

令和 3 年度 6 月分

小学校 配合表

アレルギー表

小学校・本献立

令和3年6月1日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【黒糖パン】	
*黒糖パン76	76.00
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆)	
【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	37.00
*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 <----- アレルギー -----> (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)	
*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	
*長ねぎ	5.00
*はくさい	35.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*乾燥パセリ	0.06
*天日塩	0.20
*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 -----> (小麦・大豆・ごま・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)	
*清酒	3.00
*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・鶏肉・ゼラチン)	
【ホタテ風味フライ(2個)】	
*ホタテ風味フライ	40.00
*魚肉(いとより)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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 *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)	
*キャノーラ油	4.00
【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 *乳化剤 *クエン酸鉄Na <----- アレルギー -----> (乳)	

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6月2日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん(少なめ)】	
*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)	
【家常豆腐】	
*豚ももスライス	40.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*丸大豆しょうゆ	1.50
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*さとう	1.50
*冷凍絹厚揚げ	30.00
*豆乳 *植物油 *加工でん粉 *凝固剤 *トランスグルタミナーゼ製剤 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*こまつな	5.00
*玉ねぎ	35.00
*にんじん	20.00
*ピーマン	5.00
*たけのこ短冊水煮	20.00
*たけのこ水煮缶詰 *クエン酸	
*国産水煮しいたけ	5.00
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*国産こめ油	0.30
*清酒	1.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*赤味噌	4.50
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*豆板醤	0.50
*おろししょうが	0.50
【焼きビーフン】	
*焼きビーフン	40.00
*ビーフン *キャベツ *玉ねぎ *植物油 *にんじん *豚肉 *きくらげ *ピーマン *オイスターソース *食塩 *しょうゆ *チキンエキス *さとう *グルタミン酸ナトリウム *フライドオニオン *リボヌクレオチドナトリウム <----- アレルギー -----> (大豆・ごま・豚肉・鶏肉)	

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6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 〈----- アレルギー -----〉 (小麦) 〈---- コンタミネーション ----〉 (卵・大豆・そば)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
【味噌ラーメン】	
*ほうれん草 冷凍	12.00
*ごま いり	1.00
〈----- アレルギー -----〉 (ごま)	
*玉ねぎ	10.00
*にんじん	7.00
*長ねぎ	5.00
*もやし	20.00
*豚挽肉	16.00
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	
*ごま油	0.50
〈----- アレルギー -----〉 (ごま)	
*おろししょうが	0.50
*おろしにんにく	0.50
*がらスープ(ポーク&チキン)	8.70
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油	

献立名／食品名	可食量 (g)
*酵母エキス 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉)	
*北の味噌ラーメンスープ	21.50
*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 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・ごま・豚肉・そば)	
*豆板醤	0.10
【鉄腕餃子(2個)】	
*鉄腕餃子(ひじき入)	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 *植物油脂 *粒状植物性たん白 *さとう *魚介エキス *食塩 *香辛料 *酵母エキス	

献立名／食品名	可食量 (g)
*小麦粉 *還元でん粉糖化物 *大豆粉 *ソルビトール *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)	
*キャノーラ油	3.60

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6月4日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん(少なめ)】	
*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)	
【肉じゃが】	
*じゃがいも	60.00
*豚ももスライス	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	40.00
*おろししょうが	0.50
*にんじん	10.00
*しらたき	35.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*グリーンピース	3.00
*丸大豆しょうゆ	7.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*三温糖	2.00
*本みりん	2.00
*国産こめ油	0.30
*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 ---->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆・えび・カニ・いか・牛肉 ・豚肉・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン)	
【白身魚フライ】	
*白身魚フライ40g	40.00
*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)	
*キャノーラ油	4.00
【減塩ソース】	
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
ま・豚肉・鶏肉・さば・桃・ゼラチン)	
【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)	

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6月7日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【小型糖蜜パン】	
*コッペパン57	57.00
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	
*三温糖・パン加工用	10.00
*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【枝豆のポタージュ】	
*玉ねぎ	15.00
*にんじん	5.00
*枝豆	5.00
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*ホールコーン	5.00
*とうもろこし *食塩	
*調理用牛乳	80.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*キャベツ	10.00
*コーンペースト	30.00
*ミニブロッコリー	3.00
*バター	2.00
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*枝豆ペースト	5.00
*枝豆	

