

アレルギー表

小学校・本献立
令和1年9月2日(月)

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
【ベーコンと野菜のクリーム煮】	
*ベーコン・キューブ	18.00
*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(大豆) *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	
*玉ねぎ	30.00
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	20.00
*クリームコーン	10.20
*スイートコーン *さとう *食塩 *増粘剤(加工でん粉)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ホールコーン	5.10
*とうもろこし *食塩	
*にんじん	10.00
*はくさい	15.00
*グリーンピース	2.60
*乾燥パセリ	0.51
*バター	0.80
*生乳 *食塩	
*調理用牛乳 1 0 k g 入り	60.00
*こしょう	0.08
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*コーンクリーム	3.00
*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 *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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*香辛料 *はくさいエキスパウダー *増粘剤(グアーガム) *香料	
*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 *ショ糖脂肪酸エステル *香料 *にんじんカロテン	
*ベシヤメルソース	9.00
*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)	
*スープストック(無塩)	2.80
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	3.50
*生乳	
【チキンロイヤルカツ】	
*めぐみ鶏チキンロイヤルカツ	62.00
*鶏肉 *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(大豆) *おろしにんにく *豆板醤(大豆、小麦) *酵母エキス *オニオンパウダー(小麦) *ナツメグパウダー *デキストリン *パン粉(小麦、大豆、乳) *粒状植物性たん白(大豆) *しょうゆ(大豆、小麦) *香辛料 *でん粉 *小麦粉 *ぶどう糖 *大豆粉 *植物油 *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	

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年9月2日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【チキンロイヤルカツ】	
*酸化防止剤(V.C)	
【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9月3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
【豚丼】	
*豚ももスライス	70.00
*液体塩こうじ	0.80
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*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
*玉ねぎ	70.00
*長ねぎ	10.00
*おろししょうが	1.50
*しょうが	
*酸化防止剤(VC)	
*pH調整剤	
*三温糖	0.50
*かつおエキス	3.00
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*丸大豆しょうゆ	5.00
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*本みりん	1.50
*もち米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*糖類	
*清酒	2.00
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
【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9月4日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ココアパン】	
*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
【ハッシュドポーク】	
*エリンギ水煮500	8.00
*エリンギ *食塩 *クエン酸 *VC	
*ぶなしめじ	5.00
*マッシュルーム	5.00
*マッシュルーム *食塩 *ビタミンC *クエン酸	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (小麦、卵、乳、落花生、 牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、 ごま、桃、りんご、ゼラチン)	
*豚ももスライス	34.00
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	10.00
*グリーンピース	3.00
*おろしにんにく	0.50
*ダイズトマト	5.00
*サラダ油	0.30
*食用なたね油 *シリコーン	
*バター	2.00
*生乳 *食塩	
*ウスターソース	0.50
*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)
*ブイヨン	0.30
*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	0.10
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*デミグラスソースフレーク	7.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *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)	
*エスパニョールソース	3.00
*小麦粉 *さとう *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(小麦、大豆) *粉末ソース(りんご) *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(豚肉)	

