

# アレルギー表

小学校・本献立  
令和3年1月13日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【黒糖スライスパン】</b>	
*黒糖パン76	76.00
*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>【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 *コチニール色素 〈----- アレルギー -----〉 (卵・乳・大豆・豚肉)	
*ポークウイナースキンレス6mm	12.00
*豚肉(豚脂肪含) *食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	3.00
*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 *香辛料抽出物 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・鶏肉・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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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・鶏肉)	
*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 *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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・鶏肉)	
<b>【クリスマスフライドチキン】</b>	
*クリスマスチキン	50.00
*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 *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 -----〉	

# アレルギー表

小学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆・鶏肉)	
*揚げ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	

## アレルギ－表

小学校・本献立

令和3年1月14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－ -----> (乳)	
<b>【鶏白湯鍋】</b>	
*若鶏ももタイス	25.00
<----- アレルギ－ -----> (鶏肉)	
*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・鶏肉) <---- 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
*こんにやく粉 *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 *ニガリ *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	10.00
*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・鶏肉)	
*清酒	3.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
<b>【北海道産ホタテ貝柱フライ(2個)】</b>	

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>北海道産ホタテ貝柱フライ</b>	40.00
*ホタテ貝柱 *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－ -----> (小麦・大豆)	
*揚げ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【ソース】</b>	
*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－ -----> (大豆)	

## アレルギー表

小学校・本献立

令和3年1月15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>【ホタテ入りかき玉スープ】</b>	
*にんじん	5.00
*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	
*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・鶏肉)	
*丸大豆しょうゆ	0.50
*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)	
*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	
*殺菌液卵 冷凍	25.00
<----- アレルギー -----> (卵)	
*ホタテ貝冷凍	25.00
*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	
*長ねぎ	10.00
<b>【開拓井】</b>	
*豚挽肉	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	12.00
*ホールコーン	5.00
*とうもろこし *食塩	
*乾燥ひじき	0.40
<----- コンタミネーション -----> (えび・カニ)	
*大豆ミート	5.00
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*枝豆	5.00
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*三温糖	0.50
*道産無添加味噌白	1.80
*食塩 *米 *大豆 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	3.10
*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	
*清酒	1.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*おろししょうが	0.40
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*おろしにんにく	0.40
*国産こめ油	0.80
*米ぬか油	

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【代替飲み物】</b>	
*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)	

## アレルギー表

小学校・本献立

令和3年1月18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>【りんごパン】</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 〈----- アレルギー -----〉 (卵・乳・大豆・豚肉)		*大豆(黄大豆、青大豆) *いんげんまめ(手亡、金時豆) 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)		*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	
*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 サイコロ切 冷凍	24.00	*ホールコーン	18.00	*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 -----〉 (小麦・乳・大豆・豚肉・鶏肉・りんご)	
*ドライアップル	10.00	*さとう	0.24	*とうもろこし *食塩		*おろしにんにく	0.36
*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)		*玉ねぎ	35.00	*ウスターソース	1.20	*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	
<b>【牛乳】</b>		*ダイストマトイタリア	18.00	*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・鶏肉・りんご・ゼラチン)		*トマトソース	6.00
*牛乳200	206.00	*にんじん	10.00	*マッシュルーム	3.60	*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 〈----- 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・鶏肉・バナナ・	
<b>【ポークビーンズ】</b>		*乾燥パセリ	0.10	*マッシュルーム *食塩 *ビタミンC *クエン酸 〈----- コンタミネーション -----〉 (小麦・卵・乳・大豆・落花生・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・桃・りんご・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	
		*マッシュルーム	6.00	*天日塩	0.12		
		*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			
		*こしょう	0.12	*こしょう	0.12		
		*コーングリッツ *コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物		*水煮大豆 冷凍	6.00		
		*水揚げ大豆 冷凍	6.00	〈----- アレルギー -----〉 (大豆)			
		*ミックソ豆 水煮 冷凍	18.00				