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩 <----- 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・ゼラチン)	
*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 -----> (乳)	
*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)	
*野菜ベース	5.00
*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)	
*コーンクリーム	15.00
*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)	
*ベシヤメルソース	2.00
*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	1.00
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(豚肉・鶏肉)	
【豚ヒレカツ】	
*豚ヒレカツ	40.00
*豚ヒレ肉 *粉末状植物性たん白 *乾燥卵白 *食塩 *トレハロース *リン酸塩 (Na) *増粘多糖類 *加工でん粉 *調味料 (アミノ酸) *pH調整剤 *乳化剤 *パン粉 *小麦粉 *ショートニング *植物油 *水溶性食物繊維 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・豚肉)	
*キャノーラ油	4.00
【減塩ソース】	
*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	

アレルギー表

小学校・本献立

令和3年6月8日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん80	80.00
*学校給食用強化米	0.24
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【根菜汁】	
*若鶏むねスライス	15.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*ささがきごぼう	15.00
*にんじん	10.00
*だいこん	20.00
*こまつな	8.00
*絹ごし豆腐	24.00
*大豆	
*ニガリ	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*さといも 冷凍	18.00
*丸大豆しょうゆ	2.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*だし昆布パック	2.80
<----- コンタミネーション -----> (さば)	
*だしパック	3.40
*さば節	
*かつお節	
*たん白加水分解物	
*むろあじ節	
*かつおエキス	
*酵母エキス	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・さば)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*天日塩	0.20
【若鶏と野菜の焼きつくね】	
*国産若鶏と野菜の焼きつくね	50.00
*鶏肉	
*玉ねぎ	
*にんじん	
*れんこん	
*ねぎ	
*さとう	
*しょうゆ	
*水あめ	
*たん白加水分解物	
*チキンエキス	
*パン粉	
*粉末状植物性たん白	
*植物油脂	
*粒状植物性たん白	
*発酵調味料	
*食塩	
*加工でん粉	
*増粘剤 (キサンタンガム、加工でん粉)	
*重曹	
*カラメル色素	
*ピロリン酸第二鉄	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
【かむふりかけ(野菜と雑穀)】	
*野菜と雑穀のかむふりかけ	1.50
*煎り米	
*塩蔵青菜(広島菜、京菜、大根葉)	
*うるちひえパフ	
*さとう	
*でん粉	
*乾燥マッシュポテト	
*とうもろこしフレーク	

献立名／食品名	可食量 (g)
*キヌアパフ	
*食塩	
*トマトフレーク	
*還元水飴	
*モロヘイヤ粉末	
*かぼちゃ粉末	
*昆布エキス	
*酵母エキス	
*鰹削り節粉末	
*酸化防止剤(ビタミンC)	
*カロチン色素	

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6月9日(水)

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
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【ポークストロガノフ】	
*豚ももスライス	40.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	40.00
*にんじん	15.00
*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)	
*ソテーオニオン	30.00
*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)	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	20.00
*北海道産フレッシュクリームF	7.00
*クリーム	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (乳)	
*ウスターソース	4.00
<---- 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	1.20
*バター	0.20
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*デミグラスソースフレーク	14.00
*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 *トウガラシ色素 *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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*ハヤシフレーク	10.00
*小麦粉 *豚脂(アレルギー含まず) *ソテー・ド・オニオン 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 *水酢酸 *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・バナナ・りんご)	
*ワイン赤	1.20
*ダイストマトイタリア	25.00
*トマト	

献立名／食品名	可食量 (g)
*トマトピューレー *クエン酸	
*スープストック(無塩)	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)	
*トマトソース	5.60
<----- 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)	
【鮭メンチカツ(マヨネーズ)】	
*鮭メンチカツ マヨネーズ味	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	

