

アレルギー表

小学校・本献立

2019年5月7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)
【スライスパン】						【チルドチョコ】	
*コッペパン 7 1	71.00	*安定剤 *ピロリン酸鉄 *PH調整剤 *コンタミネーション有 (卵、乳、えび、かに)		*調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 *にんじん		*チルドチョコ	15.00
*小麦粉 *食塩 *イースト *脱脂粉乳 *さとう *ショートニング *鶏卵 *コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)		*にんじん	12.00	*清酒	1.70	*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 *コンタミネーション有 (小麦、落花生)	
【牛乳】				*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸			
*牛乳 2 0 0	206.00	*天日塩 *粗製海水塩化マグネシウム (にがり) *塩化マグネシウム		*北京しょうゆラーメンスープ	1.50		
【ギョーザスープ】				*がらスープ(豚肉) *しょうゆ(小麦、大豆) *肉エキス(豚肉、鶏肉) *食用油脂(ごま、大豆、豚肉) *食塩 *野菜エキス (にんにく、玉ねぎ、ph調整剤、 でん粉分解物、香辛料抽出物) *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸化防止剤 VE、VC(大豆)			
*水餃子 1 0 g	35.00	*こしょう	0.02	【テリヤキチキン】			
*キャベツ *豚肉 *鶏肉 *豚脂 *ねぎ *しょうがペースト *植物油脂(ごま) *みりん *清酒 *小麦粉 *ミックス粉 *植物性たん白(小麦) *大豆粉 *しょうゆ(小麦、大豆) *食塩 *さとう *ポークエキス(豚肉) *香辛料 *加工でん粉 *トレハロース *炭酸Ca		*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう		*テリヤキチキン	40.00		
		*がらスープ(ポーク&チキン)	4.00	*鶏もも肉 *こいくちしょうゆ(小麦、大豆) *さとう *みりん *発酵調味料 *酵母エキス *食塩 *カラメル *加工でん粉			
		*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス					
		*チキンコンソメ ベースタイプ	2.50				
		*乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン *チキンファット(乳、鶏肉) *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス(鶏肉) *食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ(小麦、大豆) *香辛料					

アレルギ－表

小学校・本献立

2019年5月8日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【厚揚げの四川風煮】	
*絹厚揚げ	30.00
*豆乳(大豆) *植物油脂 なたね、とうもろこし *安定剤 ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉 (タピオカでん粉) *結着剤 トランスグルタミナーゼ製剤 *豆腐用凝固剤 塩化マグネシウム	
*豚挽肉	40.00
*玉ねぎ	35.00
*キャベツ	40.00
*にんじん	10.00
*ピーマン	8.00
*おろししょうが	0.50
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*さとう	1.50
*ごま油	0.30
*清酒	2.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*丸大豆しょうゆ	1.00
*大豆 *小麦	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩 *アルコール	
*赤味噌	4.40
*大豆 *米 *食塩 *酒精	
*テンメンジャン	2.00
*味噌(大豆) *さとう *カラメル色素 *酒精	
*豆板醤	0.40
*とうがらし *そら豆 *食塩 *酵母エキス *酸味料 *増粘剤(キサンタンガム)	
*道産無添加味噌白	2.20
*大豆 *米 *食塩	
*おろしにんにく	0.50
【にしんのから揚げ】	
*道産にしんのから揚げ	45.00
*にしん *米粉 *でん粉(ばれいしょ) *食塩 *さとう *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *香辛料	
*揚げ油	2.70
*食用なたね油 *シリコーン	

アレルギー表

小学校・本献立

2019年5月9日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【味噌バターコーンラーメン】	
*ラーメン160g	160.00
*小麦粉 *食塩 *かんすい *くちなし色素 *小麦たん白 *コンタミネーション有 (卵、そば、大豆)	
*ほうれんそう カット冷凍	12.00
*玉ねぎ	10.00
*にんじん	7.00
*長ねぎ	5.00
*もやし	20.00
*豚細切もも	15.00
*ホールコーン	15.00
*とうもろこし *食塩	
*有塩バター	2.00
*生乳 *食塩	
*おろししょうが	0.50
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*おろしにんにく	0.50
*がらスープ(ポーク&チキン)	8.70
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	
*北の味噌ラーメンスープ	21.00
*味噌 *畜肉エキス *さとう *動植物油脂	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩 *香辛野菜 *ごま *たん白酵素分解物 *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *(原材料に 小麦、大豆、豚肉、さばを含む)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【タコ型たこ焼き】	
*タコでたこ焼き	35.00
*かつおだし(小麦) *小麦粉 *たこ *キャベツ *揚げ玉(小麦) *植物油(大豆) *ねぎ *膨張剤 *しょうが酢漬 *さとう *食塩 *調味料(アミノ酸)	
*揚げ油	3.50
*食用なたね油 *シリコーン	

