

## アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年11月2日(月)

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%) 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・卵・乳)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
<b>【白菜とミートボールのクリーム煮】</b>	
*はくさい	30.00
*安心素材ミートボール (Fe、Ca強化)	30.00
*鶏肉 *玉ねぎ *でん粉 *豚肉 *還元水あめ *植物性たん白 *チキンオイル *揚げ油 *調味料 食塩 香辛料 ドロマイト ピロリン酸鉄 焼成Ca 〈----- アレルギ－ -----〉 (大豆・豚肉・とり肉)	

献立名／食品名	可食量 (g)
〈---- コンタミネーション ----〉 (小麦・卵・乳・えび・カニ)	
*にんじん	10.00
*スイートコーン缶詰クリーム	10.00
*とうもろこし *食塩	
*コーンクリーム	10.00
*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－ -----〉 (小麦・乳・大豆・豚肉・とり肉)	
*北海道産フレッシュクリームF	3.00
*クリーム 〈----- アレルギ－ -----〉	

献立名／食品名	可食量 (g)
(乳)	
*調理用牛乳10kg入り	40.00
〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
*バター	2.00
*生乳 *食塩 〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
*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 *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－ -----〉 (豚肉・とり肉)	
*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	
*ベシヤメルソース	4.00
*小麦粉 *豚脂 (アレルギ－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－ -----〉 (小麦・乳・大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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 *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－ -----〉 (小麦・乳・大豆・豚肉)	
<b>【鮭メンチカツ (マヨネーズ味)】</b>	
*鮭メンチカツ マヨネーズ味40g	40.00
*さけ *玉ねぎ *パン粉 *植物油 *KGパウダー でん粉 (とうもろこし) 加工でん粉 (ばれいしょ) 豚コラーゲン *さとう *食塩 *油脂加工品 食用油脂 (大豆、パーム他) 醸造酢 さとう・ぶどう糖果糖液糖	

# アレルギー表

## 小学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
ゼラチン 卵黄 食用精製加工油脂 食塩 卵黄粉末 卵白粉末 香辛料 加工でん粉（とうもろこし） *パン粉 *バターミックス 小麦粉 植物性たん白 食塩 ぶどう糖 ベーキングパウダー 増粘剤（グアーガム） カロチノイド色素 *打ち粉 小麦粉 でん粉（とうもろこし） *パン粉 <----- アレルギー -----> （小麦・卵・乳・大豆・豚肉・鮭・ゼラチン）	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【ブルーベリージャム】</b>	
*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	

## アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年11月4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>【小型黒糖パン】</b>		<----- アレルギ－ -----> (乳)		(ばれいしょ、とうもろこし)		<b>*デミグラスソースフレーク</b>	4.00
<b>*黒糖パン60</b>	60.00	<b>*ブイヨン</b>	0.30	*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)		*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) *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)	
*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－ -----> (小麦・卵・乳・大豆)		*乳糖 *食塩 *デキストリン *チキンエキス *チキンファット *ゼラチン *酵母エキス *野菜エキス *食用油脂 *オニオンパウダー *酵母エキス発酵調味料 *粉末しょうゆ *香辛料 *果糖 *調味料(アミノ酸等) *酸味料 *カラメル色素 *香辛料抽出物 <----- アレルギ－ -----> (小麦・乳・大豆・とり肉・ゼラチン)		<b>*エスパニョールソース</b>	3.00	<b>*トマトケチャップ</b>	6.00
<b>【牛乳】</b>		*オニオンパウダー *酵母エキス発酵調味料 *粉末しょうゆ *香辛料 *果糖 *調味料(アミノ酸等) *酸味料 *カラメル色素 *香辛料抽出物 <----- アレルギ－ -----> (小麦・乳・大豆・とり肉・ゼラチン)		*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 *粉末ソース *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 *チキンエキスパウダー *乳等を主要原料とする食品 *カラメル色素 <----- アレルギ－ -----> (小麦・乳・大豆・豚肉・とり肉・りんご)		*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	
<b>*牛乳200</b>	206.00	*オニオンパウダー *酵母エキス発酵調味料 *粉末しょうゆ *香辛料 *果糖 *調味料(アミノ酸等) *酸味料 *カラメル色素 *香辛料抽出物 <----- アレルギ－ -----> (小麦・乳・大豆・とり肉・ゼラチン)		<b>*おろしにんにく</b>	0.66		
<----- アレルギ－ -----> (乳)		<b>*こしょう</b>	0.13	<b>*国産こめ油</b>	0.26		
<b>【ペネポロネーゼ】</b>		*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物		*米ぬか油			
<b>*冷凍ペンネ</b>	40.00	<b>*ウスターソース</b>	1.50				
*デュラム小麦のセモリナ <----- アレルギ－ -----> (小麦)		*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					
<b>*さとう</b>	0.80						
<b>*玉ねぎ</b>	46.20						
<b>*ダイストマトイタリア</b>	1.50						
*トマト *トマトピューレー *クエン酸							
<b>*にんじん</b>	15.00						
<b>*グリーンピース</b>	6.60						
<b>*乾燥パセリ</b>	0.01						
<b>*豚挽肉</b>	35.00						
<----- アレルギ－ -----> (豚肉)							
<b>*バター</b>	1.50						
*生乳 *食塩							

