

# 令和 3 年度 5 月分 小学校 配合表



## アレルギー表

小学校・本献立

令和3年5月6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>【山菜うどん】</b>	
*山菜ミックス	8.00
*わらび *ぜんまい *細竹 *えのきたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤 *着色料(銅葉緑素)	
*若鶏ももスライス	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)	
*焼きちくわ	5.00
*魚肉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*にんじん	10.00
*長ねぎ	5.00
*ロイヤル椎茸スライスSカット	0.50
*カツオ中厚削りパック	2.00
〈---- コンタミネーション ----〉 (さば)	
*だし昆布パック	1.00
〈---- コンタミネーション ----〉 (さば)	
*丸大豆しょうゆ	3.50
〈----- 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) *酵酵調味料 *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
<b>【きたあかりコロッケ】</b>	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*キャノーラ油	6.00
<b>【カップレアチーズケーキ】</b>	
*カップチーズケーキ	40.00
*クリームチーズ *糖類(ぶどう糖、さとう) *加糖練乳 *植物油脂 *ゼラチン *脱脂粉乳 *濃縮レモン果汁 *安定剤(加工でん粉、増粘多糖類) *乳化剤 *セルロース 〈----- アレルギー -----〉 (乳・ゼラチン)	

献立名/食品名	可食量 (g)

## アレルギー表

小学校・本献立

令和3年5月7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>【すりみ汁】</b>	
*サーディンボール	35.00
*いわしすり身 いわし さとう *玉ねぎ *鶏卵 *パン粉 *なたね油 *ばれいしょでん粉 *白ワイン *魚しょう(魚介類) *食塩 *安定剤(加工でん粉) <----- アレルギー -----> (小麦・卵)	
*だいこん	20.00
*にんじん	7.00
*長ねぎ	15.00
*油揚げ冷凍(カット)	4.00
*大豆 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤(加工助剤) <----- アレルギー -----> (大豆)	
*味パック	5.50
*いわし煮干し *あじ煮干し	

献立名/食品名	可食量 (g)
*かつお節 *さば節 *昆布 *しいたけ <----- アレルギー -----> (さば)	
*道産無添加味噌白	8.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*おろししょうが	0.50
<b>【大豆の磯煮】</b>	
*水煮大豆 冷凍	13.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*つきこんにやく	20.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*三温糖	1.20
*にんじん	11.00
*乾燥ひじき	0.65
<---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*豚ももスライス	26.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*国産こめ油	0.40
*本みりん	1.30
*さやいんげん	6.50
*丸大豆しょうゆ	2.80
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	0.65
<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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
---------	------------

## アレルギー表

小学校・本献立

令和3年5月10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
<----- 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>【ポークビーンズ】</b>	
*ベーコン・キューブ	18.00
*豚ばら肉 *還元水あめ *卵たん白 *食塩 *大豆たん白 *リン酸塩 (Na) *カゼインNa *調味料 (アミノ酸) *酸化防止剤 (ビタミンC) *発色剤 (亜硝酸Na、硝酸K) *着色料 (コチニール) *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (卵・乳・大豆・豚肉)	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	24.00
*さとう	0.24
*玉ねぎ	36.00
*ダイストマトイタリア	18.00
*トマト *トマトピューレー *クエン酸	
*にんじん	10.00
*乾燥パセリ	0.10
*マッシュルーム	6.00
*マッシュルーム *食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*国産こめ油	0.20
*天日塩	0.06
*こしょう	0.12
*水煮大豆 冷凍	6.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*ミックス豆 水煮 冷凍	18.00
*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)	
*ホールコーン	18.00
*とうもろこし *食塩	
*ウスターソース	1.20
<---- 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)	
*エスパニョールソース	3.60
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 -----> (小麦・乳・大豆・豚肉・鶏肉・りんご )	
*おろしにんにく	0.36
*トマトケチャップ	11.00
*トマトソース	6.00
<----- 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・ 桃・りんご)	
*ローコンクチキン	3.60
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*ワイン赤	1.20
<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 *植物油脂 *ごま *しょうゆ *さとう	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ぶどう糖 *発酵調味料 *チキンエキス *食塩 *粉末がらスープ *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－表

小学校・本献立

令和3年5月11日(火)