アレルギ-表

小学校・本献立

2019年5月10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
【ドライカレー】	
*豚挽肉	85.00
*オニオンダイス	40.00
*玉ねぎ	
*にんじん	15.00
*グリーンピース	5.00
*天日塩	0.02
*天日塩 *粗製海水塩化マグネシウム (にがり) *塩化マグネシウム	
*丸大豆しょうゆ	4.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*ウスターソース	8.00
*トマト *玉ねぎ *にんじん *にんにく *マッシュルーム *醸造酢(とうもろこし) *さとう(てんさい) *ぶどう糖 (ばれいしょ、とうもろこし) *食塩 *香辛料 *昆布 *コンタミネーション有 (小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉、 豚肉、りんご、ゼラチン)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*トマトケチャップ	8.00
*トマトペースト *果糖ぶどう糖液糖 *さとう液糖 *高酸度ピネガー *食塩 *オニオンエキス *香辛料	
*カレー粉	1.20
*ターメリック *コリアンダー *クミン *フェヌグreek *チリペッパー *オールスパイス *その他香辛料	
*サラダ油	0.10
*食用なたね油 *シリコーン	
*粉チーズ	1.00
*ナチュラルチーズ(乳) *脱脂粉乳 *食塩 *セルロース *香料 *コンタミネーション有 *(大豆)	
*ソニオン30	15.00
*玉ねぎ *サラダ油(大豆、なたね) *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、えび、かに、 牛肉、さけ、鶏肉、豚肉)	
*おろししょうが	0.50
*しょうが *酸化防止剤(VC)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*pH調整剤	
*おろしにんにく	0.50
*がらスープ(ポーク&チキン)	1.50
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	
*でん粉	0.30
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【プルプルゼリー】	
*ミックスドフルーツ	20.00
*パイナップル *みかん *黄桃 *白桃 *さとう *ビタミンC *クエン酸	
*国産あまおうダイスゼリー(鉄 Ca)	20.00
*果糖ぶどう糖液糖 *さとう *ぶどう糖 *いちご果汁 *ゲル化剤 *乳酸Ca *香料 *酸味料 *クエン酸鉄Na *ビタミンC *着色料 *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳製品)	
*ブロックゼリー	40.00
*果汁(りんご) *果糖ぶどう糖液糖	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ゲル化剤(増粘多糖類) *酸味料 *ビタミンC *香料	
【代替飲み物】	
*麦茶	100.00
*六条大麦	
*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－表

小学校・本献立

2019年5月13日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【バターロール(2個)】	
*バターロール30g x 2ヶ	60.00
*強力粉 *さとう *食塩 *鶏卵 *脱脂粉乳 *イースト *イーストフード *マーガリン(乳)	
【オレンジジュース】	
*給食用オレンジジュース125	125.00
*オレンジ *香料	
【マカロニのハヤシ風煮】	
*豚ももスライス	35.00
*枝豆	5.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	10.00
*ミニブロッコリー	10.00
*乾燥ペンネ	10.00
*デュラム小麦のセモリナ	
*おろしにんにく	0.30
*こしょう	0.05
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*ローコンクチキン	1.50
*ボーク・チキンエキス (豚骨・鶏骨・鶏肉) *酒 *食塩 *香味オイル(動物油脂、野菜) *かつおエキス	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*野菜エキス *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *酸化防止剤(ビタミンE)	
*トマトピューレ	4.00
*トマトペースト *コンタミネーション有 (小麦、乳、牛肉、大豆、豚肉 さば、りんご、ゼラチン)	
*ハヤシフレーク	11.00
*豚脂 *小麦粉 *乳糖 *食塩 *さとう *ソテー・ド・オニオン *トマトパウダー *バナナ *ソースパウダー (乳、大豆、りんご) *チキンブイヨン (小麦、大豆、鶏肉) *香辛料 *脱脂粉乳 *ぶどう糖 *カラメル *L-グルタミン酸ナトリウム *5'-リボヌクレオチド二ナトリウム *DL-リンゴ酸 *香料	
*ビーフシチューフレーク	5.00
*食用油脂(バーム油、 牛脂、なたね油、大豆油) *小麦粉 *さとう *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*トマトパウダー *ソテー・ド・オニオン *バナナ *フォン・ド・ボーソース(牛肉) *チキンブイヨン (小麦、さけ、大豆、鶏肉、豚肉) *脱脂粉乳 *香辛料 *ソースパウダー (乳、大豆、りんご) *ぶどう糖 *カラメル *L-グルタミン酸ナトリウム *5'-リボヌクレオチド二ナトリウム *コハク酸二ナトリウム *シヨ糖脂肪酸エステル *DL-りんご酸 *香料	
*サラダ油	0.30
*食用なたね油 *シリコーン	
*有塩バター	1.00
*生乳 *食塩	
*さとう	0.10
*ダイストマト	5.00
【コーンフライ】	
*コーンフライ40g	40.00
*とうもろこし *パン粉(小麦、大豆) *生乳 *小麦粉 *植物油脂(なたね) *さとう *全粉乳 *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (卵、えび、かに、あわび、イカ、 オレンジ、牛肉、さけ、豚肉、 鶏肉、バナナ、桃、やまいも、 りんご、ゼラチン、ごま)	
*揚げ油	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

