

令和 3年度 8月分

小学校 配合表

アレルギー表

小学校・本献立

令和3年8月19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)	
【豚骨ラーメン】	
*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)	
*うずら卵水煮	20.00
*うずら卵 *食塩 〈----- アレルギー -----〉	

献立名／食品名	可食量 (g)
(卵) 〈---- コンタミネーション ----〉 (小麦・大豆)	
*キャベツ	30.00
*にんじん	8.00
*長ねぎ	7.00
*もやし	25.00
*おろしにんにく	0.20
*おろししょうが	1.00
*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)	
*九州ラーメンスープ	21.00
*しょうゆ *ポークエキス *動物油脂 *食塩 *さとう *チキンエキス *コンソメパウダー *にんにく *野菜エキス *オイスターソース *ゼラチン *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *香料 *カラメル色素	

献立名／食品名	可食量 (g)
*乳化剤 *酸味料 *くん液 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
【きたあかりコロッケ】	
*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

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8月20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)	
【なかよしカレー】	
*じゃがいも	45.00
*玉ねぎ	50.00
*にんじん	20.00
*若鶏ももダイス	35.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.40
*ダイストマトイタリア	1.20
*トマト	
*トマトピューレー	
*クエン酸	
*天日塩	0.01
*国産こめ油	0.10
*とろける給食用カレーフレークN	4.50
*小麦粉	
*食用油脂(パーム油、なたね油)	
*さとう	
*でん粉	
*食塩	
*カレー粉	
*デキストリン	
*さつまいもパウダー	
*酵母エキスパウダー	
*白菜エキスパウダー	
*香辛料	
*ローストキャベツパウダー	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ローストオニオンパウダー	
*カラメル色素	
<----- アレルギー -----> (小麦)	
*チキンコンソメ	0.70
*食塩	
*鶏肉パウダー	
*デキストリン	
*ぶどう糖	
*チキンエキスパウダー	
*さとう	
*鶏脂	
*オニオンエキスパウダー	
*たん白加水分解物	
*粉末しょうゆ	
*酵母エキスパウダー	
*香辛料	
*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・鶏肉)	
*豆乳クリーム	3.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*おろしにんにく	0.50
*カレー粉	0.15
*ターメリック	
*コリアンダー	
*クミン	
*フェスグリーク	
*チリペッパー	
*オールスパイス	
*その他香辛料	
*給食用カレーフレーク	7.00
*小麦粉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*丸大豆しょうゆ	0.60
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*ワイン赤	1.00
*キングカレールウ中辛	2.50
*小麦粉	
*パーム油	
*カレー粉	
*さとう	
*食塩	
*香辛料	
*にんにく	
*粉末しょうゆ	
*チキンエキス	
*たん白加水分解物	

献立名／食品名	可食量 (g)
*カラメル色素	
*調味料(アミノ酸等)	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*フライドオニオン	1.50
*玉ねぎ	
*パーム油	
*米粉	
*カレーの王子様	7.00
*ばれいしょでん粉	
*デキストリン(タピオカでん粉)	
*果糖	
*カレー粉	
*かぼちゃ	
*パーム油	
*てん菜糖	
*食塩	
*ポテトフレーク	
*ショートニング(パーム油)	
*さつまいも	
*粉末水あめ	
*野菜香味パーム油	
*玉ねぎ	
*白菜エキスパウダー	
*玉ねぎエキスパウダー	
*酵母エキスパウダー	
*L-グルタミン酸ナトリウム	
*5-リボヌクレチドニナトリウム	
*グリセリン脂肪酸エステル	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
【フルーツのアップルゼリー和え】	
*ミックスドフルーツ	30.00
*黄桃	
*白桃	
*みかん	
*パインアップル	

アレルギー表

小学校・本献立

令和3年8月23日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【バターパン】	
*バターパン74	74.00
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【鶏肉のトマト煮】	
*若鶏ももダイス	65.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*ぶなしめじ	15.60
*枝豆	13.00
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*玉ねぎ	39.00
*ダイストマトイタリア	13.00
*トマト *トマトピューレ *クエン酸	
*さとう	1.30
*にんじん	13.00
*ミニブロッコリー	13.00
*バター	1.30
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*こしょう	0.03
*トマト煮込み用シーズニング	1.50
*食塩 *ガーリック *さとう	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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'-リボヌクレオチド二ナトリウム *グリシン *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)	
*ウスターソース	3.90
<---- 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)	
*トマトソース	15.60
<----- 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)	
*トマトピューレ	13.00
*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)	
*ワイン赤	1.30
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.65
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
【ジャーマンポテト】	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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
*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 *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)	
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和3年8月24日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*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)	
【ベトナム風フォー】	
*フォー	10.00
*米 *ばれいしょでん粉	
*ほぐしささみ水煮	15.00
*鶏肉 *食塩 <----- アレルギー -----> (鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・大豆・落花生・牛肉・ ごま・豚肉・桃・りんご・ゼラチン)	
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	10.00
*もやし	15.00
*おろししょうが	1.00
*さとう	0.50
*にら	5.00
*長ねぎ	5.00
*レモン 果汁	0.50
*レモン *酸味料 *香料 *保存料(パラオキシ安息香酸、 安息香酸Na、亜硫酸塩)	
*国産水煮しいたけ	6.00
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	

