

## アレルギー表

小学校・本献立

令和2年10月1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%) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳)	
*三温糖・パン加工用	10.00
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
<b>【じゃがベーコン】</b>	
*じゃがいも 乱切り	70.00
*ぶなしめじ	8.60
*枝豆	4.00
*えだまめ *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
*玉ねぎ	43.20
*にんじん	16.20
*バター	3.20
*生乳 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*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 *香辛料抽出物	
*ベーコンスライス	16.20
*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 *L-アスコルビン酸Na *亜硝酸Na *コチニール色素 〈----- アレルギー -----〉 (卵・乳・大豆・豚肉)	
*ホールコーン	10.80
*とうもろこし *食塩	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.20
*乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン *チキンファット *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス *食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ *香辛料 *にんじん *調味料(アミノ酸等)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*カラメル色素 *酸味料 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・とり肉)	
*ローコンクチキン	1.10
*ポーク・チキンエキス (豚骨・鶏骨・鶏肉) *酒 *食塩 *香味オイル(動物油脂、野菜) *かつおエキス *野菜エキス *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *酸化防止剤(ビタミンE) 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・とり肉)	
<b>【メンチカツ】</b>	
*メンチカツ	45.00
*鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *豚脂 *粒状植物性たん白 *パン粉 *さとう *しょうゆ *チキンエキス *食塩 *香辛料 *おろししょうが *衣 パン粉 小麦粉 でん粉 植物油脂	

献立名/食品名	可食量 (g)
粉末状植物性たん白 *増粘剤(加工でん粉) *調味料(アミノ酸等) *リン酸塩(Na、K) *着色料(紅麹、ラック) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・ごま・豚肉・とり肉) 〈---- コンタミネーション ----〉 (卵・えび・カニ)	
*揚げ油	4.50
*食用なたね油 *シリコン	
<b>【減塩ソース】</b>	
*PREMIUM減塩ソース	5.00
*液糖 ショ糖型液糖 *黒さとう *果糖ぶどう糖液糖 *リンゴビュール *トマト *玉ねぎ *にんじん *異性化液糖 *食塩 *とうもろこしでん粉 *醸造酢 *果実酢 ぶどう酢 *米酢 *アミノ酸液 *香辛料 〈----- アレルギー -----〉 (大豆・りんご) 〈---- コンタミネーション ----〉 (小麦・乳・えび・オレンジ・牛肉・ごま・豚肉・とり肉・さば・桃・ゼラチン)	

# アレルギー表

小学校・本献立  
令和2年10月2日(金)

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
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【中華スープ】</b>	
*殺菌液卵 冷凍	30.00
<----- アレルギー -----> (卵)	
*豚ももスライス	20.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*チンゲンサイ	7.00
*乾燥わかめ	0.20
*湯通し塩蔵わかめ <---- コンタミネーション ---->	
(えび・カニ)	
*でん粉	2.50
*にんじん	5.00
*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	0.10
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物	
*はるさめ	2.00
*はるさめ *クエン酸 *パーム油	
*塩ラーメンスープ本仕込み	11.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩 *肉エキス (ポークエキス、チキンエキス) *玉ねぎ *にんにく *さとう *異性化液糖 *がらすープ *豚肉 *豚脂 *りんご酢 *香辛料 *昆布エキス *調味料 (アミノ酸等) *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・とり肉・りんご)	
*おろししょうが	0.10
*しょうが *酸化防止剤 (VC) *pH調整剤	
*道産こめ油	0.30
*米ぬか油	
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
<b>【マーボー豆腐】</b>	
*冷凍豆腐Fe・Ca・繊維強化	60.00
*豆乳 *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 <----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(大豆)	
*豚挽肉	12.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*大豆ミート (ミンチ)	8.00
*脱脂大豆 *クエン酸鉄 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (小麦)	
*長ねぎ	10.00
*オニオンダイス	15.00
*清酒	2.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*道産こめ油	0.20
*米ぬか油	
*でん粉	0.90
*麻婆豆腐の素 (甘口)	5.00
*鶏肉 *さとう *しょうゆ *食塩 *ごま油 *チキンエキス *ポークエキス *醸造酢 *大豆油 *味噌 *たん白加水分解物 *にんにく *豆板醤 *しょうが	

献立名/食品名	可食量 (g)
*香辛料 *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 *コハク酸二ナトリウム *加工でん粉 (リン酸架橋でん粉) *カラメル I *カロチノイド <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・とり肉)	
*麻婆豆腐の素 (中辛)	4.00
*鶏肉 *さとう *しょうゆ *食塩 *醸造酢 *豆板醤 *ごま油 *チキンエキス *酵母エキス *大豆油 *発酵調味料 *たん白加水分解物 *にんにく *しょうが *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 *加工でん粉 (リン酸架橋でん粉) *カラメル I *カロチノイド <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・とり肉)	
<b>【代替飲み物】</b>	
*麦茶	125.00
*大麦	

# アレルギー表

小学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
*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 -----〉 (大豆)	

## アレルギー表

小学校・本献立

令和2年10月5日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【わかめごはん】</b>	
*ごはん80	80.00
*わかめごはんの素	1.30
*塩蔵わかめ *食塩 *さとう *調味料(アミノ酸等) 〈----- コンタミネーション -----〉 (えび・カニ)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
<b>【なめこ汁】</b>	
*絹ごし豆腐	30.00
〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
*道産無添加味噌白	11.00
*食塩 *米 *大豆 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
*油揚げ	7.00
*大豆 *油 〈----- アレルギー -----〉 (大豆) 〈----- コンタミネーション -----〉 (ごま)	
*長ねぎ	5.00
*乾燥わかめ	0.30
*湯通し塩蔵わかめ 〈----- コンタミネーション -----〉 (えび・カニ)	
*なめこ水煮	20.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 -----〉 (小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉・豚肉・とり肉・鮭・さば・ゼラチン)	
<b>【白身魚フライ】</b>	
*白身魚フライ40g	40.00
*ホキ *パン粉 *小麦粉 *でん粉 *食塩 *調味料(アミノ酸) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆) 〈----- コンタミネーション -----〉 (卵・乳・カニ)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【しょうゆ】</b>	
*小袋しょうゆ	5.00
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *アルコール 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	