2019年5月14日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【さつま汁】	
*さつまいも	40.00
*にんじん	15.00
*つきこんにやく	20.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*絹ごし豆腐	30.00
*大豆	
*玉ねぎ	20.00
*長ねぎ	9.50
*若鶏むねスライス	15.00
*道産無添加味噌白	9.00
*大豆	
*米	
*食塩	
*味パック	5.00
*いわし	
*あじ	
*かつお	
*さば	
*昆布	
*しいたけ	
【さば味噌煮】	
*さばの味噌煮	50.00
*さば	
*でん粉	
*調味料	
味噌(大豆)	
さとう	
発酵調味料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【やさしいふりかけ のりかつお】	
*やさしいふりかけ のりかつお	1.30
*かつお削り節	
*さとう	
*みりん	
*食塩	
*青のり	
*黒のり	
*酵母エキス	
*たん白加水分解物	
*加工でん粉	
*酸化防止剤(ビタミンE)	
*コンタミネーション有 (えび、かに)	

アレルギー表

小学校・本献立

2019年5月15日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【糖蜜パン】	
*コッペパン 5 7	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 *鶏卵 *コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)	
*三温糖・パン加工用	10.00
【牛乳】	
*牛乳 2 0 0	206.00
【ABCスープ】	
*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	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	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	0.02
*天日塩 *粗製海水塩化マグネシウム (にがり) *塩化マグネシウム	
*ベーコンスライス	10.00
*豚ばら肉 *還元水あめ *乾燥卵白 *食塩 *さとう *粉末状大豆たん白 *トリポリリン酸Na	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酸性ピロリン酸Na *L-グルタミン酸Na *カゼインNa(乳) *L-アスコルビン酸Na *亜硝酸Na *コチニール色素	
*ホールコーン	5.00
*とうもろこし *食塩	
*おろししょうが	0.20
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*スープストック(無塩)	1.50
*ボークエキス *香味オイル(動物油脂、野菜) *チキンエキス *酵母エキス *たん白加水分解物 *かつおエキス *調味料(核酸等) *酸化防止剤(ビタミンE) *(原材料に 豚肉、鶏肉、ゼラチンを含む)	
*おろしにんにく	0.15
*チキンコンソメ ベースタイプ	2.80
*乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン *チキンファット(乳、鶏肉) *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス(鶏肉) *食用油脂 *酵母エキス	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*しょうゆ(小麦、大豆) *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 *にんじん	
*こしょう	0.10
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
【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 *野菜パン粉(小麦、乳成分、大豆) *小麦粉 *乾燥マッシュポテト *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	
*揚げ油	6.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【サツラケプリン】	
*プリン	68.00
*牛乳 *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *さとう *乳等を主要原料とする食品 *クリーム(乳) *加糖脱脂練乳 *デキストリン	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩 *香料 *カロチン色素 *乳化剤 *全糖ぶどう糖 *粉末水あめ *ゲル化剤(ゼラチン) *カラメル	

アレルギー表

小学校・本献立

2019年5月16日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【麻婆豆腐】	
*木綿豆腐	144.00
*大豆	
*豚挽肉	30.00
*にら	3.00
*長ねぎ	9.50
*おろししょうが	1.20
*しょうが	
*酸化防止剤(VC)	
*pH調整剤	
*おろしにんにく	1.20
*道産無添加味噌白	2.75
*大豆	
*米	
*食塩	
*丸大豆しょうゆ	6.05
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*テンメンジャン	1.65
*味噌(大豆)	
*さとう	
*カラメル色素	
*酒精	
*清酒	4.95
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*オイスターソース	2.42
*魚介エキス	
*さとう	
*かき	
*酵母エキス	
*調味料(アミノ酸等)	
*増粘剤(加工でん粉)	
*酒精	
*さとう	0.33
*でん粉	4.00
*豆板醤	0.40
*とうがらし	
*そら豆	
*食塩	
*酵母エキス	
*酸味料	
*増粘剤(キサンタンガム)	
*清湯スープ	2.42
*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)	
*サラダ油	0.20
*食用なたね油	
*シリコーン	
*大豆ミート(ミンチ)	5.00
*脱脂大豆	
*コンタミネーション有 (小麦)	
【えびしゅうまい(2個)】	
*無添加えびしゅうまい	18.00
*えび	
*玉ねぎ	
*たら	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食用精製加工油脂	
*パン粉(小麦)	
*でん粉	
*デキストリン	
*調味料	
さとう	
食塩	
ほたてエキス	
還元水あめ	
えびエキス	
たん白加水分解物(小麦)	
酵母エキス	
香辛料	
*ピロリン酸鉄	
*小麦粉	
*コンタミネーション有 (卵、乳、かに)	
*無添加えびしゅうまい	18.00
*えび	
*玉ねぎ	
*たら	
*食用精製加工油脂	
*パン粉(小麦)	
*でん粉	
*デキストリン	
*調味料	
さとう	
食塩	
ほたてエキス	
還元水あめ	
えびエキス	
たん白加水分解物(小麦)	
酵母エキス	
香辛料	
*ピロリン酸鉄	
*小麦粉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (卵、乳、かに)	

