

20 19 年度 3 月分

小学校 配合表



## アレルギー表

小学校・本献立

令和2年3月2日(月)

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	22.00
*さとう	
*酢(小麦)	
*にんじん	
*たけのこ	
*れんこん	
*油揚げ(大豆)	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*食塩	
*食用植物油	
*かんぴょう	
*干しいたけ	
*かつお風味調味料(小麦)	
*醸造調味料	
*みりん	
*昆布エキス	
*チキンエキス(鶏肉)	
*煮干エキス(大豆)	
*調味料(アミノ酸等)	
*ごはん70	70.00
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【すまし汁(鯛だし)】</b>	
*エビボール	18.00
*むきえび	
*魚肉すり身	
*でん粉	
*玉ねぎ	
*豚脂(豚肉)	
*発酵調味料	
*食塩	
*さとう	
*香辛料	
*ドロマイト	
*ピロリン酸鉄(0.004)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (小麦、卵、乳成分、カニ)	
*絹ごし豆腐	18.00
*大豆	
*にんじん	10.00
*長ねぎ	4.50
*桜かまぼこスライス(スギヨ)	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(小麦)	
*日持向上剤製剤	
*調味料(アミノ酸)	
*炭酸Ca	
*着色料製剤	
*離型油(菜種油)	
*しいたけ水煮(大滝産)	3.00
*しいたけ	
*だし昆布パック	6.00
*昆布	
*コンタミネーション有 (さば)	
*白しょうゆ	1.60
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酸味料	
*鯛だし	3.60
*鯛エキス	
*食塩	
*醗酵調味料	
*さとう	
*しょうゆ	
*昆布エキス	
*ホタテエキス	
*たん白加水分解物	
*調味料(アミノ酸等) (原材料に 小麦、大豆、さばを含む)	
*丸大豆しょうゆ	1.60
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
<b>【厚焼き卵】</b>	
焼き印入り厚焼き卵	50.00
*鶏卵	
*かつおだし(小麦)	
*さとう	
*食酢	
*でん粉	
*加工でん粉	
*食塩	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*酵母エキス	
*植物油(ひまわり)	
<b>【さくらもち】</b>	
*さくらもち	30.00
*もち米	
*小豆	
*さとう	
*麦芽糖	

献立名/食品名	可食量 (g)
*水あめ	
*塩蔵桜葉(桜葉、食塩)	
*食塩	
*着色料(クチナシ色素)	
*コンタミネーション有 (小麦、乳成分、大豆、 くるみ、ごま、りんご)	

## アレルギー表

小学校・本献立

令和2年3月3日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【メロンパン】</b>	
*メロンパン70	70.00
*強力粉 *さとう *食塩 *脱脂粉乳 *鶏卵 *イースト *イーストフード *マーガリン(大豆) *薄力粉	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【ベーコンとうずら卵のスープ】</b>	
*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	
*こしょう	0.09
*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(無塩)	1.80
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ささみチーズフライ】</b>	
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) *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、大豆) *でん粉 *でん粉加工品(大豆) *植物油脂 *品質改良剤 *ポリリン酸Na *ピロリン酸二水素二Na *グリセリン脂肪酸エステル *増粘剤 (グァーガム、カラギナン)	
*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2年3月4日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【わかめご飯】</b>	
*ごはん70	70.00
*わかめごはんの素Fe	1.40
*わかめ *還元水あめ *食塩 *昆布エキス *酵母エキス *ピロリン酸鉄	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【どさんこ汁】</b>	
*豚ももスライス	30.00
*にんじん	15.00
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
*じゃがいも	25.00
*だいこん	15.00
*玉ねぎ	10.00
*長ねぎ	10.00
*バター	0.50
*生乳 *食塩	
*道産無添加味噌白	8.00
*大豆 *米 *食塩	
*コーン冷凍	7.00
*とうもろこし	
*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)
<b>*味パック</b>	5.50
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ	
<b>*道産こめ油</b>	0.20
*米ぬか油	
<b>*冷凍豆腐Fe・Ca・繊維強化</b>	18.00
*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	
<b>【いわしの梅煮】</b>	
<b>*いわしの梅煮</b>	32.00
*いわし *水あめ *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－表

