

アレルギ－表

小学校・本献立

令和1年7月1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
【味噌バター肉じゃが】	
*じゃがいも	65.00
*にんじん	10.00
*玉ねぎ	40.00
*長ねぎ	7.00
*豚ももスライス	35.00
*道産無添加味噌白	3.00
*大豆 *米 *食塩	
*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	0.50
*食用なたね油 *シリコーン	
*バター	1.50
*生乳 *食塩	
*さとう	3.00
*丸大豆しょうゆ	5.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*かつおエキス	1.50
*かつおエキス *食塩 *還元でん粉糖化物	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *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)	
*グリーンピース	3.00
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
【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
令和1年7月2日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【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%)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【ミネストローネ】	
*にんじん	8.00
*セロリ	3.00
*玉ねぎ	20.00
*ダイストマト	15.00
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	30.00
*さやいんげん	7.00
*いんげん	
*ベーコンスライス	12.00
*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	
*だいこん	15.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.00
*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	
*おろしにんにく	0.60
*ブイヨン	0.50
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*香辛料抽出物	
*乾燥パセリ	0.20
*ワイン白	0.80
*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)	
*マカロニシェル	2.00
*小麦	
*こしょう	0.03
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*サラダ油	0.80
*食用なたね油 *シリコーン	
*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)	
【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(乳) *粉末状植物性たん白(大豆)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*植物油脂(大豆) *トマトケチャップ *さとう *チーズ風味調味料(乳) *食塩 *パン粉(小麦、乳、大豆) *小麦粉 *大豆粉 *植物油脂 *乳糖 *全卵粉 *品質改良剤 *ポリリン酸Na *ピロリン酸Na *グリセリン脂肪酸エステル *でん粉	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【せんいプラスりんごジャム】	
*せんいプラスジャムりんご	15.00
*食物繊維(ポリデキストロース) *りんご *糖類(さとう) *糖類(水あめ) *ゲル化剤(ペクチン) *酸味料 *香料	

アレルギ－表

小学校・本献立
令和1年7月3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
【ドライカレー】	
*豚挽肉	85.00
*オニオンダイス	30.00
*玉ねぎ	
*にんじん	15.00
*グリーンピース	5.00
*天日塩	0.20
*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	5.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	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 *フェヌグリーク *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 *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)	
*ソテーオニオン	15.00
*玉ねぎ *サラダ油 大豆油 なたね油	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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) *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
【黄桃缶】	
*黄桃缶	53.00
*黄桃 *さとう *クエン酸	

アレルギー表

小学校・本献立
令和1年7月4日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【じゃじゃ麺】	
*豚挽肉	60.00
*うどん160g	160.00
*小麦粉 *食塩 *加工でん粉 *pH調整剤(小麦) *コンタミネーション有 (卵、そば、大豆)	
*たけのこ水煮(千切)	35.00
*にんじん	25.00
*長ねぎ	9.50
*おろししょうが	1.00
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*おろしにんにく	1.50
*オイスターソース	1.50
*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	
*八丁味噌(500g)	5.00
*大豆 *食塩	
*道産無添加味噌白	7.00
*大豆 *米 *食塩	
*清酒	6.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*乳酸	
*でん粉	4.50
*北京味噌ラーメンスープ	1.30
*味噌(大豆) *がらスープ(豚肉) *野菜 (しょうが、玉ねぎ、にんにく) *しょうゆ(小麦、大豆) *食用油脂(豚脂、大豆油、ごま油) *食塩 *りんご *ポークエキス (ポークストック、動物油脂、 食塩、VE) *糖類(さとう、ぶどう糖果糖液糖) *香辛料 *ごま *調味料(アミノ酸等)	
*さとう	2.00
*サラダ油	0.80
*食用なたね油 *シリコーン	
*テンメンジャン	2.00
*味噌(大豆) *さとう *カラメル色素 *酒精	
*丸大豆しょうゆ	1.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*豆プラスミンチ	1.25
*脱脂大豆 *植物油脂	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【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	

