

令和 3年度 11月分

小学校 配合表



## アレルギ－表

小学校・本献立

令和3年11月1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>【ポークビーンズ】</b>	
*ベーコン・キューブ	15.00
*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	0.12
*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	12.00
*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>【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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
豚コラーゲン *さとう *食塩 *油脂加工品 食用油脂 (ヤシ、パーム由来) 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 (とうもろこし由来) 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

## アレルギー表

小学校・本献立

令和3年11月2日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
<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>	
*冷凍絹厚揚げミニ	44.00
*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)	
*だいこん	55.00
*にんじん	25.00
*豚ももスライス	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*うずら卵水煮	13.00
*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	3.00
*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	1.65
*丸大豆しょうゆ	4.40
<----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(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11月4日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
<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 サイコロ切 冷凍	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	5.00
*乾燥ごぼう(ささがき)	0.80
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*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	

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)	
<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－表

小学校・本献立

令和3年11月5日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギ－ -----> (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－ -----> (小麦・大豆)	
*若鶏むねスライス	20.00
<----- アレルギ－ -----> (鶏肉)	
*長ねぎ	5.00
*減塩液体塩こうじ10L	0.50
*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－ -----> (大豆)	
*乾燥ごぼう(ささがき)	0.50
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*にんじん	5.00
*なると	3.00
*魚肉 *食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*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－ -----> (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－ -----> (さば)	
<b>【豚肉の味噌炒め】</b>	
*豚ももスライス	40.00
<----- アレルギ－ -----> (豚肉)	
*にんじん	8.00
*玉ねぎ	10.00
*キャベツ	10.00
*国産こめ油	0.50
*道産無添加味噌白	4.00

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギ－ -----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	0.80
<----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	0.50
*さとう	1.80
*おろしにんにく	0.20
*ごま いり	0.50
<----- アレルギ－ -----> (ごま)	
<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－ -----> (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11月8日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【ワンタンスープ】</b>	
*うずら卵水煮	13.00
*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)	
*でん粉	1.00
*ごま いり	0.50
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*キャベツ	10.00
*玉ねぎ	15.00
*にんじん	8.00
*豚ももスライス	10.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*ごま油	0.10
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*天日塩	0.10
*こしょう	0.05
*肉入り冷凍ワンタン	30.00
*小麦粉	
*豚肉	
*キャベツ	
*豚脂	
*食物繊維 (イヌリン)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ	
*ごま油	
*清酒	
*でん粉	
*食塩	
*しょうが	
*チキンエキス調味料	
*オイスターソース	
*香辛料	
*さとう	
*大豆粉	
*加工でん粉	
*調味料 (アミノ酸等)	
*クエン酸鉄Na	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)	
*清湯スープ	3.00
*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	4.00
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・カニ・ごま・豚肉・鶏肉)	
<b>【かに玉】</b>	
*中華風かに玉風味	40.00
*鶏卵	
*かまぼこ	
魚肉すり身	
卵白	
食塩	
粉末状大豆たんぱく	
でん粉	
加工でん粉	
調味料製剤	
着色料製剤	
*たけのこ水煮	
*にんじん	
*さとう	
*グリーンピース	
*でん粉	
*りんご酢	
*果糖ぶどう糖液糖	
*みりん	
*乾燥しいたけ	
*発酵調味料	
*魚介エキス	
*大豆油	
*pH調整剤	
*しょうゆ	
*ポークエキス調味料	
*オイスターソース	
*ごま油	
*かにエキス	
*増粘剤 (加工でん粉)	
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・カニ・ごま・豚肉・	

献立名/食品名	可食量 (g)
鶏肉・さば・りんご)	
<b>【チーズデザート(アップル)】</b>	
*チーズデザートアップル	30.00
*りんご果肉シロップ漬	
*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	
*濃縮りんご果汁	
*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	
*ピロリン酸第二鉄	
<----- アレルギー -----> (乳・りんご・ゼラチン)	