小学校・本献立

令和2年3月5日(木)

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
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【ビーフシチュー】</b>	
*牛スライス	20.00
*玉ねぎ	50.00
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	20.00
*にんじん	20.00
*乾燥パセリ	0.01
*北海道産フレッシュクリームF	2.00
*クリーム(乳)	
*バター	0.50
*生乳 *食塩	
*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
*トマトピューレ	5.00
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>*ビーフシチューフレーク</b>	14.00
*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) *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I *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 *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	
<b>*ワイン赤</b>	2.00
*米発酵調味料 *ワイン *ぶどう糖 *アルコール *食塩 *果実色素 *香料 *酸味料 *酸化防止剤(亜硫酸塩)	
<b>*デミグラスソースフレーク</b>	2.00
*豚脂	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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I *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)	
<b>【チキンナゲット(2個)】</b>	
<b>*藻類DHAチキンナゲット+鉄分</b>	20.00
*鶏肉 *大豆たん白 *パン粉(小麦) *しょうゆ(小麦、大豆) *でん粉 *さとう *しょうが	

献立名／食品名	可食量 (g)
*しょうが *藻類DHAオイル *食塩 *ピロリン酸第二鉄 *コンタミネーション有 (卵、乳、さば、豚肉、ごま、 やまいも、りんご、ゼラチン)	
<b>*藻類DHAチキンナゲット+鉄分</b>	20.00
*鶏肉 *大豆たん白 *パン粉(小麦) *しょうゆ(小麦、大豆) *でん粉 *さとう *しょうが *藻類DHAオイル *食塩 *ピロリン酸第二鉄 *コンタミネーション有 *(卵、乳、さば、豚肉、ごま、 *やまいも、りんご、ゼラチン)	
<b>*揚げ油</b>	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【ケチャップ】</b>	
<b>*小袋ケチャップ</b>	8.00
*トマト *糖類 *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *ぶどう糖 *醸造酢 *食塩 *たまねぎ *香辛料 *コンタミネーション有 (小麦、乳、牛肉、大豆、りんご)	

# アレルギー表

小学校・本献立

令和2年3月5日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【果肉入りフルーツゼリー】</b>	
*果肉入りフルーツゼリー 60g	60.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>*りんご果汁（還元）</li> <li>*みかんシラップ漬け</li> <li>*果糖ぶどう糖液糖</li> <li>*パイナップルシラップ漬け</li> <li>*水あめ</li> <li>*果糖</li> <li>*ゲル化剤</li> <li>*酸味料</li> <li>*香料</li> <li>*ビタミンC</li> <li>*着色料</li> <li>*コンタミネーション有 (小麦、卵、乳成分)</li> </ul>	

## アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年3月6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
<b>【根菜のコロコロ煮】</b>	
*若鶏ももダイス	30.00
*乱切にんじん	15.00
*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	20.00
*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*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)	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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*コンタミネーション有 (卵、カニ)	
*さとう	2.50
*かつおエキス	2.00
*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)	
*丸大豆しょうゆ	4.00
*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	
<b>【ポ】チキン豆腐バーグ</b>	
*チキン豆腐バーグ50	50.00
*鶏肉 *豆腐(大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ *パン粉(小麦、大豆) *植物油脂 *さとう *でん粉 *脱脂粉乳 *食塩 *チキンエキス(鶏肉、大豆) *トマトピューレ *豆腐用凝固剤	
<b>【代替飲み物】</b>	
*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

令和2年3月9日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ココアコッペパン】</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 *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)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【ジョアプレーン】</b>	
*ジョアプレーン	125.00
*脱脂粉乳 *さとう(さとうきび) *クリーム(乳) *乳酸カルシウム *ビタミンD	
<b>【鶏肉と野菜のトマト煮】</b>	
*若鶏ももダイス	25.00
*じゃがいも	30.00
*さとう	0.20