アレルギ-表

小学校・本献立

令和1年9月4日(水)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ハッシュドポーク】	
*チキンエキスパウダー(鶏肉) *乳等を主要原料とする食品 *カラメル色素	
*ハヤシフレーク	3.00
*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	10.00
*食用油脂(パーム油、牛脂、 なたね油、大豆油) *小麦粉 *さとう *食塩 *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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *シヨ糖脂脂肪酸エステル *DL-りんご酸 *香料	
*豆乳クリーム	2.50
*大豆 *酸化防止剤(ビタミンE)	
*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)	
【ミートボール(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) *粒状植物性たん白(大豆) *パン粉(小麦)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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9月5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
【大根のそぼろ煮】	
*若鶏挽肉	30.00
*だいこん	80.00
*にんじん	15.00
*こんにゃく	30.00
*こんにゃく粉	
*水酸化カルシウム	
*おろししょうが	1.00
*しょうが	
*酸化防止剤(VC)	
*pH調整剤	
*さやいんげん	5.00
*いんげん	
*さとう	1.00
*丸大豆しょうゆ	5.00
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*清酒	1.00
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.70
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*でん粉	3.00
*サラダ油	0.40
*食用なたね油	
*シリコーン	
【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(大豆)	
*調味料(アミノ酸等)	
*キシロース	
*天ぷら粉	
小麦粉	
でん粉(小麦)	
膨張剤	
着色料(V、B2、カロチン)	
*アオサ	
*揚げ油(大豆油)	
*揚げ油	3.00
*食用なたね油	
*シリコーン	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【おさかなふりかけ】	
*お魚ふりかけ	2.80
*ドロマイト	
*混合削り節粉末(さば)	
*さとう	
*ごま	
*食塩	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*みりん	
*かつお風味調味料(小麦)	
*削節(鰯)	
*酵母エキス	
*マッシュポテト	
*でん粉	
*黒のり	
*青のり	
*削節(かつお)	
*かぼちゃ粉末	
*還元水あめ	
*粉末水あめ	
*昆布エキス	
*アナトー色素	
*カラメル色素	
*カロチン色素	
*酸化防止剤(ビタミンC)	
*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9月6日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【横須賀レトロカレー】	
*麦	8.00
*大麦	
*ごはん80	80.00
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	35.00
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	20.00
*豚ももスライス	30.00
*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)	
*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)	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*オニオンエキス *香辛料	
*横濱レトロカレー甘口	14.50
*小麦粉 *パーム油 *さとう *デキストリン *カレー粉 *トマトペースト *野菜 (玉ねぎ、しょうが、にんにく) *食塩 *チキンエキス(鶏肉) *香辛料 *たん白加水分解物 (小麦、大豆) *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料	
*横濱レトロカレー中辛	7.50
*小麦粉 *パーム油 *さとう *デキストリン *カレー粉 *トマトペースト *食塩 *野菜 (玉ねぎ、しょうが、にんにく) *チキンエキス(鶏肉) *香辛料 *たん白加水分解物 (大豆、小麦粉) *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*カレー粉	0.20
*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	0.30
*食用なたね油 *シリコン	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.20
*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
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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 *酒精	
*脱脂粉乳	1.00
*生乳	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【マスカットゼリーのフルーツ和え】	
*ブロックゼリーマスカット	30.00
*果汁(マスカット) *ぶどう糖果糖液糖 *食物繊維(難消化性デキストリン) *ゲル化剤(増粘多糖類) *酸味料 *乳酸Ca *香料 *着色料(ベニバナ黄、クチナシ青)	
*国産マスカットダイスゼリー(鉄・Ca)	20.00
*果糖ぶどう糖液糖 *さとう *ぶどう糖 *ぶどう果汁 *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、乳成分)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年9月6日(金)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【マスカットゼリーのフルーツ和え】	
*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	
【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9月9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
【白菜と肉団子のスープ】	
*にんじん	7.00
*学とり肉団子	38.00
*鶏肉 *玉ねぎ *豚脂 *パン粉(小麦) *大豆油 *粒状大豆たん白 *でん粉 *さとう *しょうゆ(小麦、大豆) *食塩 *粉末状大豆たん白 *みりん *香辛料 *コンタミネーション有 (卵、乳、えび、かに、 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	
*長ねぎ	9.00
*はくさい	35.00
*乾燥パセリ	0.06
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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
*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)	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*粉あめ *乳酸	
*スープストック(無塩)	3.50
*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)	
【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(乳) *鶏卵 *でん粉 *香辛料 *パーム油 *大豆油(アレルギー含まず) *加工でん粉(小麦、卵、乳) *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) *粉末鶏卵	
*揚げ油	3.40
*食用なたね油	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*シリコーン	

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年9月10日(火)

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	
【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	
【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

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*香料	
*ベシヤメルソース	2.00
*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)	
*スープストック(無塩)	3.00
*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)	
*コーンペースト	30.00
*バター	1.00
*生乳 *食塩	
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【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) *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)	
【スライスチーズ】	
*スライスチーズ	20.00
*ナチュラルチーズ(乳) *乳化剤 *重曹	

アレルギー表

小学校・本献立
令和1年9月11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
【豚汁】	
*豚ももスライス	25.00
*にんじん	10.00
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
*こんにやく	10.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*冷凍豆腐Fe・Ca・繊維強化	20.00
*豆乳(大豆) *難消化性デキストリン *加工でん粉 *焼成カルシウム *サンアクティブFe-12R *凝固剤	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	20.00
*だいこん	15.00
*玉ねぎ	10.00
*長ねぎ	10.00
*ささがきごぼう	5.00
*道産無添加味噌白	8.50
*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)
*サラダ油	0.10
*食用なたね油 *シリコーン	
*味パック	6.00
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ	
【焼き肉風】	
*豚ももスライス	40.00
*にんじん	8.00
*玉ねぎ	20.00
*もやし	22.00
*焼き肉のたれ	10.00
*しょうゆ(小麦、大豆) *アミノ酸液(大豆) *さとう *りんご *発酵調味料 *りんご酢 *ごま油 *にんにく *白ごま *香辛料(小麦) *食塩 *カラメル色素	
*サラダ油	0.30
*食用なたね油 *シリコーン	
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	