## アレルギー表

小学校・本献立

令和3年11月9日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【バーガーパン】</b>	
*バーガーパン70	70.00
*小麦粉 *生イースト *さとう *食塩 *脱脂粉乳 *液卵 *無塩マーガリン(大豆含む) 〈----- 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>【コーンシチュー】</b>	
*ベーコンスライス	6.00
*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	33.00
*とうもろこし *食塩	
*にんじん	15.00
*スイートコーン缶詰クリーム	22.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*とうもろこし *食塩	
*じゃがいも	33.40
*枝豆	5.00
*えだまめ *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
*玉ねぎ	25.00
*調理用牛乳 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	46.00
*コーンクリーム	8.60
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*香料 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・豚肉・鶏肉)	
*国産こめ油	0.20
*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)	0.80
<b>【ソーセージステーキ】</b>	
*ソーセージステーキ	50.00
*豚肉 *しょうゆ *豚脂 *粉あめ *砂糖 *食塩 *香辛料 *加工デンプン *リン酸塩(Na) *重曹 *調味料(アミノ酸) *発色剤(亜硝酸Na) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・豚肉)	
<b>【マイティソース】</b>	
*マイティソース	10.00
*野菜・果実(トマト、玉ねぎ、りんご、 にんじん、セロリ) *糖類(さとう、ぶどう糖果糖液糖) *醸造酢 *食塩 *香辛料 〈----- アレルギー -----〉 (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11月10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>【相性汁】</b>	
*若鶏ももダイス	10.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*じゃがいも	20.00
*だいこん	20.00
*にんじん	8.00
*乾燥ごぼう(ささがき)	0.80
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*キャベツ	15.00
*絹ごし豆腐	20.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*長ねぎ	5.00
*えのきたけ水煮	5.00
*道産無添加味噌白	8.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*だしパック	6.00
*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 ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆・鶏肉・さば)	
*調理用牛乳	8.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【鮭フライ】</b>	
*鮭フライ	40.00
*鮭 *パン粉 小麦粉 ショートニング ぶどう糖 イーストフード *バターミックス ライ麦粉 コーンフラワー 増粘剤(グァーガム) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鮭) <----- コンタミネーション -----> (卵・乳)	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)

## アレルギー表

小学校・本献立

令和3年11月11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>【ミートソーススパゲティ】</b>	
*玉ねぎ	50.00
*にんじん	20.00
*豚挽肉	40.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*三温糖	0.50
*乾燥パセリ	0.10
*バター	0.70
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*豆プラスミンチ	2.00
*脱脂大豆 *植物油脂 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*ウスターソース	1.60
<---- 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	5.00
*小麦粉 *さとう *食用精製加工油脂	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	1.00
*粒こしょう	0.08
*ブラックペッパー	
*トマトケチャップ	18.00
*トマトピューレ	8.00
*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	5.00
*小麦粉 *豚脂(アレルギー含まず) *ソテー・ド・オニオン *乳糖	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *氷酢酸 *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・バナナ・りんご)	
*ワイン白	1.00
*粉チーズ	1.50
*ナチュラルチーズ *脱脂粉乳 *食塩 *セルロース *香料 <----- アレルギー -----> (乳) <---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*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)	
<b>【チキン豆腐バーグ】</b>	

献立名/食品名	可食量 (g)
*チキン豆腐バーグ50	50.00
*鶏肉 *豆腐 *玉ねぎ *パン粉 *植物油脂 *さとう *でん粉 *脱脂粉乳 *食塩 *チキンエキス *トマトピューレ *豆腐用凝固剤(塩化Mg) <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	

# アレルギー表

小学校・本献立

令和3年11月12日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【ごま汁】</b>	
*里芋乱切り	20.00
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*若鶏むねスライス	20.00
<----- 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)	
*にんじん	10.00
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.00
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*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	7.50
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*だしパック	5.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*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>【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)	
*国産ごめ油	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

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11月15日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【小型りんごコッペパン】</b>	
*ドライアップル	8.00
*りんご *さとう *酸味料(クエン酸) *酸化防止剤(ビタミンC) 〈----- アレルギー -----〉 (りんご)	
*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>【マカロニのクリーム煮】</b>	
*キャベツ	22.00
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	5.00
*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)	
*調理用牛乳	35.00
〈----- アレルギー -----〉	