アレルギ―表

小学校・本献立

令和3年6月10日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん80	80.00
*学校給食用強化米	0.24
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【いももち入りけんちん汁】	
*絹ごし豆腐	20.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*ささがきごぼう	8.00
*だいこん	5.00
*にんじん	8.00
*長ねぎ	5.00
*こんにやく	10.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*いももち	20.00
*じゃがいも *でん粉 *さとう *食塩 *加工でん粉	
*若鶏むねスライス	10.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*丸大豆しょうゆ	5.30
<----- アレルギー -----> (小麦・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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
【ジンギスカン】	
*玉ねぎ	40.00
*ピーマン	10.00
*にんじん	10.00
*もやし	40.00
*ジンギスカン用ラム	33.00
*ラム肉	
*ジンギスカンのタレ中甘口	5.00
*しょうゆ *砂糖類(水あめ、果糖ぶどう糖液糖、砂糖) *りんごピューレ *食塩 *米発酵調味料 *玉ねぎペースト *にんにくペースト *ワイン *桃ピューレ *しょうがペースト *酵母パウダー *昆布エキス *とうがらし *こしょう *アルコール *調味料(アミノ酸等) *増粘多糖類 *酸味料 <----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆・桃・りんご)	
【紫芋チップス】	
*紫芋チップス	6.00
*さつまいも *さとう *植物油脂	

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6月11日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん(少なめ)】	
*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)	
【チーズタッカルビ】	
*若鶏ももダイス	40.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
*さつまいも乱切り 皮なし	20.00
*三温糖	0.70
*キャベツ	30.00
*玉ねぎ	35.00
*にんじん	15.00
*長ねぎ	8.00
*ごま油	0.30
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*天日塩	0.10
*エリンギ冷凍	5.00
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*鶏ガラスープパウダー	0.50
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸等) *pH調節剤 <----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*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)	
*おろししょうが	0.30
*おろしにんにく	0.40
*コチジャン	7.00
*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(魚介類) *大豆粉 *ソルビット *調味料(アミノ酸等) *パプリカ色素 *酸味料 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	0.50
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	1.20
【肉しゅうまい(2個)】	
*ポークシューマイ	36.00
*玉ねぎ *豚肉 *パン粉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*増粘剤(加工でん粉) *まぐろ *鶏肉 *粒状大豆たん白 *さとう *しょうが *グリーンピース *食塩 *ごま油 *しょうゆ *清酒 *小麦粉 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)	

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6月14日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん80	80.00
*学校給食用強化米	0.24
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【鶏ごぼう汁】	
*若鶏むねスライス	30.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*つきこんにやく	10.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*冷凍絹厚揚げミニ	15.00
*豆乳 *植物油 *加工でん粉 *凝固剤 *トランスグルタミナーゼ製剤 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*えのきたけ水煮	10.00
*にんじん	7.00
*長ねぎ	5.00
*ささがきごぼう	5.00
*かつおエキス	2.50
*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	

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・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン)	
*本がらミックス	0.50
*鶏骨肉 *豚骨肉 *ゼラチン *豚脂 *豚背脂 *酵母エキス *酸化防止剤(ビタミンE) <----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
*道産無添加味噌白	10.10
<----- アレルギー -----> (大豆)	
【真ほっけ和風フライ】	
*真ほっけ和風フライ40	40.00
*真ほっけ *パン粉 *小麦粉 *バターミックス *醤油 *みりん *砂糖 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*キャノーラ油	4.00

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6月15日(火)

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)
【バターロール】							
*バターロール30g×2ヶ	60.00	(小麦・卵・乳・大豆・オレンジ・牛肉 ・ごま・桃・りんご・ゼラチン)					
*強力粉		*玉ねぎ	17.00				
*さとう		*乾燥わかめ	0.30				
*食塩		*湯通し塩蔵わかめ					
*脱脂粉乳		<---- コンタミネーション ---->					
*鶏卵		(えび・カニ)					
*イースト		*ローコンクチキン	2.30				
*イーストフード		<----- アレルギー ----->					
*マーガリン		(豚肉・鶏肉)					
<----- アレルギー ----->		*チキンコンソメ ベースタイプ	3.00				
(小麦・卵・乳・大豆)		<----- アレルギー ----->					
		(小麦・乳・大豆・鶏肉)					
【牛乳】		*こしょう	0.10				
*牛乳200	206.00	*乾燥パセリ	0.10				
<----- アレルギー ----->		【てりやきチキン】					
(乳)		*照り焼きチキン	40.00				
【野菜とウインナーのスープ】		*鶏肉					
*はくさい	23.00	*発酵調味料					
*ホールコーン	5.00	*こいくちしょうゆ					
*とうもろこし		*さとう					
*食塩		*カラメルI					
*にんじん	6.00	*酢酸でん粉					
*ミニブロッコリー	6.60	<----- アレルギー ----->					
*荒挽ミニカクテルウインナー	40.00	(小麦・大豆・鶏肉)					
*鶏肉		<---- コンタミネーション ---->					
*豚脂		(卵・乳・えび)					
*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 ---->							

