

令和 3年度 7月分

小学校 配合表



## アレルギー表

小学校・本献立

令和3年7月1日(木)

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>【スパゲティ】</b>		<b>*北海道シュレッドチーズ</b> 3.00		<b>*クリームポタージュルウ</b> 7.50			
*160gスパゲティ	160.00	*ナチュラルチーズ(生乳、食塩) *セルロース <----- アレルギー -----> (小麦)		*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)		*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)	
<----- アレルギー -----> (卵・そば)		*北海道産フレッシュクリームF	1.00	*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)		*キャノーラ油	4.00
<b>【牛乳】</b>		*クリーム <----- アレルギー -----> (乳)		<b>【ホタテ風味フライ(2個)】</b>			
*牛乳200	206.00	*チキンコンソメ ベースタイプ <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	0.30	*ホタテ風味フライ	40.00		
<----- アレルギー -----> (乳)		*ベシヤメルソース	7.50	*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			
<b>【トマトのクリームスパゲティ】</b>		*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)					
*玉ねぎ	25.00	*トマトソース(ルウタイプ)	7.50				
*にんじん	20.00	*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)					
*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	8.00						
*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)							

## アレルギー表

小学校・本献立

令和3年7月2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>【むらくも汁】</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	
*乾燥わかめ	0.50
*湯通し塩蔵わかめ <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*絹ごし豆腐	30.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*にんじん	10.00
*ほうれん草 冷凍	5.00
*若鶏むねスライス	10.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*減塩塩体塩こうじ10L	0.12
*なると	10.00
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*長ねぎ	5.00
*うすくちしょうゆ	4.00
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *果糖ぶどう糖液糖 *醸造酢 *米 *大豆 *アルコール <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*かつおエキス	3.50
*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 <---- 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>【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	

献立名／食品名	可食量 (g)
発酵調味料 <----- アレルギー -----> (大豆・さば)	
<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)	

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7月5日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ソフトフランスパン】</b>	
*ソフトフランス50	63.00
<----- アレルギー -----> (小麦・豚肉)	
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【ラタトゥイユ】</b>	
*なす 乱切り 冷凍	24.00
*なす *なたね油	
*玉ねぎ	30.00
*ズッキーニ	12.00
*さとう	1.20
*ダイストマトイタリア	23.00
*トマト *トマトピューレー *クエン酸	
*にんじん	5.00
*ピーマン	7.20
*オリーブ油	1.20
*天日塩	0.12
*トマト煮込み用シーズニング	0.36
*食塩 *ガーリック *さとう *チキンブイヨンパウダー *ブラックペッパー *パセリ *ローズマリー *バジル *オレガノ *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 *グリシン	

献立名／食品名	可食量 (g)
*コハク酸二ナトリウム *5'-グアニル酸二ナトリウム *5'-イノシン酸二ナトリウム *香料 <----- アレルギー -----> (乳・豚肉・鶏肉)	
*ベーコンスライス	18.00
*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)	
*ミックス豆 水煮 冷凍	7.20
*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)	
*南瓜乱切	30.00
*おろしにんにく	1.10
*コンソメ	0.50
*食塩 *デキストリン *ぶどう糖 *麦芽糖 *食用植物油脂 *粉末しょうゆ *さとう	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*トマトピューレー	24.00
*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)	
<b>【リヨネーズポテト】</b>	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	63.00
*玉ねぎ	27.00
*ベーコンスライス	9.00
*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)	
*無塩バター	2.70
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(乳)	
*天日塩	0.27
*乾燥パセリ	0.04
*粒こしょう	0.03
*ブラックペッパー	
<b>【シュークリーム (いちご)】</b>	
*シュークリーム いちご	22.00
*乳等を主要原料とする食品 *カスタードクリーム *全卵 *いちごジャム *ファットスプレッド *小麦粉 *砂糖 *加工でんぷん *糊料 (増粘多糖類) *乳化剤 *調味料 (無機塩) *香料 *グリシン *酸味料 *着色料 (紅麴、カロチノイド) *膨張剤 *ピロリン酸第二鉄 *リン酸Ca <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・りんご・ゼラチン)	