献立名/食品名	可食量 (g)
(乳)	
*バター	2.00
*生乳 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*ブイヨン	0.10
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン)	
*美瑛の地からペンネマカロニ	10.00
〈----- アレルギー -----〉 (小麦)	
*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)	
*クリームコーン冷凍	5.00
*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)	
*ホールコーン	5.00
*とうもろこし *食塩	
*コーンクリーム	5.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*粒こしょう	0.01
*ブラックペッパー	
*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 *シヨ糖脂肪酸エステル	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	3.00
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉)	
*ベシヤメルソース	6.00
*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 *マーガリン *しょうゆ *牛肉エキス *食塩 *ウスターソース *トマトケチャップ *しょうが *砂糖 *香辛料 *ぶどう糖 *乾燥卵白 *調味料(アミノ酸)	

# 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)
*着色料（ココア） *カラメル色素 *水あめ *清酒 *牛肉エキス *チキンエキス *増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム） <----- アレルギー -----> （小麦・卵・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・りんご）							

# アレルギー表

小学校・本献立

令和3年11月16日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
<b>【のぼりべつ牛乳】</b>	
*のぼりべつ牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【三平汁】</b>	
*さけダイスカット(皮なし)	40.00
<----- アレルギー -----> (鮭)	
*じゃがいも	30.00
*だいこん	25.00
*にんじん	15.00
*長ねぎ	5.00
*おろししょうが	0.50
*だし昆布(イタンキ産)	2.40
*清酒	6.00
*天日塩	0.60
*うすくちしょうゆ	1.00
*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	0.10
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
*清酒	1.80
<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 *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
<b>【納豆】</b>	
*納豆	40.00
*大豆 *納豆菌 *たれ しょうゆ さとう みりん 食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
かつお節エキス 昆布エキス 酵母エキス 魚醤 醸造酢 <----- 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11月17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>【白菜と肉団子のスープ】</b>	
*にんじん	7.00
*学とり肉団子	33.00
*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	9.00
*はくさい	30.00

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)	
<b>【ジェノベーゼポテト】</b>	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	45.00
*バター	1.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*粒こしょう	0.02
*ブラックペッパー	
*ポークウインナーズスキンレス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)	
*ジェノバペースト300g	3.00
*なたね油 *オリーブオイル *バジル *パルメザンチーズ *チェダーチーズ *にんにく *食塩 *さとう <----- アレルギー -----> (乳) <----- コンタミネーション -----> (小麦・卵・大豆・えび・カニ・いか・牛肉・豚肉・鶏肉・バナナ・りんご・カシューナッツ・アーモンド)	
*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	

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)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.20
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	

# アレルギー表

小学校・本献立  
令和3年11月18日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【大根のそぼろ煮】</b>	
*豚挽肉	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*だいこん	70.00
*にんじん	15.00
*おろししょうが	1.00
*つきこんにやく	30.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*でん粉	3.00
*さとう	1.50
*さやいんげん	5.00
*国産こめ油	1.00
*丸大豆しょうゆ	7.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.70
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
*清酒	1.00
<b>【いわしの生姜煮】</b>	
*いわしのしょうが煮	50.00
*いわし *たれ さとう しょうゆ 還元水あめ 発酵調味料	

献立名/食品名	可食量 (g)
魚しょう *粉末しょうが *調味料 (アミノ酸) *増粘剤 (加工でん粉) <----- 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11月19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>【給食用オレンジジュース】</b>	
*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)	
<b>【うずら卵のカレー】</b>	
*じゃがいも	45.00
*玉ねぎ	50.00
*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	
*にんじん	20.00
*若鶏ももダイス	20.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*国産こめ油	0.10
*天日塩	0.01
*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)	
*とろける給食用カレーフレークN	4.00
*小麦粉	
*食用油脂(パーム油、なたね油)	
*さとう	
*でん粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
*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 ベースタイプ	0.70
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・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	
*フェヌグリーク	
*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	6.50
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	2.00
*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	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*米粉	
*カレーの王子様	6.50
*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	
*玉ねぎエキスパウダー	
*白菜エキスパウダー	
*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	
<b>【白花豆コロッケ】</b>	
*白花豆コロッケ40	40.00
*白花豆	
*乾燥マッシュポテト	
*バター	
*上白糖	
*食塩	
*衣	
パン粉	
小麦粉	
でん粉	
粉末状大豆たん白	
植物油脂	