## 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)
*食塩 *オニオンエキス *香辛料		(小麦・大豆)		*和風だし *食用植物油脂 *アナトー色素 *調味料 (アミノ酸) 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・卵・大豆)	
<b>*ハヤシフレーク</b>	4.00	<b>*ミートソース大豆</b>	3.00		
*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 *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' -リボヌクレオチド二ナトリウム *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)		*玉ねぎ *にんじん *粒状植物性たん白 *豚肉 *トマトケチャップ *植物油脂 *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 *香辛料 〈----- アレルギ－ -----〉 (大豆・豚肉・とり肉)			
<b>*丸大豆しょうゆ</b>	1.00	<b>*粉チーズ</b>	1.50		
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール 〈----- アレルギ－ -----〉		*ナチュラルチーズ *脱脂粉乳 *食塩 *セルロース *香料 〈----- アレルギ－ -----〉 (乳) 〈---- コンタミネーション ----〉 (大豆)			
		<b>【プレーンオムレツ】</b>			
		<b>*オムレツ</b>	40.00		
		*鶏卵 *でん粉 *さとう *しょうゆ *醸造酢 *米発酵調味料 *食塩			

## アレルギー表

小学校・本献立

令和2年11月5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>【根菜うどん】</b>	
*ささがきごぼう	15.00
*だいこん	15.00
*にんじん	10.00
*長ねぎ	5.00
*若鶏むねスライス	15.00
〈----- アレルギー -----〉 (とり肉)	
*油揚げ冷凍(カット)	5.00
*大豆 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤(加工助剤) 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
*ロイヤル椎茸スライスSカット	0.30
*だし昆布パック	1.00
〈---- コンタミネーション ----〉 (さば)	
*カツオ中厚削りパック	1.30
〈---- コンタミネーション ----〉 (さば)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*丸大豆しょうゆ	3.50
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
*そばつゆ	13.00
*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・さば)	
*本みりん	0.50
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
<b>【南瓜コロッケ】</b>	
*南瓜コロッケ	50.00
*かぼちゃ *パン粉 *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 *食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酵母粉末 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
*揚げ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【元気ヨーグルト】</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 *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 -----〉 (乳・ゼラチン)	

## アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年11月6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>【厚揚げの四川風煮】</b>	
*絹厚揚げ	30.00
*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 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*豚挽肉	40.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	35.00
*キャベツ	45.00
*にんじん	8.00
*ピーマン	8.00
*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
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*清酒	2.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	0.50
*道産無添加味噌白	2.20
*食塩 *米 *大豆 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*赤味噌	4.40
*大豆 *米 *食塩 *酒精 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*おろしにんにく	0.50
*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	1.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*豆板醤	0.20
*とうがらし	

