

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年12月1日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【さつまい】	
*さつまいも乱切り	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	
*絹ごし豆腐	30.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*玉ねぎ	20.00
*長ねぎ	5.00
*若鶏むねスライス	15.00
<----- アレルギー -----> (とり肉)	
*道産無添加味噌白	10.00
*食塩 *米 *大豆 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*かつおエキス	2.70
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
【さば味噌煮】	
*さばの味噌煮	50.00
*さば *でん粉 *調味料 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12月2日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【糖蜜パン】	
*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)	
*三温糖・パン加工用	6.00
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【ワンタンスープ】	
*肉入り冷凍ワンタン	30.00
*小麦粉 *食塩 *かんすい *クチナシ色素 *豚肉 *オニオンソテー *食用植物油脂 *卵白 *しょうゆ *でん粉 *おろししょうが *卵白粉 *おろしにんにく *香辛料 *調味料(アミノ酸) <----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・卵・大豆・ごま・豚肉)	
*にんじん	10.00
*長ねぎ	5.00
*はくさい	20.00
*豚細切もも	8.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*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	
*国産しいたけ水煮スライス	10.00
*しいたけ *クエン酸 *ビタミンC	
*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)	
*北京塩ラーメンスープ	8.00
*ポークエキス *食塩 *植物油脂 *香辛料(しょうが、こしょう) *調味料(アミノ酸等) <----- アレルギー -----> (大豆・豚肉)	
*丸大豆しょうゆ	0.50
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【チキンピカタ】	
*チキンピカタ	40.00
*鶏肉 *パン粉 *粉末状植物性たん白 *でん粉 *さとう *粒状植物性たん白 *食塩 *チキンエキス調味料 *しょうゆ *植物油脂 *香辛料 *全卵 *還元水あめ *小麦粉 *米粉 *たん白加水分解物 *チーズ *パセリ *揚げ油(パーム油) *トレハロース *増粘多糖類 *カロチノイド色素 *重曹 *加工でん粉 *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・豚肉・とり肉・ゼラチン)	
【ミルクココア】	
*ミルクココア	12.50
*果糖ぶどう糖液糖 *さとう	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ココアパウダー *香料 *植物レシチン *食塩 *ぶどう糖 <----- アレルギー -----> (大豆)	

アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年12月3日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ラーメン】	
*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－ -----〉 (小麦) 〈---- コンタミネーション ----〉 (卵・大豆・そば)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
【しょうゆラーメン】	
*乾燥わかめ	0.10
*湯通し塩蔵わかめ 〈---- コンタミネーション ----〉 (えび・カニ)	
*にんじん	10.00
*長ねぎ	5.00
*もやし	18.00
*きざみチャーシュー	8.00
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*野菜(しょうが、にんにく、にんじん、玉ねぎ) 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・大豆・豚肉)	
*なると	8.00
*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)	
*豚ももスライス	20.00
〈----- アレルギ－ -----〉 (豚肉)	
*がらすープ(ポーク&チキン)	4.50
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス 〈----- アレルギ－ -----〉 (豚肉・とり肉)	
*北京しょうゆラーメンスープ	22.50
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・大豆・ごま・豚肉・とり肉)	
【パリパリ春巻き】	
*パリパリ春巻き	35.00
*たけのこ *玉ねぎ *にんじん *キャベツ *ねぎ *植物油脂 *粒状植物性たん白 *しょうゆ *小麦粉 *ショートニング *豚脂 *はるさめ *しょうがペースト *さとう *豚肉 *オイスターソース *にんにくペースト *上湯 *乾燥しいたけ *X0醤 *香辛料 *水あめ *食塩 *粉末油脂 *でん粉 *グルテン *加工でん粉 *増粘剤(キサンタンガム) *調味料(アミノ酸等) *キシロース *乳化剤 *膨張剤	

献立名／食品名	可食量 (g)
*香辛料抽出物 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・大豆・えび・ごま・豚肉・とり肉)	
*揚げ油	3.50
*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12月4日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【かわりきんぴら】	
*豚細切もも	35.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*切りごぼう	30.00
*にんじん	15.00
*さつま揚げ	20.00
*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	
*だいこん	15.00
*しらたき	40.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*ごま いり	2.00
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*さとう	2.00
*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 ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆)	
*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)	
*国産こめ油	0.20
*米ぬか油	
*一味とうがらし	0.01
*減塩液体塩こうじ10L	0.60
*米こうじ *食塩 *酒精	
【かぼちゃ挽肉フライ】	
*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 *パン粉 *でん粉 *小麦粉 *植物油脂 *還元水あめ *調味料 さとう しょうゆ	