アレルギー表

小学校・本献立

令和3年6月16日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん(少なめ)】	
*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)	
【豚肉と春雨の中華炒め】	
*豚ももスライス	40.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*おろしにんにく	0.50
*減塩液体塩こうじ10L	0.60
*でん粉	1.00
*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
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*はるさめ	5.00
*はるさめ *クエン酸 *パーム油	
*冷凍絹厚揚げ	20.00
*豆乳 *植物油 *加工でん粉 *凝固剤 *トランスグルタミナーゼ製剤 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*オイスターソース	4.80
*国産こめ油	0.50

献立名／食品名	可食量 (g)
*たけのこ短冊水煮	10.00
*たけのこ水煮缶詰 *クエン酸	
*テンメンジャン	1.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	2.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*豆板醤	0.10
【甘酢あん肉団子(2個)】	
*甘酢あん肉団子	30.00
*鶏肉 *玉ねぎ *さとう *粒状植物性たん白 *植物油 *醸造酢 *パン粉 *イヌリン(食物繊維) *しょうゆ *トマトケチャップ *粉末状植物性たん白 *発酵調味料 *チキンエキス調味料 *香辛料 *しょうゆペースト調味料 *酵母エキスパウダー *たん白自己消化物 *加工でん粉 *増粘剤 *調味料(無機塩) *クエン酸鉄 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・鶏肉)	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・鶏肉)	
<----- コンタミネーション ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(卵・乳)	

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6月17日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【うどん】	
*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)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
【関西風うどん】	
*にんじん	10.00
*長ねぎ	10.00
*若鶏むねスライス	20.00
〈----- アレルギー -----〉 (鶏肉)	
*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)	
*かまぼこ短冊	10.00
*魚肉 *でん粉 *植物油 *食塩 *発酵調味液 *さとう *卵白 *植物たん白	

献立名／食品名	可食量 (g)
*風味調味料 *加工でん粉(タピオカ) *調味料製剤 *炭酸Ca *着色料製剤 *ソルビトール *離型剤 *酵素製剤 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・大豆)	
*だし昆布パック	2.80
〈---- コンタミネーション ----〉 (さば)	
*関西風うどんだし	8.00
*しょうゆ *食塩 *さとう *醗酵調味料 *削りぶし(かつお、あじ、うるめ) *にぼしエキス *醸造酢 *にぼし *かつおぶし粉末 *まぐろエキス *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(キサンタンガム) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
*清酒	2.00
*天日塩	0.01
【野菜コロッケ】	
*野菜コロッケ	50.00
*じゃがいも *にんじん *とうもろこし *砂糖	

献立名／食品名	可食量 (g)
*パン粉 *食塩 *小麦粉 *カロチノイド色素 *着色料 〈----- アレルギー -----〉 (小麦)	
*キャノーラ油	5.00
【はちみつレモンゼリー】	
*はちみつレモンゼリー	60.00
*糖類(水あめ) *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)	

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6月18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
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【チキンカレー】	
*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)	
*若鶏むねスライス	30.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*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 *コハク酸二ナトリウム *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)	
*給食用カレーフレーク	6.00
*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)	
*ソテーオニオン	10.00
*玉ねぎ	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*デミグラスソースフレーク	3.50
*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 *トウガラシ色素 *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 ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(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・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	

アレルギー表

小学校・本献立

令和3年6月21日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【スライスパン】	
*コッペパン71	71.00
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【ベーコンとうずら卵のスープ】	
*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 *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)	
*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

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
*こしょう	0.09
*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)	
【ささみチーズフライ】	
*ささみチーズフライ40	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)	
*キャノーラ油	4.00
【クリームゴールド】	