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>【うずら卵入り春雨スープ】</b>	
*はるさめ	3.00
*はるさめ *クエン酸 *パーム油	
*うずら卵水煮	15.00
*うずら卵 *食塩 <----- アレルギ－ -----> (卵) <---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆)	
*にんじん	7.00
*長ねぎ	10.00
*国産しいたけ水煮スライス	5.00
*しいたけ *クエン酸 *ビタミンC	
*こしょう	0.05
*天日塩	0.05
*でん粉	1.00
*はくさい	10.00
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*清湯スープ	2.00
*ボーク・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－ -----> (豚肉・鶏肉)	
*中華調味料・液体	9.50
*食塩 *畜肉エキス *さとう *動植物油脂 *魚介エキス *野菜 *香辛料 *しょうゆ *調味料(アミノ酸等) *加工でん粉 *キサンタンガム <----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆・カニ・ごま・豚肉・鶏肉)	
<b>【回鍋肉】</b>	

献立名／食品名	可食量 (g)
*豚ももスライス	30.00
<----- アレルギ－ -----> (豚肉)	
*たけのこ短冊水煮	8.00
*たけのこ水煮缶詰 *クエン酸	
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	8.00
*キャベツ	10.00
*絹厚揚げ	15.00
*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－ -----> (大豆)	
*美味中華回鍋肉ソース	5.00
*しょうゆ *トウチ *さとう *水あめ *トウチ醤 *食用植物油脂 *豆板醤 *発酵調味料 *テンメンジャン *香味食用油 *たん白加水分解物 *味噌 *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) *L-グルタミン酸ナトリウム	

献立名／食品名	可食量 (g)
*5'-リボヌクレオチドニナトリウム *カラメルI *ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉 <----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆・ごま)	
*国産こめ油	0.30

## アレルギ－表

小学校・本献立

令和3年5月12日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【黒糖パン】</b>	
*黒糖パン76	76.00
<----- 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>【春野菜のシチュー】</b>	
*じゃがいも	27.00
*アスパラ カット	9.00
*キャベツ	9.00
*グリーンピース	2.70
*玉ねぎ	18.00
*にんじん	7.20
*スイートコーン缶詰クリーム	9.00
*とうもろこし	
*食塩	
*若鶏ももダイス	22.50
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*調理用牛乳	31.50
<----- アレルギー -----> (乳)	
*バター	1.35
*生乳	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (乳)	
*こしょう	0.07
*北海道産フレッシュクリームF	4.50
*クリーム	
<----- アレルギー -----> (乳)	
*ホールコーン	4.50
*とうもろこし	

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩	
*コーンクリーム	7.20
*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 -----> (小麦・乳・大豆・豚肉・鶏肉)	
*とろけるクリームシチューフレーク	2.70
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉)	
*ローコンクチキン	2.70
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.50
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
*ベシヤメルソース	2.70
*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>【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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*コーンフラワー	
*植物油	
*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)	
*キャノーラ油	4.00

## アレルギー表

小学校・本献立

令和3年5月13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>【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
*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	10.00
*ささがきごぼう	5.00
*国産こめ油	0.70
*道産無添加味噌白	8.50
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*おろししょうが	1.00
*味パック	6.00
*いわし煮干し *あじ煮干し *かつお節 *さば節	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
<b>【きくらげのり】</b>	
*木耳のり	8.00
*しょうゆ *さとう *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)	

献立名/食品名	可食量 (g)

献立名/食品名	可食量 (g)



## アレルギー表

小学校・本献立

令和3年5月14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>【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	9.00
*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
*だし昆布パック	1.20
<---- コンタミネーション ----> (さば)	
*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 ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆・鶏肉・さば)	
*丸大豆しょうゆ	7.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	4.00
*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>【黒はんぺんフライ】</b>	
*黒はんぺんフライ	40.00
*いわし *でん粉 *粉末状植物性たん白 *液卵白 *魚肉すり身 *玉ねぎ *植物油脂 *さとう *しょうゆ *食塩 *おろししょうが *パン粉 *小麦粉 *乾燥卵白 *あおさ粉 *ぶどう糖 *アミノ酸 *リン酸塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*乳化剤 *焼成Ca <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆) <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*キャノーラ油	4.00

# アレルギー表

小学校・本献立

令和3年5月17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
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【厚揚げと大根のオイスターソース煮】</b>	
*絹厚揚げ	44.00
*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)	
*だいこん	55.00
*にんじん	27.00
*豚ももスライス	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*うずら卵水煮	16.00
*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)	
*チンゲンサイ	5.00
*国産こめ油	1.10
*おろししょうが	0.45
*おろしにんにく	0.45
*さとう	1.10
*オイスターソース	2.00
*丸大豆しょうゆ	4.40

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	1.10
*ごま油	0.67
<----- アレルギー -----> (ごま)	
<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)

献立名/食品名	可食量 (g)