献立名／食品名	可食量 (g)
*そら豆 *食塩 *酵母エキス *酸味料 *増粘剤 (キサンタンガム)	
<b>【鉄腕餃子(2個)】</b>	
*鉄腕餃子(ひじき入)	36.00
*キャベツ *玉ねぎ *にら *鶏肉 *豚脂 *ひじき *でん粉 *しょうゆ *粒状植物性たん白 *植物油脂 *さとう *魚介エキス *食塩 *香辛料 *酵母エキス *小麦粉 *還元水あめ *大豆粉 *乳化剤 *ピロリン酸第二鉄 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・とり肉)	
*揚げ油	3.60
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【代替飲み物】</b>	
*麦茶	125.00
*大麦	
*豆乳	200.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*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11月9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	10.00
*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 *石灰	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	20.00
*絹ごし豆腐	20.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*だいこん	15.00
*玉ねぎ	10.00
*長ねぎ	6.00
*ささがきごぼう	5.00
*国産こめ油	1.00
*米ぬか油	
*道産無添加味噌白	8.50
*食塩 *米 *大豆	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*おろししょうが	1.00
*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)	
<b>【きくらげのり】</b>	
*木耳のり	8.00
*しょうゆ *さとう	

献立名/食品名	可食量 (g)
*水あめ *のり *きくらげ *増粘多糖類 *ピロリン酸鉄 <----- 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11月10日(火)

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>【ポトフ】</b>	
*ベーコンスライス	11.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*コチニール色素 〈----- アレルギー -----〉 (卵・乳・大豆・豚肉)	
*ポークウインナースキンレス6mm	8.00
*豚肉(豚脂肪含) *食塩 *さとう *香辛料 白こしょう カルワイ(キャラウエー) 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	
*キャベツ	22.00
*だいこん	25.00
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	10.00
*ミニブロッコリー	5.50
*ぶなしめじ	5.50
*ブイヨン	0.34
*乳糖 *食塩 *デキストリン *チキンエキス *チキンファット *ゼラチン *酵母エキス *野菜エキス *食用油脂 *オニオンパウダー *酵母エキス発酵調味料 *粉末しょうゆ *香辛料 *果糖 *調味料(アミノ酸等) *酸味料 *カラメル色素	

献立名/食品名	可食量 (g)
*香辛料抽出物 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・とり肉・ゼラチン)	
*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	
*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	
*ホールコーン	5.50
*とうもろこし *食塩	
*ローコンクチキン	2.20
*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)	
*ワイン白	1.10
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酸化防止剤(亜硫酸塩)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.80
*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>【チキンロイヤルカツ】</b>	
*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 *おろしにんにく *豆板醤 *酵母エキス *オニオンパウダー *ナツメグパウダー *デキストリン	



アレルギー表

小学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
<ul style="list-style-type: none"> <li>*パン粉</li> <li>*粒状植物性たん白</li> <li>*しょうゆ</li> <li>*香辛料</li> <li>*でん粉</li> <li>*小麦粉</li> <li>*ぶどう糖</li> <li>*大豆粉</li> <li>*植物油脂</li> <li>*揚げ油（なたね油、パーム油）</li> <li>*加工でん粉</li> <li>*増粘剤（加工でん粉）</li> <li>*重曹</li> <li>*香料</li> <li>*酸味料</li> <li>*酸化防止剤（V.C）</li> <li>&lt;----- アレルギー -----&gt;</li> <li>（小麦・大豆・とり肉・りんご）</li> </ul>	

## アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年11月11日(水)

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>【大根のそぼろ煮】</b>	
*だいこん	40.00
*にんじん	10.00
*でん粉	2.50
*つきこんにやく	25.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*三温糖	2.00
*絹厚揚げ	40.00
*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 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*枝豆	5.00
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*若鶏挽肉	35.00
<----- アレルギー -----> (とり肉)	
*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)
*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)	
*国産こめ油	0.20
*米ぬか油	
*丸大豆しょうゆ	6.58
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
<b>【ほっけ唐揚げしょうゆ味】</b>	
*ほっけ唐揚げしょうゆ味	40.00
*ほっけ *唐揚げ粉 小麦粉 でん粉 食塩 さとう 粉末魚しょう (いわし、かつお) 調味料 (アミノ酸等) *バターミックス *しょうゆ *みりん *さとう	

献立名／食品名	可食量 (g)
*しょうが <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) <----- 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	

## アレルギー表

小学校・本献立

令和2年11月12日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【背割パン】</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%) 〈----- 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>【コーンポタージュ(野菜入り)】</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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*コチニール色素 〈----- 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 -----〉	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・乳・大豆・豚肉・とり肉)	
*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>【ポーク焼きそば】</b>	
*ポーク焼きそば	50.00
*めん 小麦粉 食塩 カラメル色素 かんすい *キャベツ *にんじん *中濃ソース *植物油 *さとう *豚肉 *粉末ソース *食塩 *香辛料 *粉末しょうゆ *ポークエキス *たん白加水分解物 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *乳化剤 *香辛料抽出物 *酸味料 *乳酸カルシウム *香料	

# アレルギー表

小学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
*増粘剤(加工でん粉) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・えび・豚肉・とり肉・桃 ・りんご)	

## アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年11月13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>【チキンカレー】</b>	
*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
*調理用牛乳10kg入り	28.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*若鶏むねスライス	30.00
<----- アレルギー -----> (とり肉)	
*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	
*牛脂豚脂混合油脂 (豚アレルギー含まず)	
*ソテードオニオン	
*カレー粉	
*食塩	
*さとう	
*バナナ	
*乳糖	
*フォン・ド・ボーソース	
*ソースパウダー	
*香辛料	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	
*コハク酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
*クエン酸	
*酢酸ナトリウム	
*氷酢酸	
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・バナナ・りんご)	
*アレルゲンフリーカレーフレークN	6.00
*でん粉	
*パーム油・なたね油混合油脂	
*さとう	
*食塩	
*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	
*ソニオン	10.00
*玉ねぎ	
*大豆油(大豆、なたね)	
<----- 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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
肉・とり肉・鮭)	
*デミグラスソースフレーク	3.50
*豚脂	
*小麦粉	
*ビーフェキス	
*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)	
*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	
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・とり肉・ゼラチン)	
*アップルソース	2.20
*りんご	
*ビタミンC	
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(りんご)	
*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 ----> (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	1.40
*国産こめ油	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	
*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	

# 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)
*トマトパウダー *チーズ *ミルクカルシウム *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 *ブラウンルウ *トマト調味料 *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 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉・バナナ・りんご)		*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>【洋なし缶】</b>	
		<b>*洋なし缶</b>	43.00
		*洋なし *さとう *クエン酸 *塩化カルシウム <---- コンタミネーション ----> (桃)	
<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			

## アレルギー表

小学校・本献立

令和2年11月16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
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【ガタタンスープ】</b>	
*木綿豆腐	27.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*むきえび2L	4.00
*えび *食塩 *調味料(無機塩等) <----- アレルギー -----> (大豆・えび・ゼラチン)	
*豚ももスライス	13.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*焼きちくわ	4.00
*魚肉 *でん粉 *植物油脂 *さとう *食塩 *ぶどう糖 *はっ酵調味料 *加工でん粉 *炭酸Ca *調味料(アミノ酸) <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*キャベツ	18.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*にんじん	9.00
*長ねぎ	4.00
*殺菌液卵 冷凍	9.00
<----- アレルギー -----> (卵)	
*ごま油	0.40
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*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
*丸大豆しょうゆ	2.80
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*無添加とりがらスープ	2.00
*鶏骨 *まる鶏 *長ねぎ *玉ねぎ *にんじん <----- アレルギー -----> (とり肉) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・大豆・えび・カニ・落花生・いか・オレンジ・牛肉・ごま・豚肉・クルミ・鮭・さば・桃・りんご・ゼラチン)	
*天日塩	0.20
*天日塩 *粗製海水塩化マグネシウム(にがり)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*塩化マグネシウム	
*シヤンタン	1.30
*食塩 *畜肉エキス *野菜エキス *食用油脂(動物油脂・植物油脂) *さとう *乳糖 *小麦粉 *香辛料 *調味料(アミノ酸等) <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・ごま・豚肉・とり肉・ゼラチン)	
*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	
*でん粉	2.70
<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>【ソース】</b>	

