

令和 3年度 10月分

小学校 配合表

アレルギー表

小学校・本献立

令和3年10月1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)	
【すき焼煮】	
*豚ももスライス	60.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	44.00
*減塩液体塩こうじ10L	0.70
*しらたき	25.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*さとう	2.40
*焼き豆腐	44.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*長ねぎ	9.00
*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 *pH調整剤 *酸化防止剤(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
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【厚焼き玉子】	
*厚焼き玉子	50.00
*鶏卵 *さとう *小麦でん粉 *食用植物油脂 *米発酵調味料 *大豆たん白 *食塩 *しょうゆ *和風だし *醸造酢 *トレハロース *膨張剤 *調味料(アミノ酸等) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆)	
【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 ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(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10月4日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【コッペパン】	
*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)	
【白菜と肉団子のスープ】	
*にんじん	7.00
*学とり肉団子	35.00
*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	4.00
*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)	
【ささみチーズフライ】	
*ささみチーズフライ40	40.00
*鶏肉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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 *乳化剤 *増粘剤 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
*キャノーラ油	4.00
【せんいプラスブルーベリージャム】	
*せんいプラスブルーベリージャム	15.00
*食物繊維(ポリデキストロース) *ブルーベリー *さとう *ゲル化剤(ペクチン) *酸味料 *香料	

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10月5日(火)

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) <----- アレルギー -----> (えび・カニ)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【けんちん汁】	
*絹ごし豆腐	35.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*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)	
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.30
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*だいこん	20.00
*にんじん	10.00
*長ねぎ	5.00
*こんにやく	15.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*ごま油	0.10

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*国産こめ油	0.10
*でん粉	1.00
*かつおエキス	5.00
*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)	
【いわしの梅煮】	
*いわしの梅煮	32.00
*いわし *さとう *水あめ *しょうゆ *梅酢 *発酵調味料 *でん粉 *梅肉ペースト *かつお削りぶし *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)
<----- コンタミネーション -----> (乳)	
【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10月6日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【小型ココアパン】	
*コッペパン57	57.00
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	
*ココア(パン加工用)	8.00
*さとう *脱脂粉乳 *ココアパウダー *水あめ *植物油脂 *食塩 *カゼイン *PH調整剤 *香料 *乳化剤 <----- アレルギー -----> (乳)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【コーンポタージュ(野菜入り)】	
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	8.00
*ホールコーン	10.00
*とうもろこし *食塩	
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	75.00
<----- 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	15.00
*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) *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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*スープストック(無塩)	3.00
*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)	
*コーンペースト	30.00
*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	0.10
*こしょう	0.10
*野菜ベース	10.00
*玉ねぎ *ばれいしょ	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
【デミグラスソースハンバーグ】	
*ふっくらハンバーグ(デミソース)	60.00
*鶏肉 *牛肉 *豚肉 *玉ねぎ *粒状植物性たんぱく *パン粉 *小麦粉加工品 *粉末状植物性たんぱく *牛脂 *食塩 *調味エキス *しょうゆ *ウスターソース *香辛料 *酵母エキス *植物油脂 *加工でん粉 *炭酸カルシウム *キシロース *調味料(アミノ酸等) *着色料 *ピロリン酸鉄 *デミグラスソース *トマトケチャップ *さとう *発酵調味料 *トマトピューレ *チキンコンソメ	

アレルギー表

小学校・本献立

令和3年10月7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)	
【ガタタンスープ】	
*木綿豆腐	27.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*むきえび2L	4.00
<----- アレルギー -----> (えび)	
*豚ももスライス	13.00
<----- アレルギー -----> (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)	
*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

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (卵)	
*ごま油	0.40
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*おろししょうが	0.30
*でん粉	2.70
*天日塩	0.20
*こしょう	0.02
*おろしにんにく	0.30
*丸大豆しょうゆ	2.80
<----- アレルギー -----> (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 *にんじん <----- アレルギー -----> (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)	
*シヤンタン	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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
【手作りやきとり丼】	
*玉ねぎ	40.00
*減塩液体塩こうじ10L	0.80
*天日塩	0.01
*国産こめ油	0.20
*こしょう	0.05
*道内産豚肩肉	50.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*丸大豆しょうゆ	0.50
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	0.50
*炭火焼き鳥のタレ	10.00
*しょうゆ *果糖ぶどう糖液糖 *さとう *発酵調味料 *りんご果汁 *粉末調味料(でん粉、粉末水あめ、発酵調味料) *醸造酢 *チキンオイル *食塩 *たん白加水分解物 *チキンエキス *南乳(豆腐発酵調味料) *酵母エキス *粉末植物油脂 *増粘剤(加工でん粉、キサンタン) *酒精 *カラメル色素 *結晶セルロース	