## アレルギー表

小学校・本献立

令和3年5月18日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【メロンパン】</b>	
*メロンパン70	70.00
*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(大豆) *小麦粉 *ベーキングパウダー *乳化剤 *香料 *着色料 〈----- 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 *卵たん白 *還元水あめ *食塩 *大豆たん白 *リン酸塩(Na) *カゼインNa *調味料(アミノ酸) *酸化防止剤(ビタミンC) *発色剤(亜硝酸Na、硝酸K) *着色料(コチニール) *香辛料抽出物 〈----- アレルギー -----〉	

献立名/食品名	可食量 (g)
(卵・乳・大豆・豚肉)	
*荒挽ミニカクテルウインナー	15.00
*鶏肉 *豚脂 *でん粉 *発酵調味料 *粉あめ *さとう *食塩 *酵母エキス *香辛料 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉) 〈---- コンタミネーション ----〉 (小麦・卵・乳・大豆・オレンジ・牛肉 ・ごま・桃・りんご・ゼラチン)	
*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
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン)	
*天日塩	0.26
*こしょう	0.08
*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
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉)	
*ワイン白	1.10
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.80
〈----- アレルギー -----〉	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・乳・大豆・鶏肉)	
<b>【鮭メンチカツ(マヨネーズ)】</b>	
*鮭メンチカツ マヨネーズ味40g	40.00
*さけ *玉ねぎ *パン粉 *植物油脂 *KGパウダー でん粉(ばれいしょ由来) 加工でん粉(とうもろこし由来) 豚コラーゲン *さとう *食塩 *油脂加工品 食用油脂(ヤシ、パーム他) 醸造酢 さとう・ぶどう糖果糖液糖 ゼラチン 卵黄 卵黄粉末 卵白 香辛料 加工でん粉(とうもろこし) *バターミックス 小麦粉 植物性たん白(大豆由来) 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 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳・大豆・豚肉・鮭・ゼラチン)	
*キャノーラ油	4.00

献立名/食品名	可食量 (g)

## アレルギー表

小学校・本献立

令和3年5月19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>【根菜のコロコロ煮】</b>	
*若鶏ももダイス	30.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*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
*たけのこ水煮缶詰 *クエン酸	
*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)	
*さとう	2.50
*なると	5.00
*魚肉 *食塩 *さとう	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*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・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン)	
*丸大豆しょうゆ	6.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	1.00
*清酒	1.00
<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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*キャノーラ油	3.00

献立名/食品名	可食量 (g)

## アレルギー表

小学校・本献立

令和3年5月20日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【スパゲティ】</b>	
*160gスパゲティ	160.00
<----- アレルギー -----> (小麦) <---- コンタミネーション ----> (卵・そば)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【トマトのクリームスパゲティ】</b>	
*玉ねぎ	25.00
*にんじん	20.00
*乾燥パセリ	0.50
*ぶなしめじ	10.00
*脱脂粉乳	3.00
*生乳 <----- アレルギー -----> (乳)	
*国産こめ油	1.00
*こしょう	0.03
*ベーコンスライス	15.00
*豚ばら肉 *卵たん白 *還元水あめ *食塩 *大豆たん白 *リン酸塩 (Na) *カゼインNa *調味料 (アミノ酸) *酸化防止剤 (ビタミンC) *発色剤 (亜硝酸Na、硝酸K) *着色料 (コチニール) *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (卵・乳・大豆・豚肉)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*北海道シュレッドチーズ	3.00
*ナチュラルチーズ (生乳、食塩) *セルロース <----- アレルギー -----> (乳)	
*北海道産フレッシュクリームF	1.00
*クリーム <----- アレルギー -----> (乳)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.30
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
*ベシヤメルソース	7.50
*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)	
*トマトソース (ルウタイプ)	7.50
*デキストリン *トマトパウダー *小麦粉 *パーム油 *食塩 *さとう *トマトペースト *野菜 (玉ねぎ・にんにく) *ミックススパイス *粉末ワイン *酵母エキス *粉末米酢 <----- アレルギー -----> (小麦)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*クリームポータージュールウ	7.50
*小麦粉 *ホエイパウダー *食用植物油脂 *コーンスターチ *脱脂粉乳 *ぶどう糖 *食塩 *さとう *酵母エキス *たん白加水分解物 *全粉乳 *野菜パウダー *豚脂 *香辛料 *デキストリン *ポークエキス *増粘剤 (加工でん粉) *調味料 (アミノ酸等) *香辛料抽出物 *着色料 (β-カロテン) <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉)	
<b>【ミートボール (2個)】</b>	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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・鶏肉・りんご)	