献立名/食品名	可食量 (g)
*小袋ソース	5.00
*醸造酢 *玉ねぎ *トマト *レモン *にんにく *さとう *食塩 *たん白加水分解物 *かつおエキス *香辛料 *カラメルⅢ *L-グルタミン酸ナトリウム *コハク酸二ナトリウム *増粘剤(タマリンド) *甘味料(カンゾウ抽出物) *グリセリン脂肪酸エステル <----- アレルギー -----> (大豆)	

## アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年11月17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>【スライspan】</b>								
*コッペパン71	71.00	*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－ -----> (小麦・乳・大豆・豚肉・とり肉)		<----- アレルギ－ -----> (豚肉・とり肉) *北海道産フレッシュクリームF *クリーム <----- アレルギ－ -----> (乳) *野菜ベース *玉ねぎ *ばれいしょ *バター <----- アレルギ－ -----> (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) *にんじんペースト *乾燥パセリ	10.00	10.00	*炭酸カルシウム *キシロース *調味料(アミノ酸等) *着色料 *ピロリン酸鉄 *デミグラスソース *トマトケチャップ *さとう *発酵調味料 *トマトピューレ *チキンコンソメ *調味エキス *シーズニングオイル *増粘剤 *乳化剤 *酸味料 *香辛料抽出物 <----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆・牛肉・豚肉・とり肉・りんご) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび・カニ)	
<b>【牛乳】</b>								
*牛乳200	206.00	*こしょう *コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物	0.08	*ふっくらハンバーグ(デミソース)	60.00			
<----- アレルギ－ -----> (乳)								
<b>【パンキンポタージュ】</b>								
*調理用牛乳10kg入り	65.00	*天日塩 *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	0.10	*鶏肉 *牛肉 *豚肉 *玉ねぎ *粒状植物性たんぱく *パン粉 *小麦粉加工品 *粉末状植物性たんぱく *牛脂 *食塩 *調味エキス *しょうゆ *ウスターソース *香辛料 *酵母エキス *植物油脂 *加工でん粉				
<----- アレルギ－ -----> (乳)								
*国産南瓜冷凍	20.00	*ローコンクチキン *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)	3.00					
<---- コンタミネーション ----> (やまいも)								
*パンキンペースト	40.00							
*コーンクリーム	10.00							
*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								



## アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年11月18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－ -----> (乳)	
<b>【しらたま汁】</b>	
*煮込みもち	40.00
*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 <----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆)	
*若鶏むねスライス	20.00
<----- アレルギ－ -----> (とり肉)	
*長ねぎ	6.00
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
*油揚げ冷凍(カット)	5.00
*大豆 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤(加工助剤) <----- アレルギ－ -----> (大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ささがきごぼう	3.00
*ささがきにんじん	5.00
*なると	3.00
*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 *pH調整剤製剤 <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・えび・カニ)	
*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－ -----> (小麦・大豆)	
*味パック	5.50
*いわし *あじ *かつお *さば *昆布 *しいたけ <----- アレルギ－ -----> (さば)	
<b>【豚肉の味噌炒め】</b>	
*豚ももスライス	40.00
<----- アレルギ－ -----> (豚肉)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*にんじん	8.00
*玉ねぎ	10.00
*キャベツ	10.00
*国産こめ油	0.50
*米ぬか油	
*道産無添加味噌白	4.00
*食塩 *米 *大豆 <----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	0.80
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール <----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	0.50
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*さとう	1.80
*おろしにんにく	0.20
*ごま いり	0.50
<----- アレルギ－ -----> (ごま)	