アレルギー表

小学校・本献立
令和1年9月12日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【チキンのトマトソースパスタ】	
*160gスパゲティ	160.00
*小麦粉 *コンタミネーション有 (卵、そば)	
*若鶏ももダイス	40.00
*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	
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
*玉ねぎ	50.00
*ダイストマト	10.00
*にんじん	15.00
*乾燥パセリ	0.03
*ぶなしめじ	15.00
*こしょう	0.03
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
トマトミックスソース(サルサボモド)	10.00
*トマト *たまねぎ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食用植物油脂 *オリーブオイル *大豆油 *にんにく *食塩 *チキンブイヨン(鶏肉) *香辛料 *クエン酸 *コンタミネーション有 (小麦、乳、オレンジ、 キウイフルーツ、牛肉、豚肉、 ごま、桃、りんご、バナナ)	
*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 *こしょう *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 *香料 *(原材料に乳、鶏肉、豚肉を含む)	
*豆乳クリーム	3.00
*大豆 *酸化防止剤(ビタミンE)	
*三温糖	0.50
*おろしにんにく	0.30
*トマトケチャップ	2.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩 *オニオンエキス *香辛料	
*ワイン白	1.00
*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)	
*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	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【スペイン風オムレツ】	
*アンサンブルエッグ40g	40.00
*鶏卵 *フライドポテト(ばれいしょ) *玉ねぎ	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*プロセスチーズ *ベーコン(豚肉、卵、乳含む) *牛乳 *さとう *でん粉 *植物油(ひまわり) *食酢 *食塩 *酵母エキス	
【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	

アレルギー表

小学校・本献立
令和1年9月13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
【かぼちゃもち汁】	
*かぼちゃもち	27.00
*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	
*油揚げ	4.50
*大豆 *油 *コンタミネーション有 (ごま)	
*にんじん	4.50
*長ねぎ	9.00
*ささがきごぼう	4.50
*若鶏ももスライス	13.50
*紅葉かまぼコスライス	3.00
*魚肉 *でん粉(小麦) *卵白 *植物油(大豆) *発酵調味液 *食塩 *植物たん白(大豆) *さとう *風味調味料 *加工でん粉 *日持向上剤製剤 *着色料製剤 *調味料(アミノ酸)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*炭酸Ca *なたね油	
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
*白しょうゆ	2.00
*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	
*味パック	5.50
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ	
*丸大豆しょうゆ	4.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
【いわしの生姜煮】	
*いわしのしょうが煮50g	50.00
*いわし *たれ(さとう、しょうゆ、 還元水あめ、発酵調味料、魚しょう) *粉末しょうが *調味料(アミノ酸) *増粘剤(加工でん粉) *(一部に小麦、大豆を含む)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【お月見ゼリー】	
*お月見デザート	40.00
*果糖ぶどう糖液糖 *ぶどう糖 *さとう *デキストリン *果糖 *みかん果汁 *ブルーベリー果汁 *寒天 *加工でん粉 *乳酸Ca *ゲル化剤 *酸味料 *香料(オレンジ) *着色料 *クエン酸鉄Na *コンタミネーション有 (小麦、卵、乳)	

アレルギー表

小学校・本献立
令和1年9月17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
【水餃子スープ】	
*水餃子10g	35.00
*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	12.00
*もやし	20.00

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	
*たけのこ千切り水煮	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	2.10
*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)	
【ビーフン】	
*焼きビーフン	50.00
*ビーフン	
*キャベツ	
*玉ねぎ	
*植物油(大豆、ごま)	
*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(小麦、大豆)	
*チキンエキス(鶏肉)	
*さとう	
*グルタミン酸ナトリウム	
*フライドオニオン	
*酵母エキス調味料(小麦、大豆)	
*リボヌクレオチドナトリウム	

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年9月18日(水)

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
【ベーコンとうずら卵のスープ】	
*うずら卵水煮	20.00
*うずら卵 *食塩 *コンタミネーション有 (小麦、大豆)	
*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	
*にんじん	10.00
*玉ねぎ	15.00
*キャベツ	22.00

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*ほうれんそう カット冷凍	5.00
*チキンコンソメ ベースタイプ	3.00
*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	
*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	
*こしょう	0.09
*コングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*スープストック(無塩)	1.80
*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)	