## アレルギー表

小学校・本献立

令和2年10月6日(火)

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%) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
<b>【さつまいものクリーム煮】</b>	
*ホールコーン	5.00
*とうもろこし *食塩	
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	10.00
*枝豆	2.50
*えだまめ *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
*ミニブロッコリー	5.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *L-アスコルビン酸Na *亜硝酸Na *コチニール色素 〈----- アレルギー -----〉 (卵・乳・大豆・豚肉)	
*さつまいも乱切り	25.00
*調理用牛乳10kg入り	35.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*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	
*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 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*スイートコーン缶詰クリーム	10.00
*とうもろこし *食塩	
*バター	1.50
*生乳 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*コーンクリーム	8.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *ポークエキスパウダー *オニオンエキスパウダー *たん白加水分解物 *酵母エキスパウダー *チキンパウダー *チキンエキスパウダー *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 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・豚肉・とり肉)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.50
*乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン *チキンファット *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス *食用油脂	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酵母エキス *しょうゆ *香辛料 *にんじん *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・とり肉)	
*とろけるクリームシチューフレーク	3.00
*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 *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 *加工油脂(なたね油、大豆油、食塩) *オニオンパウダー *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 *シヨ糖脂脂肪酸エステル *香料 *にんじんカロテン 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・豚肉)	
*ベシヤメルソース	3.00
*小麦粉 *豚脂(アレルギー含まず) *食塩不使用バター *加工でん粉 *酸化防止剤(ビタミンE) *香料	

# アレルギー表

## 小学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆)		*しょうが *たん白加水分解物 *増粘剤 (加工でん粉) *カロチノイド色素 *揚げ油 (パーム油) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・とり肉・りんご)	
<b>*ローコンクチキン</b>	3.00		
*ポーク・チキンエキス (豚骨、鶏骨・鶏肉) *酒 *食塩 *香味オイル (動物油脂、野菜) *かつおエキス *野菜エキス *香辛料 *調味料 (アミノ酸等) *酸化防止剤 (ビタミンE) <----- アレルギー -----> (豚肉・とり肉)			
<b>【ビッグ肉団子ケチャップ味 (2個)】</b>			
<b>*ビッグ肉団子・ケチャップ味</b>	60.00		
*鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *パン粉 *でん粉 *粉末状植物性たん白 *粒状植物性たん白 *豚脂 *食塩 *たん白自己消化物 *植物油脂 *香辛料 *調味料 (アミノ酸) *カラメル色素 *ピロリン酸第二鉄 *トマトケチャップ *さとう *醸造酢 *しょうゆ			

## アレルギー表

小学校・本献立

令和2年10月7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
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【豚肉と春雨の中華炒め】</b>	
*豚ももスライス	40.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*おろしにんにく	0.50
*減塩液体塩こうじ10L	0.60
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*でん粉	1.00
*さとう	1.00
*キャベツ	40.00
*玉ねぎ	25.00
*にんじん	15.00
*ピーマン	5.00
*ごま油	0.50
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*はるさめ	5.00
*はるさめ	
*クエン酸	
*パーム油	
*絹厚揚げ	20.00
*豆乳	
*食用なたね油	
*加工でん粉	
*凝固剤製剤	
*トランスグルタミナーゼ製剤	
*安定剤	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*オイスターソース	5.00
*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	
*道産こめ油	0.50
*米ぬか油	
*テンメンジャン	2.00
*味噌	
*さとう	
*カラメル色素	
*酒精	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	3.00
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*コチジャン	0.10
*味噌	
*糖類(さとう、水あめ、ぶどう糖)	
*発酵調味料	
*とうがらし	
*食塩	
*米粉	
*にんにく	
*魚醤	
*大豆粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ソルビット	
*調味料(アミノ酸等)	
*パプリカ色素	
*酸味料	
<----- アレルギー -----> (大豆・えび・カニ・いか・さば)	
*たけのこ短冊水煮	10.00
*もうそうたけのこ	
*酸化防止剤(ビタミンC)	
*pH調整剤	
<b>【さんまうまか煮】</b>	
*さんまうまか煮	25.00
*さんま	
*上白糖	
*薄口しょうゆ	
*濃口しょうゆ	
*本みりん	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	

## アレルギー表

小学校・本献立

令和2年10月8日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【うどん】</b>	
*うどん160g	160.00
*小麦粉 *食塩 *加工でん粉 *pH調整剤 〈----- アレルギー -----〉 (小麦) 〈---- コンタミネーション ----〉 (卵・大豆・そば)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
<b>【肉うどん】</b>	
*さとう	1.00
*油揚げ	6.00
*大豆 *油 〈----- アレルギー -----〉 (大豆) 〈---- コンタミネーション ----〉 (ごま)	
*にんじん	6.00
*長ねぎ	5.00
*ささがきごぼう	4.00
*えのきたけ水煮	4.00
*豚ももスライス	20.00
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	
*かまぼこ短冊	6.00
*魚肉 *でん粉 *植物油 *食塩 *発酵調味液	

献立名/食品名	可食量 (g)
*さとう *卵白 *植物たん白 *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 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・大豆)	
*しいたけスライス水煮(大滝産)	6.00
*かつおエキス	6.50
*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 ----〉 (小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉・豚肉・とり肉・鮭・さば・ゼラチン)	
*白しょうゆ	4.00
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *ぶどう糖 *アルコール *調味料(アミノ酸) *酸味料 〈----- アレルギー -----〉	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆)	
*丸大豆しょうゆ	9.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
*本みりん	2.60
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*道産こめ油	0.10
*米ぬか油	
<b>【タコ型たこ焼き】</b>	
*タコでたこ焼き	35.00
*かつおだし *小麦粉 *たこ *キャベツ *揚げ玉 *植物油(大豆、菜種) *ねぎ *膨張剤 *しょうが酢漬 *さとう *食塩 *調味料(アミノ酸) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
*揚げ油	3.50
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【チーズワッフル】</b>	
*チーズワッフルCa	40.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*卵白 *さとう *小麦粉 *チーズ *鶏卵 *植物油脂 *脱脂粉乳 *卵殻カルシウム *乳化剤 *香料 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳)	



## アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年10月9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
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【かぼちゃもち汁】</b>	
*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 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (ごま)	
*にんじん	4.50
*長ねぎ	4.50
*ささがきごぼう	4.50
*若鶏むねスライス	13.50
<----- アレルギー -----> (とり肉)	
*なると	4.50
*魚肉 *食塩 *さとう *発酵調味液 *加工でん粉(タピオカ、ばれいしょ) *調味料製剤 *着色料製剤	

献立名／食品名	可食量 (g)
*pH調整剤製剤 <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・えび・カニ)	
*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 ----> (小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉・豚肉・とり肉・鮭・さば・ゼラチン)	
*白しょうゆ	2.00
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *ぶどう糖 *アルコール *調味料(アミノ酸) *酸味料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*丸大豆しょうゆ	4.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*鯛だし	0.50
*鯛エキス *食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・さば)	
<b>【手作りやきとり丼】</b>	
*玉ねぎ	40.00
*減塩液体塩こうじ10L	0.80
*米こうじ *食塩 *酒精	
*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	0.05
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物	
*道内産豚肩肉	50.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*道産こめ油	0.20
*米ぬか油	
*丸大豆しょうゆ	0.50
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール <----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆)	
*清酒	0.50
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*炭火焼き鳥のタレ	10.00
*しょうゆ *果糖ぶどう糖液糖 *さとう *発酵調味料 *りんご果汁 *粉末調味料(でん粉、粉末水あめ、 発酵調味料) *醸造酢 *チキンオイル *食塩 *たん白加水分解物 *チキンエキス *南乳(豆腐発酵調味料) *酵母エキス *粉末植物油脂 *増粘剤(加工でん粉、キサントラン) *酒精 *カラメル色素 *結晶セルロース *調味料(アミノ酸等) *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・とり肉・りんご)	
<b>【ねりからし】</b>	
*ねりからし	2.00
*からし *食塩 *酸味料 *酒精	

# アレルギー表

小学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
*着色料（ウコン） *増粘多糖類 *ビタミンC	

## アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年10月12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
<----- アレルギ－ -----> (乳)	
<b>【鶏白湯鍋】</b>	
*若鶏ももタイス	25.00
<----- アレルギ－ -----> (とり肉)	
*学とり肉団子	20.00
*鶏肉 *玉ねぎ *豚脂 *パン粉 *大豆油 *粒状大豆たん白 *でん粉 *さとう *しょうゆ *食塩 *粉末状大豆たん白 *みりん *香辛料 <----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆・豚肉・とり肉) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび・カニ・牛肉・ごま・やまいも・りんご・ゼラチン)	
*しらたき	25.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*焼き豆腐	25.00
*大豆 *ニガリ	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*にんじん	7.00
*油揚げ	5.00
*大豆 *油 <----- アレルギ－ -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (ごま)	
*にら	5.00
*長ねぎ	5.00
*はくさい	28.00
*鶏白湯スープの素	10.00
*チキンパイタン *食塩 *チキンエキス *鶏脂 *なたね油 *さとう *アミノ酸液 *乳たん白 *おろしにんにく *醸造酢 *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(キサンタンガム) *乳化剤 <----- アレルギ－ -----> (卵・乳・大豆・とり肉)	
*清酒	3.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
<b>【鮭フライ】</b>	
*鮭フライ	40.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*鮭 *パン粉 小麦粉 ショートニング ぶどう糖 イーストフード *バターミックス ライ麦粉 コーンフラワー 増粘剤(ゲアーガム) <----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆・鮭) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【しょうゆ】</b>	
*小袋しょうゆ	5.00
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *アルコール <----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆)	

## アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年10月13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>【小型揚げパン】</b>							
*コッペパン57	57.00	*酸性ピロリン酸Na *L-グルタミン酸Na *カゼインNa *L-アスコルビン酸Na *亜硝酸Na *コチニール色素 <----- アレルギ－ -----> (卵・乳・大豆・豚肉)		*ゼラチン *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 <----- アレルギ－ -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・とり肉・ゼラチン)		*バナナ *ソースパウダー *チキンブイヨン *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 *DL-リンゴ酸 *酢酸ナトリウム *水酢酸 *香料 <----- アレルギ－ -----> (小麦・乳・大豆・とり肉・バナナ・りんご)	
*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%) <----- アレルギ－ -----> (小麦・卵・乳)		*ダイストマトイタリア	12.00	*豆乳クリーム	3.00	*ビーフシチューフレーク	8.00
*グラニュー糖(パン加工用)	6.30	*トマト *トマトピューレー *クエン酸		<----- アレルギ－ -----> (大豆)		*パーム油、牛脂、大豆油、なたね油混合油脂	
*揚げ油	6.30	*ミニブロッコリー	10.00	*おろしにんにく	0.40	*小麦粉	
*食用なたね油 *シリコーン		*さとう	0.30	*トマトケチャップ	4.00	*さとう	
<b>【牛乳】</b>		*オリーブ油	0.30	*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		*食塩	
*牛乳200	206.00	*こしょう	0.10	*デミグラスソースフレーク	4.00	*トマトパウダー	
<----- アレルギ－ -----> (乳)		*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物		*豚脂 *小麦粉 *ビーフエキス *チキンブイヨンパウダー *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)		*バナナ	
<b>【大豆のトマトシチュー】</b>				*ハヤシフレーク	4.00	*フォン・ド・ボーソース	
*水煮大豆 冷凍	15.00	<----- アレルギ－ -----> (大豆)		*小麦粉 *ソテー・ド・オニオン 豚脂(アレルギ－含まず) 玉ねぎ *乳糖 *食塩 *さとう *トマトパウダー		*チキンブイヨン	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	35.00					*脱脂粉乳	
*玉ねぎ	35.00					*香辛料	
*にんじん	6.00					*ソースパウダー	
*ベーコン・キューブ	18.00					*ぶどう糖	
*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						*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	

