

令和 3年度 12月分

小学校 配合表

アレルギー表

小学校・本献立
令和3年12月1日(水)

| 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 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳) | |
| *ココア (パン加工用) | 10.00 |
| *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) | |
| 【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) | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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 |
| *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 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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) *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12月2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) | |
| 【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 *チキンブイヨンパウダー | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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 *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) | |
| 【あじフライ】 | |
| *あじフライ | 40.00 |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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 *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) |
|---------|------------|
| | |

アレルギー表

小学校・本献立
令和3年12月3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 |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| 【わかめスープ】 | |
| *乾燥わかめ | 1.50 |
| *湯通し塩蔵わかめ <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ) | |
| *長ねぎ | 15.00 |
| *あげきくらげ 乾 | 0.50 |
| *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) | |
| *清酒 | 1.50 |
| *ごま いり | 0.30 |
| <----- アレルギー -----> (ごま) | |
| *ごま油 | 0.20 |
| <----- アレルギー -----> (ごま) | |
| *丸鶏ガラスープ | 2.00 |
| *食塩 *デキストリン *チキンエキス *食用油脂 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *オニオンエキス *キャベツエキス *にんじんエキス *たん白加水分解物 *香辛料 *酵母エキス *調味料(アミノ酸等) *PH調整剤 <----- アレルギー -----> (鶏肉) | |
| *塩ラーメンスープ本仕込み | 4.00 |
| *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) | |
| *おろしにんにく | 0.20 |
| *おろししょうが | 0.20 |
| *天日塩 | 0.10 |
| 【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 |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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 *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 |
| 【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 ----> (小麦・大豆・えび・カニ) | |
| 【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 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *トレハロース *カラギナン <----- アレルギー -----> (大豆) | |

アレルギー表

小学校・本献立

令和3年12月6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) | |
| 【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 |
| *もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤 | |
| *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 |
| 【かぼちゃ挽肉フライ】 | |
| *かぼちゃひき肉フライ40g | 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) | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--------------------------------------|------------|
| <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび・カニ) | |
| *キャノーラ油 | 4.00 |

| 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12月7日(火)

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| 【小型バターパン】 | |
| *バターパン59 | 59.00 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳) | |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| 【ロヒ・ケイット】 | |
| *さけダイスカット(皮なし) | 40.00 |
| <----- アレルギー -----> (鮭) | |
| *ワイン白 | 6.00 |
| *じゃがいも サイコロ切 冷凍 | 30.00 |
| *玉ねぎ | 20.00 |
| *にんじん | 10.00 |
| *調理用牛乳 | 50.00 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| *バター | 3.00 |
| *生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳) | |
| *天日塩 | 0.25 |
| *天日塩 | 0.50 |
| *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) | |
| *粒こしょう | 0.03 |
| *ブラックペッパー | |
| *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) | |
| *スープストック(無塩) | 3.00 |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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) | |
| 【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 *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) | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| 【ストロベリーヨーグルト】 | |
| *ストロベリーヨーグルト | 100.00 |
| *脱脂粉乳 *ぶどう糖果糖液糖 *いちご果汁 *砂糖 *全粉乳 *ゼラチン *寒天 *香料 *野菜色素 <----- 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12月8日(水)

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|---------|
| 【わかめごはん (少なめ)】 | |
| *ごはん70 | 70.00 |
| *わかめごはんの素 | 1.20 |
| *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) | |
| 【鶏塩鍋】 | |
| *若鶏ももダイス | 20.00 |
| 〈----- 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) | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|---------|
| *しらたき | 20.00 |
| *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 〈----- 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) | |
| *にんじん | 7.00 |
| *長ねぎ | 7.00 |
| *はくさい | 28.00 |
| *えのきたけ水煮 | 5.00 |
| *鶏塩鍋の素 | 10.00 |
| *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) | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|---------|
| *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 |
| 【ジャーマンポテト】 | |
| *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 | 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) | |
| *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 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|---------|
| *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) *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) | |
| 【ミルメークココア】 | |
| *ミルメークココア | 12.50 |
| *果糖ぶどう糖液糖 *さとう *ココアパウダー *ぶどう糖 *食塩 *香料 *植物レシチン 〈----- アレルギー -----〉 (大豆) | |