# 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)
桃・りんご		*こしょう	
<b>*ローコンクチキン</b>	3.60	<----- アレルギー ----->	
*ポーク・チキンエキス (豚骨、鶏骨・鶏肉)		(小麦・大豆)	
*酒		<---- コンタミネーション ---->	
*食塩		(卵・乳・えび・カニ・いか・いくら・ ごま・豚肉・鶏肉・鮭・さば)	
*香味オイル (動物油脂、野菜)		<b>*揚げ油</b>	4.00
*かつおエキス		*食用なたね油	
*野菜エキス		*シリコーン	
*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・鶏肉)			
<b>*ワイン赤</b>	1.20		
*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>*国産こめ油</b>	0.20		
*米ぬか油			
<b>【真だらガーリックフライ】</b>			
<b>*真だらガーリックフライ 40g</b>	40.00		
*真だら			
*パン粉			
*小麦粉			
*バター粉			
*食塩			
*にんにく			

## アレルギー表

小学校・本献立

令和3年1月19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	40.00
*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	1.50
*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>【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 *小麦粉 *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 *シリコーン	

## アレルギ－表

小学校・本献立

令和3年1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>【スライSPAN】</b>		(卵・乳・えび・カニ・牛肉・ごま・や まいも・りんご・ゼラチン)		*玉ねぎ		*粒こしょう	0.02	
*コッペパン71	71.00	*マロニー	4.00	*たん白加水分解物		*ブラックペッパー		
*小麦粉		*じゃがいもでん粉		*チキンエキス		*ポークウインナースキンレス6mm	15.00	
*食塩		*コーンスターチ		*食用油脂		*豚肉(豚脂肪含)		
*イースト		*増粘剤		*酵母エキス		*食塩		
*脱脂粉乳		*増粘多糖類		*しょうゆ		*さとう		
*さとう		*長ねぎ	5.00	*香辛料		*香辛料		
*ショートニング		*はくさい	35.00	*にんじん		白こしょう		
*鶏卵		*乾燥パセリ	0.06	*調味料(アミノ酸等)		カルワイ(キャラウエー)		
*コンパウンドバター (無塩乳脂肪50%)		*天日塩	0.20	*カラメル色素		<----- アレルギ－ ----->		
<----- アレルギ－ ----->		*天日塩		*酸味料		(豚肉)		
(小麦・卵・乳)		*粗製海水塩化マグネシウム(にがり)		<----- アレルギ－ ----->		*ジェノバペースト300g	3.00	
		*塩化マグネシウム		*清酒	3.00	*なたね油		
<b>【牛乳】</b>		*粒こしょう	0.05	*米・米こうじ		*オリーブオイル		
*牛乳200	206.00	*ブラックペッパー		*醸造アルコール		*バジル		
<----- アレルギ－ ----->		*北京しょうゆラーメンスープ	2.00	*粉あめ		*パルメザンチーズ		
(乳)		*しょうゆ		*乳酸		*チェダーチーズ		
<b>【白菜と肉団子のスープ】</b>		*ポークエキス		<b>*スープストック(無塩)</b>		3.50	*にんにく	
*にんじん	7.00	*食用油脂(豚脂、大豆油、ごま油)		*ポークエキス		*食塩		
*学とり肉団子	35.00	*食塩		*香味オイル(動物油脂、野菜)		*さとう		
*鶏肉		*チキンエキス		*チキンエキス		<----- アレルギ－ ----->		
*玉ねぎ		*野菜エキス		*酵母エキス		(乳)		
*豚脂		*香辛料		*たん白加水分解物		<---- コンタミネーション ---->		
*パン粉		*調味料(アミノ酸等)		*かつおエキス		(小麦・卵・大豆・えび・カニ・いか・		
*大豆油		*カラメル色素		*調味料(核酸等)		牛肉・豚肉・鶏肉・バナナ・りんご・		
*粒状大豆たん白		*酸化防止剤(V.E)		*酸化防止剤(ビタミンE)		カシューナッツ・アーモンド)		
*でん粉		*香辛料抽出物		<----- アレルギ－ ----->		*スープストック(無塩)	0.50	
*さとう		<----- アレルギ－ ----->		(豚肉・鶏肉・ゼラチン)		*ポークエキス		
*しょうゆ		(小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)		<b>【ジェノベーゼポテト(副食)】</b>		*香味オイル(動物油脂、野菜)		
*食塩		*チキンコンソメ ベースタイプ	1.50	*じゃがいも サイコロ切 冷凍	45.00	*チキンエキス		
*粉末状大豆たん白		*乳糖		*バター	1.00	*酵母エキス		
*みりん		*食塩		*生乳		*たん白加水分解物		
*香辛料		*鶏肉		*食塩		*かつおエキス		
<----- アレルギ－ ----->		*デキストリン		<----- アレルギ－ ----->		*調味料(核酸等)		
(小麦・大豆・豚肉・鶏肉)		*チキンファット		(乳)		*酸化防止剤(ビタミンE)		
<---- コンタミネーション ---->						<----- アレルギ－ ----->		