アレルギー表

小学校・本献立

2019年5月17日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【キャベツと豚肉の味噌炒め】	
*豚ももスライス	40.00
*キャベツ	45.00
*絹厚揚げ	20.00
*豆乳(大豆) *植物油 なたね、とうもろこし *安定剤 ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉 (タピオカでん粉) *結着剤 トランスグルタミナーゼ製剤 *豆腐用凝固剤 塩化マグネシウム	
*玉ねぎ	25.00
*にんじん	5.00
*ピーマン	10.00
*おろししょうが	0.50
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*おろしにんにく	0.50
*さとう	1.50
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*清酒	2.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*赤味噌	4.00
*大豆 *米 *食塩 *酒精	
*テンメンジャン	2.00
*味噌(大豆) *さとう *カラメル色素 *酒精	
*豆板醤	0.10
*とうがらし *そら豆 *食塩 *酵母エキス *酸味料 *増粘剤(キサンタンガム)	
*道産無添加味噌白	3.80
*大豆 *米 *食塩	
*丸大豆しょうゆ	1.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
【豆腐ひじきハンバーグ】	
*豆腐ひじきハンバーグ	50.00
*鶏肉 *豆腐(大豆) *豚脂 *玉ねぎ *パン粉(小麦、大豆) *にんじん *豚肉 *ひじき	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*でん粉(タピオカ) *さとう *食塩 *香辛料 *コンタミネーション有 (卵、乳、牛肉、ごま、やまいも)	

アレルギー表

小学校・本献立

2019年5月20日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【五目豆煮】	
*若鶏ももダイス	35.00
*絹厚揚げ	40.00
*豆乳(大豆) *植物油脂 なたね、とうもろこし *安定剤 ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉 (タピオカでん粉) *結着剤 トランスグルタミナーゼ製剤 *豆腐用凝固剤 塩化マグネシウム	
*にんじん	25.00
*乱切ごぼう	20.00
*こんにやく	40.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*水煮大豆 冷凍	4.00
*枝豆	4.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*たけのこ乱切り水煮	18.00
*たけのこ *クエン酸	
*なると450	6.00
*魚肉 *でん粉(ばれいしょ) *さとう *食塩 *加工でん粉(小麦、タピオカ)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸) *酒精製剤 *炭酸Ca製剤 *pH調整剤製剤 *着色料製剤	
*三温糖	3.30
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*丸大豆しょうゆ	7.90
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*本みりん	1.30
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*清酒	1.30
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
【味付きジャンボ肉団子(2個)】	
*ふっくらジャンボ肉団子	30.00
*鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *豚脂 *粒状植物性たん白(大豆) *パン粉(小麦) *粉末状植物性たん白(大豆) *さとう *しょうゆ(小麦、大豆) *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*チキンエキス (鶏肉、豚肉、大豆、ごま) *加工でん粉 *カラメル色素 *調味料(アミノ酸) *醸造酢(小麦) *ごま油 *オイスターソース(大豆) *ポークエキス(豚肉) *着色料(カラメル、モナスカス) *パーム油 *コンタミネーション有 (卵、乳、えび、かに)	
*ふっくらジャンボ肉団子	30.00
*鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *豚脂 *粒状植物性たん白(大豆) *パン粉(小麦) *粉末状植物性たん白(大豆) *さとう *しょうゆ(小麦、大豆) *食塩 *チキンエキス (鶏肉、豚肉、大豆、ごま) *加工でん粉 *カラメル色素 *調味料(アミノ酸) *醸造酢(小麦) *ごま油 *オイスターソース(大豆) *ポークエキス(豚肉) *着色料(カラメル、モナスカス) *パーム油	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (卵、乳、えび、かに)	