献立名／食品名	可食量 (g)
*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
*コングリッツ *コーンフラワー *こしょう	
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	0.50
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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I *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 *さとう液糖 *高酸度ビネガー *食塩 *オニオンエキス *香辛料	
*ハヤシフレーク	4.00
*小麦粉 *豚脂(アレルギー含まず) *玉ねぎ *乳糖 *食塩 *さとう *トマトパウダー *バナナ *ソースパウダー *チキンブイヨン *香辛料 *脱脂粉乳	

## アレルギー表

小学校・本献立  
令和2年3月9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)
<b>【鶏肉と野菜のトマト煮】</b>		*香料		<b>*お弁当ミートボール</b>	21.00
*ぶどう糖		<b>*スープストック（無塩）</b>	3.00	*鶏肉	
*カラメルI		*ポークエキス		*玉ねぎ	
*L-グルタミン酸ナトリウム		*香味オイル（動物油脂、野菜）		*パン粉（乳、小麦、大豆）	
*5'-リボヌクレオチド二ナトリウム		*チキンエキス		*粒状植物性たん白（大豆）	
*コハク酸ナトリウム		*酵母エキス		*豚脂	
*クエン酸		*たん白加水分解物		*しょうゆ（小麦、大豆）	
*DL-リンゴ酸		*かつおエキス		*発酵調味料	
*酢酸ナトリウム		*調味料（核酸等）		*さとう	
*氷酢酸		*酸化防止剤（ビタミンE）		*香辛料	
*香料		（原材料に		*乾燥卵白	
（原材料に乳、大豆、		豚肉、鶏肉、ゼラチンを含む）		*揚げ油（なたね、パーム油）	
鶏肉、バナナ、りんご含む）				*調味料（アミノ酸）	
<b>*ビーフシチューフレーク</b>	8.00	<b>【ミートボール（2個）】</b>		*安定剤（グアーガム）	
*食用油脂（パーム油、		<b>*お弁当ミートボール</b>	21.00	*さとう・ぶどう糖果糖液糖	
牛脂、なたね油、大豆油）		*鶏肉		*食酢（小麦）	
*小麦粉		*玉ねぎ		*りんごジュース	
*さとう		*パン粉（乳、小麦、大豆）		*しょうが汁	
*食塩		*粒状植物性たん白（大豆）		*植物油（ごま）	
*トマトパウダー		*豚脂		*増粘剤	
*ソテー・ド・オニオン		*しょうゆ（小麦、大豆）		（加工でん粉、キサンタンガム）	
*バナナ		*発酵調味料		*カラメル色素	
*フォン・ド・ボーソース（牛肉）		*さとう		*食塩	
*チキンブイヨン		*香辛料			
（小麦、さけ、大豆、鶏肉、豚肉）		*乾燥卵白			
*脱脂粉乳		*揚げ油（なたね、パーム油）			
*香辛料		*調味料（アミノ酸）			
*ソースパウダー		*安定剤（グアーガム）			
（乳、大豆、りんご）		*さとう・ぶどう糖果糖液糖			
*ぶどう糖		*食酢（小麦）			
*カラメルI		*りんごジュース			
*L-グルタミン酸ナトリウム		*しょうが汁			
*5'-リボヌクレオチド二ナトリウム		*植物油（ごま）			
*コハク酸二ナトリウム		*増粘剤			
*シヨ糖脂脂肪酸エステル		（加工でん粉、キサンタンガム）			
*DL-りんご酸		*カラメル色素			
		*食塩			

