

# アレルギー表

小学校・本献立  
令和3年2月1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>【鶏肉のさっぱり煮】</b>	
*だいこん	50.00
*こんにやく	20.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*にんじん	20.00
*たけのこ乱切り水煮	15.00
*もうそうたけのこ *酸化防止剤 (ビタミンC) *pH調整剤	
*さやいんげん カット	10.00
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*なると	3.50
*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 *pH調整剤製剤 <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・えび・カニ)	
*うずら卵水煮	15.00
*うずら卵 *食塩 <----- アレルギー -----> (卵)	

献立名/食品名	可食量 (g)
<---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆)	
*若鶏ももダイス	35.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*三温糖	1.50
*おろししょうが	0.60
*しょうが *酸化防止剤 (VC) *pH調整剤	
*おろしにんにく	0.20
*大根おろし	25.00
*酢	2.00
*米 *アルコール *酒粕 *食塩 <---- コンタミネーション ----> (りんご)	
*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・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン)	
*丸大豆しょうゆ	5.50
*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)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.40
*米こうじ *食塩 *酒精	
<b>【かぼちゃ挽肉フライ】</b>	
*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 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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*シリコーン	

# アレルギー表

小学校・本献立  
令和3年2月2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>【マカロニのグラタン風煮】</b>	
*マカロニ・クルル	15.00
*デュラム小麦のセモリナ <----- アレルギー -----> (小麦)	
*玉ねぎ	20.00
*ポークハム短冊冷凍	5.00
*豚肉 *じゃがいもでん粉 *塩 *ざらめ糖 グラニュー糖 *香辛料 *リン酸塩 (Na) <----- アレルギー -----> (豚肉) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・大豆・牛肉・ごま・鶏肉・ゼラチン)	
*枝豆	5.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*にんじん	10.00
*乾燥パセリ	0.50
*マッシュルーム	5.00
*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)	
*調理用牛乳	40.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*バター	2.00
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*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	
*ホールコーン	5.00
*とうもろこし *食塩	
*コーンクリーム	10.00
*スイートコーン	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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・鶏肉)	
*粉チーズ	1.00
*ナチュラルチーズ *脱脂粉乳 *食塩 *セルロース *香料 <----- アレルギー -----> (乳) <---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*ローコンクチキン	3.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*ベシヤメルソース	4.00
*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)	
<b>【ホタテ風味フライ(2個)】</b>	
*ホタテ風味フライ	40.00
*魚肉 (いとより) *魚肉 (とびうお) *でん粉 *粉末状大豆たん白 *卵白粉 *植物油 *食塩 *さとう *かにエキス *発酵調味料 *加工でん粉 *香料 *パン粉	

# アレルギー表

## 小学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
*小麦粉 *ショートニング *香辛料 *増粘剤 *ベーキングパウダー *調味料(アミノ酸) *乳化剤 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・カニ)	
<b>*揚げ油</b>	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【チョコクリーム】</b>	
<b>*チョコレートスプレッド15g</b>	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2月3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>【ごま汁】</b>	
*さといも 冷凍	20.00
*つきこんにやく	8.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*若鶏むねスライス	20.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*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	10.00
*ささがきごぼう	10.00
*長ねぎ	5.00
*ごま いり	0.50
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*ねりごま 白	5.00
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*道産無添加味噌白	8.00
*食塩 *米 *大豆	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*だしパック	5.00
*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 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・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>【節分豆】</b>	
*福豆	5.00
*大豆 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (小麦・乳・えび・カニ・落花生・ごま・クルミ・カシューナッツ)	

# アレルギー表

小学校・本献立  
令和3年2月4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>【豆腐のオイスターソーススープ】</b>	
*絹ごし豆腐	45.00
*大豆 *ニガリ 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
*おろしにんにく	0.70
*でん粉	1.00
*おろししょうが	0.50
*しょうが *酸化防止剤 (VC) *pH調整剤	
*にんじん	10.00
*長ねぎ	5.00
*雪の下茸	15.00
*豚細切もも	25.00
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*オイスターソース	4.00
*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	
*がらすープ (ポーク&チキン)	5.00
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉)	
*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	0.60
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
*清酒	1.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
<b>【ミートボール (2個)】</b>	

