11日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【麦ごはん(少なめ)】</b>	
*麦	7.00
*大麦	
*ごはん70	70.00
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【キーマカレー】</b>	
*豚挽肉	40.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*大豆ミート	2.00
*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)	
*オニオンダイス	40.00
*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	
*にんじん	20.00
*おろしにんにく	1.50
*ピーマン	5.00
*調理用牛乳	15.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*ソテーオニオン	20.00
*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)	
*ディナーカレーフレーク	10.00
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・バナナ・りんご)	
*キャノーラ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*デミグラスソースフレーク	2.20
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
*パーメントフレーク	12.00
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉・バナナ・りんご)	
<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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	

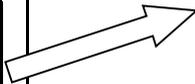
献立名/食品名	可食量 (g)

**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
- \* チキンブイヨンパウダー
- \* 砂糖
- \* ソレードオニオン
- \* 人参
- \* 食塩
- \* カカオマス
- \* ぶどう糖
- \* トマトパウダー
- \* 野菜ブイヨンパウダー
- \* 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
- \* ショ糖脂肪酸エステル
- \* 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3月12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 *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)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【コーンスープ】</b>	
*コーンクリーム	15.00
*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 *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*ベシヤメルソース	3.00
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆)	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	23.00
*玉ねぎ	15.00
*にんじん	5.00
*調理用牛乳	50.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*バター	1.50
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*天日塩	0.10
*こしょう	0.08
*純生クリーム47%	5.00
*生乳 <----- アレルギー -----> (乳)	
*むきえび2L	8.00
<----- アレルギー -----> (えび)	
*スイートコーン缶詰クリーム	10.00
*とうもろこし *食塩	
*ホールコーン	15.00
*ローコンクチキン	3.00
<----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(豚肉・鶏肉)	
<b>【豚肉の味噌炒め】</b>	
*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)	

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3月13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>【豚汁】</b>	
*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	20.00
*絹ごし豆腐	20.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*だいこん	15.00
*玉ねぎ	10.00
*長ねぎ	7.00
*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	8.50
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*おろししょうが	1.00
*味パック	6.00
<----- アレルギー -----> (さば)	
<b>【ミニカボチャコロッセ】</b>	

献立名／食品名	可食量 (g)
*かぼちゃコロッセ	40.00
*かぼちゃ *パン粉 *乾燥マッシュポテト *玉ねぎ *植物油 *脱脂粉乳 *微粉パン粉 *米粉 *さとう *小麦粉 *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	
<b>【はちみつレモンゼリー】</b>	
*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)

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3月14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>【黒醤油ラーメン】</b>	
*豚ももスライス	15.00
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	
*もやし	25.00
*はくさい	20.00
*にんじん	10.00
*長ねぎ	7.00
*ごま油	0.20
〈----- アレルギー -----〉 (ごま)	
*おろししょうが	0.30
*おろしにんにく	0.30
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*黒しょうゆラーメンスープ	16.50
*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・そば)	
*粒こしょう	0.01
*ブラックペッパー	
<b>【北海道産ホタテ貝柱フライ(2個)】</b>	
*ほたてフライ20	40.00
*ほたて貝柱 *衣 パン粉 小麦粉 植物性たんぱく 食塩 大豆粉 *打ち粉 コーンスターチ *加工デンプン *増粘剤(増粘多糖類)	

献立名/食品名	可食量 (g)
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
*キャノーラ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【元気ヨーグルト】</b>	
*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6年3月15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>【白だしおでん】</b>	
*ミニがんと	7.20
*粉末状大豆たん白 *植物油脂 *にんじん *上新粉 *大豆食物繊維 *食塩 *さとう *揚げ油(植物油脂) *クエン酸 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・えび・カニ)	
*魚河岸揚げボール	10.80
*魚肉(たら) *豆腐 *植物油 *米油 *にんじん *玉ねぎ *でん粉 *大豆たん白 *さとう *ごぼう *ぶどう糖 *食塩 <----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(大豆)	
*はんぺんあられ	10.80
*魚肉(たら) *でん粉 *さとう *ながいも *食塩 <----- アレルギー -----> (やまいも)	
*こんにやく	25.20
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*だいこん	36.00
*にんじん	13.50
*本みりん	1.80
*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)	
*だし昆布パック	3.15
<---- コンタミネーション ----> (さば)	
*おろししょうが	0.45
*かつおエキス	2.25
<---- 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)	
*関西風うどんだし	5.30
*しょうゆ *食塩 *さとう *醗酵調味料 *削りぶし(かつお、あじ、うるめ)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*にぼしエキス *醸造酢 *にぼし *かつおぶし粉末 *まぐろエキス *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(キサンタンガム) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	2.25
<b>【いわしの梅煮】</b>	
*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)	

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3月18日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【スライパン】</b>	
*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)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【白菜と肉団子のスープ】</b>	
*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 ---->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(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	7.00
*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)	
<b>【チキンロイヤルカツ】</b>	
*めぐみ鶏チキンロイヤルカツ	62.00
*鶏肉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *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)	
<b>【いちごジャム】</b>	
*いちごジャムミックス	15.00
*糖類 (水あめ) *糖類 (さとう) *いちご	

献立名/食品名	可食量 (g)
*りんご *ゲル化剤 (ペクチン) *酸味料 *香料 <----- アレルギー -----> (りんご)	

## アレルギー表

小学校・本献立

令和6年3月19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>【豆腐のオイスターソーススープ】</b>	
*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)	
*おろししょうが	0.70
*でん粉	1.00
*長ねぎ	8.00
*えのきたけ水煮	10.00
*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
<b>【ホッケちゃんちゃんフライ】</b>	
*真ホッケちゃんちゃんフライ	40.00
*胆振産真ほっけ *パン粉 *小麦粉 *みそ *玉ねぎ *バターミックス *長ねぎ <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*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－表

小学校・本献立

令和6年3月21日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん80	80.00
*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>【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)	
<b>【フヨウハイ】</b>	
*タレ付きフヨウハイ	35.00
*鶏卵 *さとう *にんじん *でん粉 *かに	

献立名／食品名	可食量 (g)
*グリーンピース *還元水あめ *しょうゆ *清酒 *しいたけ *チキンエキス *増粘剤(加工でん粉) *食酢 *酵母エキス *ごま油 *オイスターソース *食塩 *植物油 ←----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・カニ・ごま・鶏肉・りんご)	
<b>【ブルーベリークレープ】</b>	
*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) *麦芽糖 *砂糖 *植物油 *米粉 *水あめ *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *大豆粉 *レモン果汁(濃縮還元) *小麦不使用しょうゆ *加工でん粉 *トレハロース *増粘剤(カードラン) *乳化剤 *ゲル化剤(増粘多糖類) *香料	

献立名／食品名	可食量 (g)
*安定剤(増粘多糖類) *ビタミンC *メタリン酸Na *カラメル色素 *ピロリン酸第二鉄 *酸味料 *ベーキングパウダー *カロチノイド色素 ←----- 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3月22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>【しらたま汁】</b>	
*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
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*若鶏むねスライス	18.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*長ねぎ	8.00
*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)	
*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	

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)	
*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 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*味パック	5.50
<----- アレルギー -----> (さば)	
<b>【開拓丼】</b>	
*豚挽肉	27.00
<----- アレルギー -----> (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 <----- アレルギー -----> (大豆)	

献立名/食品名	可食量 (g)
<---- 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
*おろしにんにく	0.36

献立名/食品名	可食量 (g)