献立名/食品名	可食量 (g)
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 着色料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび・カニ)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【代替飲み物】	
*麦茶	125.00
*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 -----> (大豆)	

アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年12月7日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【小型ココアパン】	
*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－ -----〉 (小麦・卵・乳)	
*ココア(パン加工用)	8.00
*さとう *脱脂粉乳 *ココアパウダー *水あめ *植物油脂 *食塩 *カゼイン *PH調整剤 *香料 *乳化剤 〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
【ベーコンと野菜のクリーム煮】	
*ベーコン・キューブ	18.00
*豚ばら肉 *還元水あめ *乾燥卵白 *食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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－ -----〉 (卵・乳・大豆・豚肉)	
*じゃがいも	17.00
*玉ねぎ	23.00
*スイートコーン缶詰クリーム	10.00
*とうもろこし *食塩	
*ホールコーン	5.10
*とうもろこし *食塩	
*にんじん	8.20
*はくさい	10.20
*グリーンピース	2.00
*乾燥パセリ	0.51
*調理用牛乳10kg入り	41.00
〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
*バター	1.00
*生乳 *食塩 〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
*天日塩	0.08
*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

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	3.00
*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 *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)	
*とろけるクリームシチューフレーク	8.00
*食用油脂 (バーム油、なたね油) *小麦粉 *でん粉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*脱脂粉乳	2.60
*生乳 〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
*ベシヤメルソース	9.00
*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)	
*スープストック(無塩)	2.80
*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)	

アレルギー表

小学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
*酸化防止剤（ビタミンE） <----- アレルギー -----> （豚肉・とり肉・ゼラチン）	
【つくねハンバーグ】	
*つくねハンバーグ	60.00
*鶏肉 *鶏皮 *玉ねぎ *粒状・粉末状植物性たん白 *パン粉 *しょうゆ *ねぎ *小麦粉 *さとう *香辛料 *食塩 *乾燥卵白 *玉ねぎエキス *でん粉 *植物油脂 *大豆粉 *たれ 発酵調味料 チキンエキス *増粘剤（加工でん粉、キサンタン） *着色料（カラメル、ココア） *調味料（アミノ酸） *ピロリン酸鉄 *酸味料 *揚げ油（なたね油、パーム油） <----- アレルギー -----> （小麦・卵・大豆・とり肉）	

アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年12月8日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【鶏塩鍋】	
*若鶏ももダイス	30.00
<----- アレルギー -----> (とり肉)	
*しらたき	20.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*焼き豆腐	30.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*油揚げ	5.00
*大豆 *ニガリ *油 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (ごま)	
*にんじん	7.00
*長ねぎ	5.00
*はくさい	28.00
*えのきたけ水煮	5.00
*鶏塩鍋の素	10.00
*食塩 *しょうゆ *チキンエキス *清酒	

献立名／食品名	可食量 (g)
*さとう *調味動物油脂 *たん白加水分解物 *あさりエキスパウダー *酵母エキスパウダー *はくさいエキス *ポークエキス *昆布エキスパウダー *しいたけエキスパウダー *かつおぶしエキスパウダー *調味料(アミノ酸等) *酒精 *増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・とり肉)	
*清酒	3.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
【あじフライ】	
*あじフライ	40.00
*あじ *パン粉 *バター液 小麦粉 食塩 乳化剤 増粘多糖類 調味料(アミノ酸等) *打ち粉 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	

献立名／食品名	可食量 (g)
【ソース】	
*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)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年12月9日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【小型りんごコッペパン】	
*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)	
*ドライアップル	8.00
*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)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
【白菜と肉団子のスープ】	
*にんじん	7.00
*学とり肉団子	35.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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) 〈---- 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)	
*マロニー	4.00
*じゃがいもでん粉 *コーンスターチ *増粘剤 *増粘多糖類	
*長ねぎ	4.50
*はくさい	35.00
*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 *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 -----〉	

献立名/食品名	可食量 (g)
(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 *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)	
*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) 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・とり肉・ゼラチン)	

献立名/食品名	可食量 (g)
【鉄腕チキンナゲット(2個)】	
*鉄腕チキンナゲット	40.00
*鶏肉 *粒状植物性たん白 *パン粉 *でん粉 *乾燥おから *さとう *食塩 *香辛料 *たんぱく加水分解物 *小麦粉 *クラッカー粉 *コーンフラワー *米粉 *ぶどう糖 *粉末しょうゆ *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 *着色料(カロチノイド、紅麹) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・とり肉)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【元気ヨーグルト】	
*ソフル元気ヨーグルト	70.00
*脱脂粉乳 *ぶどう糖果糖液糖 *さとう *全粉乳 *ゼラチン	