## アレルギー表

小学校・本献立

令和2年11月19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 *小麦たん白 *かんすい *くちなし色素 <----- 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>【豚骨ラーメン】</b>	
*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)	
*うずら卵水煮	20.00
*うずら卵 *食塩 <----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(卵) <---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆)	
*キャベツ	30.00
*にんじん	8.00
*長ねぎ	7.00
*もやし	25.00
*おろしにんにく	0.20
*おろししょうが	1.00
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*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) <----- アレルギー -----> (豚肉・とり肉・ゼラチン)	
*九州ラーメンスープ	21.00
*しょうゆ *ポークエキス *動物油脂 *食塩 *さとう *チキンエキス *コンソメパウダー *にんにく *野菜エキス *オイスターソース *ゼラチン *香辛料	

献立名/食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸等) *香料 *カラメル色素 *乳化剤 *酸味料 *くん液 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・とり肉・ゼラチン)	
<b>【白花生コロッケ】</b>	
*白花生コロッケ40	40.00
*いんげんまめ *乾燥マッシュポテト *バター *さとう *食塩 *衣 パン粉 小麦粉 でん粉 粉末状大豆たん白 植物油脂 貝殻焼成カルシウム <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆) <---- コンタミネーション ----> (卵・えび・いか・牛肉・ごま・豚肉・とり肉・鮭・ゼラチン)	
*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2年11月20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>【おろしきのこ汁】</b>	
*木綿豆腐	20.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*大根おろし	20.00
*にんじん	5.00
*長ねぎ	8.00
*まいたけ水煮	10.00
*ぶなしめじ	10.00
*えのきたけ水煮	8.00
*だし昆布パック	2.00
<---- コンタミネーション ----> (さば)	
*カツオ中厚削りパック	2.00
<---- コンタミネーション ----> (さば)	
*道産無添加味噌白	7.50
*食塩 *米 *大豆 <----- アレルギー -----> (大豆)	
<b>【さばの和風カレー煮】</b>	
*さば和風カレー煮50g	50.00
*さば *しょうゆ *さとう	

献立名／食品名	可食量 (g)
*みりん *昆布エキス *でん粉 *カレー粉 *オニオンエキス <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・さば)	

## アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年11月24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>【洋風おでん】</b>	
*だいこん	40.00
*にんじん	10.00
*ポークウインナースキンレス1cm	15.00
*豚肉(豚脂肪含) *食塩 *さとう *香辛料 白こしょう カルワイ(キャラウエー) <----- アレルギ－ -----> (豚肉)	
*こんにやく	35.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム *石灰	
*うずら卵水煮	20.00
*うずら卵 *食塩 <----- アレルギ－ -----> (卵) <---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆)	
*絹厚揚げ	10.00
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*安定剤 <----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*たこつみれ(卵なし)	20.00
*みずだこ *スケトウダラすり身 *でん粉 *食塩 *さとう *植物油脂 <----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*とり好みつみれ	10.00
*ほっけ *玉ねぎ *鶏肉 *でん粉 *にんじん *粉末状大豆たん白 *ごぼう *ラード *しょうが *食塩 *さとう *調味料(アミノ酸等) *酸味料 <----- アレルギ－ -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・とり肉・ゼラチン)	
*ブイヨン	0.50
*乳糖 *食塩 *デキストリン *チキンエキス *チキンファット *ゼラチン	