献立名／食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸等) *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・りんご)	
【ねりからし】	
*ねりからし	2.00
*からし *食塩 *酸味料 *酒精 *着色料(ウコン) *増粘多糖類 *ビタミンC	

アレルギー表

小学校・本献立

令和3年10月8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)	
【キャベツと豚肉の味噌炒め】	
*豚ももスライス	44.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*キャベツ	49.50
*冷凍絹厚揚げ	22.00
*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)	
*三温糖	1.65
*玉ねぎ	27.50
*にんじん	5.50
*ピーマン	11.00
*赤味噌	4.40
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*道産無添加味噌白	4.20
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*おろししょうが	0.55
*おろしにんにく	0.55
*国産こめ油	0.33
*テンメンジャン	2.20
<----- アレルギー -----> (大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*丸大豆しょうゆ	1.10
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	2.20
*豆板醤	0.11
【ちくわ磯辺揚げ】	
*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 *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
【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)

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10月11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)	
【なめこ汁】	
*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)	
*油揚げ冷凍(カット)	7.00
*大豆 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤(加工助剤) <----- アレルギー -----> (大豆)	
*長ねぎ	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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
【豚肉の美味だれ炒め】	
*豚ももスライス	40.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	20.00
*ピーマン	5.00
*もやし	10.00
*にんじん	5.00
*天日塩	0.10
*こしょう	0.05
*清酒	2.00
*三温糖	2.10
*アップルソース	6.70
<----- アレルギー -----> (りんご)	
*おろししょうが	0.30
*おろしにんにく	0.20
*国産こめ油	0.50
*丸大豆しょうゆ	3.80
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*豆板醤	0.02
【韓国のり】	
*韓国のり(バラ)	5.00
*乾のり *ごま油 *食塩 <----- アレルギー -----> (ごま) <----- 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)	

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10月12日(火)

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)	
【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	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)	
*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

献立名／食品名	可食量 (g)
*こしょう	0.09
*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)	
*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)	
【メンチカツ】	
*メンチカツ	45.00
*鶏肉 *豚肉 *玉ねぎ *豚脂 *粒状植物性たん白 *パン粉 *さとう *しょうゆ *チキンエキス *食塩 *香辛料 *おろししょうが *衣 小麦粉 でん粉 植物油脂 粉末状植物性たん白 *調味料 (アミノ酸等) *増粘剤 (加工でん粉)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*リン酸塩 (Na、K) *着色料 (紅麹、ラック) <----- 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 ----> (卵・えび・カニ)	
*キャノーラ油	4.50

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10月13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)	
【ちゃんこ鍋】	
*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(大豆油) *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
*乾燥ごぼう(ささがき)	3.00
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*長ねぎ	9.00
*はくさい	20.00
*たもぎ茸水煮 *たもぎ茸 *食塩	
*くずきり	5.00
*じゃがいもでん粉 *本葛粉	
*さとう	0.30
*だし昆布(イタンキ産)	1.20
*だしパック *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)	
*丸大豆しょうゆ	7.00

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- 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)	
【さば味噌煮】	
*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 <----- アレルギー -----> (大豆・さば)	

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10月14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)	
【黒醤油ラーメン】	
*きざみチャーシュー	9.00
*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)	
*もやし	25.00
*はくさい	20.00
*にんじん	10.00
*長ねぎ	5.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*ごま油	0.20
〈----- アレルギー -----〉 (ごま)	
*おろししょうが	0.30
*おろしにんにく	0.30
*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)	
*黒しょうゆラーメンスープ	20.00
*しょうゆ *畜肉エキス *食塩 *動植物油脂 *玉ねぎ *さとう *香味油 *豚背脂 *たん白加水分解物 *魚介エキス *醸造酢 *にんにく *メンマパウダー *こしょう *しょうが *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 *増粘剤(加工でん粉) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・豚肉・鶏肉・そば)	
*粒こしょう	0.01
*ブラックペッパー	

献立名／食品名	可食量 (g)
【タコ型たこ焼き】	
*タコでたこ焼き	35.00
*かつおだし *小麦粉 *たこ *キャベツ *揚げ玉 *植物油 *ねぎ *膨張剤 *しょうが酢漬 *さとう *食塩 *調味料(アミノ酸) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
*キャノーラ油	3.50
【プリン】	
*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 ----〉	

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・卵)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和3年10月15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) *ソテードオニオン *カレー粉 *食塩 *さとう *バナナ *乳糖 *フォン・ド・ポソース *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-リボヌクレオチド二ナトリウム *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)	
*ソテードオニオン	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 *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10月18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)	
【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)	
*うずら卵水煮	10.00
*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)	
*豚ももスライス	20.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*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