# アレルギー表

## 小学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
*シヨ糖脂脂肪酸エステル *DL-りんご酸 *クエン酸 *酢酸ナトリウム *氷酢酸 *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・とり肉・バナナ・りんご)		植物油脂 卵黄 食塩 *チーズ *乳等を主要原料とする食品 *でん粉発酵調味料 *食用卵殻粉 *小麦粉 *チーズフード *さとう *加工でん粉 *トレハロース *調味料(アミノ酸) *カロチノイド色素 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆)	
<b>*ワイン赤</b>	0.30		
*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 *DL-リンゴ酸 *酸化防止剤(亜硫酸塩)			
<b>*スープストック(無塩)</b>	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) <----- アレルギー -----> (豚肉・とり肉・ゼラチン)			
<b>【カルシウムチーズオムレツ】</b>			
<b>*Caチーズオムレツ40(QP)</b>	40.00		
*液卵 *油脂加工品			

# アレルギー表

小学校・本献立

令和2年10月14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
←----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【豚汁】</b>	
*豚ももスライス	25.00
←----- アレルギー -----> (豚肉)	
*にんじん	5.00
*減塩液体塩こうじ10L	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	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	20.00
*絹ごし豆腐	20.00
←----- アレルギー -----> (大豆)	
*だいこん	15.00
*玉ねぎ	10.00
*長ねぎ	5.00
*ささがきごぼう	5.00
*道産こめ油	1.00
*米ぬか油	
*道産無添加味噌白	8.50
*食塩 *米 *大豆 ←----- アレルギー -----> (大豆)	
*おろししょうが	1.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*しょうが *酸化防止剤 (VC) *pH調整剤	
*味パック	6.00
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ ←----- アレルギー -----> (さば)	
<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 梅酢 発酵調味料 昆布だし 増粘剤 着色料 ←----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	

# アレルギー表

小学校・本献立  
令和2年10月15日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【メロンパン】</b>	
*メロンパン80	80.00
*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 *ビスケット生地 小麦粉 ベーキングパウダー 乳化剤 香料 着色料 (ビタミンB2、カロチノイド) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【ABCスープ】</b>	
*玉ねぎ	25.00
*にんじん	5.00
*アルファベットマカロニ	6.00
*デュラム小麦のセモリナ <----- アレルギー -----> (小麦)	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	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	

献立名/食品名	可食量 (g)
(にがり) *塩化マグネシウム	
*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	
*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 *L-アスコルビン酸Na *亜硝酸Na *コチニール色素 <----- アレルギー -----> (卵・乳・大豆・豚肉)	
*ホールコーン	5.00
*とうもろこし *食塩	
*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
*ローコンクチキン	3.00
*ポーク・チキンエキス (豚骨、鶏骨・鶏肉) *酒 *食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*香味オイル (動物油脂、野菜) *かつおエキス *野菜エキス *香辛料 *調味料 (アミノ酸等) *酸化防止剤 (ビタミンE) <----- アレルギー -----> (豚肉・とり肉)	
*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 *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス *食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ *香辛料 *にんじん *調味料 (アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・とり肉)	
<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 *牛乳 *植物油脂 *脱脂濃縮乳 *かに *さとう	

献立名/食品名	可食量 (g)
*粉末卵白 *でん粉 *ファットスプレッド *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 *かにエキス *ブイヨン *香辛料 *えびエキス *調味料 (アミノ酸等) *乳化剤 *香料 *カゼインNa *紅麹色素 *酸味料 *香辛料抽出物 *カロチノイド色素 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・えび・カニ・とり肉・ゼラチン)	
*揚げ油	3.50
*食用なたね油 *シリコーン	

## アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年10月16日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【麦ごはん】</b>	
*ごはん80	80.00
*麦	8.00
*大麦	
*学校給食用強化米	0.24
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【ホタテとうずら卵のカレー】</b>	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	45.00
*玉ねぎ	50.00
*ダイストマトイタリア	1.20
*トマト	
*トマトピューレー	
*クエン酸	
*にんじん	15.00
*ほたて貝冷凍	20.00
*道産こめ油	0.10
*米ぬか油	
*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	
*うずら卵水煮	15.00
*うずら卵	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (卵)	
<---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆)	
*とろける給食用カレーフレークN	4.50
*小麦粉	
*食用油脂(パーム油、なたね油)	
*さとう	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	
<----- アレルギー -----> (小麦)	
*チキンコンソメ	0.70
*食塩	
*鶏肉パウダー	
*デキストリン	
*ぶどう糖	
*チキンエキスパウダー	
*さとう	
*鶏脂	
*オニオンエキスパウダー	
*たん白加水分解物	
*粉末しょうゆ	
*酵母エキスパウダー	
*香辛料	
*調味料(アミノ酸等)	
*カラメル色素	
*酸味料	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・とり肉)	
*豆乳クリーム	3.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*おろしにんにく	0.50
*カレー粉	0.15

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	
*給食用カレーフレーク	7.00
*小麦粉	
*豚脂(アレルギー含まず)	
*さとう	
*カレーパウダー	
*食塩	
*でん粉	
*香辛料	
*麦芽糖	
*オニオンパウダー	
*酵母エキス	
*粉末しょうゆ	
*トマトパウダー	
*昆布エキス	
*ぶどう糖	
*小麦発酵調味料	
*加工でん粉	
*カラメル色素	
*乳化剤	
*酸味料	
*ピロリン酸鉄	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*丸大豆しょうゆ	0.60
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆)	
*ワイン赤	1.00
*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	
*L-酒石酸	
*クエン酸	
*DL-リンゴ酸	
*酸化防止剤(亜硫酸塩)	
*キングカレールウ中辛	2.50
*小麦粉	
*パーム油	
*カレー粉	
*さとう	
*食塩	
*香辛料	
*にんにく	
*粉末しょうゆ	
*チキンエキス	
*たん白加水分解物	
*カラメル色素	
*調味料(アミノ酸等)	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・とり肉)	
*フライドオニオン	1.50
*玉ねぎ	
*パーム油	
*米粉	
*カレーの王子様	7.00
*ばれいしょでん粉	
*デキストリン(タビオカでん粉)	
*果糖	