## アレルギー表

小学校・本献立

令和2年3月10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)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>		<b>*焼き豆腐</b>	20.00	<b>【おろしハンバーグ】</b>			
*ごはん70	70.00	*大豆		*おろしハンバーグ	60.00	*クエン酸鉄Na	
*学校給食用強化米	0.21	<b>*さとう</b>	0.30	*鶏肉		*香料	
<b>【牛乳】</b>		*だし昆布パック	1.20	*豚肉		*着色料(ビタミンB2)	
*牛乳200	206.00	*昆布		*玉ねぎ			
<b>【ちゃんこ鍋】</b>		*コンタミネーション有 (さば)		*しょうが			
*学とり肉団子	18.00	<b>*だしパック</b>	2.10	*豚脂			
*鶏肉		*さば		*粒状植物性たん白(大豆)			
*玉ねぎ		*かつお		*でん粉			
*豚脂		*むろあじ		*粉末状植物性たん白(大豆)			
*パン粉(小麦)		*かつおエキス		*米粉			
*大豆油		*たん白加水分解物 (小麦、大豆、鶏肉)		*難消化性デキストリン			
*粒状大豆たん白		<b>*丸大豆しょうゆ</b>	6.50	*ドロマイト			
*でん粉		*大豆		*酵母エキス			
*さとう		*小麦		*トマトペースト			
*しょうゆ(小麦、大豆)		*食塩		*ポークエキス(豚肉)			
*食塩		*アルコール		*さとう			
*粉末状大豆たん白		<b>*清酒</b>	4.00	*食塩			
*みりん		*米・米こうじ		*マスタード			
*香辛料		*醸造アルコール		*パン酵母			
*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)		*粉あめ		*香辛料			
<b>*油揚げ冷凍(カット)</b>	3.00	*乳酸		*しょうゆ(大豆、小麦)			
*大豆		<b>*スープストック(無塩)</b>	1.00	*おろしだいこん			
*なたね油		*ポークエキス		*発酵調味料			
*凝固剤		*香味オイル(動物油脂、野菜)		*水あめ混合異性化液糖			
*消泡剤(加工助剤)		*チキンエキス		*オニオンエキス			
<b>*にんじん</b>	10.00	*酵母エキス		*増粘剤(加工でん粉)			
<b>*ささがきごぼう</b>	12.00	*たん白加水分解物		*カラメル色素			
<b>*長ねぎ</b>	12.00	*かつおエキス		<b>【はちみつレモンゼリー】</b>			
<b>*はくさい</b>	25.00	*調味料(核酸等)		*はちみつレモンゼリー	60.00		
<b>*たもぎ茸(スリーピー)</b>	5.00	*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)		*糖類(水あめ)			
*たもぎ茸				*糖類(果糖ぶどう糖液糖)			
*食塩				*レモン果汁			
				*はちみつ			
				*ゲル化剤(増粘多糖類)			
				*酸味料			

## アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年3月11日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【コッペパン】</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 *鶏卵 *コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【きのこのチーズクリームシチュー】</b>	
*マッシュルーム	10.00
*マッシュルーム *食塩 *ビタミンC *クエン酸 *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)	
*ぶなしめじ	20.00
*ベーコン・キューブ	8.00
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*亜硝酸Na *コチニール色素	
*たもぎ茸(スリーピー)	8.00
*たもぎ茸 *食塩	
*玉ねぎ	45.00
*調理用牛乳10kg入り	35.00
*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	
*乾燥パセリ	0.03
*バター	0.50
*生乳 *食塩	
*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)	

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)	
*北海道シュレッドチーズ	5.00
*ナチュラルチーズ(生乳、食塩) *セルロース	
*北海道産フレッシュクリームF	3.00
*クリーム(乳)	
*ベシヤメルソース	10.50
*小麦粉 *豚脂(アレルギー含まず) *食塩不使用バター(乳) *加工でん粉 *酸化防止剤(ビタミンE) *香料 *(原材料に大豆含む)	
*とろけるクリームシチューフレーク	7.50
*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	
*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)
*脱脂粉乳	3.00
*生乳	
<b>【ハーブステーキ】</b>	
*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	
<b>【いちごジャム】</b>	
*せんいプラスジャムいちご	15.00
*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	