献立名／食品名	可食量 (g)
*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 *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
【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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*発酵調味料 *さとう *香辛料 *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(ゲアーガム) *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)	
【チルドチョコ】	
*チルドチョコ	15.00
*食用油脂(植物油脂、加工油脂) *さとう *カカオマス *ココアパウダー *ぶどう糖 *全粉乳 *大豆粉 *食塩 *炭酸カルシウム *乳化剤 *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10月19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)	
【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)	

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10月20日(水)

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)	
【ABCスープ】	
*玉ねぎ	25.00
*にんじん	10.00
*アルファベットマカロニ	6.00
*デュラム小麦のセモリナ <----- アレルギー -----> (小麦)	
*じゃがいも	10.00
*乾燥パセリ	0.10
*ぶなしめじ	5.00
*オリーブ油	0.20
*天日塩	0.05
*こしょう	0.10
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ホールコーン	5.00
*とうもろこし *食塩	
*おろししょうが	0.20
*おろしにんにく	0.15
*ローコンクチキン	3.00
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	3.00
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
【春巻き (ピザポテト)】	
*パリッと春巻きピザポテト	50.00
*玉ねぎ *にんじん *トマトペースト *粒状植物性たん白 *植物油脂 *乾燥マッシュポテト *でん粉 *小麦粉 *ショートニング *チーズフード *さとう *コンソメパウダー *食塩 *にんにくペースト *香辛料 *皮 粉あめ *ソルビトール *乳化剤 *増粘剤 (キサンタンガム) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・鶏肉)	
*キャノーラ油	5.00

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10月21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)	
【五目きんぴら】	
*豚細切もも	25.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*さつま揚げ	25.00
*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	
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
*しらたき	30.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*さとう	2.00
*ごま いり	1.50
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*切りごぼう	35.00
*だいこん	15.00
*にんじん	25.00
*ピーマン	3.00
*ごま油	0.30
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*一味とうがらし	0.01

献立名／食品名	可食量 (g)
*かつおエキス	1.50
*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)	
*国産こめ油	0.20
*丸大豆しょうゆ	5.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【手羽元やわらか煮】	
*手羽元やわらか煮込み	40.00
*鶏手羽元 *しょうゆ *さとう *みりん *還元水あめ *増粘剤(加工でん粉) *清酒 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・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10月22日(金)

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
【給食用オレンジジュース】	
*給食用オレンジジュース	125.00
*オレンジ *香料 〈----- アレルギー -----〉 (オレンジ)	
【さつま汁】	
*さつまいも乱切り	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
*若鶏むねスライス	15.00
〈----- アレルギー -----〉 (鶏肉)	
*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)	
*道産無添加味噌白	10.00
〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
*味パック	6.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
【豚肉の生姜炒め】	
*豚ももスライス	60.00
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	
*玉ねぎ	30.00
*ピーマン	5.00
*でん粉	0.65
*おろししょうが	2.00
*三温糖	1.10
*丸大豆しょうゆ	5.00
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
*清酒	1.00
*国産こめ油	0.50

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10月25日(月)

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)	
【かぼちやもち汁】	
*かぼちやもち	27.00
*かぼちや *じゃがいも *じゃがいもでん粉 *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	
*若鶏むねスライス	13.50
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*なると	4.50
*魚肉 *食塩 *さとう *発酵調味液	

献立名／食品名	可食量 (g)
*加工でん粉(タビオカ、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)	
*丸大豆しょうゆ	4.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【鶏てんぷら梅しそ】	
*とり天ぷら梅しそ	34.00
*鶏肉 *大葉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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
【のりたまふりかけ】	
*のりたまふりかけ	2.50
*いりごま *鶏卵加工品 *乳糖 *さとう *小麦粉 *食塩 *海苔 *大豆加工品 *加工油脂 *こしあん *さば削り節 *味噌 *乳製品 *エキス	

献立名／食品名	可食量 (g)
チキン 鰹節 魚介 昆布 酵母 *海藻カルシウム *パーム油 *鶏肉粉末 *でん粉 *しょうゆ *植物性たん白 *鶏脂 *あおさ *ぶどう糖果糖液糖 *抹茶 *みりん *イースト *デキストリン *還元水あめ *調味料(アミノ酸) *カロチノイド色素 *酸化防止剤(ビタミンE) *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・ごま・鶏肉・さば)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和3年10月26日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【コッペパン】	
*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)	
【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 *トマトピューレー *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)	
*トマトピューレー	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)	
【イカリングフライ(2個)】	

献立名／食品名	可食量 (g)
*イカリングフライ	36.00
*いか *パン粉 *食塩 *亜鉛含有酵母 *たん白加水分解物 *香辛料 *小麦粉 *ファットスプレット *粉末状植物性たん白 *全卵 *調味料(アミノ酸等) *ピロリン酸鉄 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・いか・ゼラチン) <---- コンタミネーション ----> (乳・えび・カニ)	
*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10月27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)	
【タッカンマリ風スープ】	
*若鶏ももダイス	40.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*長ねぎ	5.00
*じゃがいも	30.00
*にら	5.00
*キャベツ	12.00
*トック 北海道産	10.00
*うるち米粉	
*でん粉	
*食塩	
*グリシン	
*pH調整剤	
*にんじん	10.00
*えのきたけ水煮	10.00
*鶏がらスープ	3.00
*鶏骨	
*酵母エキス	
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*おろししょうが	0.50
*白湯スープ	3.00
*畜肉エキス	
*食塩	
*植物油脂	
*さとう	
*しょうゆ	
*野菜エキス	