# アレルギー表

小学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
*カレー粉 *かぼちゃ *パーム油 *てん菜糖 *食塩 *ポテトフレーク *ショートニング（パーム油） *さつまいも *粉末水あめ *野菜香味パーム油 *玉ねぎ *白菜エキスパウダー *玉ねぎエキスパウダー *酵母エキスパウダー *L-グルタミン酸ナトリウム *5-リボヌクレチドナトリウム *グリセリン脂肪酸エステル *ソルビタン脂肪酸エステル	
<b>【黄桃缶】</b>	
*黄桃缶	62.00
*桃 *ざらめ糖 グラニュー糖 *クエン酸 <----- アレルギー -----> (桃)	

## アレルギー表

小学校・本献立

令和2年10月19日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【小型黒糖パン】</b>	
*黒糖パン60	60.00
*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 〈アレルギー〉 (小麦・卵・乳・大豆)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
〈アレルギー〉 (乳)	
<b>【コーンポタージュ】</b>	
*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 *L-アスコルビン酸Na *亜硝酸Na *コチニール色素	

献立名/食品名	可食量 (g)
〈アレルギー〉 (卵・乳・大豆・豚肉)	
*調理用牛乳10kg入り	75.00
〈アレルギー〉 (乳)	
*北海道産フレッシュクリームF	5.00
*クリーム 〈アレルギー〉 (乳)	
*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 *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 *ポークエキスパウダー *オニオンエキスパウダー *たん白加水分解物 *酵母エキスパウダー *チキンパウダー *チキンエキスパウダー *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 〈アレルギー〉 (小麦・乳・大豆・豚肉・とり肉)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ベシヤメルソース	2.00
*小麦粉 *豚脂(アレルギー含まず) *食塩不使用バター *加工でん粉 *酸化防止剤(ビタミンE) *香料 〈アレルギー〉 (小麦・乳・大豆)	
*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) 〈アレルギー〉 (豚肉・とり肉・ゼラチン)	
*コーンペースト	30.00
*乾燥パセリ	0.10
*バター	1.00
*生乳 *食塩 〈アレルギー〉 (乳)	
*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	0.10
*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)
*香辛料抽出物	
*野菜ベース	10.00
*玉ねぎ *ばれいしょ *バター 〈アレルギー〉 (乳) 〈コンタミネーション〉 (小麦・卵・大豆・えび・カニ・牛肉・ 豚肉・とり肉)	
<b>【つまみ揚げチリソース和え(2個)】</b>	
*つまみ揚げチリソース和え	66.00
*魚肉すり身(たら) *玉ねぎ *トマトケチャップ *植物油(大豆、なたね、ごま) *オキアミ *卵 *でん粉 *さとう *食塩 *醸造酢 *合成清酒 *にんにく *しょうが *トウバンジャン *中華だし *長ねぎ *加工でん粉 *調味料(アミノ酸等) *香辛料抽出物 〈アレルギー〉 (小麦・卵・乳・大豆・牛肉・ごま・豚 肉・とり肉)	

## アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年10月20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
<----- アレルギ－ -----> (乳)	
<b>【キャベツと豚肉の味噌炒め】</b>	
*豚ももスライス	40.00
<----- アレルギ－ -----> (豚肉)	
*キャベツ	45.00
*絹厚揚げ	20.00
*豆乳 *食用なたね油 *加工でん粉 *凝固剤製剤 *トランスグルタミナーゼ製剤 *安定剤 <----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*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 <----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*道産無添加味噌白	3.80
*食塩 *米 *大豆	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*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
*道産こめ油	0.30
*米ぬか油	
*テンメンジャン	2.00
*味噌 *さとう *カラメル色素 *酒精 <----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	1.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール <----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆)	
*清酒	2.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*トウバンジャン	0.10
*とうがらし *水あめ *食塩 *味噌 *そら豆粉 *酒精 *調味料 (アミノ酸等)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*酸味料 <----- アレルギ－ -----> (大豆)	
<b>【五目厚焼き玉子】</b>	
*五目厚焼き玉子	50.00
*鶏卵 *さとう *小麦でん粉 *食用植物油脂 *人参 *グリーンピース *ひじき *しいたけ *ねぎ *米発酵調味料 *大豆たん白 *食塩 *しょうゆ *和風だし *醸造酢 *加工でん粉 *膨張剤 *調味料(アミノ酸) <----- アレルギ－ -----> (小麦・卵・大豆)	

## アレルギー表

小学校・本献立

令和2年10月21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>【りんごパン】</b>							
*コッペパン71	71.00	*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 *L-アスコルビン酸Na *亜硝酸Na *コチニール色素 〈----- アレルギー -----〉 (卵・乳・大豆・豚肉)		*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物		*食用なたね油 *シリコーン	
*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%) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳)		*にんじん	5.00	*スープストック(無塩)	1.80		
*ドライアップル	10.00	*玉ねぎ	15.00	*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) 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・とり肉・ゼラチン)			
*りんご *さとう *酸味料(クエン酸) *酸化防止剤(ビタミンC) 〈----- アレルギー -----〉 (りんご)		*キャベツ	22.00	<b>【ささみチーズフライ】</b>			
		*ほうれん草 冷凍	5.00	*ささみチーズフライ40	40.00		
		*チキンコンソメ ベースタイプ	3.00	*鶏肉 *プロセスチーズ *粉末状植物性たん白 *植物油脂 *トマトケチャップ *さとう *チーズ風味調味料 *食塩 *パン粉 *でん粉 *でん粉加工品 *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) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・とり肉)			
<b>【牛乳】</b>							
*牛乳200	206.00	*乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン *チキンファット *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス *食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ *香辛料 *にんじん *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・とり肉)		*揚げ油	4.00		
<b>【ベーコンとうずら卵のスープ】</b>							
*うずら卵水煮	20.00	*こしょう	0.09				
*うずら卵 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (卵) 〈----- コンタミネーション -----〉 (小麦・大豆)							
*ベーコンスライス	15.00						
*豚ばら肉 *還元水あめ *乾燥卵白							