## アレルギ－表

小学校・本献立

令和3年7月6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
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【七タ汁】</b>	
*ライスパスタ	10.00
*精米 *玄米	
*若鶏むねスライス	10.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.12
*にんじん	8.00
*乾燥ごぼう(ささがき)	2.00
*乾燥ごぼう *ブドウ糖(とうもろこし・馬鈴薯・甘藷)	
*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)	
*かまぼこ(帯)	8.00
*魚肉 *でん粉 *植物油 *食塩 *発酵調味液 *砂糖 *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)	
*長ねぎ	5.00
*本みりん	4.00
*丸大豆しょうゆ	5.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*白しょうゆ	6.50
*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)	
*鶏がらスープ	1.00
*鶏骨 *酵母エキス <----- アレルギー -----> (鶏肉)	
<b>【星のコロッケ】</b>	
*星のコロッケ30	30.00
*じゃがいも *玉ねぎ *鶏肉 *豚肉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*豚脂 *さとう *乾燥マッシュポテト *食塩 *香辛料 *パン粉 *小麦粉 *コーンフラワー *デキストリン *植物油脂 *還元水あめ *でん粉 *炭酸カルシウム *ピロリン酸鉄 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳)	
*キャノーラ油	4.50
<b>【七タゼリー】</b>	
*七タお星さま三色ゼリー	40.00
*なつみかん果汁(還元) *水あめ *果糖ぶどう糖液糖 *ぶどう糖 *デキストリン *さとう *果糖 *豆乳加工食品 *メロン果汁(還元) *寒天 *ゲル化剤 *乳酸Ca *酸味料 *香料 *加工でん粉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*着色料 *クエン酸鉄Na *乳化剤 *ビタミンC *PH調整剤 *セルロース *塩化マグネシウム <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳)	

## アレルギー表

小学校・本献立

令和3年7月7日(水)

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
<----- 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>【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	8.00
*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
*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
*こしょう	0.08
*ベーコンスライス	10.00
*豚ばら肉 *卵たん白 *還元水あめ *食塩 *大豆たん白	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*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)	
*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)	
*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)	
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*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'-リボヌクレオチドナトリウム	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ショ糖脂肪酸エステル *香料 *にんじんカロテン <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉)	
*チキンコンソメ ペースタイプ	1.30
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
*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)	
*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)	
<b>【テリヤキハンバーグ】</b>	
*新あみ焼ハンバーグ (テリヤキ)	45.00
*鶏肉 *たまねぎ *ペースト状植物性たん白 *パン粉 *豚脂 *粒状植物性たん白	





## アレルギー表

小学校・本献立

令和3年7月8日(木)

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>【ごはん】</b>							
*ごはん80	80.00	*かつお節					
*学校給食用強化米	0.24	*さば節					
<b>【牛乳】</b>		*昆布					
*牛乳200	206.00	*しいたけ					
<----- アレルギー -----> (乳)		<----- アレルギー -----> (さば)					
<b>【豚汁】</b>		<b>【いわしの生姜煮】</b>					
*豚ももスライス	25.00	*いわしのしょうが煮	50.00				
<----- アレルギー -----> (豚肉)		*いわし					
*にんじん	8.00	*たれ					
*減塩液体塩こうじ10L	0.50	さとう					
*こんにやく	10.00	しょうゆ					
*こんにやく粉		還元水あめ					
*水酸化カルシウム		発酵調味料					
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	20.00	魚しょう					
*絹ごし豆腐	20.00	*粉末しょうが					
*大豆		*調味料(アミノ酸)					
*ニガリ		*増粘剤(加工でん粉)					
<----- アレルギー -----> (大豆)		<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)					
*だいこん	15.00						
*玉ねぎ	10.00						
*長ねぎ	5.00						
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.25						
*乾燥ごぼう							
*ブドウ糖(とうもろこし・馬鈴薯・甘藷)							
*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							