アレルギー表

小学校・本献立

2019年5月21日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【コッペパン】	
*コッペパン 5 7	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 *鶏卵 *コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)	
【牛乳】	
*牛乳 2 0 0	206.00
【洋風すいとん】	
*かぼちゃもち	40.00
*かぼちゃ *じゃがいも *でん粉(じゃがいも由来) *さとう *食塩 *加工でん粉	
*ベーコンスライス	5.00
*豚ばら肉 *還元水あめ *乾燥卵白 *食塩 *さとう *粉末状大豆たん白 *トリポリリン酸Na *酸性ピロリン酸Na *L-グルタミン酸Na *カゼインNa(乳) *L-アスコルビン酸Na *亜硝酸Na *コチニール色素	
*若鶏ももダイス	15.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ	25.00
*にんじん	15.00
*枝豆	5.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*ぶなしめじ	6.00
*ホールコーン	15.00
*とうもろこし *食塩	
*調理用牛乳 1 0 k g 入り	46.00
*とろけるクリームシチューフレーク	8.00
*食用油脂 (パーム油、なたね油、大豆油) *小麦粉 *でん粉 *ミルクパウダー(乳) *食塩 *野菜パウダー (白菜、キャベツ、玉ねぎ) *さとう *ポークエキスパウダー(豚肉) *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 *シヨ糖脂肪酸エステル *香料 *にんじんカロテン	
*スープストック(無塩)	1.30
*ポークエキス *香味オイル(動物油脂、野菜) *チキンエキス *酵母エキス *たん白加水分解物 *かつおエキス *調味料(核酸等) *酸化防止剤(ビタミンE)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*(原材料に 豚肉、鶏肉、ゼラチンを含む)	
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.50
*乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン *チキンファット(乳、鶏肉) *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス(鶏肉) *食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ(小麦、大豆) *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 *にんじん	
*天日塩	0.01
*天日塩 *粗製海水塩化マグネシウム (にがり) *塩化マグネシウム	
*脱脂粉乳	5.00
*生乳	
【チキンナゲット(2個)】	
*鉄腕チキンナゲット	20.00
*鶏肉 *粒状植物性たん白(大豆) *パン粉(小麦、大豆) *でん粉(小麦) *乾燥おから(大豆)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*さとう *食塩 *たんぱく加水分解物(大豆) *香辛料(大豆) *小麦粉 *コーンフラワー *米粉 *ぶどう糖 *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *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 *クラッカー粉(小麦) *着色料(カロチノイド、紅麹)	
*鉄腕チキンナゲット	20.00
*鶏肉 *粒状植物性たん白(大豆) *パン粉(小麦、大豆) *でん粉(小麦) *乾燥おから(大豆) *さとう *食塩 *たんぱく加水分解物(大豆) *香辛料(大豆) *小麦粉 *コーンフラワー *米粉 *ぶどう糖 *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *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	

アレルギー表

小学校・本献立

2019年5月21日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【洋風すいとん】	
*重曹 *ピロリン酸第二鉄 *クラッカー粉(小麦) *着色料(カロチノイド、紅麹)	
*揚げ油	2.40
*食用なたね油 *シリコーン	
【ブルーベリージャム】	
*せらいプラスブルーベリージャム15g	15.00
*食物繊維(ポリデキストロース) *ブルーベリー *さとう *ゲル化剤(ペクチン) *酸味料 *香料	

アレルギ-表

小学校・本献立

2019年5月22日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【竹の子ごはん】	
*ごはん80	80.00
*筍ごはんの素	22.86
*たけのこ *しょうゆ(小麦、大豆) *鶏肉 *油揚げ(大豆) *食塩 *醸造調味料 *食用植物油脂 *さとう *かつお節エキス *たん白加水分解物(小麦) *酵母エキス *昆布エキス *ポークエキス(大豆、豚肉)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【豚汁】	
*豚ももスライス	25.00
*にんじん	10.00
*玉ねぎ	10.00
*じゃがいも	20.00
*絹ごし豆腐	20.00
*大豆	
*だいこん	15.00
*こんにゃく	10.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*長ねぎ	10.00
*ささがきごぼう	5.00
*サラダ油	0.10
*食用なたね油 *シリコーン	
*おろししょうが	1.00
*しょうが	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*味パック	5.00
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ	
*道産無添加味噌白	8.00
*大豆 *米 *食塩	
【さんまうまか煮】	
*さんまうまか煮	25.00
*さんま *上白糖 *薄口しょうゆ(大豆、小麦) *濃口しょうゆ(大豆、小麦) *本みりん *食塩	

アレルギー表

小学校・本献立

2019年5月23日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【スパゲティミートソース】	
*160gスパゲティ	160.00
*小麦粉 *コンタミネーション有 (卵、そば)	
*牛挽肉	20.00
*豚挽肉	25.00
*にんじん	25.00
*オニオンダイス	30.00
*玉ねぎ	
*国産しいたけみじん切り	4.00
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *クエン酸	
*ソニオン30	5.50
*玉ねぎ *サラダ油(大豆、なたね) *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、えび、かに、 牛肉、さけ、鶏肉、豚肉)	
*おろしにんにく	1.20
*乾燥パセリ	0.10
*薄力粉	3.10
*こしょう白あらびき	0.03
*ホワイトペッパー	
*ダイストマト	5.00
*トマトピューレ	12.50
*トマトペースト *コンタミネーション有 (小麦、乳、牛肉、大豆、豚肉 さば、りんご、ゼラチン)	
*トマトジュース	55.00
*トマト *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、オレンジ、 キウイフルーツ、大豆、鶏肉、 豚肉、ごま、もも、りんご、 ゼラチン、バナナ)	
*中濃ソース	5.50
*トマト *玉ねぎ *デーツ *にんじん *にんにく *醸造酢 *さとう *ぶどう糖 *食塩 *コーンスターチ *香辛料 *昆布 *コンタミネーション有 (小麦、乳、牛肉、大豆、 鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン)	
*トマトケチャップ	18.50
*トマトペースト *果糖ぶどう糖液糖 *さとう液糖 *高酸度ピネガー *食塩 *オニオンエキス *香辛料	
*ワイン赤	2.20
*米発酵調味料 *ワイン *ぶどう糖 *アルコール *食塩 *果実色素	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*香料 *酸味料 *酸化防止剤(亜硫酸塩)	
*スープストック(無塩)	0.80
*ポークエキス *香味オイル(動物油脂、野菜) *チキンエキス *酵母エキス *たん白加水分解物 *かつおエキス *調味料(核酸等) *酸化防止剤(ビタミンE) *(原材料に 豚肉、鶏肉、ゼラチンを含む)	
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.30
*乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン *チキンファット(乳、鶏肉) *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス(鶏肉) *食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ(小麦、大豆) *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 *にんじん	
*大豆ミート(ミンチ)	5.00
*脱脂大豆	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (小麦)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【かにクリーミーフライ】	
*かにクリーミーフライ	35.00
*小麦粉 *パン粉(小麦、乳、大豆) *牛乳 *植物油脂 *脱脂濃縮乳 *かに *さとう *粉末卵白 *でん粉 *ファットスプレッド(大豆) *乳等を主原料とする食品 *ゼラチン *食塩 *繊維状植物性たん白(小麦) *かにエキス *ブイヨン(鶏肉、大豆、小麦) *香辛料 *えびエキス *調味料(アミノ酸等) *乳化剤 *香料(乳) *カゼインNa(乳) *紅麹色素 *酸味料 *香辛料抽出物 *カロチノイド色素	
*揚げ油	3.00
*食用なたね油 *シリコーン	