アレルギー表

小学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	

アレルギー表

小学校・本献立
令和2年12月10日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【石狩汁】	
*さけダイスカット(皮なし)	40.00
<----- アレルギー -----> (鮭)	
*じゃがいも	30.00
*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
*にんじん	5.00
*長ねぎ	5.00
*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)	
*赤味噌	3.00
*大豆 *米	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩 *酒精 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*道産無添加味噌白	10.00
*食塩 *米 *大豆 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*だし昆布(イタンキ産)	0.30
*油揚げ	5.00
*大豆 *ニガリ *油 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (ごま)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
【やきとり丼】	
*焼き鳥丼の具	80.00
*豚肉 *玉ねぎ *しょうゆ *みりん風調味料 *上白糖 *中双糖 *水あめ粉 *植物油 *加工でん粉 *カラメル色素 <----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆・豚肉) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび・落花生)	
【ねりからし】	
*ねりからし	2.00
*からし *食塩 *酸味料 *酒精 *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12月11日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
【麦ごはん】	
*ごはん80	80.00
*麦	8.00
*大麦	
*学校給食用強化米	0.24
【のぼりべつ牛乳】	
*のぼりべつ牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【うずら卵のカレー】	
*じゃがいも	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	20.00
*若鶏むねスライス	20.00
<----- アレルギー -----> (とり肉)	
*国産こめ油	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	4.00
*小麦粉	
*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	
*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 ベースタイプ	0.70
*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)	
*豆乳クリーム	3.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*おろしにんにく	0.50
*カレー粉	0.15
*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	6.50
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*アルコール <----- アレルギー -----> (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	2.00
*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	6.50
*ばれいしょでん粉	

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)
*デキストリン（タピオカでん粉） *果糖 *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		*香料 *ビタミンC <----- アレルギー -----> (りんご)	
【りんごゼリー和え】			
*カットりんご	25.00		
*りんご *グラニュー糖 *L-アスコルビン酸Na *クエン酸 *ピロリン酸二水素Na *乳酸カルシウム *サトウキビ <----- アレルギー -----> (りんご)			
*ブロックゼリー（クール）	50.00		
*りんご果汁 *ぶどう糖果糖液糖 *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12月14日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギ－ -----> (乳)	
【ホタテと豚肉の中華炒め】	
*豚ももスライス	20.00
<----- アレルギ－ -----> (豚肉)	
*ほたて貝冷凍	20.00
*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	
*薄力粉	1.00
<----- アレルギ－ -----> (小麦)	
*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－ -----> (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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*オイスターソース	4.80
*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	
*国産ごめ油	0.50
*米ぬか油	
*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	
*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	3.00
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
<----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆)	
*豆板醤	0.10
*とうがらし	
*そら豆	

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩	
*酵母エキス	
*酸味料	
*増粘剤(キサンタンガム)	
【えびしゅうまい(2個)】	
*無添加えびしゅうまい	36.00
*えび	
*玉ねぎ	
*たら	
*食用精製加工油脂	
*パン粉	
*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	
酵母エキス	
香辛料	
*ピロリン酸鉄	
*小麦粉	
<----- アレルギ－ -----> (小麦・えび)	
<---- コンタミネーション ----> (卵・乳・カニ)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年12月15日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【バターロール】	
*バターロール30g×2ヶ	60.00
*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 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳・大豆)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
【きのこのクリームスープ】	
*ホールコーン	5.00
*とうもろこし *食塩	
*玉ねぎ	15.00
*にんじん	5.00
*ベーコンスライス	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 *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	70.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*枝豆	2.50
*えだまめ *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
*キャベツ	10.00
*ぶなしめじ	5.00
*バター	1.50
*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	0.08
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物	
*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	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) *食用植物油脂	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*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 -----〉 (小麦・乳・大豆)	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
【メンチカツ】	
*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 小麦粉 でん粉 植物油脂 粉末状植物性たん白 *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(加工でん粉) *リン酸塩(Na、K) *着色料(紅麴、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 *シリコーン	