献立名／食品名	可食量 (g)
*酵母エキス *野菜エキス *食用油脂 *オニオンパウダー *酵母エキス発酵調味料 *粉末しょうゆ *香辛料 *果糖 *調味料(アミノ酸等) *酸味料 *カラメル色素 *香辛料抽出物 <----- アレルギ－ -----> (小麦・乳・大豆・とり肉・ゼラチン)	
*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 *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－ -----> (小麦・乳・大豆・とり肉)	
*清酒	0.50
*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	
*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	
*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	
<b>【春巻き】</b>	
*国産具材の肉春巻き35g	35.00
*豚肉 *小麦粉 *キャベツ *にんじん *玉ねぎ *しょうゆ *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	

# アレルギー表

小学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
*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 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉) <---- コンタミネーション ----> (乳・えび)	
<b>*揚げ油</b>	<b>3.50</b>
*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11月25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>【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)					
*コッペパン71	71.00	*マロニー	4.00	*チキンファット		*乾燥おから	
*小麦粉		*じゃがいもでん粉		*玉ねぎ		*パン粉	
*食塩		*コーンスターチ		*たん白加水分解物		*玉ねぎ	
*イースト		*増粘剤		*チキンエキス		*キャッサバでん粉	
*脱脂粉乳		*増粘多糖類		*食用油脂		*鶏肉	
*さとう		*長ねぎ	5.00	*酵母エキス		*プロセスチーズ	
*ショートニング		*はくさい	35.00	*しょうゆ		乳化剤	
*鶏卵		*乾燥パセリ	0.06	*香辛料		セルロース	
*コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)		*天日塩	0.20	*にんじん		*さとう	
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)		*天日塩		*調味料(アミノ酸等)		*みりん風調味料	
*三温糖・パン加工用	6.00	*粗製海水塩化マグネシウム(にがり)		*カラメル色素		*しょうゆ	
<b>【牛乳】</b>		*塩化マグネシウム		*酸味料		*かつお節	
*牛乳200	206.00	*粒こしょう	0.05	<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・とり肉)		*調合油	
<----- アレルギー -----> (乳)		*ブラックペッパー		*清酒	3.00	*食塩	
<b>【白菜と肉団子のスープ】</b>		*北京しょうゆラーメンスープ	2.00	*米・米こうじ		*上新粉	
*にんじん	7.00	*しょうゆ		*醸造アルコール		<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・とり肉)	
*学とり肉団子	35.00	*ポークエキス		*粉あめ		<----- コンタミネーション -----> (卵・えび・カニ・いか・牛肉・ごま・ 豚肉・クルミ・バナナ・鮭・さば・や まいも・りんご・ゼラチン・アーモ ンド)	
*鶏肉		*食用油脂(豚脂、大豆油、ごま油)		*乳酸		*揚げ油	5.00
*玉ねぎ		*食塩		*スープストック(無塩)	3.50	*食用なたね油	
*豚脂		*チキンエキス		*ポークエキス		*シリコーン	
*パン粉		*野菜エキス		*香味オイル(動物油脂、野菜)			
*大豆油		*香辛料		*チキンエキス			
*粒状大豆たん白		*調味料(アミノ酸等)		*酵母エキス			
*でん粉		*カラメル色素		*たん白加水分解物			
*さとう		*酸化防止剤(V.E)		*かつおエキス			
*しょうゆ		*香辛料抽出物		*調味料(核酸等)			
*食塩		<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・とり肉)		*酸化防止剤(ビタミンE)			
*粉末状大豆たん白		*チキンコンソメ ベースタイプ	1.50	<----- アレルギー -----> (豚肉・とり肉・ゼラチン)			
*みりん		*乳糖		<b>【野菜もっチーズフライ】</b>			
*香辛料		*食塩		*野菜もっチーズフライ	50.00		
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・とり肉)		*鶏肉		*じゃがいも			
		*デキストリン		*にんじん			
				*ごぼう			
				*長ねぎ			

## アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年11月26日(木)

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>【のぼりべつ牛乳】</b>	
*のぼりべつ牛乳	206.00
<----- アレルギ－ -----> (乳)	
<b>【三平汁】</b>	
*さけダイスカット(皮なし)	40.00
<----- アレルギ－ -----> (鮭)	
*じゃがいも	30.00
*だいこん	25.00
*にんじん	15.00
*長ねぎ	10.00
*おろししょうが	0.50
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*だし昆布(イタンキ産)	2.40
*清酒	6.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*天日塩	0.14
*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	
*うすくちしょうゆ	1.00
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *果糖ぶどう糖液糖 *醸造酢 *米	

献立名／食品名	可食量 (g)
*大豆 *アルコール <----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆)	
*かつおエキス	0.10
*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)	
*清酒	1.80
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
<b>【チキンカツ】</b>	
*北海道産チキンカツ	40.00
*鶏肉 *食塩 *しょうゆ *さとう *たん白加水分解物 *香辛料 *パン粉 *小麦粉 *でん粉 *米粉 *粉末状植物性たん白 *植物性油脂	

献立名／食品名	可食量 (g)
*増粘多糖類 *調味料(アミノ酸) <----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆・豚肉・とり肉)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【納豆】</b>	
*納豆	40.00
*大豆 *納豆菌 *たれ しょうゆ さとう みりん 食塩 かつお節エキス 昆布エキス 酵母エキス 魚醤 醸造酢 <----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆)	

## アレルギ―表

小学校・本献立

令和2年11月27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>【牛丼】</b>	
*牛スライス(国産)	50.00
<----- アレルギー -----> (牛肉)	
*しらたき	40.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*さとう	5.00
*たけのこ短冊水煮	8.00
*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*たもぎ茸水煮	10.00
*たもぎ茸 *食塩	
*玉ねぎ	65.00
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*丸大豆しょうゆ	10.50
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	4.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
<b>【にんじんシリシリ】</b>	
*にんじん	43.00
*ライトツナフレーク	21.00
*きはだまぐろ *大豆油 *野菜エキス ベジタブルプロスペース 野菜プロス *食塩 *調味料(アミノ酸) <----- アレルギー -----> (大豆)	
*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	
*ごま いり	0.52
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*天日塩	0.12
*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)
*国産こめ油	0.40
*米ぬか油	



# アレルギー表

小学校・本献立  
令和2年11月30日(月)

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%) 〈----- 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>【ホワイトシチュー】</b>	
*若鶏むねスライス	30.00
〈----- アレルギー -----〉 (とり肉)	
*じゃがいも	30.00
*ミニブロッコリー	10.00
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	10.00
*調理用牛乳10kg入り	40.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*ホールコーン	3.00
〈----- コンタミネーション -----〉 (大豆)	
*乾燥パセリ	0.02
*バター	2.00
*生乳 *食塩 〈----- アレルギー -----〉	

献立名/食品名	可食量 (g)
(乳)	
*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	0.08
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物	
*コーンクリーム	2.00
*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 -----〉	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・乳・大豆・豚肉・とり肉)	
*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) *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'-リボヌクレオチド二ナトリウム *ショ糖脂肪酸エステル *香料 *にんじんカロテン 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・豚肉)	
*ベシヤメルソース	8.00
*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)	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*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)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
<b>【北海道産ホタテ貝柱フライ (2個)】</b>	
北海道産ほたて貝柱フライ	40.00
*ほたて貝柱 *パン粉 *小麦粉 *植物性たん白 *食塩 *ぶどう糖	

# アレルギー表

## 小学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
*ベーキングパウダー *増粘剤 (グァーガム) *着色料 (カロチノイド) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
<b>*揚げ油</b>	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【ソース】</b>	
<b>*小袋ソース</b>	5.00
*醸造酢 *玉ねぎ *トマト *レモン *にんにく *さとう *食塩 *たん白加水分解物 *かつおエキス *香辛料 *カラメルⅢ *L-グルタミン酸ナトリウム *コハク酸二ナトリウム *増粘剤 (タマリンド) *甘味料 (カンゾウ抽出物) *グリセリン脂肪酸エステル <----- アレルギー -----> (大豆)	