

令和 6年 4月分

小学校 配合表

アレルギー表

小学校・本献立

令和6年4月9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
<----- 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
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*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)	
*調理用牛乳	50.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*純生クリーム47%	5.00
*生乳 <----- アレルギー -----> (乳)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*コーンペースト	30.00
*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	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)	
*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)	
【カミカミタコメンチ】	
*カミカミタコメンチ	40.00
*スケソウダラすり身 *キャベツ *たこ *馬鈴薯澱粉 *砂糖 *食塩 *発酵調味料 *紅生姜 *アオサ粉 *パン粉 *小麦粉 *大豆蛋白 *とうもろこし澱粉 *菜種油脂 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび・いか・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・鮭・ゼラチン)	
*キャノーラ油	4.00
*食用なたね油	

献立名/食品名	可食量 (g)
*シリコーン <---- コンタミネーション ----> (大豆・ごま)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和6年4月10日(水)

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)	
【味噌けんちん汁】	
*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)	
*だいこん	20.00
*つきこんにやく	15.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*国産こめ油	0.10
*ごま油	0.10
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*道産無添加味噌白	9.60
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*油揚げ冷凍(カット)	8.00
*大豆 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤(加工助剤) <----- アレルギー -----> (大豆)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*長ねぎ	6.00
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.00
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*にんじん	8.00
*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)	
【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 *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)	
【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 ----> (えび・カニ・クルマシ・カシューナツ ツ)	

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4月11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－ -----〉 (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－ -----〉 (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	10.00
*長ねぎ	5.00
*若鶏むねスライス	15.00
〈----- アレルギ－ -----〉 (鶏肉)	
*油揚げ冷凍(カット)	9.00
*大豆 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤(加工助剤) 〈----- アレルギ－ -----〉 (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S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－ -----〉 (小麦・大豆・さば)	
*丸大豆しょうゆ	3.50
〈----- アレルギ－ -----〉 (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)	
【パリパリ春巻き】	
*パリパリ春巻き	35.00
*たけのこ *玉ねぎ *にんじん *キャベツ *ねぎ *植物油脂 *粒状植物性たん白 *しょうゆ *小麦粉 *ショートニング *豚脂 *はるさめ *しょうがペースト *さとう *豚肉 *オイスターソース *にんにくペースト	

献立名／食品名	可食量 (g)
*上湯 *乾燥しいたけ *X0醤 *香辛料 *水あめ *食塩 *粉末油脂 *でん粉 *加工でん粉 *増粘剤(キサンタンガム) *調味料(アミノ酸等) *キシロース *乳化剤 *膨張剤 *香辛料抽出物 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・大豆・えび・ごま・豚肉・鶏肉)	
*キャノーラ油	3.50
*食用なたね油 *シリコーン 〈---- コンタミネーション ----〉 (大豆・ごま)	
【レモンカスタードタルト】	
*瀬戸内産レモンのカスタードタルト	35.00
*小麦粉 *マーガリン *さとう *鶏卵 *食塩 *貝カルシウム *ピロリン酸第二鉄 *香料 *カスタードクリーム(発酵乳、 加糖卵黄、植物油脂、麦芽糖 水あめ、ぶどう糖)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*加糖れん乳 *増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類) *リン酸塩(Na) *カロチノイド色素 *レモン果汁 *ゲル化剤 *酸味料 *ビタミンC *着色料(紅花黄) 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・卵・乳)	

アレルギ－表

小学校・本献立

令和6年4月12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)	
【豚肉とさつまいもの甘辛煮】	
*さつまいも乱切り	60.00
*おろししょうが	0.30
*こんにやく	30.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム *石灰	
*にんじん	25.00
*枝豆	3.00
*えだまめ *食塩 <----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*豚ももスライス	40.00
<----- アレルギ－ -----> (豚肉)	
*国産こめ油	0.20
*ごま油	0.30
<----- アレルギ－ -----> (ごま)	
*一味とうがらし	0.01
*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)	
*白しょうゆ	2.00
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*丸大豆しょうゆ	5.00
<----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	2.00
*清酒	2.00
*三温糖	0.30
*でん粉	1.00
【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(グァーガム) *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	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギ－ -----> (小麦・卵・乳・大豆・ごま・豚肉・鶏 肉・りんご)	
【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－ -----> (大豆)	