献立名/食品名	可食量 (g)
*お弁当ミートボール	42.00
*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 (グァーガム) *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・鶏肉・りんご)	
<b>【プリン】</b>	
*冷凍プリン	60.00
*牛乳 *水あめ *粉あめ *さとう *乳等を主要原料とする食品 *全粉乳 *ぶどう糖 *カラメルソース *酵母エキス	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ゲル化剤 *香料 *着色料 *乳化剤 *トレハロース 〈----- アレルギー -----〉 (乳・大豆) 〈----- コンタミネーション -----〉 (小麦・卵)	

# アレルギー表

小学校・本献立  
令和3年2月5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>【すき焼煮】</b>	
*豚ももスライス	60.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	44.00
*減塩液体塩こうじ10L	0.70
*米こうじ *食塩 *酒精	
*しらたき	25.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*さとう	2.40
*焼き豆腐	44.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*長ねぎ	13.00
*えのきたけ水煮	6.60
*国産しいたけ水煮スライス	6.60
*しいたけ *クエン酸 *ビタミンC	
*かつおエキス	3.30
*かつおエキス *食塩 *還元でん粉糖化物 *魚醤(魚介類)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*丸大豆しょうゆ	6.00
*大豆 *小麦 *食塩 *アルコール <----- アレルギー -----> (小麦・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 *醸造酢 *加工でん粉 *膨張剤 *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)	
<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2月8日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【小型ココアパン】</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)	
*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 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
<b>【野菜入りさつまいもポタージュ】</b>	
*さつまいもペースト	40.00
*ホールコーン	10.00
*とうもろこし *食塩	
*にんじんペースト	3.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*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・鶏肉)	
*調理用牛乳	80.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*乾燥パセリ	0.50
*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	
*北海道産フレッシュクリームF	10.00
*クリーム 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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・鶏肉)	
*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) 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉)	
*にんじん	8.00
*玉ねぎ	20.00
*ベーコンスライス	5.00
*豚ばら肉 *還元水あめ *乾燥卵白	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩 *さとう *粉末状大豆たん白 *リン酸塩(Na) *調味料(アミノ酸) *カゼインNa *酸化防止剤(ビタミンC) *発色剤(亜硝酸Na) *着色料(コチニール) 〈----- アレルギー -----〉 (卵・乳・大豆・豚肉)	
<b>【鉄腕チキンナゲット(2個)】</b>	
*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 -----〉	

# 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	2.00
*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2月9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>【味噌おでん】</b>	
*ミニがんも	8.00
*粉末状大豆たん白 *植物油 *にんじん *上新粉 *大豆食物繊維 *食塩 *さとう *揚げ油(植物油) *クエン酸 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- 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	15.00
*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 <----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(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	60.00
*にんじん	15.00
*こんにやく	33.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*おろししょうが	1.00
*しょうが *酸化防止剤(VC) *pH調整剤	
*清酒	4.50
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*本みりん	4.50
*もち米 *米こうじ *醸造アルコール *糖類	
*さとう	2.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*道産無添加味噌白	5.00
*食塩 *米 *大豆 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*赤味噌	2.00
*大豆 *米 *食塩 *酒精 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	2.00
*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	2.20
*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>【春巻き】</b>	
*春巻	32.00
*小麦粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*粒状植物性たん白 *キャベツ *ラード *たけのこ *油脂加工品 *でん粉 *粉末水あめ *植物油 *ショートニング *しょうゆ *大豆粉 *さとう *鶏肉 *カキエキス *コーンフラワー *食塩 *はるさめ *おろししょうが *がらすープ *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 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・ごま・豚肉・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (えび)	
*揚げ油	3.20
*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2月10日(水)

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>【じゃがベーコン】</b>	
*じゃがいも	70.20
*ぶなしめじ	8.60
*枝豆	7.60
*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 -----〉	

献立名/食品名	可食量 (g)
(乳)	
*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	
*ベーコンスライス	13.00
*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 *リン酸塩(Na) *調味料(アミノ酸) *カゼインNa *酸化防止剤(ビタミンC) *発色剤(亜硝酸Na) *着色料(コチニール) 〈----- 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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*ローコンクチキン	1.10
*ボーク・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)	
<b>【チキンピカタ】</b>	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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・鶏肉・ゼラチン)	

# アレルギー表

小学校・本献立  
令和3年2月12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>【ポークカレー】</b>	
*じゃがいも	35.00
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	20.00
*調理用牛乳	28.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*豚ももスライス	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.40
*米こうじ	
*食塩	
*酒精	
*国産こめ油	0.20
*米ぬか油	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ソースパウダー	
*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-リボヌクレオチドニナトリウム	
*コハク酸ニナトリウム	
*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)	
*アレルギー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)	