アレルギー表

小学校・本献立

2019年5月24日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【チキンカレー】	
*ごはん80	80.00
*じゃがいも	35.00
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	20.00
*若鶏ももダイス	30.00
*調理用牛乳10kg入り	28.00
*ソニオン30	10.00
*玉ねぎ *サラダ油(大豆、なたね) *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、えび、かに、 牛肉、さけ、鶏肉、豚肉)	
*ディナーカレーフレーク	6.00
*小麦粉 *食用油脂(豚脂、牛脂) *カレー粉 *食塩 *さとう *バナナ *ソテー・ド・オニオン *乳糖 *フォン・ド・ボーソース *ソースパウダー *香辛料 *脱脂粉乳 *ぶどう糖 *カラメルI *L-グルタミン酸ナトリウム *5-ヌクレオチドニナトリウム *DL-リンゴ酸 *(原材料に大豆を含む)	
*アレルギーフリーカレーフレークN	7.00
*でん粉 *食用油脂(パーム油、なたね油) *さとう	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*カレー粉 *オニオンパウダー *酵母エキス *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 *シヨ糖脂肪酸エステル *クエン酸 *香料 *食塩	
*アップルソース	2.20
*りんご *ビタミンC	
*ウスターソース	2.20
*トマト *玉ねぎ *にんじん *にんにく *マッシュルーム *醸造酢(とうもろこし) *さとう(てんさい) *ぶどう糖 (ばれいしょ、とうもろこし) *食塩 *香辛料 *昆布 *コンタミネーション有 (小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉、 豚肉、りんご、ゼラチン)	
*おろしにんにく	1.40
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*トマトケチャップ	3.20
*トマトペースト *果糖ぶどう糖液糖 *さとう液糖 *高酸度ピネガー *食塩 *オニオンエキス *香辛料	
*バーモントフレーク	6.00
*小麦粉 *豚脂 *さとう *食塩 *カレーパウダー *でん粉 *オニオンパウダー(大豆) *脱脂粉乳 *トマトパウダー *チーズ(乳) *バナナペースト *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *はちみつ *ミルクカルシウム(乳) *脱脂大豆 *小麦発酵調味料 *粉末ソース(小麦、大豆) *粉乳小麦粉ルウ *ココア *バターミルクパウダー(乳) *昆布エキス *りんごペースト *ガーリックパウダー(大豆) *酵母エキス *ポークエキス(豚肉、小麦、大豆) *香辛料 *ブラウナルウ(小麦)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*トマト調味料 *加工でん粉 *着色料(カラメル、パプリカ色素) *乳化剤(大豆) *調味料(核酸等) *酸味料 *香料(乳) *香辛料抽出物	
*デミグラスソース	12.00
*トマト *小麦粉 *牛肉 *ビーフエキス(小麦、大豆、牛肉) *ロード(豚肉) *コーンスターチ *フライドオニオン(大豆) *食塩 *たん白加水分解物(小麦、大豆) *香辛料 *デキストリン *ぶどう糖 *カラメル色素 *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(加工でん粉) *コンタミネーション有 (卵、乳、えび、かに、イカ、 オレンジ、さけ、さば、鶏肉、 ごま、まつたけ、桃、 りんご、ゼラチン、バナナ)	
*スープストック(無塩)	2.00
*ポークエキス *香味オイル(動物油脂、野菜) *チキンエキス *酵母エキス *たん白加水分解物 *かつおエキス	

アレルギー表

小学校・本献立

2019年5月24日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【チキンカレー】	
*調味料(核酸等) *酸化防止剤(ビタミンE) *(原材料に 豚肉、鶏肉、ゼラチンを含む)	
*脱脂粉乳	5.00
*生乳	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【洋なし缶】	
*洋梨缶	43.00
*洋なし *さとう *クエン酸 *塩化カルシウム *コンタミネーション有 (桃)	