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4月15日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ココアコッペパン】	
*コッペパン71	71.00
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	
*ココア (パン加工用)	10.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【豆のミネストローネ】	
*ベーコンスライス	20.00
*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
*若鶏むねスライス	20.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*ミックス豆 水煮 冷凍	10.00
*大豆 (黄大豆、青大豆) *いんげんまめ (手亡、金時豆) <----- アレルギー -----> (大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*水煮大豆 冷凍	15.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*キャベツ	22.00
*玉ねぎ	18.00
*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	12.00
*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
【北海道ミルぼてっと (2個)】	
*北海道ミルポテっと	45.00
*ばれいしょ *牛乳 *脱脂粉乳 *乾燥ポテトフレークス *バターミルクパウダー *砂糖 *食塩 *でん粉 *衣 (パン粉、小麦粉、 粉末状植物性たん白、食塩、乾燥全卵) *加工でん粉 *安定剤 (ヒト*ロシ*ロヒ*ル*ル*ル*ロ*ス) *調味料 (アミノ酸) *増粘多糖類 *乳化剤 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆)	
*キャノーラ油	4.50
*食用なたね油 *シリコーン <---- コンタミネーション ----> (大豆・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4月16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)	
【お祝いしらたま汁】	
*煮込みもち紅	10.00
*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 *紅麴色素	
*煮込みもち	20.00
*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	
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.50
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*にんじん	8.00
*だいこん	5.00
*長ねぎ	5.00
*若鶏むねスライス	20.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*天日塩	0.10
*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)	
*白しょうゆ	2.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*丸大豆しょうゆ	4.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【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)	
【お祝い紅白ゼリー】	
*お祝い紅白ゼリー	45.00
*水あめ *粉あめ *いちご砂糖漬け *ぶどう糖果糖液糖	

献立名／食品名	可食量 (g)
*豆乳加工品 *砂糖 *ドロマイト(炭酸カルシウム マグネシウム含有物) *還元水飴 *ゲル化剤(増粘多糖類) *香料 *クエン酸(Na) *V.C *着色料(赤キャベツ、ベニコウジ) <----- 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4月17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	*食塩 ←----- アレルギー -----> (乳)		←----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉)			
				*乾燥パセリ	0.01		
【牛乳】		*天日塩	0.05	【デミグラスソースハンバーグ】			
*牛乳200	206.00	*こしょう	0.05	*デミグラスソースハンバーグ	40.00		
		*純生クリーム47%	5.00			*豚肉	
						*鶏肉	
【春キャベツのミルクスープ】						*玉ねぎ	
*若鶏むねスライス	18.00	*生乳 ←----- アレルギー -----> (乳)				*豚脂	
						*米粉	
		*ローコンクチキン	3.00			*でん粉(タピオカ)	
						*ドロマイト	
*ベーコンスライス	18.00					*砂糖	
						*食塩	
		*チキンコンソメ	0.50			*ピロリン酸第二鉄	
						*パーム油	
*豚ばら肉						*デキストリン	
*卵たん白		*クリームポタージュルウ	12.00			*トマトパウダー	
*還元水あめ						*でん粉(馬鈴薯)	
*食塩						*酵母エキス	
*大豆たん白		*小麦粉				*粉末米酢	
*リン酸塩(Na)		*ホエイパウダー				*香辛料	
*カゼインNa		*食用植物油				*カラメル色素	
*調味料(アミノ酸)		*コーンスターチ				←----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*酸化防止剤(ビタミンC)		*脱脂粉乳				←---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・大豆・牛肉・ごま・やまいも)	
*発色剤(亜硝酸Na、硝酸K)		*ぶどう糖					
*着色料(コチニール)		*食塩					
*香辛料抽出物		*さとう					
←----- アレルギー -----> (卵・乳・大豆・豚肉)		*酵母エキス					
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	30.00	*たん白加水分解物					
*キャベツ	32.00	*全粉乳					
*玉ねぎ	26.00	*野菜パウダー					
*にんじん	12.00	*豚脂					
*調理用牛乳	33.00	*香辛料					
		*デキストリン					
		*ポーケエキス					
←----- アレルギー -----> (乳)		*増粘剤(加工でん粉)					
*バター	2.00	*調味料(アミノ酸等)					
		*香辛料抽出物					
*生乳		*着色料(β-カロテン)					