## アレルギー表

小学校・本献立

令和2年3月12日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【黒醤油ラーメン】</b>	
*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) *ゲルソー (L-グルタミン酸ナトリウム) *野菜(しょうが、 にんにく、にんじん、玉ねぎ)	
*もやし	25.00
*はくさい	20.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*黒しょうゆラーメンスープ	20.00
*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	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【春巻き】</b>	
*国産具材の肉春巻き35g	35.00
*豚肉 *小麦粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*キャベツ *にんじん *玉ねぎ *しょうゆ(小麦、大豆) *油脂加工品 *粉末水あめ *ラード *でん粉 *春雨 *ショートニング *植物油脂 *香味油 *しいたけエキスパウダー *大豆粉 *ポークエキス *さとう *コーンフラワー *食塩 *酵母エキス *しょうがペースト *亜鉛含有酵母 *酵母エキスパウダー *たん白加水分解物 *香辛料 *加工でん粉 *ピロリン酸鉄 *(一部に豚肉を含む) *コンタミネーション有 *(えび、乳成分)	
*揚げ油	3.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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2年3月13日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【野菜たっぷりカレー】</b>	
*ごはん80	80.00
*麦	8.00
*大麦	
*じゃがいも	30.00
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	20.00
*調理用牛乳10kg入り	28.00
*若鶏ももダイス	25.00
*脱脂粉乳	3.00
*生乳	
*なす 乱切り 冷凍	10.00
*なす	
*なたね油	
*液体塩こうじ	0.40
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*グリーンピース	3.00
*ディナーカレーフレーク	7.00
*小麦粉	
*豚脂 (アレルギー含まず)	
*ソテー・ド・オニオン 玉ねぎ 豚脂 (アレルギー含まず)	
*カレー粉	
*食塩	
*さとう	
*バナナ	
*乳糖	
*チキンブイヨン (小麦、大豆、鶏肉)	
*ソースパウダー (りんご)	
*香辛料	
*脱脂粉乳	
*ぶどう糖	
*カラメル色素	

献立名/食品名	可食量 (g)
*調味料 (アミノ酸)	
*酸味料	
*香料 (鶏肉)	
*アスパラ カット	5.00
*アレルゲン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	
*酵母エキスパウダー	
*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	
*シヨ糖脂脂肪酸エステル	
*クエン酸	
*香料	
*食塩	
*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、鶏肉、豚肉、さけ)	
*デミグラスソースフレーク	3.50
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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I	
*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)	
*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	

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)	
*おろしにんにく	1.40
*道産こめ油	0.20
*米ぬか油	
*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 (アレルギー含まず)	
*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	

## アレルギ―表

小学校・本献立

令和2年3月13日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【野菜たっぷりカレー】</b>	
*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 *ブラウンウ(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	
<b>*スープストック(無塩)</b>	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)	
<b>【牛乳】</b>	
<b>*牛乳200</b>	206.00
<b>【シークワサーゼリーのフルーツ和え】</b>	
<b>*ミックスドフルーツ</b>	25.00
*パイナップル *みかん *黄桃 *白桃	

献立名／食品名	可食量 (g)
*さとう *ビタミンC *クエン酸	
<b>*沖縄産シークワサーのジュレ VC・Fe</b>	35.00
*果糖ぶどう糖液糖 *シークワサー果汁 *酸味料 *ゲル化剤 *増粘多糖類 *加工でん粉 *ビタミンC *クエン酸鉄Na *水あめ	
<b>*ナタデココ</b>	25.00
*ナタデココ *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *クエン酸	

## アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年3月16日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【五穀彩りごはん】</b>	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
*五穀と彩り野菜の素	4.00
*煎り米 *塩蔵広島菜 *オートミール *食塩 *乾燥とうもろこし *さとう *かつお削り節 *乾燥にんじん *うるちえパフ *大麦パフ *キヌアパフ *みりん *酵母エキス *水酸化カルシウム *酸化防止剤(ビタミンE)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【お祝いしらたま汁】</b>	
*煮込みもち	25.00
*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
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*煮込みもち紅	15.00
*もち米粉 *でん粉(とうもろこし)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*こんにやく粉 *増粘剤(加工でん粉) *トレハロース *紅麴色素	
*若鶏むねスライス	20.00
*長ねぎ	10.00
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
*桜かまぼこスライス(スギヨ)	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(小麦) *日持向上剤製剤 *調味料(アミノ酸) *炭酸Ca *着色料製剤 *離型油(菜種油)	
*ささがきごぼう	3.00
*ささがきにんじん	5.00
*白しょうゆ	4.00
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	
<b>【ぶりカツ】</b>	
*ぶりカツ40g	40.00
*ぶり *パン粉(小麦、大豆) *小麦粉 *バター粉(小麦、大豆) *しょうゆ(小麦、大豆) *みりん *さとう *しょうが *コンタミネーション有 (えび、かに、卵、乳、イカ、ごま、 いくら、さけ、さば、鶏肉、豚肉)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【お祝いいちごゼリー】</b>	
*お祝いいちごゼリー	40.00
*水あめ *粉あめ *いちごさとう漬け *ぶどう糖果糖液糖 *豆乳加工品(大豆) *さとう *ドロマイト(炭酸CaMg含有物) *還元水あめ *ゲル化剤(増粘多糖類) *香料	