# アレルギー表

## 小学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
(豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.20
*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) *カラメル色素 *酸味料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
<b>【チョコクリーム】</b>	
*チョコレートスプレッド15g	15.00
*水あめ *さとう *小麦粉 *ショートニング *ココアパウダー *カカオマス *カラメル色素 *乳化剤 *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) <---- コンタミネーション ----> (乳・落花生)	

# アレルギー表

小学校・本献立

令和3年1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
<----- 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)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
*米こうじ *食塩 *酒精	
*にんじん	10.00
*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	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	5.00
*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 <----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(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>【にしんの照り煮】</b>	
*にしん照り煮	40.00
*にしん *さとう *しょうゆ *みりん *レモン果汁 *かつお節 *米でん粉 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	

## アレルギ－表

小学校・本献立

令和3年1月22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>【なかよしカレー】</b>	
*じゃがいも	45.00
*玉ねぎ	50.00
*にんじん	20.00
*若鶏ももダイス	35.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*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	
*豆乳クリーム	3.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*おろしにんにく	0.50
*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 -----> (小麦・大豆)	
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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・鶏肉)	
*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	
*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	
*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)	
*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)	
*国産こめ油	0.20
*米ぬか油	
*ワイン赤	1.00
*米発酵調味料	
*ワイン	
*ぶどう糖	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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・鶏肉)	
*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	

# アレルギー表

## 小学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
*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>【洋なし缶】</b>	
*洋なし缶 *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 ----> (桃)	43.00

## アレルギー表

小学校・本献立

令和3年1月25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>【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 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*若鶏ももスライス	20.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.40
*米こうじ *食塩 *酒精	
*長ねぎ	5.00
*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 ---->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(ごま)	
*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 <----- アレルギー -----> (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 <----- アレルギー -----> (さば)	
<b>【豚肉の味噌炒め】</b>	
*豚ももスライス	40.00
<----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(豚肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.80
*米こうじ *食塩 *酒精	
*にんじん	8.00
*玉ねぎ	10.00
*キャベツ	10.00
*国産こめ油	0.20
*米ぬか油	
*道産無添加味噌白	4.00
*食塩 *米 *大豆 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	0.80
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール <----- アレルギー -----> (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
<----- アレルギー -----> (ごま)	
<b>【うずらたまごのプリン】</b>	
*うずらのプリン	60.00
*生乳	

献立名/食品名	可食量 (g)
*うずら卵 *クリーム *さとう *カラメルソース *はちみつ *香料 <----- アレルギー -----> (卵・乳)	

## アレルギー表

小学校・本献立

令和3年1月26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 *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)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
<b>【コーンシチュー】</b>	
*ベーコンスライス	6.00
*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	33.00
*とうもろこし *食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*にんじん	15.00
*スイートコーン缶詰クリーム	21.80
*とうもろこし *食塩	
*じゃがいも	33.40
*枝豆	5.00
*えだまめ *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
*玉ねぎ	25.00
*調理用牛乳10kg入り	46.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*コーンクリーム	8.60
*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 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・豚肉・鶏肉)	
*国産こめ油	0.20
*米ぬか油	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.80
*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・鶏肉)	
<b>【若鶏のごま照り焼き】</b>	
*鶏ごま照り焼き	50.00
*鶏肉 *パン粉 *粉末状植物性たん白 *植物油 *ごま *しょうゆ *さとう *ぶどう糖	

献立名/食品名	可食量 (g)
*発酵調味料 *チキンエキス *食塩 *粉末がらすープ *魚介エキス *酵母エキス *増粘剤(加工でん粉) *重曹 *香料 *カロチノイド色素 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)	