アレルギー表

小学校・本献立
令和1年7月5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
【七夕汁】	
*ライスパスタ	10.00
*精米	
*玄米	
*若鶏むねスライス	10.00
*にんじん	8.00
*ささがきごぼう	8.00
*油揚げ	5.00
*大豆	
*油	
*コンタミネーション有 (ごま)	
*オクラ・小口切り	3.00
*かまぼこ短冊	8.00
*魚肉	
*でん粉(小麦)	
*植物油(大豆)	
*食塩	
*発酵調味液	
*さとう	
*卵白	
*植物たん白(大豆)	
*風味調味料	
*加工でん粉(タピオカ)	
*調味料製剤	
*炭酸Ca	
*着色料製剤	
*ソルビトール	
*離型剤	
*酵素製剤	
*長ねぎ	10.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*本みりん	4.00
*もち米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*糖類	
*丸大豆しょうゆ	5.00
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*白しょうゆ	6.50
*食塩	
*脱脂加工大豆	
*小麦	
*ぶどう糖(コーンスターチ、 ばれいしょでん粉、甘藷でん粉)	
*アルコール	
*調味料(アミノ酸)	
*酸味料	
*鶏がらスープ	1.00
*鶏骨	
*酵母エキス	
【星のハンバーグ】	
*プチ星のハンバーグ40	40.00
*鶏肉	
*植物性たん白(大豆)	
*玉ねぎ	
*豚肉	
*豚脂	
*でん粉	
*乾燥マッシュポテト	
*ワイン	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*調味料	
さとう	
トマトケチャップ	
食塩	
香辛料	
酵母エキス	
炭酸Ca	
着色料	
焼成Ca	
ピロリン酸鉄	
*コンタミネーション有 (小麦、卵、乳)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油	
*シリコン	
【七夕ゼリー】	
*七夕お星さま三色ゼリー2019	40.00
*なつみかん果汁(還元)	
*水あめ	
*果糖ぶどう糖液糖	
*ぶどう糖	
*デキストリン	
*さとう	
*果糖	
*豆乳加工食品(大豆)	
*メロン果汁	
*寒天	
*ゲル化剤	
*乳酸Ca	
*酸味料	
*香料	
*加工でん粉	
*着色料	
*クエン酸鉄Na	
*乳化剤	
*ビタミンC	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*PH調節剤	
*セルロース	
*塩化マグネシウム	
*コンタミネーション有 (小麦、卵、乳)	
【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	

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年7月8日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【バーガーパン】	
*バーガーパン70	70.00
*小麦粉 *生イースト *さとう *食塩 *脱脂粉乳 *液卵 *無塩マーガリン	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【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
*とうもろこし *食塩	
*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	
*調理用牛乳10kg入り	75.00
*生クリーム	5.00
*植物油脂(パーム核油、 パーム油、ひまわり油、シア脂) *バターオイル(乳)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*脱脂濃縮乳 *卵黄 *乳化剤(大豆) *香料(乳、大豆) *安定剤(加工でん粉) *pH調整剤 *メタリン酸Na *増粘多糖類	
*コーンクリーム	15.00
*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 *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	
*ベシャメルソース	2.00
*小麦粉 *豚脂(アレルギー含まず)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*スープストック(無塩)	2.50
*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)	
*バター	1.00
*生乳 *食塩	
*コーンペースト	30.00
*野菜ベース	10.00
*玉ねぎ *ばれいしょ *バター(乳) *コンタミネーション有 (小麦、卵、えび、かに、 牛肉、大豆、鶏肉、豚肉)	
*乾燥パセリ	0.10
*こしょう	0.10
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
【キャベツメンチカツ】	
*キャベツメンチカツ	40.00
*キャベツ *鶏肉	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*植物性たん白(大豆) *豚脂 *ポークオイル(豚肉) *パン粉(乳、小麦、大豆) *小麦粉 *コーンフラワー *植物油脂(大豆) *フライミックス粉(卵、小麦) *でん粉 *さとう *食塩 *ポークエキス(豚肉) *しょうゆ(小麦、大豆) *香辛料 *加工でん粉 *アミノ酸 *リン酸塩 *着色料 *焼成Ca *コンタミネーション有 (えび、かに)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	

