

## アレルギ－表

小学校・本献立

令和3年3月8日(月)

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－ -----> (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－ -----> (大豆)	
*むきえび2L	5.00
<----- アレルギ－ -----> (えび)	
*豚ももスライス	13.00
<----- アレルギ－ -----> (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)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.20
*米こうじ *食塩 *酒精	

献立名／食品名	可食量 (g)
*キャベツ	18.00
*にんじん	9.00
*長ねぎ	4.00
*殺菌液卵 冷凍	9.00
<----- アレルギ－ -----> (卵)	
*ごま油	0.40
<----- アレルギ－ -----> (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	
*でん粉	2.70
*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	
*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	
*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－ -----> (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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*にんじん <----- アレルギ－ -----> (鶏肉) <---- 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)	
*シャンタン	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－ -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・ごま・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－ -----> (大豆・さば)	
<b>【韓国のみ】</b>	
*韓国のみ(バラ)	5.00
*乾のみ *ごま油 *食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギ－ -----> (ごま) <---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆・えび・カニ)	
<b>【ストロベリーフレッシュゼリー】</b>	
*ストロベリーフレッシュゼリー	50.00
*いちご *いちご果汁(濃縮還元) *砂糖・ぶどう糖果糖液糖 *水溶性食物繊維 *砂糖 *ぶどう糖 *ゲル化剤(増粘多糖類) *酸味料 *紅麴色素 *香料	