アレルギー表

小学校・本献立

2019年5月27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
*小麦粉 *食塩 *イースト *脱脂粉乳 *さとう *ショートニング *鶏卵 *コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)	
*ココア(パン加工用)	10.00
*さとう *脱脂粉乳 *ココアパウダー *水あめ *植物油脂 *食塩 *PH調整剤 *香料 *乳化剤 *カゼイン(乳)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【ポトフ】	
*ベーコンスライス	11.00
*豚ばら肉 *還元水あめ *乾燥卵白 *食塩 *さとう *粉末状大豆たん白 *トリポリリン酸Na *酸性ピロリン酸Na *L-グルタミン酸Na *カゼインNa(乳)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*L-アスコルビン酸Na *亜硝酸Na *コチニール色素	
*ポークウインナースキンレス	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 キャラウエー	
*キャベツ	22.00
*だいこん	25.00
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	10.00
*ミニブロッコリー	5.50
*ぶなしめじ	5.50
*ブイヨン	0.34
*乳糖 *食塩 *デキストリン *チキンエキス(鶏肉) *ゼラチン *チキンファット(鶏肉) *食用油脂 *オニオンパウダー *酵母エキス *野菜エキス *香辛料(小麦) *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *調味料(アミノ酸等) *酸味料 *酵母エキス発酵調味料 *果糖 *カラメル色素 *香辛料抽出物	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*こしょう	0.08
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*ホールコーン	5.50
*とうもろこし *食塩	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.80
*乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン *チキンファット(乳、鶏肉) *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス(鶏肉) *食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ(小麦、大豆) *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 *にんじん	
*スープストック(無塩)	2.20
*ポークエキス *香味オイル(動物油脂、野菜) *チキンエキス *酵母エキス *たん白加水分解物 *かつおエキス *調味料(核酸等) *酸化防止剤(ビタミンE) *(原材料に 豚肉、鶏肉、ゼラチンを含む)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ワイン白	1.10
*米発酵調味料 *ワイン *ぶどう糖 *アルコール *食塩 *香料 *酸味料 *酸化防止剤(亜硫酸塩)	
【カマンベールチーズコロッケ】	
*カマンベールチーズコロッケ	50.00
*じゃがいも *チーズフード(乳、卵、大豆) *さとう *乳等を主要原料とする食品 *たんぱく加工品(卵) *食塩 *香辛料 *パン粉(小麦) *でん粉 *脱脂大豆粉 *コーンフラワー *小麦粉 *食物繊維 *大豆繊維 *動物性たん白(豚肉、卵) *植物性たん白(小麦) *加工でん粉 *増粘剤(キサンタン) *コンタミネーション有 (えび、かに)	
*揚げ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	

アレルギー表

小学校・本献立

2019年5月28日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【肉じゃが】	
*じゃがいも	60.00
*豚ももスライス	30.00
*玉ねぎ	40.00
*おろししょうが	0.50
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*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
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*三温糖	2.00
*本みりん	2.00
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
【いわしの梅煮】	
*いわしの梅煮	32.00
*いわし *水あめ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*でん粉 *梅肉ペースト *かつお削りぶし *調味料 さとう しょうゆ(小麦、大豆) 梅酢 発酵調味料 昆布だし 増粘剤 *着色料	

アレルギー表

小学校・本献立

2019年5月29日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【コッペパン】	
*コッペパン 5 7	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 *鶏卵 *コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)	
【牛乳】	
*牛乳 2 0 0	206.00
【春野菜のシチュー】	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	27.00
*アスパラ カット	9.00
*キャベツ	9.00
*グリーンピース	3.00
*玉ねぎ	18.00
*にんじん	10.00
*スイートコーン缶詰クリーム	9.00
*とうもろこし *食塩	
*ホールコーン	4.50
*とうもろこし *食塩	
*若鶏ももダイス	23.00
*調理用牛乳 1 0 k g 入り	30.00
*コーンクリーム	5.00
*スイートコーン *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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *粉末加工油脂(乳、大豆) *ポークエキスパウダー(豚肉) *オニオンエキスパウダー *たん白加水分解物(小麦) *酵母エキスパウダー *チキンパウダー(鶏肉) *チキンエキスパウダー(鶏肉) *魚醤パウダー *香辛料 *はくさいエキスパウダー *増粘剤(グアーガム) *香料	
*こしょう	0.07
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*スープストック粉末	0.07
*食塩 *さとう *ぶどう糖 *豚脂 *コーンスターチ *ばれいしょでん粉 *粉末動物油脂(豚肉) *たん白加水分解物 (大豆、ゼラチン) *乳酸発酵酵母エキスパウダー *乳酸発酵トマトエキスパウダー *デキストリン *かつおエキスパウダー *酵母エキスパウダー	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*香辛料 *調味料(アミノ酸等) *酸味料	
*ベシヤメルソース	2.70
*小麦粉 *豚脂(アレルギー含まず) *無塩バター(乳) *加工でん粉 *酸化防止剤(VE) *香料 *(原材料の一部に大豆を含む)	
*有塩バター	1.35
*生乳 *食塩	
*とろけるクリームシチューフレーク	2.70
*食用油脂 (パーム油、なたね油、大豆油) *小麦粉 *でん粉 *ミルクパウダー(乳) *食塩 *野菜パウダー (白菜、キャベツ、玉ねぎ) *さとう *ポークエキスパウダー(豚肉) *L-グルタミン酸ナトリウム *5'-リボヌクレオチド二ナトリウム *ショ糖脂肪酸エステル *香料 *にんじんカロテン	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.30
*乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン *チキンファット(乳、鶏肉)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス(鶏肉) *食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ(小麦、大豆) *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 *にんじん	
*脱脂粉乳	5.00
*生乳	
【クリスマススピーフライドチキン】	
*クリスマスチキン	30.00
*鶏肉 *還元水あめ *しょうゆ(小麦、大豆) *食塩 *おろしにんにく *たん白加水分解物(大豆) *香辛料(大豆) *小麦粉 *でん粉 *糖類(ぶどう糖、さとう) *デキストリン *大豆粉 *植物油脂(パーム油、なたね油) *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *加工でん粉 *重曹 *酸味料	
*揚げ油	3.00
*食用なたね油 *シリコーン	

