

## アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年5月11日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</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>【洋風すいとん】</b>	
*かぼちやもち	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
*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
*コーン冷凍	15.00
*とうもろこし	

献立名／食品名	可食量 (g)
*調理用牛乳10kg入り	46.00
*とろけるクリームシチューフレーク	9.00
*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'-リボスクレオチド二ナトリウム *シヨ糖脂脂肪酸エステル *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) (原材料に 豚肉、鶏肉、ゼラチンを含む)	
*道産こめ油	1.00
*米ぬか油	
*天日塩	0.10
*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)
*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	
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
<b>【コーンフライ】</b>	
*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 *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)	

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2年5月12日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</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>【肉じゃが】</b>	
*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
*こんにやく粉 *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	
*道産こめ油	0.30
*米ぬか油	
*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)	

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)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
<b>【いわしの梅煮】</b>	
*いわしの梅煮	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5月13日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</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>【五目豆煮】</b>	
*若鶏ももタイス	30.00
*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	
*乱切にんじん	25.00
*乱切ごぼう	26.00
*こんにやく	40.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*だいず・ゆで・冷凍	5.00
*枝豆	5.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*たけのこ乱切り水煮	10.00
*たけのこ *クエン酸	
*なると450	3.00
*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 *コンタミネーション有 (卵、カニ)	
*三温糖	3.00
*かつおエキス	4.00
*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	7.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
*道産こめ油	0.26
*米ぬか油	
*本みりん	1.50
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
*米こうじ	

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩 *酒精	
*清酒	1.50
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
<b>【甘酢あん肉団子(2個)】</b>	
*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)	
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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2年5月14日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ミートソーススパゲティ】</b>	
*160gスパゲティ	160.00
*小麦粉 *コンタミネーション有 (卵、そば)	
*オニオンダイス	50.00
*玉ねぎ	
*豚挽肉	40.00
*にんじん	20.00
*三温糖	0.50
*乾燥パセリ	0.10
*バター	0.70
*生乳 *食塩	
*大豆ミート(ミンチ)鉄分強化品	2.00
*脱脂大豆 *クエン酸鉄 *コンタミネーション有 (小麦)	
*ウスターソース	1.60
*トマト *玉ねぎ *にんじん *その他 *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	5.00
*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	1.00
*粒こしょう	0.80
*ブラックペッパー	
*トマトケチャップ	18.00
*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	
*トマトピューレ	8.00
*トマトペースト	

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、豚肉 さば、りんご、ゼラチン)	
*ハヤシフレーク	5.00
*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(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 *クエン酸 *香料 *酢酸ナトリウム *氷酢酸 *DL-リンゴ酸	
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*粉チーズ	1.50
*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)	
*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	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【かにクリーミーフライ】</b>	
*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	

# アレルギー表

小学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【かにクリーミーフライ】</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>*粉末卵白</li> <li>*でん粉</li> <li>*ファットスプレッド（大豆）</li> <li>*乳等を主原料とする食品</li> <li>*ゼラチン</li> <li>*食塩</li> <li>*繊維状植物性たん白（小麦）</li> <li>*かにエキス</li> <li>*ブイヨン（鶏肉、大豆、小麦）</li> <li>*香辛料</li> <li>*えびエキス</li> <li>*調味料（アミノ酸等）</li> <li>*乳化剤</li> <li>*香料（乳）</li> <li>*カゼインNa（乳）</li> <li>*紅麴色素</li> <li>*酸味料</li> <li>*香辛料抽出物</li> <li>*カロチノイド色素</li> </ul>	
*揚げ油	3.50
<ul style="list-style-type: none"> <li>*食用なたね油</li> <li>*シリコーン</li> </ul>	
<b>【お茶プリン】</b>	
*静岡お茶プリン	40.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>*牛乳</li> <li>*水あめ</li> <li>*さとう</li> <li>*全粉乳</li> <li>*難消化性デキストリン</li> <li>*抹茶</li> <li>*ゲル化剤</li> <li>*コンタミネーション有 （小麦、卵）</li> </ul>	

## アレルギ―表

小学校・本献立

令和2年5月15日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</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>【とうふとわかめの味噌汁】</b>	
*冷凍豆腐Fe・Ca・繊維強化	25.00
*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 *ピロリン酸第二鉄製剤 *凝固剤	
*乾燥わかめ	0.25
*湯通し塩蔵わかめ *コンタミネーション有 (えび、かに)	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	25.00
*油揚げ	7.00
*大豆 *油 *コンタミネーション有 (ごま)	
*長ねぎ	10.00
*道産無添加味噌白	10.00
*大豆 *米 *食塩	
*味パック	6.00
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
<b>【かぼちゃ挽肉フライ】</b>	
*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)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【韓国のり】</b>	
韓国のり(バラ)	5.00
*乾のり *ごま油	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩 *コンタミネーション有 (えび、かに、小麦、大豆)	
<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	

