

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年7月27日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【コッペパン】	
*コッペパン87	87.00
*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
【ドライカレー】	
*豚挽肉	70.00
*大豆ミート	20.00
*脱脂大豆 *クエン酸鉄 *コンタミネーション有 (小麦)	
*玉ねぎ	50.00
*にんじん	18.00
*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	
*ソテーオニオン	15.00
*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、鶏肉、豚肉)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*でん粉	0.30
*とろける給食用カレーフレークN	3.00
*小麦粉 *植物油脂(パーム油、なたね油) *さとう *でん粉 *食塩 *カレー粉 *デキストリン *さつまいもパウダー *酵母エキスパウダー *白菜エキスパウダー *香辛料 *ローストキャベツパウダー *ローストオニオンパウダー *カラメル色素	
*ウスターソース	8.00
*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
*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	
*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	
*給食用マイルドカレーフレーク	2.00
*豚脂 *小麦粉 *さとう *食塩 *でん粉 *カレー粉 *乳糖 *香辛料 *酵母エキスパウダー *りんごパウダー *ソースパウダー *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 *カラメルI *シヨ糖脂肪酸エステル *DL-りんご酸 (原材料に卵、大豆を含む)	
*粉チーズ	1.00
*ナチュラルチーズ *脱脂粉乳 *食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*セルロース *香料 *コンタミネーション有 (大豆)	
*道産こめ油	0.10
*米ぬか油	
*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 *高酸度ビネガー *食塩 *オニオンエキス *香辛料	
*丸大豆しょうゆ	5.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	

アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年7月28日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん90	90.00
*学校給食用強化米	0.27
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
【野菜ボールスープ】	
*にんじん	10.00
*野菜ミックスボール	30.00
*すけとうだら	
*じゃがいもでん粉	
*にんじん	
*さとう	
*塩	
*魚醤	
*パン酵母	
カロチノイド色素	
菜種	
大豆(アレルギー含まず)	
甜菜	
*なたね油	
*ほうれんそう	
*スイートコーン	
*コンタミネーション有	
(小麦、卵、乳、えび、かに、あわび、イカ、大豆、鶏肉、豚肉、やまいも、ゼラチン)	
*しいたけスライス水煮(大滝産)	5.00
*絹ごし豆腐	10.00
*大豆	
*長ねぎ	2.50
*はるさめ	10.00
*乾燥わかめ	0.20
*湯通し塩蔵わかめ	
*コンタミネーション有	
(えび、かに)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	
*北京しょうゆラーメンスープ	7.50
*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	
*こしょう	0.10
*コーングリッツ	
*コーンフラワー	
*こしょう	
*香辛料抽出物	
*がらすープ(ポーク&チキン)	5.00
*豚骨	
*鶏骨	
*豚骨油	
*酵母エキス	
【のりたまふりかけ】	
*のりたまふりかけ	2.50
*いりごま	
*鶏卵加工品	
*乳糖	
*さとう	
*小麦粉	
*食塩	
*海苔	