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・牛肉・豚肉・鶏肉・鮭)	
*デミグラスソースフレーク	3.50
*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	
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
*アップルソース	2.20
*りんご	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ビタミンC <----- アレルギー -----> (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・鶏肉・りんご・ゼラチン)	
*おろしにんにく	1.40
*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)
*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)	
<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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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・鶏肉・ゼラチン)	
<b>【黄桃缶】</b>	
<b>*黄桃缶</b>	62.00
*桃 *ざらめ糖 グラニュー糖 *クエン酸 <----- アレルギー -----> (桃)	
<b>【レアチーズいちご】</b>	
<b>*型抜きチーズケーキいちご15g (バラ)</b>	15.00
*クリームチーズ *植物油脂 *クリーム *乳たんぱく *乳脂肪 *還元乳糖 *乳製品 *食塩 *生乳 *無脂肪牛乳 *さとう *濃縮イチゴ果汁 *脱脂粉乳 *濃縮レモン果汁 *安定剤 (加工でん粉、増粘多糖類) *寒天 *紅麴色素 *乳化剤 *pH調整剤 *香料 *酸化防止剤 (V.E) <----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(乳)	

# アレルギー表

小学校・本献立  
令和3年2月15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>【水餃子スープ】</b>	
*水餃子	35.00
*キャベツ *豚肉 *鶏肉 *豚脂 *ねぎ *しょうがペースト *植物油脂 *みりん *清酒 *小麦粉 *ミックス粉 *植物性たん白 *大豆粉 *調味料 しょうゆ 食塩 さとう	

献立名/食品名	可食量 (g)
ポークエキス 香辛料 加工でん粉 トレハロース 炭酸Ca 安定剤 ピロリン酸鉄 pH調整剤 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉) 〈---- コンタミネーション ----〉 (卵・乳・えび・カニ)	
*にんじん	12.00
*長ねぎ	5.00
*もやし	30.00
*天日塩	0.10
*天日塩 *粗製海水塩化マグネシウム(にがり) *塩化マグネシウム	
*こしょう白あらびき	0.03
*ホワイトペッパー	
*たけのこ千切り水煮	10.00
*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*がらすoup(ポーク&チキン)	4.00
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	2.00
*乳糖 *食塩 *鶏肉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*清酒	1.70
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
*北京しょうゆラーメンスープ	2.00
*しょうゆ *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・鶏肉)	
<b>【白身魚フライ】</b>	
*白身魚フライ40g	40.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*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>【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・鶏肉・さば・桃・ゼラチン)	
<b>【マーマレード】</b>	

# アレルギー表

小学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
*マーマレード *水あめ *さとう *なつみかん *みかん *いよかん *ゲル化剤（ペクチン） *香料 *酸味料 〈---- コンタミネーション ----〉 (小麦・乳・大豆・落花生・オレンジ・ ごま・バナナ・りんご)	15.00

# アレルギー表

小学校・本献立  
令和3年2月16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>【噴火湾汁】</b>	
*噴火湾産ホタテ	30.00
*にんじん	7.00
*だいこん	20.00
*長ねぎ	5.00
*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)	
*つきこんにやく	10.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*だし昆布(イタンキ産)	0.30
*道産無添加味噌白	6.00
*食塩 *米 *大豆 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*赤味噌	6.00
*大豆 *米 *食塩 *酒精 <----- アレルギー -----> (大豆)	
<b>【やきとり丼】</b>	
*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 -----> (小麦・大豆・豚肉) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび・落花生)	
<b>【ねりからし】</b>	
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ビタミンC	

# アレルギー表

小学校・本献立  
令和3年2月17日(水)

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>【ニョッキのクリーム煮】</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	5.00
*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 *リン酸塩 (Na)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*調味料 (アミノ酸) *カゼインNa *酸化防止剤 (ビタミンC) *発色剤 (亜硝酸Na) *着色料 (コチニール) 〈----- アレルギー -----〉 (卵・乳・大豆・豚肉)	
*ポテトニョッキ	25.00
*じゃがいも (北アカリ) *小麦粉 *加工でん粉 *鶏卵 *食塩 *上新粉 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵)	
*調理用牛乳	35.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*バター	1.50
*生乳 *食塩 〈----- 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 -----〉	