## アレルギー表

小学校・本献立

令和2年5月18日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</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>【さつま汁】</b>	
*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	
*冷凍豆腐Fe・Ca・繊維強化	30.00
*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	
*ピロリン酸第二鉄製剤	
*凝固剤	
*玉ねぎ	20.00
*長ねぎ	9.50
*若鶏ももスライス	15.00
*道産無添加味噌白	10.00
*大豆	
*米	
*食塩	
*味パック	6.00
*いわし	
*あじ	
*かつお	
*さば	
*昆布	
*しいたけ	
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【さば味噌煮】</b>	
*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	
<b>【かしわもち】</b>	
*かしわもち	30.00
*上新粉	
*さとう	
*小豆	
*麦芽粉	
*還元水あめ	
*食塩	
*酵素	
*コンタミネーション有 (乳、小麦、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5月19日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【バターロール】</b>	
*バターロール30g×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)	
<b>【オレンジジュース】</b>	
*給食用オレンジジュース125	125.00
*オレンジ *香料	
<b>【マカロニのハヤシ風煮】</b>	
*豚ももスライス	35.00
*枝豆	5.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
*さとう	0.10
*ゆめちからで作ったペンネ	10.00
*小麦粉	
*玉ねぎ	30.00
*ダイストマト	5.00
*にんじん	10.00
*ミニブロッコリー	10.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*こしょう	
*おろしにんにく	0.30
*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)	
*道産こめ油	0.30
*米ぬか油	
*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(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 *クエン酸 *香料 *酢酸ナトリウム *氷酢酸 *DL-リンゴ酸	
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
*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)	
*豆乳クリーム	3.00
*大豆	

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【チキンナゲット(2個)】</b>	
*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 *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	



# アレルギー表

小学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【チキンナゲット（2個）】</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>*米粉</li> <li>*ぶどう糖</li> <li>*粉末しょうゆ（小麦、大豆）</li> <li>*揚げ油（なたね油、パーム油）</li> <li>*トレハロース</li> <li>*加工でん粉</li> <li>*膨張剤</li> <li>*重曹</li> <li>*ピロリン酸第二鉄</li> <li>*クラッカー粉（小麦）</li> <li>*着色料（カロチノイド、紅麹）</li> </ul>	
<b>*揚げ油</b>	2.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>*食用なたね油</li> <li>*シリコーン</li> </ul>	

## アレルギー表

小学校・本献立

令和2年5月20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)
<b>【ココアコッペパン】</b>							
*コッペパン71	71.00	*L-アスコルビン酸Na *亜硝酸Na *コチニール色素		*果糖 *カラメル色素 *香辛料抽出物		(原材料に 豚肉、鶏肉、ゼラチンを含む) *米発酵調味料	1.10
*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%)		*Fe酵母入りウイナーカットスキンズ	15.00	*こしょう	0.08	*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)	
*ココア(パン加工用)	10.00	*豚肉(豚脂脂肪) *食塩 *さとう *香辛料(白こしょう、カルワイ) *パン酵母		*コーン冷凍	5.00	<b>【カマンベールチーズコロケ】</b>	
*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)		*キャベツ	22.00	*とうもろこし		*カマンベールチーズコロケ	50.00
<b>【牛乳】</b>		*だいこん	25.00	*チキンコンソメ ベースタイプ	1.80	*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)	
<b>【ポトフ】</b>		*玉ねぎ	20.00	*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		*揚げ油	7.00
*ベーコンスライス	11.00	*にんじん	10.00	*スープストック(無塩)	2.00	*食用なたね油 *シリコーン	
*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)		*ミニブロッコリー	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					

## アレルギー表

小学校・本献立

令和2年5月21日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</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>【麻婆豆腐】</b>	
*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)	
*酸化防止剤(ビタミンE)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*道産こめ油	0.90
*米ぬか油	
*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)鉄分強化品	5.00
*脱脂大豆	
*クエン酸鉄	
*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)	
<b>【えびしゅうまい(2個)】</b>	
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
*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

令和2年5月22日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【チキンカレー】</b>	
*ごはん80	80.00
*麦	8.00
*大麦	
*じゃがいも	35.00
*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	30.00
*減塩液体塩こうじ10L	0.40
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*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・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-ヌクレオチドナトリウム	
*DL-リンゴ酸 (原材料に大豆を含む)	
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
*シヨ糖脂肪酸エステル	
*クエン酸	
*香料	
*食塩	
*ソニオン	10.00
*玉ねぎ	
*大豆油(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	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*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	
*その他	
*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
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*高酸度ビネガー	
*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	
*りんごペースト	
*ガーリックパウダー(大豆)	
*酵母エキス	
*ポーケエキス(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、パブリカ色素)	
*乳化剤(大豆)	