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年12月16日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
←----- アレルギー -----> (乳)	
【味噌バター肉じゃが】	
*じゃがいも	65.00
*にんじん	10.00
*しらたき	35.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*玉ねぎ	40.00
*長ねぎ	3.50
*豚ももスライス	35.00
←----- アレルギー -----> (豚肉)	
*道産無添加味噌白	3.00
*食塩 *米 *大豆 ←----- アレルギー -----> (大豆)	
*本みりん	2.00
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*国産こめ油	0.50
*米ぬか油	
*バター	1.50
*生乳 *食塩 ←----- アレルギー -----> (乳)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*さとう	3.00
*丸大豆しょうゆ	5.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール ←----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*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)	
*グリーンピース	1.50
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
【いわしの生姜煮】	
*いわしのしょうが煮	50.00
*いわし *たれ(さとう、しょうゆ、還元水あめ、 発酵調味料、魚しょう) *粉末しょうが *調味料(アミノ酸) *増粘剤(加工でん粉) ←----- 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12月17日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ソフトフランスパン】	
*ソフトフランス50	63.00
*小麦粉 *食塩 *イースト *さとう *ラード *麦芽エキス *上新粉 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・豚肉)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
【ハッシュドポーク】	
*ぶなしめじ	7.00
*豚ももスライス	35.00
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	
*玉ねぎ	40.00
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
*ダイストマトイタリア	5.00
*トマト *トマトピューレー *クエン酸	
*にんじん	15.00
*グリーンピース	1.50
*バター	2.00
*生乳 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
*ブイヨン	0.30
*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 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・とり肉・ゼラチン)	
*こしょう	0.10
*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物	
*ウスターソース	0.50
*トマト *玉ねぎ *にんじん *その他 *醸造酢(とうもろこし)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*豆乳クリーム	3.00
〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
*エスパニョールソース	3.00
*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 *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 〈----- アレルギー -----〉	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・乳・大豆・豚肉・とり肉・りんご)	
*おろしにんにく	0.50
*デミグラスソースフレーク	7.00
*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)	
*ハヤシフレーク	3.00
*小麦粉	

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)
*ソテー・ド・オニオン 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 *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 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・とり肉・バナナ・りんご)		*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 *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)		*衣 小麦粉 でん粉 糖類（ぶどう糖、さとう） デキストリン 大豆粉 植物油脂 粉末しょうゆ *揚げ油（パーム、なたね） *加工でん粉 *重曹 *酸味料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・とり肉)		*pH調整剤 *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆)	
		*スープストック（無塩）	3.00	*揚げ油	5.00		
		*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)		【クリスマスケーキ】			
*ビーフシチューフレーク	10.00	【クリスマススピーフライドチキン】		*サンタさんのケーキ2020	26.00		
*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		*クリスマスチキン	50.00	*乳又は乳製品を主要原料とする食品 *液全卵 *さとう *小麦粉 *水あめ *チョコレート *粉末油脂 *ココアパウダー *加糖練乳 *調整ココアパウダー *加工でん粉 *乳化剤 *カカオ色素 *膨張剤 *カゼインNa *安定剤（増粘多糖類） *ホエイソルト			
		*鶏肉 *還元水あめ *しょうゆ *食塩 *おろしにんにく *たん白加水分解物 *香辛料					

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年12月18日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【中華スープ】	
*乾燥わかめ	1.50
*湯通し塩蔵わかめ <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*殺菌液卵 冷凍	20.00
<----- アレルギー -----> (卵)	
*長ねぎ	7.50
*あげきくらげ 乾	0.50
*国産ふちとうふ	30.00
*豆乳 *難消化性デキストリン *でん粉 *豆腐用凝固剤 *リン酸カルシウム *酸化防止剤(ビタミンC) *ピロリン酸第二鉄 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*清酒	1.50
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*ごま いり	0.30
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*ごま油	0.20

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*鶏ガラスープパウダー	2.00
*食塩 *デキストリン *チキンエキスパウダー *鶏脂 *オニオンエキスパウダー *丸鶏パウダー *キャベツエキスパウダー *こしょう *にんじんエキスパウダー *発酵酵母エキスパウダー *調味料(アミノ酸等) *pH調整剤 <----- アレルギー -----> (とり肉)	
*塩ラーメンスープ本仕込み	4.00
*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 *がらスープ *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)	
*おろしにんにく	0.20

献立名/食品名	可食量 (g)
*おろししょうが	0.20
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
【焼き肉風】	
*豚ももスライス	40.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*にんじん	8.00
*玉ねぎ	20.00
*もやし	22.00
*焼き肉のたれ	10.00
*しょうゆ *アミノ酸液 *さとう *りんごパルプ *発酵調味料 *りんご酢 *ごま油 *にんにく *白ごま *香辛料 *食塩 *カラメル色素 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・りんご)	
*国産こめ油	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	
【ベビーチーズ】	
*ベビーチーズCa, Fe強化	15.00
*ナチュラルチーズ *乳清カルシウム	