献立名／食品名	可食量 (g)
*大豆加工品	
*加工油脂(乳、大豆)	
*こしあん	
*さば削り節	
*味噌(大豆)	
*乳製品	
*エキス(チキン、かつお節、魚介、酵母、昆布)	
*海藻カルシウム	
*パーム油	
*鶏肉粉末	
*でん粉	
*しょうゆ(小麦、大豆)	
*植物性たん白(大豆)	
*鶏脂	
*あおさ	
*ぶどう糖果糖液糖	
*抹茶	
*みりん	
*イースト	
*デキストリン	
*還元水あめ	
*調味料(アミノ酸)	
*カロチノイド色素	
*酸化防止剤(ビタミンE)	
*香料(乳)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年7月29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)
【コッペパン】		*じゃがいも	25.00	*食塩		*カラメル色素	
*コッペパン87	87.00	*玉ねぎ	20.00	*スープストック(無塩)	2.20	*酸味料	
*小麦粉		*にんじん	10.00	*ポークエキス		【元気ヨーグルト】	
*食塩		*ミニブロッコリー	5.50	*香味オイル(動物油脂、野菜)		*ソフィール元気ヨーグルト	70.00
*イースト		*ぶなしめじ	5.50	*チキンエキス		*脱脂粉乳	
*脱脂粉乳		*ブイヨン	0.34	*酵母エキス		*ぶどう糖果糖液糖	
*さとう		*乳糖		*たん白加水分解物		*さとう	
*ショートニング		*食塩		*かつおエキス		*全粉乳	
*鶏卵		*デキストリン		*調味料(核酸等)		*ゼラチン	
*コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)		*チキンエキス(鶏肉)		*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)		*寒天	
【牛乳】		*チキンファット(鶏肉)		*ワイン白	1.10	*乳酸カルシウム	
*牛乳200	206.00	*ゼラチン		*米発酵調味料		*香料	
【ポトフ】		*酵母エキス		*ワイン		*ピロリン酸鉄	
*ベーコンスライス	8.00	*野菜エキス		*ぶどう糖			
*豚ばら肉		*食用油脂		*アルコール			
*還元水あめ		*オニオンパウダー		*食塩			
*乾燥卵白		*酵母エキス発酵調味料		*香料			
*食塩		*粉末しょうゆ(小麦、大豆)		*酸味料			
*さとう		*香辛料(小麦)		*酸化防止剤(亜硫酸塩)			
*粉末状大豆たん白		*果糖		*チキンコンソメ ベースタイプ	1.80		
*トリポリリン酸Na		*調味料(アミノ酸等)		*乳糖			
*酸性ピロリン酸Na		*酸味料		*食塩			
*L-グルタミン酸Na		*カラメル色素		*鶏肉			
*カゼインNa(乳)		*香辛料抽出物		*デキストリン			
*L-アスコルビン酸Na		*天日塩	0.26	*チキンファット(乳、鶏肉)			
*亜硝酸Na		*天日塩		*玉ねぎ			
*コチニール色素		*粗製海水塩化マグネシウム (にがり)		*たん白加水分解物			
*Fe酵母入りウイナーカットスキン	15.00	*塩化マグネシウム		*チキンエキス(鶏肉)			
*豚肉(豚脂肪含)		*こしょう	0.08	*しょうゆ(小麦、大豆)			
*食塩		*コーングリッツ		*香辛料			
*さとう		*コーンフラワー		*にんじん			
*香辛料(白こしょう、カルワイ)		*こしょう		*調味料(アミノ酸等)			
*パン酵母		*香辛料抽出物					
*キャベツ	22.00	*ホールコーン	5.50				
*だいこん	25.00	*とうもろこし					

アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年7月30日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【あんかけやきそば】	
*豚ももスライス	48.00
*むし中華麺180g	180.00
*小麦粉 *小麦たん白 *食塩 *植物油脂(大豆) *食用油脂 *アルコール *かんすい *くちなし色素 *コンタミネーション有 (卵、そば)	
*でん粉	3.60
*玉ねぎ	32.00
*チンゲンサイ 冷凍	6.00
*にんじん	20.00
*はくさい	68.00
*ごま油	0.36
*うずら卵水煮	30.00
*うずら卵 *食塩 *コンタミネーション有 (小麦、大豆)	
*たけのご短冊水煮	12.00
*もうそうたけのご *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*おろししょうが	1.20
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*香煌塩ラーメンスープの素	6.00
*食塩 *チキンエキス(鶏肉) *調味動物油脂(鶏肉、豚肉)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*しょうゆ(小麦、大豆) *ポークエキス(豚肉) *ほたてエキス *煮干エキス *ごま油 *オニオンエキスパウダー *白菜エキス *キャベツエキス *たん白加水分解物 (小麦、大豆、鶏肉、豚肉) *ガーリックエキス *こんぶエキス *しいたけエキスパウダー *調味料(アミノ酸等) *香辛料抽出物(大豆)	
*がらすープ(ポーク&チキン)	6.00
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス	
*道産こめ油	0.24
*米ぬか油	
*テンメンジャン	1.20
*味噌(大豆) *さとう *カラメル色素 *酒精	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年7月31日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【コッペパン】	
*コッペパン87	87.00
*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
【鶏肉のトマト煮】	
*若鶏ももダイス	65.00
*ぶなしめじ	15.60
*枝豆	13.00
*えだまめ(大豆) *食塩	
*玉ねぎ	39.00
*ダイストマト	13.00
*にんじん	13.00
*ミニブロッコリー	13.00
*バター	0.90
*生乳 *食塩	
*ワイン赤	1.30
*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 *L-酒石酸 *クエン酸	