献立名／食品名	可食量 (g)
*天日塩	0.10
*ブイヨン	2.00
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン)	
*白しょうゆ	2.00
*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)	
*鶏がらスープ	8.00
*鶏骨 *酵母エキス <----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*本がらミックス	6.00
*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)	
【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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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 <----- 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
【バナナのスティックケーキ】	
*バナナのスティックケーキ	25.00
*バナナピューレー *砂糖 *米粉 *豆乳 *植物油 *調整豆乳粉末 *加工でん粉 *膨張剤	

献立名／食品名	可食量 (g)
*乳化剤 *香料 *凝固剤 <----- アレルギー -----> (大豆・バナナ)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和3年8月25日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【糖蜜パン】	
*コッペパン71	71.00
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	
*三温糖・パン加工用	6.00
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【白花豆のクリーム煮】	
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	13.00
*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)	
*若鶏むねスライス	15.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*ミニブロッコリー	5.00
*調理用牛乳	38.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*こしょう	0.02
*白花豆ベース	30.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*北海道産フレッシュクリームF	4.00
*クリーム <----- アレルギー -----> (乳)	
*ホールコーン	4.00
*とうもろこし *食塩	
*国産こめ油	0.20
*脱脂粉乳	5.00
*生乳 <----- アレルギー -----> (乳)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	2.30
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
*ベシヤメルソース	10.00
*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)	
【ミートボール (2個)】	
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	

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8月26日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【わかめごはん】	
*ごはん80	80.00
*わかめごはんの素	1.30
*塩蔵わかめ *食塩 *さとう *調味料(アミノ酸等) 〈---- コンタミネーション ----〉 (えび・カニ)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
【かぼちゃもち汁】	
*かぼちゃもち	27.00
*かぼちゃ *じゃがいも *でん粉(じゃがいも由来) *さとう *食塩 *加工でん粉	
*油揚げ	4.50
*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	4.50
*長ねぎ	5.00
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.10
*乾燥ごぼう *ブドウ糖(とうもろこし・馬鈴薯・甘藷)	
*若鶏むねスライス	15.00
〈----- アレルギー -----〉	

献立名／食品名	可食量 (g)
(鶏肉)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.20
*なると	4.50
*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)	
*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)	
*白しょうゆ	2.00
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*丸大豆しょうゆ	4.00
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
【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 ----〉	

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)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和3年8月27日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*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)	
【どさんこ汁】	
*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
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	25.00
*だいこん	15.00
*玉ねぎ	10.00
*長ねぎ	10.00
*バター	1.00
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*道産無添加味噌白	8.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*ホールコーン	7.00
*とうもろこし *食塩	
*おろししょうが	1.00
*国産こめ油	0.20
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*しいたけ <----- アレルギー -----> (さば)	
【鶏てんぷら梅しそ】	
*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(アレルギー含まず) *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) <----- アレルギー -----> (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)

アレルギー表

小学校・本献立

令和3年8月30日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*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)	
【中華スープ】	
*国産ぶちとうふ	30.00
*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)	
*若鶏むねスライス	20.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*チンゲンサイ	7.00
*乾燥わかめ	0.20
*湯通し塩蔵わかめ <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*でん粉	2.50
*にんじん	10.00
*天日塩	0.01
*こしょう	0.10
*はるさめ	2.00
*はるさめ *クエン酸 *パーム油	
*塩ラーメンスープ本仕込み	11.00
*食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
*肉エキス (ポークエキス、チキンエキス) *玉ねぎ *にんにく *さとう *異性化液糖 *がらすープ *豚肉 *豚脂 *りんご酢 *香辛料 *昆布エキス *調味料(アミノ酸等) *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉・りんご)	
*おろししょうが	0.10
*国産こめ油	0.30
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
【焼き肉風】	
*豚ももスライス	40.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*にんじん	8.00
*玉ねぎ	20.00
*もやし	22.00
*焼き肉のたれ	10.00
*しょうゆ *アミノ酸液 *さとう *りんごパルプ *発酵調味料 *りんご酢 *ごま油 *にんにく *白ごま	

献立名／食品名	可食量 (g)
*香辛料 *食塩 *カラメル色素 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・りんご)	
*国産こめ油	0.30
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
【ヨーグルト】	
*ソフル元気ヨーグルト	70.00
*脱脂粉乳 *ぶどう糖果糖液糖 *さとう *全粉乳 *ゼラチン *寒天 *乳酸カルシウム *香料 *ピロリン酸鉄 <----- 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8月31日(火)

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)	
【マカロニのハヤシ風煮】	
*豚ももスライス	35.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*枝豆	5.00
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
*さとう	0.10
*玉ねぎ	30.00
*ダイストマトイタリア	5.00
*トマト *トマトピューレー *クエン酸	
*にんじん	10.00
*ミニブロッコリー	10.00
*国産こめ油	0.30
*バター	1.00
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*こしょう	0.05
*美瑛の地からペンネマカロニ	10.00
<----- アレルギー -----> (小麦)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*おろしにんにく	0.30
*トマトピューレー	4.00
*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)	
*ハヤシフレーク	12.00
*小麦粉 *豚脂 (アレルギー含まず) *ソテー・ド・オニオン *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)	
*ビーフシチューフレーク	5.00
*パーム油、牛脂、大豆油、なたね油混合油脂 *小麦粉 *さとう	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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 *水酢酸 *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・鶏肉・バナナ・りんご)	
*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)	
【鉄腕チキンナゲット (2個)】	

献立名／食品名	可食量 (g)
*鉄腕チキンナゲット	36.00
*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、紅麴) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*キャノーラ油	3.60