## アレルギー表

小学校・本献立

令和3年11月22日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【マーボー豆腐】</b>	
*木綿豆腐	135.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*でん粉	2.00
*さとう	0.50
*にら	5.00
*長ねぎ	15.00
*国産しいたけ水煮スライス	10.00
*しいたけ *クエン酸 *ビタミンC	
*豚挽肉	20.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*テンメンジャン	1.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*豆板醤	0.20
*オイスターソース	1.50
*おろししょうが	0.50
*がらすープ(ポーク&チキン)	6.00
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス <----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(豚肉・鶏肉)	
*国産こめ油	0.20
*マーボー豆腐の素甘口	4.00
*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 *トマトケチャップ *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 *デキストリン *豆板醤 *調味料(アミノ酸) *酒精 *糊料(ゲアーガム) *カラメル色素 *パプリカ色素 *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	11.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
<b>【鉄腕餃子(2個)】</b>	
*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 *小麦粉 *還元でん粉糖化物	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
<b>【杏仁豆腐】</b>	
*杏仁豆腐40g	40.00
*乳又は乳製品を主原料とする食品 *水あめ *加糖れん乳 *さとう *杏仁パウダー *ゲル化剤(加工でん粉、増粘多糖類) *ピロリン酸第二鉄 *乳化剤 *香料 <----- アレルギー -----> (乳・大豆)	

## アレルギー表

小学校・本献立

令和3年11月24日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【けんちん汁】</b>	
*絹ごし豆腐	35.00
*大豆 *ニガリ <----- 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)	
*乾燥ごぼう(ささがき)	0.80
*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
*つきこんにやく	15.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*ごま油	0.10
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*国産こめ油	0.10
*でん粉	1.00
*だしパック	5.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	6.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
<b>【さば味噌煮】</b>	
*さばの味噌煮	50.00
*さば *でん粉 *味噌 *さとう *発酵調味料 <----- アレルギー -----> (大豆・さば) <---- コンタミネーション ----> (小麦・乳)	
<b>【胚芽ふりかけ】</b>	
*胚芽ふりかけ	2.50
*ごま *でん粉 *米胚芽 *食塩 *しょうゆ *かつお削り節 *砂糖 *たん白加水分解 *のり *デキストリン *かつおエキスパウダー *麦芽糖	

献立名/食品名	可食量 (g)
*エキス(酵母、かつお) *アオサ *抹茶 *粉末しょうゆ *加工でん粉 *未焼成カルシウム *酸化防止剤(ビタミンE) *ビタミンA *ビタミンB1 *ビタミンB2 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま)	

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11月25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>【函館塩ラーメン】</b>	
*にんじん	5.00
*長ねぎ	5.00
*はくさい	13.00
*もやし	13.00
*おろししょうが	0.50
*おろしにんにく	0.50
*冷凍ベビーほたて	10.00
*豚ももスライス	10.00
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	
*こしょう	0.05
*ソーメン昆布	0.40
*真昆布 〈----- コンタミネーション -----〉 (小麦・乳・えび・カニ)	
*なると	3.00
*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)	
*ホールコーン	3.00
*とうもろこし *食塩	
*香煌塩ラーメンスープの素	16.00
*食塩 *チキンエキス *調味動物油脂 *しょうゆ *ポークエキス *ほたてエキス *煮干エキス *ごま油 *オニオンエキスパウダー *白菜エキス *キャベツエキス *たん白加水分解物 *ガーリックエキス *こんぶエキス *しいたけエキスパウダー *調味料(アミノ酸等) *香辛料抽出物 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)	
*がらスープ(ポーク&チキン)	6.00
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*清湯スープ	3.60
*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)	
*無塩バター	1.50
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
*国産こめ油	0.20
<b>【牛肉コロッケ】</b>	
*牛肉コロッケ	50.00
*パン粉 *乾燥マッシュポテト *小麦粉 *粒状大豆たん白 *玉ねぎ *パーム油 *さとう *でん粉 *しょうゆ *牛肉 *食塩 *ぶどう糖 *調味料(アミノ酸) *pH調整剤 *着色料(パプリカ粉末、カラメル) *増粘多糖類 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・牛肉)	
*キャノーラ油	5.00

