

令和 4年 1月分

小学校 配合表

アレルギー表

小学校・本献立
令和4年1月17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) | |
| 【コーンシチュー】 | |
| *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 | 25.00 |
| *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 |
| *とうもろこし *食塩 | |
| *じゃがいも サイコロ切 冷凍 | 20.00 |
| *枝豆 | 5.00 |
| *えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| (大豆) | |
| *玉ねぎ | 25.00 |
| *調理用牛乳 | 36.00 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| *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 (ゲアーガム) *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 | 0.80 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉) | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| 【白花豆コロッケ】 | |
| *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 貝殻焼成カルシウム <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆) <----- コンタミネーション -----> (卵・えび・いか・牛肉・ごま・豚肉・ 鶏肉・鮭・ゼラチン) | |
| *キャノーラ油 | 4.00 |
| 【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 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| <----- アレルギー -----> (乳・大豆) <----- コンタミネーション -----> (小麦・卵) | |

アレルギー表

小学校・本献立

令和4年1月18日(火)

| 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) | |
| 【豚汁】 | |
| *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 |
| *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 | 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 | 10.00 |
| *乾燥ごぼう(ささがき) | 1.00 |
| *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) | |
| 【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) <---- コンタミネーション ----> (乳) | |
| 【胚芽ふりかけ】 | |
| *胚芽ふりかけ | 2.50 |
| *いりごま *でん粉 *米胚芽 *食塩 *しょうゆ *かつお削節 *砂糖 *たん白加水分解物 *のり *デキストリン | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *かつおエキスパウダー *麦芽糖 *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4年1月19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) | |
| 【ミネストローネ】 | |
| *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) | |
| *じゃがいも サイコロ切 冷凍 | 25.00 |
| *キャベツ | 20.00 |
| *玉ねぎ | 25.00 |
| *ダイストマトイタリア | 30.00 |
| *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 | 0.20 |
| *天日塩 | 0.10 |
| *こしょう | 0.10 |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *水煮大豆 冷凍 | 8.00 |
| <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *おろしにんにく | 0.40 |
| *トマトケチャップ | 2.00 |
| *コンソメ | 2.00 |
| *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 *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) | |
| 【真鱈のスパイス揚げ】 | |
| *真鱈スパイス揚げ | 40.00 |
| *真鱈 *唐揚げ粉 でん粉 食塩 調味料 (アミノ酸) 粉末醤油 糖類 香辛料 (パプリカ粉・ガーリック粉・ 赤唐辛子・大豆粉・胡椒) <----- アレルギー -----> | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| (小麦・大豆) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳) | |
| *キャノーラ油 | 4.00 |
| 【元気ヨーグルト】 | |
| *ソフール元気ヨーグルト | 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4年1月20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) | |
| 【八宝菜】 | |
| *もやし | 31.00 |
| *むきえび2L | 20.00 |
| <----- アレルギー -----> (えび) | |
| *枝豆 | 4.90 |
| *えだまめ | |
| *食塩 | |
| <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *うずら卵水煮 | 22.00 |
| *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 | 18.70 |
| *玉ねぎ | 22.00 |
| *はくさい | 41.80 |
| *豚ももスライス | 27.50 |
| <----- アレルギー -----> (豚肉) | |
| *いか かのこ短冊 | 24.00 |
| <----- アレルギー -----> (いか) | |
| *でん粉 | 3.10 |
| *ロイヤル椎茸スライスSカット | 0.90 |
| *おろししょうが | 0.88 |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *丸大豆しょうゆ | 2.53 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |
| *国産こめ油 | 0.66 |
| *さとう | 0.36 |
| *清酒 | 1.10 |
| *シャンタン | 2.40 |
| *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) | |
| <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・ゼラチン) | |
| *こしょう | 0.06 |
| *天日塩 | 0.03 |
| *ごま油 | 0.61 |
| <----- アレルギー -----> (ごま) | |
| 【ポークしゅうまい(2個)】 | |
| *無添加国産ポークしゅうまい | 36.00 |
| *豚肉 | |
| *玉ねぎ | |
| *パン粉 | |
| *でん粉 | |
| *しょうがペースト | |
| *調味料 | |
| さとう | |
| 食塩 | |
| 酵母エキス | |
| ポークエキス | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| 香辛料 | |
| *皮 | |
| 小麦粉 | |
| 還元水あめ | |
| <----- アレルギー -----> (小麦・豚肉) | |
| <----- コンタミネーション -----> (卵・乳・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4年1月21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 サイコロ切 冷凍 | 25.00 |
| *玉ねぎ | 30.00 |
| *にんじん | 20.00 |
| *調理用牛乳 | 20.00 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| *若鶏むねスライス | 20.00 |
| <----- 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・ボーソース *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 | |
| *ソニオン | 10.00 |
| *玉ねぎ *大豆油(大豆、なたね) <----- 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・鮭) | |
| *デミグラスソースフレーク | 3.50 |