献立名／食品名	可食量 (g)
*クリームゴールド	15.00
*食用油脂 (植物油脂、加工油脂) *デキストリン *糖類 (さとう、粉末水あめ) *難消化性デキストリン *ホエイパウダー *全粉乳 *脱脂粉乳 *食塩 *乳化剤 *炭酸カルシウム *香料 <----- アレルギー -----> (乳・大豆) <---- コンタミネーション ----> (小麦・落花生)	

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6月22日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん(少なめ)】	
*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)	
【鶏白湯鍋】	
*若鶏ももダイス	25.00
<----- アレルギー -----> (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 <----- アレルギー -----> (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)	
*にら	5.00
*にんじん	7.00
*長ねぎ	5.00
*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(大豆由来) <----- アレルギー -----> (卵・乳・大豆・鶏肉)	
*清酒	3.00
【いわしの梅煮】	
*いわしの梅煮	32.00
*いわし *水あめ *でん粉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	

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6月23日(水)

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
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【ペンネポロネーゼ】	
*冷凍ペンネ	40.00
*デュラム小麦のセモリナ *植物油脂 *乳化剤(大豆由来) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*さとう	0.80
*玉ねぎ	46.20
*ダイストマトイタリア	1.50
*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	6.60
*乾燥パセリ	0.01
*豚挽肉	35.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*バター	1.50
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*ブイヨン	0.30
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン)	
*こしょう	0.13

献立名／食品名	可食量 (g)
*ウスターソース	1.50
<---- 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	3.00
*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 -----> (小麦・乳・大豆・豚肉・鶏肉・りんご)	
*おろしにんにく	0.66
*国産こめ油	0.26
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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 *トウガラシ色素 *L-グルタミン酸ナトリウム *乳酸ナトリウム *ショ糖脂肪酸エステル *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)	
*トマトケチャップ	6.00
*ハヤシフレーク	4.00
*小麦粉 *豚脂(アレルギー含まず) *ソテー・ド・オニオン 玉ねぎ *乳糖 *食塩 *さとう *トマトパウダー	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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'-リボヌクレオチドナトリウム *コハク酸ナトリウム *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・鶏肉・バナナ・りんご)	
*丸大豆しょうゆ	1.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*ミートソース大豆	3.00
*玉ねぎ *にんじん *粒状植物性たん白 *豚肉 *トマトケチャップ *植物油脂 *動物油脂 *トマトペースト *にんにくペースト *しょうがペースト *オニオンパウダー *チキンエキスパウダー *香辛料 <----- アレルギー ----->	

アレルギー表

小学校・本献立

令和3年6月24日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん(少なめ)】	
*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)	
【さつま汁】	
*さつまいも乱切り 皮なし	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
*豚ももスライス	15.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*道産無添加味噌白	10.00
<----- 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 *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・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
【鶏てり丼の具】	
*若鶏ももダイス	50.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*長ねぎ	15.00
*にんじん	5.00
*キャベツ	20.00
*きざみのり	0.10
*焼きのり	
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
*三温糖	1.50
*ごま いり	0.30
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*国産こめ油	0.20
*おろししょうが	0.10
*丸大豆しょうゆ	4.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	3.00
*清酒	3.00

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6月25日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん(少なめ)】	
*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)	
【厚揚げの四川風煮】	
*冷凍絹厚揚げ	30.00
*豆乳 *植物油 *加工でん粉 *凝固剤 *トランスグルタミナーゼ製剤 <----- 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	45.00
*にんじん	8.00
*ピーマン	8.00
*おろししょうが	0.50
*ごま油	0.30
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*清酒	2.00
*本みりん	1.00
*三温糖	1.50
*道産無添加味噌白	2.20
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*赤味噌	4.40
<----- 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
*テンメンジャン	2.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	1.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*豆板醤	0.20
【春巻き】	
*春巻	32.00
*小麦粉 *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 *植物油脂 *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 *がらスープ *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	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- 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)	
*キャノーラ油	3.20