## アレルギー表

小学校・本献立

令和3年1月27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>【根菜のコロコロ煮】</b>	
*若鶏ももタイス	30.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.60
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*乱切にんじん	15.00
*乱切ごぼう	20.00
*だいこん	25.00
*れんこん水煮 イチョウ	10.00
*れんこん	
*酸化防止剤 (ビタミンC)	
*たけのこ乱切り水煮	20.00
*もうそうたけのこ	
*酸化防止剤 (ビタミンC)	
*pH調整剤	
*こんにやく	25.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*水煮大豆 冷凍	3.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*枝豆	5.00
*えだまめ	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>*なると</b>	5.00
*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)	
<b>*さとう</b>	2.50
<b>*かつおエキス</b>	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・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン)	
<b>*丸大豆しょうゆ</b>	6.00
*大豆	
*小麦	
*食塩	
*アルコール	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
<b>*本みりん</b>	1.00
*もち米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	

献立名/食品名	可食量 (g)
*糖類	
<b>*清酒</b>	1.00
*米・米こうじ	
*醸造アルコール	
*粉あめ	
*乳酸	
<b>【鉄腕餃子(2個)】</b>	
<b>*鉄腕餃子(ひじき入)</b>	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・鶏肉)	
<b>*揚げ油</b>	3.60
*食用なたね油	
*シリコーン	

## アレルギ－表

小学校・本献立  
令和3年1月28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－ -----〉 (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－ -----〉 (乳)	
<b>【坦々麺】</b>	
*もやし	20.00
*豚挽肉	30.00
〈----- アレルギ－ -----〉 (豚肉)	
*オニオンダイス	20.00
*長ねぎ	10.00
*チンゲンサイ	10.00
*豆乳クリーム	15.00
〈----- アレルギ－ -----〉 (大豆)	
*鶏がらスープ	7.00
*鶏骨 *酵母エキス 〈----- アレルギ－ -----〉 (鶏肉)	
*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	0.30

献立名／食品名	可食量 (g)
*すりごま	2.00
〈----- アレルギ－ -----〉 (ごま)	
*テンメンジャン	0.50
*味噌 *さとう *カラメル色素 *酒精 〈----- アレルギ－ -----〉 (大豆)	
*ごま油	0.30
〈----- アレルギ－ -----〉 (ごま)	
*北の味噌ラーメンスープ	10.00
*味噌 *畜肉エキス *さとう *動物油脂 *食塩 *香辛野菜 *ごま *植物油脂 *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 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・大豆・ごま・豚肉・さば)	
*坦々麺スープの素	10.00
*ねりごま *しょうゆ *味噌 *食塩 *香味食用油 *チキンエキス *さとう	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ポークエキス *ごま油 *すりごま *でん粉 *調味動物油脂 *アーモンド *コチュジャン *ラージャン *清酒 *酵母エキスパウダー *にんにく *香辛料 *しいたけエキスパウダー *こんぶエキスパウダー *たん白加水分解物 *調味料 (アミノ酸等) *酒精 *増粘多糖類 *バプリカ色素 *香辛料抽出物 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉・アーモンド)	
*道産無添加味噌白	1.00
*食塩 *米 *大豆 〈----- アレルギ－ -----〉 (大豆)	
<b>【カマンベールチーズコロッケ】</b>	
*カマンベールチーズコロッケ	50.00
*じゃがいも *チーズフード *さとう *乳等を主要原料とする食品 *たん白加工品	

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩 *香辛料 *パン粉 *でん粉 *脱脂大豆粉 *コーンフラワー *小麦粉加工品 *食物繊維 *粉末状大豆たん白 *コラーゲンペプチド *乾燥卵白 *乾燥卵黄 *加工でん粉 *増粘多糖類 〈----- アレルギ－ -----〉 (小麦・卵・乳・大豆・ゼラチン) 〈---- コンタミネーション ----〉 (えび・カニ)	
*揚げ油	7.00
*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3年1月29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>【せんべい汁】</b>	
*かやき煎餅 割れ	12.00
*小麦粉 *でん粉 *食塩 *ほたて貝カルシウム *膨張剤 <----- アレルギー -----> (小麦) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・大豆・落花生・ごま)	
*若鶏ももダイス	15.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*ささがきごぼう	10.00
*にんじん	10.00
*国産きのこミックス	15.00
*たもぎ茸 *まいたけ *しめじ	
*長ねぎ	8.00
*はくさい	15.00
*だしパック	2.20
*さば *かつお *むろあじ *かつおエキス *たん白加水分解物 *酵母エキス	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・さば)	
*だし昆布パック	1.20
<---- コンタミネーション ----> (さば)	
*清酒	2.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*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)	
<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 *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)	