献立名/食品名	可食量 (g)
(乳)	
*クリームコーン冷凍	8.00
*とうもろこし *脱脂濃縮乳 *コーンスターチ *さとう *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*コーンクリーム	8.00
*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 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・豚肉・鶏肉)	

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	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'-リボヌクレオチド二ナトリウム *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 -----〉 (小麦・乳・大豆)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.30
*乳糖 *食塩 *鶏肉 *デキストリン *チキンファット *玉ねぎ	



# アレルギー表

## 小学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
*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>*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 *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・鶏肉・ゼラチン)	
<b>【チキンカツ】</b>	
<b>*北海道産チキンカツ</b>	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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*植物油脂 *増粘多糖類 *調味料（アミノ酸） <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉)	
<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3年2月18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>【豚キムチーズ】</b>	
*豚ももスライス	35.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	30.00
*もやし	45.00
*えのきたけ水煮	12.00
*はくさい	35.00
*にら	5.00
*マイルドキムチ	10.00
*白菜 *玉ねぎ *ごま *だいこん *にんじん *昆布 *にら *りんご *にんにく *糖類 (果糖、さとう・ぶどう糖果糖液糖) *醸造酢 *とうがらし *食塩 *かつお節エキス *たん白加水分解物 *魚醤 *こんぶエキス *調味料(アミノ酸)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*酸味料 *増粘多糖類 *酸化防止剤(VC) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・りんご・ゼラチン)	
*長ねぎ	5.00
*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	
*北海道シュレッドチーズ	5.00
*ナチュラルチーズ(生乳、食塩) *セルロース <----- アレルギー -----> (乳)	
*ごま油	0.30
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*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	
*コチジャン	0.50
*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 *ソルビット *調味料(アミノ酸等)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*パプリカ色素 *酸味料 <----- アレルギー -----> (大豆・えび・カニ・いか・さば)	
*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 -----> (小麦・大豆)	
*清酒	1.00
*米・米こうじ *醸造アルコール *粉あめ *乳酸	
<b>【かにしゅうまい(2個)】</b>	
*かにしゅうまい	44.00
*玉ねぎ *魚肉すり身(たら) *豚脂 *かに風味かまぼこ *粒状大豆たん白 *さとう *かにエキス *食塩 *かに *みりん *オイスターソース *しょうが *香辛料 *増粘剤(加工でん粉) *調味料(アミノ酸等) *小麦粉 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・カニ・豚肉・ゼラチン)	

献立名／食品名	可食量 (g)
ン)	

# アレルギー表

小学校・本献立  
令和3年2月19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>【ちゃんこ鍋】</b>	
*安心素材ミートボール (Fe、Ca強化)	25.00
*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 <----- アレルギー -----> (大豆・豚肉・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・えび・カニ)	
*焼きちくわ	7.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*炭酸Ca *調味料 (アミノ酸) <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*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
*ささがきごぼう	12.00
*長ねぎ	5.00
*はくさい	20.00
*たもぎ茸水煮	8.00
*たもぎ茸 *食塩	
*マロニー	5.00
*じゃがいもでん粉 *コーンスターチ *増粘剤 *増粘多糖類	
*さとう	0.30
*だし昆布 (イタンキ産)	1.20
*だしパック	2.10
*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 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・さば)	
*丸大豆しょうゆ	7.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
*スープストック (無塩)	1.00
*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・鶏肉・ゼラチン)	
<b>【さば味噌煮】</b>	
*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3年2月22日(月)

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
*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	10.00
*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)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
<b>【ベーコンとうずら卵のスープ】</b>	
*うずら卵水煮	20.00
*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)	
*ベーコンスライス	12.00
*豚ばら肉 *還元水あめ *乾燥卵白	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩 *さとう *粉末状大豆たん白 *リン酸塩(Na) *調味料(アミノ酸) *カゼインNa *酸化防止剤(ビタミンC) *発色剤(亜硝酸Na) *着色料(コチニール) 〈----- アレルギー -----〉 (卵・乳・大豆・豚肉)	
*にんじん	10.00
*玉ねぎ	15.00
*キャベツ	22.00
*ほうれん草 冷凍	5.00
*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)	
*こしょう	0.09
*コーングリッツ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*コーンフラワー *こしょう *香辛料抽出物	
*スープストック(無塩)	1.80
*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) *酸化防止剤(ビタミンE) 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
<b>【きたあかりコロッケ】</b>	
*きたあかりコロッケ	60.00
*ばれいしょ *野菜パン粉 *小麦粉 *乾燥マッシュポテト *果糖ぶどう糖液糖 *玉ねぎ *牛肉 *食塩 *ぶどう糖 *調味料(アミノ酸) *乳化剤 *増粘多糖類 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・牛肉)	
*揚げ油	6.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【はちみつレモンゼリー】</b>	
*はちみつレモンゼリー	60.00
*糖類(水あめ)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*糖類(果糖ぶどう糖液糖) *レモン果汁 *はちみつ *ゲル化剤(増粘多糖類) *酸味料 *クエン酸鉄Na *香料 *着色料(ビタミンB2)	