献立名／食品名	可食量 (g)
*クエン酸(Na) *V.C *着色料(赤キャベツ) *着色料(紅麴)	



## アレルギー表

小学校・本献立

令和2年3月17日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【コッペパン】</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 *鶏卵 *コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【豚肉と野菜のハヤシ煮】</b>	
*豚ももスライス	30.00
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	20.00
*マッシュルーム	10.00
*マッシュルーム *食塩 *ビタミンC *クエン酸 *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)	
*枝豆	3.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*さとう	0.50
*ダイストマト	5.00
*ミニブロッコリー	20.00
*豆乳クリーム	2.00
*大豆 *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)	
*オリーブ油	0.20
*ハヤシフレーク	12.00
*小麦粉 *豚脂(アレルギー含まず) *玉ねぎ *乳糖 *食塩 *さとう *トマトパウダー *バナナ *ソースパウダー *チキンブイオン *香辛料 *脱脂粉乳	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ぶどう糖 *カラメルI *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 *コハク酸ナトリウム *クエン酸 *DL-リンゴ酸 *酢酸ナトリウム *氷酢酸 *香料 (原材料に乳、大豆、 鶏肉、バナナ、りんご含む)	
*ビーフシチューフレーク	5.00
*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) *チキンブイオン *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I *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 *コハク酸二ナトリウム *ショ糖脂肪酸エステル *DL-リンゴ酸 *香料	

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【カルシウムオムレツ】</b>	
*Caオムレツ40(QP)	40.00
*鶏卵 *油脂加工品 植物油脂(大豆) 卵黄 食塩 *でん粉発酵調味料 *食用卵殻粉 *植物油脂 *トレハロース *加工でん粉	
<b>【りんごジャム】</b>	
*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	

## アレルギー表

小学校・本献立

令和2年3月18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
<b>【静岡おでん】</b>	
*こんにやく	20.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*だいこん	30.00
*じゃがいも	30.00
*黒はんぺん25g	8.00
*さば	
*いわし	
*魚肉すりみ	
*馬鈴薯でん粉	
*大豆たん白(大豆)	
*卵白	
*さとう	
*食塩	
*魚醤	
*なたね油	
*コンタミネーション有 (乳、小麦、えび、イカ、 鶏肉、豚肉、やまいも、ごま)	
*にんじん	10.00
*あおのり100	0.05
*あおさ	
*コンタミネーション有 (えび、かに)	
*若鶏ももダイス	30.00
*うずら卵水煮	18.00
*うずら卵	
*食塩	
*コンタミネーション有 (小麦、大豆)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*だし昆布パック	5.00
*昆布	
*コンタミネーション有 (さば)	
*丸大豆しょうゆ	6.00
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
*本みりん	3.00
*もち米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*糖類	
*清酒	3.00
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
*味パック	6.00
*いわし	
*あじ	
*かつお	
*さば	
*昆布	
*しいたけ	
*煮干微粉末	2.00
*かたくちいわしの煮干	
*コンタミネーション有 (さば)	
<b>【浜松キャベツ餃子(2個)】</b>	
*浜松キャベツ餃子23g	23.00
*キャベツ	
*小麦粉	
*豚肉	
*豚脂	