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6月28日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*ごはん80	80.00
*学校給食用強化米	0.24
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【具だくさん味噌汁】	
*絹ごし豆腐	23.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*つきこんにやく	5.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*ささがきごぼう	5.00
*にんじん	5.00
*えのきたけ水煮	5.00
*だいこん	18.00
*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 ----> (ごま)	
*道産無添加味噌白	10.80
<----- 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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
【かぼちゃ挽肉フライ】	
*かぼちゃひき肉フライ40	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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*キャノーラ油	4.00
【味付きのり】	
*味付のり	2.50
*乾のり *昆布 *米発酵調味料 *風味調味料 *砂糖 *食塩 *デキストリン *粉末魚醤 *とうがらし *調味料(アミノ酸等) *グリシン *甘味料(カンゾウ) *pH調整剤 *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (えび) <---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆・カニ・ごま・アーモンド)	

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6月29日(火)

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)
【ココアコッペパン】							
*コッペパン71	71.00	(卵・乳・大豆・豚肉)		*チキンパウダー		*ピロリン酸鉄	
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)		*ホールコーン	33.00	*チキンエキスパウダー		*デミグラスソース	
*ココア (パン加工用)	10.00	*とうもろこし		*魚醤パウダー		*トマトケチャップ	
*さとう		*食塩		*香辛料		*さとう	
*脱脂粉乳		*にんじん	15.00	*はくさいエキスパウダー		*発酵調味料	
*ココアパウダー		*スイートコーン缶詰クリーム	22.00	*増粘剤 (グアーガム)		*トマトピューレ	
*水あめ		*とうもろこし		*香料		*チキンコンソメ	
*植物油脂		*食塩		<----- アレルギー ----->		*調味エキス	
*食塩		*じゃがいも	33.40	(小麦・乳・大豆・豚肉・鶏肉)		*シーズニングオイル	
*カゼイン		*枝豆	5.00	*国産こめ油	0.20	*増粘剤	
*PH調整剤		*えだまめ		*チキンコンソメ ベースタイプ	0.80	*乳化剤	
*香料		*食塩		<----- アレルギー ----->		*酸味料	
*乳化剤		<----- アレルギー -----> (大豆)		(小麦・乳・大豆・鶏肉)		*香辛料抽出物	
<----- アレルギー -----> (乳)		*玉ねぎ	25.00	【デミグラスソースハンバーグ】		<----- アレルギー ----->	
【牛乳】		*調理用牛乳	46.00	*ふっくらハンバーグ (デミソース)	60.00	(小麦・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・りんご)	
*牛乳200	206.00	<----- アレルギー -----> (乳)		*鶏肉		<---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび・カニ)	
<----- アレルギー -----> (乳)		*コーンクリーム	8.60	*牛肉			
【コーンシチュー】		*スイートコーン		*豚肉			
*ベーコンスライス	6.00	*小麦粉		*玉ねぎ			
*豚ばら肉		*ぶどう糖		*粒状植物性たんぱく			
*卵たん白		*乳製品 (脱脂粉乳、ホエイパウダー、チーズ)		*パン粉			
*還元水あめ		*食用植物油脂		*小麦粉加工品			
*食塩		*食塩		*粉末状植物性たんぱく			
*大豆たん白		*コーンスターチ		*牛脂			
*リン酸塩 (Na)		*ぱれいしょでん粉		*食塩			
*カゼインNa		*さとう		*調味エキス			
*調味料 (アミノ酸)		*食用精製加工油脂		*しょうゆ			
*酸化防止剤 (ビタミンC)		*デキストリン		*ウスターソース			
*発色剤 (亜硝酸Na、硝酸K)		*粉末加工油脂		*香辛料			
*着色料 (コチニール)		*ポークエキスパウダー		*酵母エキス			
*香辛料抽出物		*オニオンエキスパウダー		*植物油脂			
<----- アレルギー ----->		*たん白加水分解物		*加工でん粉			
		*酵母エキスパウダー		*炭酸カルシウム			
				*キシロース			
				*調味料 (アミノ酸等)			
				*着色料			

アレルギー表

小学校・本献立

令和3年6月30日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん(少なめ)】	
*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
*こんにゃく粉 *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
<----- 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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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
*一味とうがらし	0.01
【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)	
*キャノーラ油	4.00
【減塩ソース】	
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)