## アレルギー表

小学校・本献立

令和3年7月9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>【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
*にんじん	10.00
*長ねぎ	5.00
*えのきたけ水煮	15.00
*豚細切もも	25.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.30
*オイスターソース	4.00
*がらスープ(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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	1.00
<b>【豚キムチ丼の具】</b>	
*豚ももスライス	35.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.42
*マイルドキムチ	7.00
*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 *りんごキムチ(キムチ液) *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *りんご酢 *とうがらし *食塩 *かつお節エキス *味フレンド(添加物) *魚醤 *こんぶエキス *L-グルタミン酸Na *酸化防止剤 *増粘多糖類 *アナトー色素 *パプリカ色素	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・りんご・ゼラチン)	
*玉ねぎ	25.00
*にんじん	10.00
*キャベツ	20.00
*ぶなしめじ	10.00
*三温糖	0.50
*ごま油	0.30
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*丸大豆しょうゆ	3.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	0.50

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7月12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>【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	15.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.24
*油揚げ冷凍(カット)	5.00
*大豆 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤(加工助剤) <----- アレルギー -----> (大豆)	
*にんじん	8.00
*乾燥ごぼう(ささがき)	2.50
*乾燥ごぼう *ブドウ糖(とうもろこし・馬鈴薯・甘藷)	
*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
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(大豆)	
*だしパック	5.00
*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)	
<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)	

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7月13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)
<b>【バターロール】</b>		*じゃがいも サイコロ切 冷凍	20.00	*チキンエキスパウダー		(小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
*バターロール30g × 2ヶ	60.00	*にんじん	8.00	*乳等を主要原料とする食品		*トマトケチャップ	10.00
*強力粉		*玉ねぎ	25.00	*カラメル色素		*ローコンクチキン	3.00
*さとう		*ぶなしめじ	5.00	<----- アレルギー ----->		<----- アレルギー ----->	
*食塩		*ミニブロッコリー	10.00	(小麦・乳・大豆・豚肉・鶏肉・りんご)		(豚肉・鶏肉)	
*脱脂粉乳		*ダイストマトイタリア	20.00			<b>【真鱈のスパイス揚げ】</b>	
*鶏卵		*トマト		*おろしにんにく	0.50	*真鱈	
*イースト		*トマトピューレー		*国産こめ油	0.10	*唐揚げ粉	
*イーストフード		*クエン酸		*デミグラスソースフレーク	2.00	でん粉	
*マーガリン				*豚脂		食塩	
<----- アレルギー ----->		*さとう	0.20	*小麦粉		調味料 (アミノ酸)	
(小麦・卵・乳・大豆)		*乾燥パセリ	0.30	*ビーフエキス		粉末醤油	
		*天日塩	0.20	*チキンブイヨンパウダー		糖類	
		*ブイヨン	1.00	*さとう		香料 (パプリカ粉・ガーリック粉・赤唐辛子・大豆粉・胡椒)	
<b>【牛乳】</b>		<----- アレルギー ----->		*ソテー・ド・オニオン		<----- アレルギー ----->	
*牛乳200	206.00	(小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン)		*にんじん		(小麦・大豆)	
<----- アレルギー ----->				*トマトパウダー		<---- コンタミネーション ---->	
(乳)		*こしょう	0.10	*食塩		(卵・乳)	
<b>【ミートボールのトマト煮】</b>		*エスパニョールソース	3.00	*ぶどう糖		*キャノーラ油	4.00
*安心素材ミートボール (Fe、Ca強化)	30.00	*小麦粉		*カカオマス			
*鶏肉		*さとう		*ポテトフレーク			
*玉ねぎ		*食用精製加工油脂		*オニオンパウダー			
*でん粉		*トマトパウダー		*たん白加水分解物 (かつお、いわし)			
*豚肉		*食塩		*ゼラチン			
*還元水あめ		*ぶどう糖		*セロリ			
*植物性たん白		*デキストリン		*香料			
*チキンオイル		*酵母エキスパウダー		*赤ワインパウダー			
*揚げ油		*粉末しょうゆ		*カラメルI			
*調味料		*粉末ソース		*トウガラシ色素			
食塩		*ガーリックパウダー		*L-グルタミン酸ナトリウム			
香辛料		*オニオンパウダー		*乳酸ナトリウム			
ドロマイト		*オニオンエキスパウダー		*シヨ糖脂肪酸エステル			
ピロリン酸鉄		*昆布エキスパウダー		*クエン酸			
焼成Ca		*魚醤パウダー		*L-酒石酸			
<----- アレルギー ----->		*にんじんエキスパウダー		*香料			
(大豆・豚肉・鶏肉)		*香辛料		<----- アレルギー ----->			
<---- コンタミネーション ---->		*トマトエキスパウダー					
(小麦・卵・乳・えび・カニ)		*ポークエキスパウダー					