アレルギー表

小学校・本献立

2019年5月29日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【いちごジャム】	
*せんいプラスジャムいちご *食物繊維(ポリデキストロース) *いちご *さとう *ゲル化剤(ペクチン) *酸味料 *香料	15.00

アレルギー表

小学校・本献立

2019年5月30日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【麦ごはん】	
*麦	7.00
*大麦	
*ごはん70	70.00
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【いもだんご汁】	
*いももち	40.00
*じゃがいも	
*でん粉	
*さとう	
*食塩	
*加工でん粉	
*ささがきごぼう	8.00
*にんじん	8.00
*長ねぎ	10.00
*冷凍豆腐 鉄分強化	20.00
*豆乳(大豆)	
*でん粉	
*加工でん粉	
*サンアクティブFe-12	
*塩化マグネシウム(にがり)	
*若鶏むねスライス	20.00
*道産無添加味噌白	8.00
*大豆	
*米	
*食塩	
*かつおエキス	2.50
*かつおエキス	
*食塩	
*還元でん粉糖化物	
*魚醤(魚介類)	
*酵母エキス	
*かつお節エキス	
*煮干エキス	
*昆布エキス	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酒精	
*コンタミネーション有 (小麦、えび、かに、イカ、 牛肉、さけ、さば、大豆、 鶏肉、豚肉、ゼラチン)	
【ジンギスカン】	
*ジンギスカン用ラム	33.00
*ラム肉	
*玉ねぎ	40.00
*もやし	40.00
*ピーマン	10.00
*にんじん	10.00
*ジンギスカンのタレ中甘口	5.00
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*水あめ	
*さとう混合ぶどう糖果糖液	
*さとう	
*りんごピューレ	
*食塩	
*米発酵調味料	
*玉ねぎペースト	
*にんにくペースト	
*ワイン	
*桃ピューレ	
*酵母エキス(小麦、大豆)	
*しょうがペースト	
*昆布エキス	
*とうがらし	
*こしょう	
*調味料(アミノ酸等)	
*増粘多糖類	
*酸味料	
*保存料(ソルビン酸K)	

アレルギー表

小学校・本献立

2019年5月31日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【根菜のコロコロ煮】	
*若鶏ももダイス	30.00
*にんじん	20.00
*乱切ごぼう	20.00
*だいこん	25.00
*れんこん水煮 イチョウ	10.00
*れんこん *酸化防止剤(ビタミンC)	
*たけのこ乱切り水煮	17.00
*たけのこ *クエン酸	
*こんにやく	25.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*だいず・ゆで・冷凍(国産・五訂)	3.00
*枝豆	5.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*なると450	5.00
*魚肉 *でん粉(ばれいしょ) *さとう *食塩 *加工でん粉(小麦、タピオカ) *調味料(アミノ酸) *酒精製剤 *炭酸Ca製剤 *pH調整剤製剤 *着色料製剤	
*さとう	2.50

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*丸大豆しょうゆ	6.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*本みりん	1.00
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*清酒	1.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
【春巻き】	
*パリパリ春巻き35	35.00
*たけのこ *にんじん *キャベツ *植物油脂(大豆、ごま) *玉ねぎ *粒状植物性たん白(大豆) *はるさめ *豚肉 *しょうゆ(小麦、大豆) *小麦粉 *ショートニング(大豆) *豚脂 *しいたけ *きくらげ *さとう *でん粉 *食塩 *ポークブイヨン(豚肉) *オイスターソース	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*魚介エキス *XO醤(えび、小麦、大豆、 鶏肉、豚肉) *香辛料 *水あめ *グルテン(小麦) *加工でん粉 *ソルビトール *セルロース *調味料(アミノ酸等) *乳化剤 *増粘剤(キサンタンガム)	
*揚げ油	3.00
*食用なたね油 *シリコーン	