## アレルギ－表

小学校・本献立

令和3年5月21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－ -----> (乳)	
<b>【相性汁】</b>	
*若鶏ももダイス	10.00
<----- アレルギ－ -----> (鶏肉)	
*じゃがいもサイコロ切 冷凍	20.00
*だいこん	20.00
*にんじん	8.00
*ささがきごぼう	5.00
*キャベツ	15.00
*絹ごし豆腐	20.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*長ねぎ	8.00
*えのきたけ水煮	5.00
*道産無添加味噌白	8.00
<----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*だしパック	6.00
*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－ -----> (小麦・大豆・鶏肉・さば)	
*調理用牛乳	8.00

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギ－ -----> (乳)	
<b>【あじフライ】</b>	
*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－ -----> (小麦・大豆・豚肉)	
*キャノーラ油	4.00
<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 *トマトジュース *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－ -----> (大豆・りんご) <----- コンタミネーション ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・乳・えび・オレンジ・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・さば・桃・ゼラチン)	

献立名／食品名	可食量 (g)

## アレルギー表

小学校・本献立

令和3年5月24日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【バターパン】</b>	
*バターパン74	74.00
<----- 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>【アイントップフ】</b>	
*若鶏ももダイス	25.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*ベーコンスライス	5.00
*豚ばら肉 *卵たん白 *還元水あめ *食塩 *大豆たん白 *リン酸塩 (Na) *カゼインNa *調味料 (アミノ酸) *酸化防止剤 (ビタミンC) *発色剤 (亜硝酸Na、硝酸K) *着色料 (コチニール) *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (卵・乳・大豆・豚肉)	
*キャベツ	20.00
*にんじん	10.00
*セロリ	2.00
*ミックス豆 水煮 冷凍	10.00
*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)	
*スイートコーン缶詰クリーム	5.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*とうもろこし *食塩	
*コンソメ	2.70
*食塩 *デキストリン *ぶどう糖 *麦芽糖 *食用植物油 *粉末しょうゆ *さとう *野菜パウダー *チキンエキスパウダー *チキンパウダー *香辛料 *ポークエキスパウダー *酵母エキス *調味料 (アミノ酸等) *カラメル色素 *酸味料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉)	
*天日塩	0.10
*ローコンクチキン	3.00
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*こしょう	0.10
<b>【ポテトとウインナーのソテー】</b>	
*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 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*天日塩	0.20

献立名/食品名	可食量 (g)
*ポークウインナーズキンレス6mm	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) <----- アレルギー -----> (豚肉)	
*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	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.00
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
*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 *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>【焼きプリンタルト】</b>	
*焼きプリンタルト	30.00
*小麦粉 *マーガリン *さとう *鶏卵 *食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*香料 *乳又は乳製品を主要原料とする食品 *加糖卵黄 *脱脂粉乳 *ミルクカルシウム *香辛料 *キシロース *増粘剤 (キサンタンガム) *乳化剤 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆)	

## アレルギー表

小学校・本献立

令和3年5月25日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【竹の子ごはん】</b>	
*ごはん80	80.00
*筍ごはんの素	27.00
*たけのこ *しょうゆ *鶏肉 *油揚げ *食塩 *醸造調味料 *食用植物油脂 *さとう *かつお節エキス *たん白加水分解物 *酵母エキス *昆布エキス *ポークエキス 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・豚肉・鶏肉)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
<b>【なめこ汁】</b>	
*絹ごし豆腐	30.00
*大豆 *ニガリ 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
*道産無添加味噌白	11.00
〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
*油揚げ	7.00
*大豆 *ニガリ *油 〈----- アレルギー -----〉	

献立名／食品名	可食量 (g)
(大豆) 〈----- コンタミネーション -----〉 (ごま)	
*長ねぎ	10.00
*にんじん	10.00
*乾燥わかめ	0.30
*湯通し塩蔵わかめ 〈----- コンタミネーション -----〉 (えび・カニ)	
*なめこ水煮	20.00
*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)	
<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	

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)	
*キャノーラ油	4.00

献立名／食品名	可食量 (g)



## アレルギー表

小学校・本献立

令和3年5月26日(水)