献立名/食品名	可食量 (g)
*DL-リンゴ酸 *酸化防止剤(亜硫酸塩)	
*さとう	1.30
*こしょう	0.03
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物	
*トマト煮込み用シーズニング	1.50
*食塩 *にんにく *さとう *チキンブイヨンパウダー *黒こしょう *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 *グリシン *コハク酸ナトリウム *5'-ゲアニル酸ナトリウム *5'-イノシン酸ナトリウム *香料 (原材料に乳、鶏肉、豚肉を含む)	
*ウスターソース	3.90
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.65
*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 *にんじん *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料	
*トマトソース	15.60
*トマト *玉ねぎ *大豆油 *食塩 *さとう *ワイン *にんにく *ピーマン *香辛料 *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、乳、キウイフルーツ、 オレンジ、牛肉、鶏肉、豚肉、 桃、りんご、ごま、バナナ)	
*トマトピューレ	13.00
*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)	
【ブルーベリージャム】	
*せんいプラスブルーベリージャム	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	
【代替飲み物】	
*麦茶	1.00
*六条大麦	
*豆乳	1.00
*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8月3日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん90	90.00
*学校給食用強化米	0.24
【給食用オレンジジュース】	
*給食用オレンジジュース	125.00
*オレンジ	
*香料	
【パンプキンシチュー】	
*玉ねぎ	25.00
*にんじん	10.00
*かぼちゃダイスカット	40.00
*かぼちゃ	
*コンタミネーション有 (やまいも)	
*グリーンピース	3.00
*若鶏むねスライス	15.00
*調理用牛乳10kg入り	35.00
*こしょう	0.08
*コーングリッツ	
*コーンフラワー	
*こしょう	
*香辛料抽出物	
*北海道産フレッシュクリームF	5.00
*クリーム(乳)	
*クリームコーン	10.00
*スイートコーン	
*さとう	
*食塩	
*増粘剤(加工でん粉)	
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	
*道産こめ油	0.20
*米ぬか油	
*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)	
*小麦粉	
*でん粉	
*ミルクパウダー(乳)	
*食塩	
*白菜エキスパウダー	
*さとう	
*キャベツエキスパウダー	
*ポークエキスパウダー(豚肉)	
*加工油脂(なたね油、大豆油、食塩)	
*オニオンパウダー	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	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	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	
*にんじん	
*調味料(アミノ酸等)	
*カラメル色素	
*酸味料	
*ベシヤメルソース	4.00
*小麦粉	
*豚脂(アレルギー含まず)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年8月4日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【コッペパン】	
*コッペパン87	87.00
*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
【水餃子スープ】	
*水餃子	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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	5.00
*もやし	30.00
*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	
*こしょう	0.02
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物	
*たけのこ千切り水煮	10.00
*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*がらすープ(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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ(小麦、大豆) *香辛料 *にんじん *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料	
*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	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	
【カップレアチーズケーキ】	
*カップチーズケーキ	40.00
*クリームチーズ *糖類(ぶどう糖、さとう) *加糖練乳 *植物油脂 *ゼラチン *脱脂粉乳 *濃縮レモン果汁 *安定剤(加工でん粉、増粘多糖類) *乳化剤	

献立名/食品名	可食量 (g)
*セルロース	