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11月26日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【洋風おでん】</b>	
*だいこん	40.00
*にんじん	10.00
*こんにやく	35.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*ポークウインナースキンレス1cm	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)	
*天日塩	0.01
*ブイヨン	0.50
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン)	
*こしょう	0.03
*とり好みつみれ	10.00
*ほっけ *玉ねぎ *鶏肉 *でん粉 *にんじん *粉末状大豆たん白 *ごぼう *ラード	

献立名/食品名	可食量 (g)
*しょうが *食塩 *チキン香味調味料 *ビーフ香味調味料 *砂糖 *調味料(アミノ酸等) *酸味料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
*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)	
*冷凍絹厚揚げ	10.00
*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)	
*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)	
*清酒	0.50
*たこつみれ(卵なし)	20.00
*みずだこ *スケトウダラすり身 *でん粉(ばれいしょ) *食塩 *さとう *植物油脂	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
<b>【イカリングフライ(2個)】</b>	
*イカリングフライ	40.00
*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	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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	

# アレルギー表

小学校・本献立

令和3年11月29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>【かぼちやのポターージュ】</b>	
*玉ねぎ	25.00
*南瓜乱切	30.00
*調理用牛乳	70.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*乾燥パセリ	0.30
*天日塩	0.10
*こしょう	0.08
*にんじんペースト	1.50
*北海道産フレッシュクリームF	10.00
*クリーム <----- アレルギー -----> (乳)	
*パンプキンペースト	40.00
*野菜ベース	10.00
*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	10.00
*スイートコーン *小麦粉 *ぶどう糖	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *増粘剤(グアーガム) *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉・鶏肉)	
*ローコンクチキン <----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	3.50
<b>【チキンロイヤルカツ】</b>	
*めぐみ鶏チキンロイヤルカツ	62.00
*鶏肉 *トマトケチャップ *玉ねぎ *さとう *白ワイン *おろしりんご *食塩 *たん白加水分解物	

献立名/食品名	可食量 (g)
*おろしにんにく *豆板醤 *酵母エキス *オニオンパウダー *ナツメグパウダー *デキストリン *パン粉 *粒状植物性たん白 *しょうゆ *香辛料 *でん粉 *小麦粉 *ぶどう糖 *大豆粉 *植物油脂 *揚げ油(なたね油、パーム油) *加工でん粉 *増粘剤(加工でん粉) *重曹 *香料 *酸味料 *酸化防止剤(V.C) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・りんご)	
<b>【型抜きチーズ】</b>	
*型抜きチーズディズニ-10鉄分入り	10.00
*ナチュラルチーズ *乳化剤 *重曹 *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11月30日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ごはん(少なめ)】</b>	
*ごはん70	70.00
*学校給食用強化米	0.21
<b>【牛乳】</b>	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【さつま汁】</b>	
*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)	
*道産無添加味噌白	10.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*味パック	6.00
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ごぼうのピリ辛炒め】</b>	
*切りごぼう	30.00
*にんじん	10.00
*豚細切もも	18.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*ごま いり	1.00
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*かつおエキス	1.00
*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	2.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*三温糖	1.00
*国産こめ油	0.10
*しらたき	10.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*一味とうがらし	0.01

献立名/食品名	可食量 (g)

献立名/食品名	可食量 (g)