アレルギ－表

小学校・本献立
令和1年7月9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
【五目きんぴら】	
*豚細切もも	25.00
*さつま揚げ	25.00
*スケトウダラすり身 *イトヨリダイすり身 *ばれいしょでん粉 *なたね油(揚げ油) *食塩 *本みりん *さとう *ぶどう糖	
*しらたき	30.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*さとう	2.00
*ごま いり	1.50
*切りごぼう	35.00
*だいこん	15.00
*にんじん	25.00
*ピーマン	3.00
*ごま油	0.30
*一味とうがらし	0.01
*かつおエキス	1.50
*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)	
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*丸大豆しょうゆ	5.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
【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	

アレルギー表

小学校・本献立
令和1年7月10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 *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	8.50
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【キャベツとベーコンのスープ】	
*キャベツ	36.00
*ポークウインナースキンレス	20.00
*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	
*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 *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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*亜硝酸Na *コチニール色素	
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	15.00
*ソテオニオン	12.00
*玉ねぎ *サラダ油 大豆油 なたね油 *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)	
*乾燥パセリ	0.05
*粒こしょう	0.01
*ブラックペッパー	
*チキンコンソメ ベースタイプ	2.90
*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	
*酢	0.50
*米 *アルコール *酒粕	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩 *コンタミネーション有 (りんご)	
*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 *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)	
*オリーブ油	0.80
【テリヤキチキン】	
*テリヤキチキン	40.00
*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	

アレルギー表

小学校・本献立
令和1年7月11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
【水餃子スープ】	
*水餃子10g	40.00
*キャベツ	
*豚肉	
*鶏肉	
*豚脂	
*ねぎ	
*しょうがペースト	
*植物油脂(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	
*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)	
*にんじん	12.00
*長ねぎ	10.00
*もやし	30.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*こしょう白あらびき	0.03
*ホワイトペッパー	
*たけのこ水煮(千切)	10.00
*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	
*チキンコンソメ ベースタイプ	2.00
*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	
*清酒	1.70
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
*北京しょうゆラーメンスープ	1.50
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
【手羽元やわらか煮】	
*手羽元やわらか煮込み	40.00
*鶏肉	
*しょうゆ(大豆、小麦)	
*さとう	
*みりん	
*還元水あめ	
*増粘剤(加工でん粉)	
*清酒	
【味かつお】	
*味かつおふりかけ	2.50
*ごま	
*削り節(いわし、かつお)	
*さとう	
*食塩	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*みりん	
*粉末水あめ	
*調味料(アミノ酸等)	
*アナトー色素	
*カラメル色素	
*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
令和1年7月12日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【わかめご飯】	
*ごはん70	70.00
*わかめごはんの素	1.20
*わかめ *食塩 *さとう *調味料(アミノ酸等) L-グルタミン酸ナトリウム他 *コンタミネーション有 (えび、かに)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【どさんこ汁】	
*豚ももスライス	25.00
*にんじん	10.00
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	25.00
*玉ねぎ	10.00
*だいこん	15.00
*ホールコーン	7.00
*とうもろこし *食塩	
*長ねぎ	10.00
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*バター	1.00
*生乳 *食塩	
*道産無添加味噌白	7.80
*大豆 *米 *食塩	
*おろししょうが	1.00
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*味パック	5.00
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ	
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
【かぼちゃ挽肉フライ】	
*かぼちゃひき肉フライ40g	40.00
*かぼちゃ *豚肉 *玉ねぎ *豚脂 *植物性たん白(大豆) *パン粉(小麦) *でん粉(大豆) *小麦粉 *植物油脂 *還元水あめ *調味料 さとう しょうゆ(小麦、大豆) 発酵調味料 小麦グルテン酵素分解物 ウスターソース 香辛料 加工でん粉 アミノ酸 乳化剤(大豆) 着色料 *コンタミネーション有 (えび、かに、卵、乳)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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