アレルギー表

小学校・本献立

令和6年4月18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)	
【厚揚げの四川風煮】	
*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)	
*豚挽肉	40.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	48.00
*キャベツ	20.00
*にんじん	20.00
*ピーマン	8.00
*おろししょうが	0.50
*ごま油	0.30
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*清酒	2.00
*本みりん	1.00
*三温糖	0.50
*道産無添加味噌白	2.20
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*赤味噌	4.40
<----- アレルギー -----> (大豆)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*丸大豆しょうゆ	1.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*豆板醤	0.20
【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 <----- アレルギー -----> (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6年4月19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)	
【具だくさん味噌汁】	
*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)	
*つきこんにやく	10.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.00
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*にんじん	5.00
*油揚げ冷凍(カット)	10.00
*大豆 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤(加工助剤) <----- アレルギー -----> (大豆)	
*だいこん	15.00
*長ねぎ	6.00
*えのきたけ水煮	10.00
*道産無添加味噌白	8.00

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (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)	
【羅臼産鮭フライ】	
*羅臼産鮭フライ	40.00
*鮭 *パン粉 *小麦粉 *バターミックス *食塩 *コショウ <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鮭)	
*キャノーラ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン <---- コンタミネーション ----> (大豆・ごま)	
【胚芽ふりかけ】	
*胚芽ふりかけ	3.00
*いりごま *でん粉 *米胚芽 *食塩 *しょうゆ *かつお削節 *砂糖 *たん白加水分解物 *のり *デキストリン *かつおエキスパウダー *麦芽糖 *エキス(酵母、かつお)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*アオサ *抹茶 *粉末しょうゆ *加工でん粉 *未焼成カルシウム *酸化防止剤(ビタミンE) *ビタミンA *ビタミンB1 *ビタミンB2 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・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4月22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)	
【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	18.00
<----- 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	10.00
*長ねぎ	10.00
*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
【さば味噌煮】	
*さばの味噌煮	50.00
*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)	

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4月23日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【糖蜜パン】	
*コッペパン71	71.00
<----- 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)	
【ポトフ】	
*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)	
*ポークウインナーズキンレス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)	
*キャベツ	18.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*だいこん	23.00
*玉ねぎ	18.00
*にんじん	8.00
*ミニブロッコリー	4.00
*冷凍ぶなしめじ	4.00
*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
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*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)	
【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	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- 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 <---- コンタミネーション ----> (大豆・ごま)	
【クリーム大福】	
*大福	30.00
*豆乳加工品 *砂糖 *もち粉 *上新粉 *還元水あめ *澱粉 *pH調整剤 *香料 *安定剤 (増粘多糖類) *カロチノイド色素 *酵素 *加工デンプン *セルロース *乳化剤 *糊料 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (乳・ごま・クルミ)	

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4月24日(水)