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
<----- 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>【ブロッコリー入シチュー】</b>	
*ミニブロッコリー	35.00
*にんじん	13.00
*玉ねぎ	25.00
*ベーコン・キューブ	10.00
*豚ばら肉 *還元水あめ *卵たん白 *食塩 *大豆たん白 *リン酸塩 (Na) *カゼインNa *調味料 (アミノ酸) *酸化防止剤 (ビタミンC) *発色剤 (亜硝酸Na、硝酸K) *着色料 (コチニール) *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (卵・乳・大豆・豚肉)	
*調理用牛乳	4.50
<----- アレルギー -----> (乳)	
*北海道産フレッシュクリームF	3.00
*クリーム <----- アレルギー -----> (乳)	
*脱脂粉乳	3.00
*生乳	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (乳)	
*コーンクリーム	7.20
*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 -----> (小麦・乳・大豆・豚肉・鶏肉)	
*こしょう	0.10
*スープストック (無塩)	2.50
*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	

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)	
*ベシヤメルソース	2.70
*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)	
*バター	1.40
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*とろけるクリームシチューフレーク	2.70
*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 *ショ糖脂肪酸エステル *香料	

献立名/食品名	可食量 (g)
*にんじんカロテン <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.50
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
<b>【おろしハンバーグ】</b>	
*おろしハンバーグ	60.00
*鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *しょうが *豚脂 *粒状植物性たん白 *でん粉 *粉末状植物性たん白 *米粉 *難消化性デキストリン *ドロマイト *酵母エキス *トマトペースト *ポークエキス *さとう *食塩 *マスタード *パン酵母 *香辛料 *しょうゆ *おろしだいこん *発酵調味料 *水あめ混合異性化液糖 *オニオンエキス *増粘剤 (加工でん粉) *カラメル色素 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉)	

## アレルギ－表

小学校・本献立

令和3年5月27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>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギ－ -----> (乳)	
<b>【すき焼煮】</b>	
*豚ももスライス	60.00
<----- アレルギ－ -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	44.00
*減塩液体塩こうじ10L	0.70
*しらたき	25.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*さとう	2.40
*焼き豆腐	44.00
*大豆 *凝固剤 <----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*長ねぎ	16.50
*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) *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)	
*丸大豆しょうゆ	6.00
<----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆)	
<b>【鶏てんぷら梅しそ】</b>	
*とり天ぷら梅しそ	34.00
*鶏肉 *大葉 *うめぼしペースト *食塩 *米粉 *小麦粉 *鶏卵 *でん粉 *粉末鶏卵 *香辛料 *パーム油 *大豆油(アレルギ－含まず) *加工でん粉 *リン酸塩(Na) *ベーキングパウダー *調味料(アミノ酸) *増粘多糖類 *着色料(カロチノイド) *着色料(ビタミンB2) <----- アレルギ－ -----> (小麦・卵・乳・鶏肉)	
*キャノーラ油	3.40

献立名／食品名	可食量 (g)

献立名／食品名	可食量 (g)

## アレルギ－表

小学校・本献立

令和3年5月28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>【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
<----- 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)	
*長ねぎ	10.00
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
*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)	
*ささがきごぼう	3.00
*にんじん	5.00
*なると	3.00
*魚肉 *食塩 *さとう	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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
*いわし煮干し *あじ煮干し *かつお節 *さば節 *昆布 *しいたけ <----- アレルギー -----> (さば)	
<b>【かれいの唐揚げ】</b>	
*道産かれいの唐揚げ45	45.00
*かれい *小麦粉 *パン粉 *米粉 *さとう *食塩 *粉末しょうゆ *香辛料	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*キャノーラ油	4.50
<b>【醤油】</b>	
*小袋しょうゆ	5.00
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *アルコール <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)

## アレルギ－表

小学校・本献立

令和3年5月31日(月)

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	23.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.40
*国産こめ油	0.20
*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 *脱脂粉乳 *ぶどう糖	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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・豚肉・鶏肉・鮭)	
*デミグラスソースフレーク	3.50

献立名／食品名	可食量 (g)
*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・鶏肉・ゼラチン)	
*アップルソース	2.20
<----- アレルギー -----> (りんご)	
*ウスターソース	2.20
<---- コンタミネーション ----> (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・	

献立名／食品名	可食量 (g)
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
*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 *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、パブリカ色素) *乳化剤 *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)	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)
*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)		<----- アレルギー -----> (桃・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 *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>【冷凍フルーツのゼリー和え】</b>							
<b>*ブロックゼリー (クール)</b>	40.00						
*りんご濃縮果汁 *ぶどう糖果糖液糖 *ゲル化剤 (増粘多糖類) *酸味料 *香料 *ビタミンC <----- アレルギー -----> (りんご)							
<b>*冷凍フルーツミックス</b>	20.00						
*パイナップル *黄桃 *りんご *さとう *ぶどう糖果糖液糖 *酸味料 (クエン酸、りんご酸) *酸化防止剤 (ビタミンC) *乳酸カルシウム							