アレルギー表

小学校・本献立
令和3年12月9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) | |
| 【根菜うどん】 | |
| *ささがきごぼう | 7.00 |
| *だいこん | 15.00 |
| *にんじん | 10.00 |
| *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 | 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) | |
| *ロイヤル椎茸スライスSカット | 0.30 |
| *だし昆布(イタンキ産) | 1.00 |
| *カツオ中厚削りパック | 1.30 |
| 〈---- コンタミネーション ----〉 (さば) | |
| *丸大豆しょうゆ | 3.50 |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆) | |
| *そばつゆ | 13.00 |
| *しょうゆ *さとう *食塩 *削りぶし(かつお、さば) *醗酵調味料 *にぼし *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・さば) | |
| *本みりん | 0.50 |
| 【鉄腕チキンナゲット(2個)】 | |
| *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 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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 |
| 【焼きプリンタルト】 | |
| *焼きプリンタルト | 30.00 |
| *小麦粉 *マーガリン *さとう *鶏卵 *食塩 *香料 *乳又は乳製品を主要原料とする食品 *加糖卵黄 *脱脂粉乳 *ミルクカルシウム *香辛料 *キシロース *増粘剤(キサンタンガム) *乳化剤 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳・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12月10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 |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| 【具だくさん味噌汁】 | |
| *国産ぶちとうふ | 23.00 |
| *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) | |
| *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 |
| *だいこん | 18.00 |
| *長ねぎ | 5.00 |
| *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 -----> (大豆) | |
| *道産無添加味噌白 | 8.00 |
| <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *かつおエキス | 2.70 |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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) | |
| 【鶏てり井の具】 | |
| *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 | 18.00 |
| *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12月13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) | |
| 【ポトフ】 | |
| *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) | |
| *ポークウインナースキンレス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) | |
| *キャベツ | 22.00 |
| *だいこん | 25.00 |
| *玉ねぎ | 20.00 |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *にんじん | 10.00 |
| *ミニブロッコリー | 5.50 |
| *ぶなしめじ | 5.50 |
| *ブイヨン | 0.34 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン) | |
| *天日塩 | 0.26 |
| *こしょう | 0.08 |
| *ホールコーン | 5.50 |
| *とうもろこし *食塩 | |
| *ローコンクチキン | 2.20 |
| <----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉) | |
| *ワイン白 | 1.10 |
| *チキンコンソメ ベースタイプ | 1.80 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉) | |
| 【てりやきチキン】 | |
| *照り焼きチキン | 40.00 |
| *鶏肉 *発酵調味料 *こいくちしょうゆ *さとう *カラメルI *酢酸でん粉 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉) <----- コンタミネーション -----> (卵・乳・えび) | |
| 【いちごジャム】 | |
| *いちごミックスジャム | 15.00 |
| *糖類 (水あめ、さとう) *いちご *りんご *ゲル化剤 | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *酸味料 <----- アレルギー -----> (りんご) <----- コンタミネーション -----> (小麦・乳・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12月14日(火)

| 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 |
| 【のぼりべつ牛乳】 | |
| *のぼりべつ牛乳 | 206.00 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| 【ホタテとうずら卵のカレー】 | |
| *じゃがいも サイコロ切 冷凍 | 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 |
| *冷凍ベビーほたて | 16.00 |
| *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 | 4.50 |
| *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 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|-----------------------------------|------------|
| *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 | 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 | |
| *フェヌグリーク | |
| *チリペッパー | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--------------------------------|------------|
| *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 | |
| *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 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|-----------------------------------|------------|
| *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 | |
| *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 | |
| *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 | |
| *ソルピタン脂肪酸エステル | |
| 【りんごゼリー和え】 | |
| *カットりんご | 20.00 |

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) |
|---|------------|---------|------------|---------|------------|---------|------------|
| *りんご *グラニュー糖 *L-アスコルビン酸Na *クエン酸 *ピロリン酸二水素Na *乳酸カルシウム *サトウキビ <----- アレルギー -----> (りんご) | | | | | | | |
| *ブロックゼリー (クール) | 50.00 | | | | | | |
| *りんご濃縮果汁 *ぶどう糖果糖液糖 *ゲル化剤 (増粘多糖類) *酸味料 *香料 *ビタミンC <----- アレルギー -----> (りんご) | | | | | | | |
| | | | | | | | |

アレルギー表

小学校・本献立
令和3年12月15日(水)

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| 【揚げパン】 | |
| *コッペパン71 | 71.00 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳) | |
| *キャノーラ油 | 7.00 |
| *ドーナツシュガー | 4.00 |
| *ぶどう糖 *コーンスターチ *ショートニング *硬化油 *香料 | |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| 【水餃子スープ】 | |
| *水餃子 | 35.00 |
| *キャベツ *豚肉 *鶏肉 *豚脂 *ねぎ *しょうがペースト *植物油脂 *みりん *清酒 *小麦粉 *ミックス粉 *植物性たん白 *大豆粉 *調味料 しょうゆ 食塩 さとう ポークエキス 香辛料 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| 加工でん粉 トレハロース 炭酸Ca 安定剤 ピロリン酸鉄 pH調整剤 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉) <----- コンタミネーション -----> (卵・乳・えび・カニ) | |
| *にんじん | 12.00 |
| *長ねぎ | 5.00 |
| *もやし | 35.00 |
| *天日塩 | 0.10 |
| *こしょう | 0.03 |
| *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 | |
| *がらすープ(ポーク&チキン) | 4.00 |
| *豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス <----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉) | |
| *チキンコンソメ ベースタイプ | 2.00 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉) | |
| *清酒 | 1.70 |
| *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 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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) | |
| 【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 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *トマトピューレ *チキンコンソメ *シーズニングオイル *増粘剤 *乳化剤 *酸味料 *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・りんご) <----- コンタミネーション -----> (卵・乳・えび・カニ) | |