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)	
*オリーブ油	0.20
【クリスピーフライドチキン】	
*クリスピーチキン	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	
【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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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9月19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
【すき焼煮】	
*豚ももスライス	60.00
*玉ねぎ	44.00
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*しらたき	25.00
*こんにゃく粉	
*水酸化カルシウム	
*焼き豆腐	44.00
*大豆	
*えのきたけ	6.60
*長ねぎ	16.50
*さとう	4.70
*丸大豆しょうゆ	6.00
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*かつおエキス	3.30
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
【さんまみぞれ煮】	
*さんまみぞれ煮	50.00
*さんま	
*大根	
*さとう	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*みりん	
*米粉	
*食塩	
*玉ねぎ	
*醸造酢	
*香辛料	
*魚介エキス(小麦、さば)	
*風味調味料 アミノ酸(小麦、大豆、鶏肉)	
*粉末昆布	
*寒天	

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年9月20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
【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	
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
*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	0.20
*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)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*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	
【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	

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年9月24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
【鶏肉と野菜のトマト煮】	
*若鶏ももダイス	25.00
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	25.00
*さとう	0.20
*枝豆	10.00
*えだまめ(大豆)	
*食塩	
*玉ねぎ	33.00
*ダイストマト	11.50
*にんじん	12.00
*ミニブロッコリー	10.00
*オリーブ油	0.20
*豆乳クリーム	3.00
*大豆	
*酸化防止剤(ビタミンE)	
*バター	1.00
*生乳	
*食塩	
*こしょう	0.05
*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)
*ウスターソース	0.50
*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)	
*エスパニョールソース	3.00
*小麦粉	
*さとう	
*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(小麦、大豆)	
*粉末ソース(りんご)	
*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(豚肉)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*チキンエキスパウダー(鶏肉) *乳等を主要原料とする食品 *カラメル色素	
*おろしにんにく	0.50
*デミグラスソースフレーク	4.00
*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	
*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)	
*トマトケチャップ	4.50
*トマトペースト	
*果糖ぶどう糖液糖	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*さとう液糖	
*高酸度ピネガー	
*食塩	
*オニオンエキス	
*香辛料	
*ハヤシフレーク	4.00
*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'-リボヌクレオチドナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
*香料	
*ビーフシチューフレーク	8.00
*食用油脂(パーム油、牛脂、 なたね油、大豆油)	
*小麦粉	
*さとう	
*食塩	
*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)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年9月24日(火)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【鶏肉と野菜のトマト煮】	
*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 *シヨ糖脂脂肪酸エステル *DL-りんご酸 *香料	
*スープストック(無塩)	3.00
*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)	
【たれ付き肉団子2ヶ】	
*たれ付き肉団子	25.00
*鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *豚脂 *パン粉(小麦、大豆) *でん粉 *粒状植物性たん白(大豆) *食塩	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*植物油脂(ごま) *たん白自己消化物 *香辛料 *パーム油 *調味料(アミノ酸) *カラメル色素 *ピロリン酸第二鉄 *さとう *しょうゆ(小麦、大豆) *発酵調味料 *リンゴ酢 *トマトケチャップ *しょうが汁 *酵母エキス *増粘剤(加工でん粉) *甘味料(ステビア) *粉末状植物性たん白(大豆)	
*たれ付き肉団子	25.00
*鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *豚脂 *パン粉(小麦、大豆) *でん粉 *粒状植物性たん白(大豆) *食塩 *植物油脂(ごま) *たん白自己消化物 *香辛料 *パーム油 *調味料(アミノ酸) *カラメル色素 *ピロリン酸第二鉄 *さとう *しょうゆ(小麦、大豆) *発酵調味料	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*リンゴ酢 *トマトケチャップ *しょうが汁 *酵母エキス *増粘剤(加工でん粉) *甘味料(ステビア) *粉末状植物性たん白(大豆)	
【ブルーベリージャム】	
*せん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	

アレルギー表

小学校・本献立
令和1年9月25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
【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
*道産無添加味噌白	2.75
*大豆	
*米	
*食塩	
*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	
*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
*ボーク・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	0.30
*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	
*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	
*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)	
【揚げぎょうざ(2個)】	
*餃子17g強化品	17.00
*キャベツ	
*豚肉	
*玉ねぎ	
*豚脂	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*にら	
*植物油脂(ごま)	
*でん粉加工食品	
*しょうがペースト	
*小麦粉	
*小麦たん白	
*米粉	
*食塩	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*さとう	
*香辛料	
*加工でん粉	
*炭酸Ca	
*ピロリン酸鉄	
*コンタミネーション有 (卵、乳、えび、かに)	
*餃子17g強化品	17.00
*キャベツ	
*豚肉	
*玉ねぎ	
*豚脂	
*にら	
*植物油脂(ごま)	
*でん粉加工食品	
*しょうがペースト	
*小麦粉	
*小麦たん白	
*米粉	
*食塩	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*さとう	
*香辛料	
*加工でん粉	
*炭酸Ca	
*ピロリン酸鉄	