令和1年7月16日(火)

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
【パンプキンシチュー】	
*玉ねぎ	25.00
*にんじん	10.00
*グリーンピース	3.00
*かぼちゃもち	35.00
*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	
*若鶏むねスライス	15.00

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	
*調理用牛乳10kg入り	35.00
*脱脂粉乳	3.00
*生乳	
*生クリーム	5.00
*植物油脂(パーム核油、 パーム油、ひまわり油、シア脂) *バターオイル(乳) *脱脂濃縮乳 *卵黄 *乳化剤(大豆) *香料(乳、大豆) *安定剤(加工でん粉) *pH調整剤 *メタリン酸Na *増粘多糖類	
*クリームコーン冷凍	10.00
*とうもろこし *脱脂濃縮乳 *コーンスターチ *さとう *食塩	
*ホールコーン	5.00
*とうもろこし *食塩	
*コーンクリーム	8.00
*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	
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*とろけるクリームシチューフレーク	4.00
*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 *ショ糖脂肪酸エステル *香料 *にんじんカロテン	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ベシヤメルソース	4.00
*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)	
*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) *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	
【テリヤキハンバーグ】	
*テリヤキハンバーグ	45.00
*鶏肉 *玉ねぎ *ペースト状植物性たん白 (小麦、大豆) *パン粉(乳、小麦、大豆) *豚脂 *粒状植物性たん白(大豆) *マーガリン *しょうゆ(小麦、大豆)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年7月16日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【テリヤキハンバーグ】	
<ul style="list-style-type: none"> *牛肉エキス(牛肉、大豆) *食塩 *ウスターソース(大豆、りんご) *トマトケチャップ *しょうが *さとう *香辛料(大豆) *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 *チキンエキス(鶏肉) *増粘剤 (加工でん粉、キサンタンガム) 	

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年7月17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
【ピリ辛みそ汁】	
*豚ももスライス	27.00
*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
*じゃがいも	35.00
*だいこん	20.00
*にんじん	8.00
*長ねぎ	8.00
*道産無添加味噌白	7.80
*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	
*バター	0.50
*生乳 *食塩	
*豆板醤	0.20
*とうがらし *そら豆 *食塩 *酵母エキス *酸味料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*増粘剤(キサンタンガム)	
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
【白身魚フライ】	
*白身魚フライ40g	40.00
*ホキ *パン粉(小麦、大豆) *小麦粉 *でん粉 *食塩 *調味料(アミノ酸) *コンタミネーション有 (かに、卵、乳成分)	
*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
令和1年7月18日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【冷麦】	
*ゆで冷麦 160g	160.00
*小麦粉 *食塩 *コンタミネーション有 (卵、大豆、そば)	
*きざみのり	0.50
*乾のり *コンタミネーション有 (えび、かに、小麦、大豆、ごま)	
*天かす1k	5.00
*小麦粉 *なたねサラダ油 *食塩 *ベーキングパウダー *キサンタンガム製剤(大豆) *抽出ビタミンE乳化液製剤(大豆) *膨張剤 *安定剤 *酸化防止剤	
*かまぼこ短冊	5.00
*魚肉 *でん粉(小麦) *植物油(大豆) *食塩 *発酵調味液 *さとう *卵白 *植物たん白(大豆) *風味調味料 *加工でん粉(タピオカ) *調味料製剤 *炭酸Ca *着色料製剤 *ソルビトール *離型剤	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酵素製剤	
*めんつゆストレートN5 5g	55.00
*しょうゆ(小麦、大豆) *さとう *果糖ぶどう糖液糖 *かつおぶし *食塩 *うるめいわしぶし *そうだかつおぶし *いわしかつおぶし *醸造酢 *こんぶエキス *調味料(アミノ酸等)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【夏野菜の味噌炒め】	
*豚ももスライス	38.00
*にんじん	10.00
*キャベツ	35.00
*玉ねぎ	33.00
*なす 乱切り 冷凍	6.00
*なす *なたね油	
*ピーマン	3.00
*もやし	11.00
*絹厚揚げ	20.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*さとう	1.65
*サラダ油	0.30
*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	
*赤味噌	2.50
*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	3.30
*大豆 *米 *食塩	
*おろしにんにく	0.50
*おろししょうが	0.50
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*丸大豆しょうゆ	1.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
【水まんじゅう】	
*水まんじゅう	30.00
*あずき *グラニュー糖 *還元水あめ *食塩 *寒天 *加工でん粉 *コンタミネーション有 (小麦)	