# アレルギー表

小学校・本献立  
令和3年2月24日(水)

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>【チキンブラウンシチュー】</b>	
*若鶏ももダイス	30.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*じゃがいも	40.00
*玉ねぎ	50.00
*にんじん	10.00
*さやいんげん カット	5.00
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*ぶなしめじ	5.00
*北海道産フレッシュクリームF	2.00
*クリーム <----- アレルギー -----> (乳)	
*おろししょうが	0.50
*しょうが *酸化防止剤 (VC)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*pH調整剤	
*おろしにんにく	0.50
*国産こめ油	0.30
*米ぬか油	
*デミグラスソースフレーク	4.00
*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・鶏肉・ゼラチン)	
*トマトピューレ	5.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*ビーフシチューフレーク	14.00
*バーム油、牛脂、大豆油、なたね油混合油脂 *小麦粉 *さとう *食塩 *ソテードオニオン 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 *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・鶏肉・バナナ・りんご)	
*ワイン赤	2.00
*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)	
<b>【キャベツメンチカツ】</b>	
*キャベツメンチカツ	40.00
*キャベツ *鶏肉 *植物性たん白 *豚脂 *ポークオイル *パン粉 *小麦粉 *コーンフラワー *植物油脂 *フライミックス粉 *でん粉 *調味料 さとう 食塩 ポークエキス しょうゆ 香辛料 加工でん粉 アミノ酸 リン酸塩 着色料 焼成Ca <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・豚肉・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	

# 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	

# アレルギー表

小学校・本献立  
令和3年2月25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>【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・鶏肉)	
*にんじん	5.00
*長ねぎ	10.00
*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・鶏肉・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・鶏肉)	
*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・鶏肉・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・鶏肉)	
*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)	

# アレルギー表

## 小学校・本献立

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
<b>*黒しょうゆラーメンスープ</b>	10.00
*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） <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉・さば)	
<b>*国産こめ油</b>	0.50
*米ぬか油	
<b>*そばつゆ</b>	2.80
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>*トマトケチャップ</b>	1.00
*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	
<b>*バームントフレーク</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 *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 *ブラウルウ *トマト調味料	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
<b>*フルーツチャツネ</b>	1.00
*バパイヤ *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 <----- アレルギー -----> (りんご)	
<b>*丸大豆しょうゆ</b>	3.00
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*醸造アルコール *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>【ささみチーズフライ】</b>	
<b>*ささみチーズフライ 40</b>	40.00
*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・鶏肉)	
<b>*揚げ油</b>	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
<b>【ババロアシュークリーム】</b>	
<b>*ババロアシュークリーム</b>	50.00
*加糖濃縮練乳 *全卵 *ショートニング *ファットスプレッド	



# 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>*小麦粉</li><li>*脱脂粉乳</li><li>*ゼラチン</li><li>*加糖卵黄</li><li>*さとう</li><li>*食塩</li><li>*乳化剤</li><li>*香料</li><li>*糊料（増粘多糖類）</li><li>*膨張剤</li><li>*着色料（VB2、カラメル、カロチノイド）</li></ul> <p style="text-align: center;">&lt;----- アレルギー -----&gt;</p> <p style="text-align: center;">(小麦・卵・乳・大豆・ゼラチン)</p>	

# アレルギー表

小学校・本献立  
令和3年2月26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>【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)	
*若鶏むね挽肉	35.00
<----- アレルギー -----> (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	

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・鶏肉・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>【さんま削り節煮】</b>	
*さんま削り節煮	46.00
*さんま *さとう *しょうゆ *みりん *混合削り節 *コーンスターチ *昆布エキス *オニオンエキス <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・さば)	