アレルギー表

小学校・本献立

令和3年12月16日(木)

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| 【キャロットピラフ(少なめ)】 | |
| *キャロットピラフの素 | 18.00 |
| *にんじん *食用植物油脂 *コーン *鶏肉 *赤ピーマン *食塩 *にんじん濃縮汁 *チキンエキス *デキストリン *酵母エキス *白身魚エキス *香辛料 *野菜エキス *トレハロース *大豆多糖類 〈----- アレルギー -----〉 (大豆・鶏肉) | |
| *ごはん70 | 70.00 |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| 〈----- アレルギー -----〉 (乳) | |
| 【キラキラコンソメスープ】 | |
| *キャベツ | 30.00 |
| *星型米粉マカロニ | 5.00 |
| 〈---- コンタミネーション ----〉 (小麦) | |
| *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) | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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) | |
| *玉ねぎ | 20.00 |
| *にんじん | 10.00 |
| *だいこん | 10.00 |
| *ホールコーン | 5.00 |
| *とうもろこし *食塩 | |
| *乾燥パセリ | 0.50 |
| *ローコンクチキン | 2.00 |
| 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉) | |
| *チキンコンソメ ベースタイプ | 2.50 |
| 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・鶏肉) | |
| *天日塩 | 0.30 |
| *こしょう | 0.10 |
| 【クリスマスfeierライドチキン】 | |
| *クリスマスfeierチキン | 50.00 |
| *鶏肉 *還元水あめ *しょうゆ *食塩 *おろしにんにく *たん白加水分解物 *香辛料 *衣 小麦粉 でん粉 糖類 (ぶどう糖、さとう) | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| デキストリン 大豆粉 植物油脂 粉末しょうゆ *揚げ油 (パーム、なたね) *加工でん粉 *重曹 *酸味料 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・鶏肉) | |
| *キャノーラ油 | 5.00 |
| 【クリスマスケーキ】 | |
| *サンタさんのケーキ2021 | 26.00 |
| *乳又は乳製品を主要原料とする食品 *液全卵 *さとう *小麦粉 *水あめ *チョコレート *粉末油脂 *ココアパウダー *加糖練乳 *調整ココアパウダー *加工でん粉 *乳化剤 *炭酸Ca *カカオ色素 *膨張剤 *カゼインNa *安定剤 (増粘多糖類) *ホエイソルト *pH調整剤 *ピロリン酸第二鉄 *香料 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳・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12月17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) | |
| 【豚丼】 | |
| *豚ももスライス | 70.00 |
| <----- アレルギー -----> (豚肉) | |
| *減塩液体塩こうじ10L | 0.80 |
| *しらたき | 30.00 |
| *こんにやく粉 *水酸化カルシウム | |
| *さとう | 2.00 |
| *三温糖 | 0.50 |
| *玉ねぎ | 70.00 |
| *長ねぎ | 8.00 |
| *おろししょうが | 1.50 |
| *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) | |
| *丸大豆しょうゆ | 5.00 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *本みりん | 1.50 |
| *清酒 | 2.00 |
| 【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 <----- 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) |
|---------|------------|
| | |

| 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12月20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) | |
| 【かぼちゃのそぼろ煮】 | |
| *南瓜乱切 | 50.00 |
| *若鶏むね挽肉 | 30.00 |
| <----- アレルギー -----> (鶏肉) | |
| *玉ねぎ | 40.00 |
| *にんじん | 10.00 |
| *冷凍絹厚揚げミニ | 35.00 |
| *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) | |
| *枝豆 | 10.00 |
| *えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *おろししょうが | 0.50 |
| *三温糖 | 1.50 |
| *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 | |

| 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) | |
| *丸大豆しょうゆ | 5.50 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |
| *国産こめ油 | 0.50 |
| *でん粉 | 1.00 |
| 【いわしのゆず味噌煮】 | |
| *いわしのゆず味噌煮 | 40.00 |
| *いわし *味噌 *みりん *砂糖 *ゆず *米でん粉 (原材料の一部に 魚卵が残存している場合あり) <----- アレルギー -----> (大豆) | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---------|------------|
| | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---------|------------|
| | |