アレルギー表

小学校・本献立
令和1年7月19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	7.00
*麦	8.00
*大麦	
*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)	
*脱脂粉乳	2.40
*生乳	
*ディナーカレーフレーク	7.00
*小麦粉 *食用油脂 (豚脂(アレルギー含まず)、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・ポーソース *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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*(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	6.00
*でん粉 *食用油脂(パーム油、なたね油) *さとう *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 *ショ糖脂肪酸エステル *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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*おろしにんにく	1.00
*サラダ油	0.20
*食用なたね油 *シリコーン	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酵母エキス *ポークエキス(豚肉、小麦、大豆) *香辛料 *ブラウルウ(小麦) *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	
*デミグラスソースフレーク	3.00
*豚脂 *小麦粉 *ビーフエキス(牛肉) *チキンブイヨンパウダー(鶏肉) *さとう *ソテードオニオン *にんじん *トマトパウダー *食塩 *ぶどう糖 *カカオマス *ポテトフレーク *オニオンパウダー *たん白加水分解物 (かつお、いわし) *ゼラチン(豚肉) *セロリ *香辛料 *赤ワインパウダー *カラメル *とうがらし色素 *L-グルタミン酸ナトリウム *乳酸ナトリウム	

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年7月19日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【チキンカレー】	
<ul style="list-style-type: none"> *シヨ糖脂肪酸エステル *クエン酸 *L-酒石酸 *香料 *(原料の一部に乳、大豆を含む) 	
*スープストック(無塩)	2.00
<ul style="list-style-type: none"> *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) 	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【フルーツポンチ】	
*ミックスドフルーツ	35.00
<ul style="list-style-type: none"> *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 	
*冷凍白玉	35.00
<ul style="list-style-type: none"> *もち米粉 *加工でん粉 *酵素(大豆) 	

アレルギー表

小学校・本献立
令和1年7月22日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【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%)	
【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) *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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*キャベツ	22.00
*じゃがいも	20.00
*だいこん	25.00
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	10.00
*ミニプロッコリー	5.50
*ぶなしめじ	5.50
*天日塩	0.26
*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	
*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	
*こしょう	0.08
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	2.00
*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 *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)	
*ワイン白	1.10
*米発酵調味料 *ワイン *ぶどう糖 *アルコール	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩 *香料 *酸味料 *酸化防止剤(亜硫酸塩)	
【ハーフステーキ】	
*ハーフステーキ	40.00
*鶏肉 *さとう *液体塩こうじ *食塩 *植物油脂 *香辛料 *たん白加水分解物 *加工でん粉 *重曹	
【チョコクリーム】	
*チョコクリーム	15.00
*水あめ *さとう *ショートニング *ココアケーキ *小麦粉 *脱脂粉乳 *食塩 *炭酸カルシウム *乳化剤 *リン酸塩(Na) *増粘多糖類	