# アレルギー表

小学校・本献立  
令和3年7月14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>【味噌バター肉じゃが】</b>	
*じゃがいも	60.00
*にんじん	8.00
*玉ねぎ	35.00
*長ねぎ	4.00
*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	0.42
*道産無添加味噌白	3.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*さとう	3.00
*グリーンピース	3.00
*バター	1.50
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*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	

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)	
*国産こめ油	0.50
*丸大豆しょうゆ	5.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	2.00
<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 *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)	

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7月15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>【塩ラーメン】</b>	
*北京塩ラーメンスープ	14.00
*ポークエキス *食塩 *植物油 *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)	
*もやし	35.00
*長ねぎ	8.00
*豚細切もも	10.00
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.12
*ホールコーン	8.00
〈---- コンタミネーション ----〉 (大豆)	
*にんじん	10.00
*なると	5.00
*魚肉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*こしょう	0.10
*清湯スープ	5.00
*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 -----〉 (豚肉・鶏肉)	
*おろししょうが	0.30
*おろしにんにく	0.50
<b>【春巻き(チーズポテト)】</b>	
*パリッと春巻きチーズポテト味	50.00
*粒状植物性たん白 *植物油 *乾燥マッシュポテト *チーズフード *でん粉 *玉ねぎ *さとう *チーズ *小麦粉 *ショートニング *コンソメパウダー *食塩 *香辛料 *粉あめ	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ソルビトール *調味料(アミノ酸) *乳化剤 *増粘剤(キサンタンガム) *セルロース *香料 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳・大豆・鶏肉)	
*キャノーラ油	5.00
<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 *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)	

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7月16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>【夏野菜カレー】</b>	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	15.00
*なす 乱切り 冷凍	15.00
*なす	
*なたね油	
*ピーマン	7.00
*玉ねぎ	25.00
*にんじん	10.00
*若鶏むねスライス	20.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*調理用牛乳	28.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*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	
*ソテードオニオン	10.00
*玉ねぎ	
*サラダ油	
大豆油	
なたね油	
<----- 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 ----> (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

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- 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
*パーモントフレーク	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	