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)	
【なめこの味噌汁】	
*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)	
*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)	
*にんじん	15.00
*長ねぎ	8.00
*赤味噌	4.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*道産無添加味噌白	4.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*なめこ水煮	15.00
*かつおエキス	2.50
<---- コンタミネーション ---->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉 ・豚肉・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン)	
【豚肉の美味だれ炒め】	
*豚ももスライス	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	20.00
*ピーマン	5.00
*もやし	10.00
*にんじん	5.00
*天日塩	0.10
*三温糖	2.10
*国産こめ油	0.50
*こしょう	0.05
*おろしりんご	6.40
*りんご *酸化防止剤(ビタミンC) <----- アレルギー -----> (りんご)	
*おろししょうが	0.30
*おろしにんにく	0.20
*丸大豆しょうゆ	3.80
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	2.00
*豆板醤	0.02
【ミルクココア】	
*ミルクココア	12.50
*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 ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(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4月25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)	
【ミートソーススパゲティ】	
*玉ねぎ	45.00
*にんじん	16.00
*豚挽肉	32.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*三温糖	0.50
*乾燥パセリ	0.10
*バター	0.70
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*豆プラスミンチ	2.00
*脱脂大豆 *植物油脂 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*ウスターソース	1.60
<---- コンタミネーション ----> (小麦・乳・大豆・えび・オレンジ・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・さば・桃・りんご・ゼラチン)	
*エスパニョールソース	4.50
*小麦粉 *さとう	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *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	1.00
*粒こしょう	0.08
*ブラックペッパー	
*トマトケチャップ	18.00
*トマトピューレ	8.00
<---- 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	4.50
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・バナナ・りんご)	
*ワイン白	1.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*粉チーズ	1.50
*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)	
*チキンコンソメ	0.30
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
【ヒレカツ】	
*豚ヒレカツ30g	30.00
*豚ヒレ肉 *食塩 *ぶどう糖 *加工でん粉 *パン粉 *でん粉 *大豆粉 *植物油脂 *増粘剤(ゲアーガム) *pH調整剤 *乳化剤 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉)	
*キャノーラ油	4.50
*食用なたね油 *シリコーン <---- コンタミネーション ----> (大豆・ごま)	
【北海道産牛乳プリン】	
*北海道産牛乳プリン	40.00
*牛乳(北海道産) *砂糖 *加糖れん乳	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ミルクカルシウム *ゲル化剤(増粘多糖類) *香料 *ピロリン酸第二鉄 <----- アレルギー -----> (乳)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和6年4月26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)	
【なかよしカレー】	
*じゃがいも	20.00
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	16.67
*豚ももスライス	45.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*国産こめ油	0.10
*天日塩	0.01
*とろける給食用カレーフレークN	5.50
<----- アレルギー -----> (小麦)	
*チキンコンソメ	0.70
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*豆乳クリーム	3.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*おろしにんにく	0.50
*カレー粉	0.15
*給食用カレーフレーク	8.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*丸大豆しょうゆ	0.60
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*ワイン赤	1.00
*キングカレールウ中辛	2.50

献立名/食品名	可食量 (g)
*小麦粉	
*パーム油	
*カレー粉	
*さとう	
*食塩	
*香辛料	
*にんにく	
*粉末しょうゆ	
*チキンエキス	
*たん白加水分解物	
*カラメル色素	
*調味料(アミノ酸等)	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*フライドオニオン	1.50
*玉ねぎ	
*パーム油	
*米粉	
*ダイスタマトイタリア	1.20
*トマト	
*トマトピューレー	
*クエン酸	
【洋なし缶】	
*洋なし缶	60.00
*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)

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4月30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	35.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*にんじん	10.00
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	20.00
*だいこん	10.00
*玉ねぎ	10.00
*長ねぎ	6.00
*冷凍ぶなしめじ	10.00
*バター	0.50
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*道産無添加味噌白	9.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*ホールコーン	7.00
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*おろししょうが	0.30
*国産こめ油	0.20
*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)	
【つくねハンバーグ】	
*つくねハンバーグ	76.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)

献立名／食品名	可食量 (g)