献立名/食品名	可食量 (g)
*加工でん粉	
*にら	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*でん粉(小麦)	
*ごま油	
*食塩	
*さとう	
*しょうが	
*にんにく	
*植物油(大豆)	
*ブイヨン	
*ソルビトール	
*調味料(アミノ酸等)	
*酵母エキス	
*粉末状植物性たん白(小麦)	
*ショートニング (パーム、なたね・大豆・とうもろこし) (アレルギー含まず)	
*こしょう	
*浜松キャベツ餃子23g	23.00
*キャベツ	
*小麦粉	
*豚肉	
*豚脂	
*加工でん粉	
*にら	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*でん粉(小麦)	
*ごま油	
*食塩	
*さとう	
*しょうが	
*にんにく	
*植物油(大豆)	
*ブイヨン	
*ソルビトール	

献立名/食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸等)	
*酵母エキス	
*粉末状植物性たん白(小麦)	
*ショートニング (パーム、なたね・大豆・とうもろこし) (アレルギー含まず)	
*こしょう	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油	
*シリコーン	
<b>【静岡お茶プリン】</b>	
*静岡お茶プリン	40.00
*牛乳	
*水あめ	
*さとう	
*全粉乳	
*難消化性デキストリン	
*抹茶	
*ゲル化剤	
*コンタミネーション有 (小麦、卵)	

## アレルギー表

小学校・本献立

令和2年3月19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
<b>【ピリ辛みそ汁】</b>	
*豚ももスライス	20.00
*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 サイコロ切 冷凍	30.00
*だいこん	15.00
*にんじん	8.00
*長ねぎ	8.00
*だしパック	3.00
*さば *かつお *むろあじ *かつおエキス *たん白加水分解物 (小麦、大豆、鶏肉)	
*だし昆布パック	2.50
*昆布 *コンタミネーション有 (さば)	
*道産無添加味噌白	8.00
*大豆 *米 *食塩	
*豆板醤	0.20
*とうがらし *そら豆 *食塩 *酵母エキス	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酸味料 *増粘剤 (キサンタンガム)	
<b>【鶏てり井の具(副食)】</b>	
*若鶏ももダイス	40.00
*長ねぎ	15.00
*にんじん	5.00
*キャベツ	20.00
*きざみのり	0.10
*乾のり *コンタミネーション有 (えび、かに、小麦、 大豆、ごま、アーモンド)	
*液体塩こうじ	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
*道産こめ油	0.20
*米ぬか油	
*丸大豆しょうゆ	4.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*清酒	3.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*本みりん	3.00
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*三温糖	1.50
*ごま いり	0.30

献立名/食品名	可食量 (g)
*おろししょうが	0.10
*しょうが *酸化防止剤 (VC) *pH調整剤	
<b>【小魚アーモンド】</b>	
*小魚アーモンド	5.00
*アーモンド *カタクチイワシ *ごま *さとう *でん粉糖 *食塩 *コンタミネーション有 (えび、かに、くるみ、 カシューナッツ)	

## アレルギー表

小学校・本献立

令和2年3月23日(月)

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
<b>【キャベツと豚肉の味噌炒め】</b>	
*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	
*三温糖	1.50
*玉ねぎ	25.00
*にんじん	5.00
*ピーマン	10.00
*赤味噌	4.00
*大豆 *米 *食塩 *酒精	
*道産無添加味噌白	3.80
*大豆 *米 *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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*おろしにんにく	0.50
*道産こめ油	0.20
*米ぬか油	
*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	
*清酒	2.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*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)	
<b>【焼きビーフン】</b>	
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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－表

小学校・本献立

令和2年3月24日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【黒糖パン】</b>	
*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(大豆含む)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<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(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

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	
*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(小麦、大豆) *ポークエキス(豚肉) *食用油脂(ごま、大豆、豚肉) *食塩 *チキンエキス(鶏肉) *野菜エキス(にんにく、玉ねぎ) *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	
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
<b>【ジャーマンポテト(副食)】</b>	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	35.00
*玉ねぎ	20.00
*乾燥パセリ	0.05
*バター	1.00
*生乳 *食塩	
*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	
*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	
*おろしにんにく	0.15
*コーン冷凍	3.00
*とうもろこし	
*粒こしょう	0.02
*ブラックペッパー	
*スープストック(無塩)	0.50
*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)	
*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	

# アレルギー表

小学校・本献立

令和2年3月24日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ジャーマンポテト(副食)】	
*調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 *にんじん	