## アレルギー表

小学校・本献立

令和3年7月19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>【黒糖パン】</b>		*にんじん	10.00	*トレハロース			
*黒糖パン76	76.00	*ミニブロッコリー	5.50	*加工でん粉			
<----- アレルギー ----->		*ぶなしめじ	5.50	*膨張剤			
(小麦・卵・乳・大豆)		*ブイヨン	0.34	*重曹			
<b>【牛乳】</b>		<----- アレルギー ----->		*ピロリン酸第二鉄			
*牛乳200	206.00	(小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン)		*着色料 (カロチノイド、紅麴)			
<----- アレルギー ----->		*天日塩	0.26	<----- アレルギー ----->			
(乳)		*こしょう	0.08	(小麦・大豆・鶏肉)			
<b>【ポトフ】</b>		*ホールコーン	5.50	*キャノーラ油	3.60		
*ベーコンスライス	12.00	*とうもろこし					
*豚ばら肉		*食塩					
*卵たん白		*ローコンクチキン	2.20				
*還元水あめ		<----- アレルギー ----->					
*食塩		(豚肉・鶏肉)					
*大豆たん白		*ワイン白	1.10				
*リン酸塩 (Na)		*チキンコンソメ ベースタイプ	1.80				
*カゼインNa		<----- アレルギー ----->					
*調味料 (アミノ酸)		(小麦・乳・大豆・鶏肉)					
*酸化防止剤 (ビタミンC)		<b>【鉄腕チキンナゲット (2個)】</b>					
*発色剤 (亜硝酸Na、硝酸K)		*鉄腕チキンナゲット	36.00				
*着色料 (コチニール)		*鶏肉					
*香辛料抽出物		*粒状植物性たん白					
<----- アレルギー ----->		*パン粉					
(卵・乳・大豆・豚肉)		*でん粉					
*ポークウインナーズキンレス6mm	15.00	*乾燥おから					
*豚肉 (豚脂肪含)		*さとう					
*食塩		*食塩					
*さとう		*香辛料					
*香辛料		*たんぱく加水分解物					
白こしょう		*小麦粉					
カルワイ (キャラウエー)		*クラッカー粉					
<----- アレルギー ----->		*コーンフラワー					
(豚肉)		*米粉					
*キャベツ	22.00	*ぶどう糖					
*だいこん	25.00	*粉末しょうゆ					
*玉ねぎ	20.00	*揚げ油 (なたね油、パーム油)					

## アレルギー表

小学校・本献立

令和3年7月20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
<----- アレルギー -----> (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 <----- アレルギー -----> (卵) <---- コンタミネーション ----> (小麦・大豆)	
*にんじん	7.00
*長ねぎ	3.00
*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	
*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)	
*清湯スープ	2.00
*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 -----> (豚肉・鶏肉)	
*中華調味料・液体	10.00
*食塩 *畜肉エキス *さとう *動物油脂 *植物油脂 *魚介エキス *野菜(ねぎ・玉ねぎ・にんにく・生姜) *香辛料 *しょうゆ *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・カニ・ごま・豚肉・鶏肉)	
<b>【マーボー豆腐】</b>	

献立名／食品名	可食量 (g)
*国産ぶちとうふ	60.00
*豆乳 *難消化性デキストリン *でん粉 *豆腐用凝固剤 *リン酸カルシウム *酸化防止剤(ビタミンC) *ピロリン酸第二鉄 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*豚挽肉	20.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.24
*長ねぎ	10.00
*オニオンダイス	15.00
*清酒	2.00
*国産こめ油	0.20
*でん粉	0.90
*マーボー豆腐の素甘口	4.50
*しょうゆ *でん粉 *オイスターエキス *さとう *還元でん粉糖化物 *ポークエキス調味料 *トマテケチャップ *食塩 *食用大豆油 *ごま油 *ガーリックペースト *醸造酢 *しょうが *ビーフエキス調味料 *食用風味油 *こしょう	

献立名／食品名	可食量 (g)
*デキストリン *豆板醤 *調味料(アミノ酸) *酒精 *糊料(グァーガム) *カラメル色素 *パブリカ色素 *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・牛肉・ごま・豚肉・ゼラチン)	
*麻婆豆腐用素	4.50
*しょうゆ *香味油(コーン油、豆板醤、ガーリックペースト) *さとう *食用大豆油 *豆板醤 *トウチ *還元でん粉糖化物 *デキストリン *たん白加水分解物 *テンメンジャン *食塩 *発酵調味料 *でん粉 *しょうが *ガーリックペースト *花椒粉末 *調味料(アミノ酸) *糊料(加工でん粉、キサンタンガム) *酸味料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	