## アレルギー表

## 小学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【チキンカレー】</b>	
*調味料（核酸等） *酸味料 *香料（乳） *香辛料抽出物	
*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）	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳 200	206.00
<b>【洋なし缶】</b>	
*洋梨缶	55.00
*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有 （桃）	

## アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年5月25日(月)

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>【ABCスープ】</b>	
*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	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	0.05
*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	
*コーン冷凍	5.00
*とうもろこし	
*おろししょうが	0.20
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*おろしにんにく	0.15
*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)	
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	
<b>【きたあかりコロッケ】</b>	
*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	
<b>【プリン】</b>	
*サツラクプリン	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

令和2年5月26日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん】</b>	
*ごはん80	80.00
*学校給食用強化米	0.24
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【いもだんご汁】</b>	
*いももち	20.00
*じゃがいも	
*でん粉	
*さとう	
*食塩	
*加工でん粉	
*ささがきにんじん	8.00
*ささがきごぼう	8.00
*長ねぎ	10.00
*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	
*ピロリン酸第二鉄製剤	
*凝固剤	
*若鶏むねスライス	20.00
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*道産無添加味噌白	8.00
*大豆	
*米	
*食塩	
*味パック	6.00
*いわし	
*あじ	
*かつお	
*さば	

献立名／食品名	可食量 (g)
*昆布	
*しいたけ	
<b>【ジンギスカン(副食)】</b>	
*玉ねぎ	40.00
*ピーマン	10.00
*にんじん	10.00
*もやし	40.00
*ジンギスカン用ラム	33.00
*ラム肉	
*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	
*果糖ぶどう糖液糖	
*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	
*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	
*アルコール	

## アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年5月27日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【小型コッペパン】</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%)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【春野菜のシチュー】</b>	
*じゃがいも	27.00
*アスパラ カット	9.00
*キャベツ	9.00
*グリーンピース	2.70
*玉ねぎ	18.00
*にんじん	7.20
*クリームコーン	9.00
*スイートコーン *さとう *食塩 *増粘剤(加工でん粉)	
*若鶏ももダイス	22.50
*コーン冷凍	5.00
*とうもろこし	
*調理用牛乳10kg入り	4.50
*北海道産フレッシュクリームF	3.00
*クリーム(乳)	
*脱脂粉乳	3.00
*生乳	
*コーンクリーム	7.20
*スイートコーン *小麦粉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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 *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(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)	

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)	
*ベシヤメルソース	2.70
*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)	
*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 *シヨ糖脂肪酸エステル *香料 *にんじんカロテン	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.50
*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	

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	
<b>【クリスピーフライドチキン】</b>	
*クリスピーチキン	50.00
*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 *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(パーム、なたね) *粉末しょうゆ(小麦、大豆) *加工でん粉 *重曹 *酸味料	
*揚げ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<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	



# アレルギー表

小学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
【いちごジャム】	
*さとう *ゲル化剤（ペクチン） *酸味料 *香料	

## アレルギーマスター表

小学校・本献立

令和2年5月28日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【味噌バターコーンラーメン】</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)	
*ほうれん草 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	16.00
*コーン冷凍	15.00
*とうもろこし	
*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 *食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【タコでたこ焼き】</b>	
*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	
<b>【ベビーチーズ】</b>	
*ベビーチーズCa, Fe強化	15.00
*ナチュラルチーズ(乳) *乳清カルシウム(乳) *乳化剤 *クエン酸鉄Na	

## アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年5月29日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【竹の子ごはん】</b>	
*ごはん80	80.00
*筍ごはんの素	27.00
*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)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<b>【厚揚げの四川風煮】</b>	
*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	45.00
*にんじん	8.00
*ピーマン	8.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*おろししょうが	0.50
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*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	
*本みりん	1.00
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*三温糖	1.50
*道産無添加味噌白	2.20
*大豆 *米 *食塩	
*赤味噌	4.40
*大豆 *米 *食塩 *酒精	
*おろしにんにく	0.50
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*豆板醤	0.20
*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>【白身魚フライ】</b>	
*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	
<b>【減塩ソース】</b>	
*PREMIUM減塩ソース	5.00
*さとう *果糖ぶどう糖液糖 *りんご *トマト *玉ねぎ *にんじん *とうもろこし *馬鈴薯 *甘藷 *食塩 *でん粉 *醸造酢 *アミノ酸液(大豆) *香辛料	