## アレルギー表

小学校・本献立

令和2年10月22日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【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 〈----- アレルギー -----〉 (小麦) 〈---- コンタミネーション ----〉 (卵・大豆・そば)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
<b>【室蘭カレーラーメン】</b>	
*玉ねぎ	10.00
*ソテーオニオン	25.00
*玉ねぎ *サラダ油 大豆油 なたね油 〈----- アレルギー -----〉 (大豆) 〈---- コンタミネーション ----〉 (小麦・卵・乳・えび・カニ・牛肉・豚肉・とり肉)	
*にんじん	5.00
*長ねぎ	5.00
*はくさい	10.00
*もやし	8.00
*パインアップルジュース100%	3.00
*パインアップル *香料 *安定剤(ペクチン) 〈---- コンタミネーション ----〉	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・卵・乳・大豆・オレンジ・キウイフルーツ・ごま・豚肉・とり肉・バナナ・桃・りんご・ゼラチン・カシューナッツ)	
*乾燥わかめ	0.15
*湯通し塩蔵わかめ 〈---- コンタミネーション ----〉 (えび・カニ)	
*うずら卵水煮	10.00
*うずら卵 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (卵) 〈---- コンタミネーション ----〉 (小麦・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) *野菜(しょうが、にんにく、にんじん、玉ねぎ) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・豚肉)	
*でん粉	1.00
*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)
*香辛料抽出物	
*にんじんペースト	25.00
*野菜ベース	18.00
*玉ねぎ *ばれいしょ *バター 〈----- アレルギー -----〉 (乳) 〈---- コンタミネーション ----〉 (小麦・卵・大豆・えび・カニ・牛肉・豚肉・とり肉)	
*ウスターソース	5.00
*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 ----〉 (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・とり肉・りんご・ゼラチン)	
*おろしにんにく	0.60
*がらすープ(ポーク&チキン)	7.00
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・とり肉)	
*カレー粉	0.80
*ターメリック	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	0.50
*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 *塩化カリウム *5'-リボヌクレオチドナトリウム *リン酸二水素カリウム *カラメルI *シヨ糖脂肪酸エステル *DL-りんご酸 *クエン酸 *酢酸ナトリウム *氷酢酸 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳・大豆・りんご)	
*清湯スープ	3.00
*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)	

## アレルギ－表

## 小学校・本献立

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)
<----- アレルギー -----> (豚肉・とり肉)							
<b>*黒しょうゆラーメンスープ</b>	10.00	<b>*トマトケチャップ</b>	1.00	*香辛料 *加工でん粉 *着色料 (カラメル、パプリカ色素) *乳化剤 *調味料 (核酸等) *酸味料 *香料 *香辛料抽出物		*醸造アルコール *糖類	
*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)		*オニオンエキス *香辛料		<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉・バナナ・りんご)		<b>*清酒</b>	1.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・とり肉・さば)		<b>*バーモントフレーク</b>	0.50	<b>*フルーツチャツネ</b>	1.00	*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
<b>*道産こめ油</b>	0.50	*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 *脱脂粉乳 *トマトパウダー *ミルクカルシウム *チーズ *バナナペースト *粉末しょうゆ *はちみつ *粉乳小麦粉ルウ *小麦発酵調味料 *粉末ソース *脱脂大豆 *ココア *バターミルクパウダー *昆布エキス *りんごペースト *ガーリックパウダー *酵母エキス *ポークエキス *ブラウルウ *トマト調味料		*パパイア *さとう *ぶどう糖 *りんご *レーズン *香辛料 *リン酸架橋でん粉 *キサンタンガム *クエン酸 *DL-リンゴ酸 *カラメル I *香料		<b>【春巻き】</b>	
*米ぬか油				<----- アレルギー -----> (りんご)		<b>*春巻</b>	32.00
<b>*そばつゆ</b>	2.80			<b>*丸大豆しょうゆ</b>	3.00	*小麦粉 *キャベツ *粒状植物性たん白 *ラード *たけのこ *油脂加工品 *粉末水あめ *植物油脂 *しょうゆ *はるさめ *でん粉 *ショートニング *さとう *鶏肉 *大豆粉 *食塩 *コーンフラワー *カキエキス *おろししょうが *がらスープ *おろしにんにく *脱脂粉乳 *加工でん粉 *調味料 (アミノ酸等) *炭酸水素Na *カラメル色素	
*しょうゆ *さとう *食塩 *削りぶし (かつお、さば) *醗酵調味料 *にぼし *調味料 (アミノ酸等) *カラメル色素				<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)		<----- アレルギー ----->	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・さば)				<b>*本みりん</b>	1.00		
				*もち米 *米こうじ			

# アレルギー表

小学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・乳・大豆・ごま・豚肉・とり肉) <---- コンタミネーション ----> (えび)	
<b>*揚げ油</b>	3.20
*食用なたね油 *シリコーン	

## アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年10月23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
<----- アレルギ－ -----> (乳)	
<b>【五目きんぴら】</b>	
*豚細切もも	25.00
<----- アレルギ－ -----> (豚肉)	
*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	
*減塩液体塩こうじ10L	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
<----- アレルギ－ -----> (ごま)	
*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

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギ－ -----> (ごま)	
*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 *酒精	
<---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉 ・豚肉・とり肉・鮭・さば・ゼラチン)	
*道産こめ油	0.20
*米ぬか油	
*うすくちしょうゆ	0.50
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *果糖ぶどう糖液糖 *醸造酢 *米 *大豆 *アルコール	
<----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆)	
*丸大豆しょうゆ	4.50
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	
<----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【手羽元やわらか煮】</b>	
*手羽元やわらか煮込み	40.00
*鶏手羽元 *しょうゆ *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－ -----> (小麦・大豆・とり肉)	