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)	
*揚げ油	2.38
*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9月26日(木)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【黒醤油ラーメン】	
*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)	
*きざみチャーシュー	10.00
*豚肩ロース *しょうゆ 脱脂加工大豆 小麦 食塩 さとう混合ぶどう糖果糖液糖 調味料(アミノ酸等) 酸味料 保存料(安息香酸Na) 甘味料(甘草) *さとう(上白糖) *グルソー (L-グルタミン酸ナトリウム) *食塩 *野菜(しょうが、にんにく、 にんじん、玉ねぎ)	
*もやし	30.00
*はくさい	25.00
*にんじん	10.00
*長ねぎ	10.00
*ごま油	0.20
*おろししょうが	0.30
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*おろしにんにく	0.30

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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)	
*黒しょうゆラーメンスープ	18.00
*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) *(原材料に小麦、大豆、 さば、豚肉、鶏肉を含む)	
*粒こしょう	0.01
*ブラックペッパー	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【かぼちゃコロッケ】	
*南瓜コロッケ	50.00
*かぼちゃ *パン粉(小麦、大豆)	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*小麦粉 *玉ねぎ *さとう *小麦粉加工品 *乾燥マッシュポテト *食用植物油脂 *でん粉 *貝Ca(Ca38%含有) *食塩 *酵母粉末(Fe1.5%含有)	
*揚げ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【チーズ】	
*MBPベビーチーズ	12.00
*ナチュラルチーズ(乳) *ミルクカルシウム(乳) *乳たん白質(乳) *乳化剤 *コンタミネーション有 (落花生、豚肉)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年9月27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
【ヒートレスカレー】	
*ヒートレスカレー<野菜カレー>	200.00
*野菜(玉ねぎ) *野菜(じゃがいも) *野菜(にんじん) *パーム油 *さとう *デキストリン *カレーパウダー *トマトペースト *食塩 *ガーリックペースト *ローストココナッツペースト *酵母エキス *かつおぶしエキス *香辛料 *増粘剤 (加工でん粉、キサンタンガム) *酸味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *乳化剤 *酸化防止剤(ビタミンC) *香料 *香辛料抽出物	
【洋なし缶】	
*洋なし缶	43.00
*洋なし *さとう *クエン酸 *塩化カルシウム	

アレルギー表

小学校・本献立

令和1年9月30日(月)

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
【ペネポロネーゼ】	
*冷凍ペンネ	40.00
*マカロニ (デュラム小麦のセモリナ)	
*植物油脂	
*乳化剤 (原材料に大豆を含む)	
*さとう	0.80
*ダイストマト	1.50
*オニオンダイス	46.20
*玉ねぎ	
*にんじん	15.00
*グリーンピース	6.60
*乾燥パセリ	0.01
*豚挽肉	35.00
*バター	1.00
*生乳	
*食塩	
*ブイヨン	0.30
*乳糖	
*食塩	
*デキストリン	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	0.13
*コーングリッツ	
*コーンフラワー	
*こしょう	
*ウスターソース	1.50
*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)
*エスパニョールソース	3.00
*小麦粉	
*さとう	
*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(小麦、大豆)	
*粉末ソース(りんご)	
*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(豚肉)	
*チキンエキスパウダー(鶏肉)	
*乳等を主要原料とする食品	
*カラメル色素	
*おろしにんにく	0.66
*サラダ油	0.26
*食用なたね油	
*シリコーン	
*デミグラスソースフレーク	4.00
*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	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*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	
*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)	
*トマトケチャップ	6.00
*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	
*ハヤシフレーク	4.00
*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	

アレルギ-表

小学校・本献立

令和1年9月30日(月)

献立名 / 食品名	可食量 (g)
【ペンネボロネーゼ】	
*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	
*丸大豆しょうゆ	0.80
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*ミートソース大豆	3.00
*玉ねぎ *粒状植物性たん白(大豆) *にんじん *豚肉 *トマトケチャップ *植物油脂(大豆) *動物油脂 *トマトペースト *にんにくペースト *しょうがペースト *オニオンパウダー *チキンエキスパウダー(鶏肉) *香辛料	
*粉チーズ	1.50
*ナチュラルチーズ(乳) *脱脂粉乳	

献立名 / 食品名	可食量 (g)
*食塩 *セルロース *香料 *コンタミネーション有 (大豆)	
【ハーブステーキ】	
*ハーブステーキ	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	