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年7月23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
【麻婆豆腐】	
*木綿豆腐	144.00
*大豆	
*豚挽肉	30.00
*でん粉	4.00
*さとう	0.33
*にら	3.00
*長ねぎ	9.50
*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	
*道産無添加味噌白	2.75
*大豆 *米 *食塩	
*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
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酸化防止剤(ビタミンE)	
*サラダ油	0.90
*食用なたね油 *シリコーン	
*テンメンジャン	1.65
*味噌(大豆) *さとう *カラメル色素 *酒精	
*豆板醤	0.30
*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)	
*丸大豆しょうゆ	6.05
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*大豆ミート(ミンチ)	5.00
*大豆たん白 *コンタミネーション有 (小麦)	
*清酒	4.95
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
【甘酢あん肉団子(2個)】	
*肉団子(甘酢あん)	15.00
*鶏肉 *玉ねぎ *さとう *しょうゆ(小麦、大豆)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*粒状植物性たん白(大豆) *パン粉(小麦) *イヌリン(食物繊維) *醸造酢(小麦) *チキンエキス調味料 (小麦、ごま、大豆、鶏肉) *粉末状植物性たん白(大豆) *植物油(ごま、なたね) *食塩 *香辛料 *加工でん粉 *クエン酸鉄 *コンタミネーション有 (卵、乳)	
*肉団子(甘酢あん)	15.00
*鶏肉 *玉ねぎ *さとう *しょうゆ(小麦、大豆) *粒状植物性たん白(大豆) *パン粉(小麦) *イヌリン(食物繊維) *醸造酢(小麦) *チキンエキス調味料 (小麦、ごま、大豆、鶏肉) *粉末状植物性たん白(大豆) *植物油(ごま、なたね) *食塩 *香辛料 *加工でん粉 *クエン酸鉄 *コンタミネーション有 (卵、乳)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年7月24日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【黒糖パン】	
*黒糖パン76	76.00
*小麦粉 *食塩 *イースト *脱脂粉乳 *黒さとう *ショートニング *鶏卵 *無塩マーガリン	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【白菜と肉団子のスープ】	
*安心素材ミートボール (Fe、Ca強化)	40.00
*鶏肉 *玉ねぎ *豚肉 *還元水あめ *でん粉 *植物性たん白 (大豆) *チキンオイル (鶏肉) *大豆油 *調味料 食塩 ドロマイト 香辛料 焼成Ca ピロリン酸鉄 *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、えび、かに)	
*にんじん	7.00
*はくさい	35.00
*長ねぎ	9.00
*マロニー	4.00
*じゃがいもでん粉 *コーンスターチ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*清酒	3.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*スープストック (無塩)	3.50
*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)	
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*酒精	
*粒こしょう	0.01
*ブラックペッパー	
*乾燥パセリ	0.06
*北京しょうゆラーメンスープ	2.00
*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)	
【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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	3.50
*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1年7月25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
【牛丼】	
*牛スライス	50.00
*つきこんにやく	40.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*さとう	4.00
*たもぎ茸(スリーピー)	10.00
*たもぎ茸	
*食塩	
*たけのこ水煮(千切)	8.00
*玉ねぎ	65.00
*かつおエキス	1.50
*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	
*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)	
*丸大豆しょうゆ	5.50
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*清酒	4.00
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
【ポークしゅうまい(2個)】	
*無添加国産ポークしゅうまい	18.00
*豚肉	
*玉ねぎ	
*パン粉(小麦)	
*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(豚肉)	
香辛料	
*皮	
小麦粉	
還元水あめ	
*コンタミネーション有 (えび、かに、卵、乳成分)	
*無添加国産ポークしゅうまい	18.00
*豚肉	
*玉ねぎ	
*パン粉(小麦)	
*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(豚肉)	
香辛料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*皮	
小麦粉	
還元水あめ	
*コンタミネーション有 (えび、かに、卵、乳成分)	