## アレルギー表

小学校・本献立

令和2年10月26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)	献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【小型糖蜜パン】</b>		<----- コンタミネーション -----> (卵・乳・えび・カニ・牛肉・ごま・や まいも・りんご・ゼラチン)		*デキストリン *チキンファット *玉ねぎ *たん白加水分解物 *チキンエキス *食用油脂 *酵母エキス *しょうゆ *香辛料 *にんじん *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・とり肉)		*さとう *玉ねぎ *でん粉 *グリーンピース *とうもろこし *にんじん *パーム油 *食塩 *ぶどう糖 *調味料(アミノ酸) *pH調整剤 *着色料(パブリカ粉末) *増粘多糖類 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆)	
*コッペパン57	57.00	*マロニー	4.00	*清酒	3.00	*揚げ油	5.50
*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%) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)		*じゃがいもでん粉 *コーンスターチ *増粘剤 *増粘多糖類		*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸		*食用なたね油 *シリコーン	
*三温糖・パン加工用	10.00	*長ねぎ	4.50	*スープストック(無塩)	3.50		
<b>【牛乳】</b>		*カット白菜	35.00	*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) <----- アレルギー -----> (豚肉・とり肉・ゼラチン)			
*牛乳200	206.00	*乾燥パセリ	0.06	<b>【野菜コロッケ】</b>			
<----- アレルギー -----> (乳)		*天日塩	0.20	*野菜コロッケ	55.00		
<b>【白菜と肉団子のスープ】</b>		*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		*パン粉 *乾燥マッシュポテト *小麦粉			
*にんじん	7.00	*粒こしょう	0.05				
*学とり肉団子	35.00	*ブラックペッパー					
*鶏肉 *玉ねぎ *豚脂 *パン粉 *大豆油 *粒状大豆たん白 *でん粉 *さとう *しょうゆ *食塩 *粉末状大豆たん白 *みりん *香辛料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・とり肉)		*北京しょうゆラーメンスープ	2.00				
		*しょうゆ *ポークエキス *食用油脂(豚脂、大豆油、ごま油) *食塩 *チキンエキス *野菜エキス *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 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・とり肉)					
		*チキンコンソメ ベースタイプ	1.50				
		*乳糖 *食塩 *鶏肉					

# アレルギー表

小学校・本献立

令和2年10月27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
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
<b>【味噌けんちん汁】</b>	
*絹ごし豆腐	25.00
〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
*だいこん	15.00
*こんにやく	15.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*ごま油	0.10
〈----- アレルギー -----〉 (ごま)	
*道産無添加味噌白	10.00
*食塩 *米 *大豆 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
*油揚げ	5.00
*大豆 *油 〈----- アレルギー -----〉 (大豆) 〈----- コンタミネーション -----〉 (ごま)	
*長ねぎ	5.00
*ささがきごぼう	5.00
*にんじん	5.00
*かつおエキス	3.00
*かつおエキス	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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 -----〉 (小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉・豚肉・とり肉・鮭・さば・ゼラチン)	
*味パック	5.00
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ 〈----- アレルギー -----〉 (さば)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.58
*米こうじ *食塩 *酒精	
*だし昆布パック	5.00
〈----- コンタミネーション -----〉 (さば)	
<b>【おろしハンバーグ】</b>	
*おろしハンバーグ	60.00
*鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *しょうが *豚脂 *粒状植物性たん白 *でん粉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*粉末状植物性たん白 *米粉 *難消化性デキストリン *ドロマイト *酵母エキス *トマトペースト *ポークエキス *さとう *食塩 *マスタード *パン酵母 *香辛料 *しょうゆ *おろしだいこん *発酵調味料 *水あめ混合異性化液糖 *オニオンエキス *増粘剤(加工でん粉) *カラメル色素 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・豚肉・とり肉)	

## アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年10月28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>【小型コッペパン】</b>		<b>*豆乳クリーム</b>	3.00	*酵母エキスパウダー		*セロリ	
*コッペパン57	57.00	<----- アレルギー -----> (大豆)		*粉末しょうゆ		*香辛料	
*小麦粉		<b>*バター</b>	1.00	*粉末ソース		*赤ワインパウダー	
*食塩		*生乳		*ガーリックパウダー		*カラメルI	
*イースト		*食塩		*オニオンパウダー		*とうがらし色素	
*脱脂粉乳		<----- アレルギー -----> (乳)		*オニオンエキスパウダー		*L-グルタミン酸ナトリウム	
*さとう		<b>*こしょう</b>	0.05	*昆布エキスパウダー		*乳酸ナトリウム	
*ショートニング		*コングリッツ		*魚醤パウダー		*シヨ糖脂肪酸エステル	
*鶏卵		*コーンフラワー		*にんじんエキスパウダー		*クエン酸	
*コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)		*こしょう		*香辛料		*L-酒石酸	
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)		*香辛料抽出物		*トマトエキスパウダー		*香料	
<b>【牛乳】</b>		<b>*ウスターソース</b>	0.50	*ポークエキスパウダー		<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・とり肉・ゼラチン)	
*牛乳200	206.00	*トマト		*チキンエキスパウダー		<b>*トマトケチャップ</b>	4.50
<----- アレルギー -----> (乳)		*玉ねぎ		*乳等を主要原料とする食品		*トマトペースト	
<b>【鶏肉と野菜のトマト煮】</b>		*にんじん		*カラメル色素		*果糖ぶどう糖液糖	
*若鶏ももダイス	25.00	*その他		<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉・とり肉・りんご)		*さとう液糖	
<----- アレルギー -----> (とり肉)		*醸造酢(とうもろこし)		<b>*おろしにんにく</b>	0.50	*高酸度ビネガー	
*さとう	0.20	*さとう(てんさい)		<b>*デミグラスソースフレーク</b>	4.00	*食塩	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	30.00	*ぶどう糖 (ばれいしょ、とうもろこし)		*豚脂		*オニオンエキス	
*枝豆	5.00	*食塩		*小麦粉		*香辛料	
*えだまめ		*香辛料		*ビーフエキス		<b>*ハヤシフレーク</b>	4.00
*食塩		*昆布		*チキンブイヨンパウダー		*小麦粉	
<----- アレルギー -----> (大豆)		<---- コンタミネーション ----> (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・とり肉・りんご・ゼラチン)		*さとう		*ソテー・ド・オニオン 豚脂(アレルギー含まず) 玉ねぎ	
*玉ねぎ	33.00	<b>*エスパニョールソース</b>	3.00	*ソテードオニオン		*乳糖	
*ダイストマトイタリア	11.50	*小麦粉		*にんじん		*食塩	
*トマト		*さとう		*トマトパウダー		*さとう	
*トマトピューレー		*食用精製加工油脂		*食塩		*トマトパウダー	
*クエン酸		*トマトパウダー		*ぶどう糖		*バナナ	
*にんじん	6.00	*食塩		*カカオマス		*ソースパウダー	
*ミニブロッコリー	10.00	*ぶどう糖		*ポテトフレーク		*チキンブイヨン	
*オリーブ油	0.20	*デキストリン		*オニオンパウダー		*香辛料	
				*たん白加水分解物 (かつお、いわし)		*脱脂粉乳	
				*ゼラチン			