献立名/食品名	可食量 (g)
*乳化剤 *クエン酸鉄Na <----- アレルギー -----> (乳)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年12月21日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【かぼちゃもち汁】	
*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 *ニガリ *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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*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)	
【たれつきにくだんご(2個)】	
*お弁当ミートボール	42.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*鶏肉 *玉ねぎ *パン粉 *粒状植物性たん白 *豚脂 *しょうゆ *食塩 *発酵調味料 *さとう *香辛料 *乾燥卵白 *揚げ油(なたね油、パーム油) *調味料(アミノ酸) *安定剤(グアーガム) *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *食酢 *りんごジュース *しょうが汁 *植物油 *増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) *カラメル色素 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・ごま・豚肉・とり肉・りんご)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年12月22日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【小型黒糖パン】	
*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)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
【鶏肉のトマト煮】	
*若鶏ももダイス	65.00
〈----- アレルギー -----〉 (とり肉)	
*ぶなしめじ	15.60
*枝豆	6.50
*えだまめ *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
*玉ねぎ	39.00
*ダイストマトイタリア	13.00
*トマト *トマトピューレー *クエン酸	
*にんじん	13.00
*ミニブロッコリー	13.00
*バター	1.30
*生乳 *食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*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'-グアニル酸ナトリウム *5'-イノシン酸ナトリウム *香料 〈----- アレルギー -----〉 (乳・豚肉・とり肉)	
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*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 *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)	
*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)
〈----- アレルギー -----〉 (大豆) 〈----- コンタミネーション -----〉 (小麦・乳・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・豚肉・とり肉・バナナ・桃・りんご)	
*トマトピューレー	13.00
*トマトペースト 〈----- コンタミネーション -----〉 (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・さば・りんご・ゼラチン)	
*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 *DL-リンゴ酸 *酸化防止剤(亜硫酸塩)	
【北海道産ホタテ貝柱フライ(2個)】	
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 *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)	

アレルギー表

小学校・本献立

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	
【ソース】	
*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)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和2年12月23日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【豚丼】	
*豚ももスライス	70.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.80
*米こうじ *食塩 *酒精	
*しらたき	30.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*さとう	2.00
*玉ねぎ	70.00
*長ねぎ	10.00
*おろししょうが	1.50
*しょうが *酸化防止剤 (VC) *pH調整剤	
*三温糖	0.50
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
<---- 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)	
*丸大豆しょうゆ	5.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	1.50
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*清酒	2.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
【五目厚焼き玉子】	
*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 *食塩 *大豆たん白 *しょうゆ *和風だし	

献立名／食品名	可食量 (g)
*醸造酢 *加工でん粉 *膨張剤 *調味料(アミノ酸) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆)	

アレルギ－表

小学校・本献立

令和2年12月24日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【小型コッペパン】	
*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－ -----〉 (小麦・卵・乳)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギ－ -----〉 (乳)	
【白花豆のシチュー】	
*若鶏ももダイス	30.00
〈----- アレルギ－ -----〉 (とり肉)	
*じゃがいも	20.00
*にんじん	8.00
*玉ねぎ	20.00
*枝豆	2.50
*えだまめ *食塩 〈----- アレルギ－ -----〉 (大豆)	
*白花豆ベース	15.00
*スイートコーン缶詰クリーム	5.00
*とうもろこし *食塩	
*北海道産フレッシュクリームF	4.00
*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	35.00
〈----- アレルギ－ -----〉	
(乳)	
*バター	2.00
*生乳 *食塩 〈----- アレルギ－ -----〉	
(乳)	
*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	
*コーンクリーム	5.00
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*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)	
*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－ -----〉	

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・乳・大豆・とり肉)	
*ベシヤメルソース	2.00
*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)	
*とろけるクリームシチューフレーク	3.50
*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)	
【ジャーマンポテト】	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	45.00
*玉ねぎ	20.00
*乾燥パセリ	0.10
*バター	1.00
*生乳	

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)
*食塩 〈----- アレルギー -----〉 (乳)		*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)	
*ベーコンスライス	10.00	*チキンコンソメ ベースタイプ	1.00
*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)		*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)	
*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			
*ホールコーン	3.00		
*とうもろこし *食塩			
*おろしにんにく	0.15		
*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			