献立名／食品名	可食量 (g)
*香辛料	
*調味料 (アミノ酸等)	
*増粘剤 (加工でん粉)	
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
*鶏塩鍋の素	5.00
*食塩	
*しょうゆ	
*チキンエキス	
*清酒	
*さとう	
*調味動物油脂	
*たん白加水分解物	
*あさりエキスパウダー	
*酵母エキスパウダー	
*はくさいエキス	
*ポークエキス	
*昆布エキスパウダー	
*しいたけエキスパウダー	
*かつおぶしエキスパウダー	
*調味料 (アミノ酸等)	
*酒精	
*増粘剤 (加工でん粉、キサンタンガム)	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉)	
*清酒	3.00
【ビビンバ】	
*豚細切もも	20.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*たけのこ千切り水煮	10.00
*もうそうたけのこ	
*酸化防止剤 (ビタミンC)	
*pH調整剤	
*さとう	2.30

献立名／食品名	可食量 (g)
*ごま いり	0.50
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*にんじん	10.00
*ほうれん草 冷凍	20.00
*もやし	20.00
*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	0.30
*コチジャン	0.10
*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	5.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	0.30
【ゆずゼリー】	
*ゆずゼリー	40.00
*はちみつ	
*ぶどう糖果糖液糖	
*水あめ	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ゆず果汁	
*ゲル化剤 (増粘多糖類)	
*pH調整剤	
*酸化防止剤 (ビタミンC)	
*ピロリン酸第二鉄	
<----- コンタミネーション -----> (桃・りんご)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和3年10月28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)	
【カレーうどん】	
*豚ももスライス	20.00
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	
*うずら卵水煮	10.00
*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)	
*玉ねぎ	30.00
*乾燥ごぼう(ささがき)	2.00
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*にんじん	10.00
*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 -----〉	

献立名／食品名	可食量 (g)
(大豆)	
*国産しいたけ水煮スライス	3.50
*しいたけ *pH調整剤 *酸化防止剤(ビタミンC)	
*長ねぎ	5.00
*カレーだし	20.00
*糖類(水あめ、さとう) *カレールウ(小麦粉、動物油脂、カレー粉他) *しょうゆ *食塩 *かつお削りぶし *かつおぶし粉末 *畜肉エキス *野菜エキス *かつおぶしエキス *調味料(アミノ酸等) *酸味料 *ビタミンB1 *カラメル色素 *増粘剤(加工でん粉) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・さば・ゼラチン)	
*でん粉	2.00
*カレー粉	0.50
*ターメリック *コリアンダー *クミン *フェネスグリーン *チリペッパー *オールスパイス *その他香辛料	
*丸大豆しょうゆ	2.50
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*本みりん	1.00
【かぼちゃコロッケ】	
*かぼちゃコロッケ	65.00
*かぼちゃ *ばれいしょ *野菜パン粉 *小麦粉 *たまねぎ *砂糖 *小麦粉加工品 *パン粉 *果糖ぶどう糖液糖 *ラード *濃縮乳 *でん粉 *食塩 *パーム油 *着色料(パブリカ粉末) *増粘多糖類 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆)	
*キャノーラ油	6.50
【果肉入りフルーツゼリー】	
*果肉入りフルーツゼリー60g	60.00
*りんご果汁(還元) *みかんシラップ漬け *果糖ぶどう糖液糖 *パインアップルシラップ漬け *水あめ *果糖 *ゲル化剤 *酸味料 *香料 *ビタミンC *着色料 〈----- アレルギー -----〉	

献立名／食品名	可食量 (g)
(りんご) 〈---- 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10月29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)	
【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	25.00
*だいこん	15.00
*玉ねぎ	10.00
*長ねぎ	5.00
*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)	
【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 (加工でん粉、キサンタンガム) *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)	
【ハロウィンデザート】	
*パンプキンババロア	30.00
*かぼちゃペースト *砂糖・ぶどう糖果糖液糖 *さとう *水溶性食物繊維 *植物油脂	

献立名／食品名	可食量 (g)
*豆乳 *水あめ *大豆粉 *食塩 *ゲル化剤(増粘多糖類、加工でん粉) *乳化剤 *pH調整剤 *香料 *ピロリン酸第二鉄 *安定剤(増粘多糖類) <----- アレルギー -----> (大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)