## アレルギ－表

## 小学校・本献立

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)
*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 *DL-リンゴ酸 *酢酸ナトリウム *氷酢酸 *香料 <----- アレルギ－ -----> (小麦・乳・大豆・とり肉・バナナ・りんご)		*香料 <----- アレルギ－ -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・とり肉・バナナ・りんご)		<b>【減塩ソース】</b> *PREMIUM減塩ソース	5.00
<b>*ビーフシチューフレーク</b>	8.00	<b>*スープストック (無塩)</b> *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) <----- アレルギ－ -----> (豚肉・とり肉・ゼラチン)	3.00	*液糖 ショ糖型液糖 *黒さとう *果糖ぶどう糖液糖 *リンゴピューレ *トマト *玉ねぎ *にんじん *異性化液糖 *食塩 *とうもろこしでん粉 *醸造酢 *果実酢 ぶどう酢 *米酢 *アミノ酸液 *香辛料 <----- アレルギ－ -----> (大豆・りんご) <----- コンタミネーション -----> (小麦・乳・えび・オレンジ・牛肉・ごま・豚肉・とり肉・さば・桃・ゼラチン)	
*パーム油、牛脂、大豆油、なたね油混合油脂 *小麦粉 *さとう *食塩 *玉ねぎ *トマトパウダー *バナナ *フォン・ド・ボーソース *チキンブイヨン *脱脂粉乳 *香辛料 *ソースパウダー *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 *クエン酸 *酢酸ナトリウム *氷酢酸		<b>【イカリングフライ (2個)】</b> <b>*いかリングフライ</b> *いか *パン粉 *小麦粉 *ファットスブレッド *粉末状植物性たん白 *食塩 *全卵 *亜鉛含有酵母 *たん白加水分解物 *香辛料 *調味料 (アミノ酸等) *ピロリン酸鉄 <----- アレルギ－ -----> (小麦・卵・大豆・いか・ゼラチン) <----- コンタミネーション -----> (乳・えび・カニ)	40.00		
		<b>*揚げ油</b>	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10月29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
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【白だしおでん】</b>	
*ミニがんと	8.00
*粉末状大豆たん白	
*植物油脂	
*にんじん	
*上新粉	
*大豆食物繊維	
*ごま	
*食塩	
*さとう	
*揚げ油(植物油脂)	
*クエン酸	
<----- アレルギー -----> (大豆・ごま)	
<---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・えび・カニ)	
*魚河岸揚げボール	12.00
*魚肉(たら)	
*豆腐	
*植物油	
*米油	
*にんじん	
*玉ねぎ	
*でん粉	
*大豆たん白	
*さとう	
*ごぼう	
*ぶどう糖	
*食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*はんぺんあられ	12.00
*魚肉(たら)	
*でん粉	
*さとう	
*ながいも	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (やまいも)	
*うずら卵水煮	25.00
*うずら卵	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (卵)	
<---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆)	
*だいこん	40.00
*にんじん	15.00
*こんにやく	28.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*おろししょうが	0.50
*しょうが	
*酸化防止剤(VC)	
*pH調整剤	
*清酒	2.50
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
*本みりん	2.00
*もち米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*糖類	

献立名/食品名	可食量 (g)
*かつおエキス	2.50
*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 ----> (小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉・豚肉・とり肉・鮭・さば・ゼラチン)	
*だし昆布パック	3.50
<---- コンタミネーション ----> (さば)	
*関西風うどんだし	7.00
*しょうゆ	
*食塩	
*さとう	
*醗酵調味料	
*削りぶし(かつお、あじ、うるめ)	
*にぼしエキス	
*醸造酢	
*にぼし	
*かつおぶし粉末	
*まぐろエキス	
*調味料(アミノ酸等)	
*増粘剤(キサンタンガム)	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
<b>【さば味噌煮】</b>	
*さばの味噌煮	50.00
*さば	
*でん粉	
*調味料	

献立名/食品名	可食量 (g)
味噌	
さとう	
発酵調味料	
<----- アレルギー -----> (大豆・さば)	

# アレルギー表

小学校・本献立  
令和2年10月30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
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【親子煮】</b>	
*若鶏ももダイス	30.00
<----- アレルギー -----> (とり肉)	
*にんじん	5.00
*玉ねぎ	50.00
*たけのこ短冊水煮	25.00
*もうそうたけのこ *酸化防止剤 (ビタミンC) *pH調整剤	
*さとう	1.50
*長ねぎ	5.00
*しいたけスライス水煮 (大滝産)	10.00
*殺菌液卵 冷凍	25.00
<----- アレルギー -----> (卵)	
*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 -----> (小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉・豚肉・とり肉・鮭・さば・ゼラチン)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*道産こめ油	0.30
*米ぬか油	
*丸大豆しょうゆ	7.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	1.00
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
<b>【ちくわ磯辺揚げ】</b>	
*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 *調味料 (アミノ酸等) *キシロース *天ぷら粉 小麦粉 でん粉 膨張剤 着色料 (V. B2、カロチン) *アオサ *揚げ油 (大豆油) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*揚げ油	3.00
*食用なたね油	

献立名/食品名	可食量 (g)
*シリコーン	
<b>【ハロウィンデザート】</b>	
*パンプキンババロア	30.00
*水あめ *かぼちゃペースト *さとう *植物油脂 *豆乳 *大豆粉 *食塩 *ゲル化剤 (増粘多糖類、加工でん粉) *乳化剤 *pH調整剤 *香料 *ピロリン酸第二鉄 <----- アレルギー -----> (大豆)	