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

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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 *ポークエキス *ブラウンルウ *トマト調味料 *香辛料 *加工でん粉 *着色料(カラメル、パプリカ色素) *乳化剤 *調味料(核酸等) *酸味料 | |

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) |
|---|------------|---------|------------|---------|------------|---------|------------|
| *香料 *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉・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) | | | | | | | |
| 【洋なし缶】 | | | | | | | |
| *洋なし缶 | 60.00 | | | | | | |
| *洋なし *ざらめ糖 グラニュー糖 *クエン酸 *塩化カルシウム <---- コンタミネーション ----> (桃) | | | | | | | |
| 【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 -----> (大豆) | | | | | | | |

アレルギー表

小学校・本献立

令和4年1月24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) | |
| 【炒り鶏】 | |
| *若鶏ももダイス | 45.00 |
| <----- アレルギー -----> (鶏肉) | |
| *こんにやく | 25.00 |
| *こんにやく粉 *水酸化カルシウム | |
| *乱切ごぼう | 20.00 |
| *にんじん | 15.00 |
| *たけのこ乱切り水煮 | 20.00 |
| *もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤 | |
| *つと | 10.00 |
| *たら *さとう *でん粉 *食塩 | |
| *枝豆 | 5.00 |
| *えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *さとう | 2.50 |
| *丸大豆しょうゆ | 4.50 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |
| *本みりん | 0.80 |
| *かつおエキス | 3.00 |

| 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) | |
| *国産こめ油 | 0.20 |
| 【さば味噌煮】 | |
| *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) | |

| 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4年1月25日(火)

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| 【フォカッチャ】 | |
| *フォカッチャ50g | 50.00 |
| *小麦粉 *植物油脂 *ショートニング *砂糖 *食塩 *イースト ソルビタン脂肪酸エステル ビタミンC *麦芽粉末 *グァーガム <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳) | |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| 【ペンネポロネーゼ】 | |
| *冷凍ペンネ | 40.00 |
| *小麦粉 *植物性たん白 *加工でん粉 *アルギン酸エステル <----- アレルギー -----> (小麦) | |
| *さとう | 0.80 |
| *玉ねぎ | 46.20 |
| *ダイストマトイタリア | 1.50 |
| *トマト *トマトピューレー *クエン酸 | |
| *にんじん | 15.00 |
| *グリーンピース | 6.60 |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *乾燥パセリ | 0.01 |
| *豚挽肉 | 30.00 |
| <----- アレルギー -----> (豚肉) | |
| *バター | 1.50 |
| *生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳) | |
| *ブイヨン | 0.30 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン) | |
| *こしょう | 0.13 |
| *ウスターソース | 1.50 |
| <---- 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 | 3.00 |
| *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 *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 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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 | 0.66 |
| *国産こめ油 | 0.26 |
| *デミグラスソースフレーク | 4.00 |
| *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 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン) | |
| *トマトケチャップ | 6.00 |
| *ハヤシフレーク | 4.00 |
| *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 *氷酢酸 *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・バナナ・りんご) | |
| *丸大豆しょうゆ | 1.00 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |
| *ミートソース大豆 | 3.00 |
| *玉ねぎ *にんじん | |

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) |
|--|------------|--|------------|--------------------------------|------------|---------|------------|
| *粒状植物性たん白 *豚肉 *トマトケチャップ *植物油脂 *動物油脂 *トマトペースト *にんにくペースト *しょうがペースト *オニオンパウダー *チキンエキスパウダー *香辛料 <----- アレルギー -----> (大豆・豚肉・鶏肉) | | *小麦粉 *米粉 *たん白加水分解物 *チーズ *パセリ *揚げ油 (パーム油) *トレハロース *増粘多糖類 *カロチノイド色素 *重曹 *加工でん粉 *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン) | | <---- コンタミネーション ----> (卵・乳) | | | |
| *粉チーズ | 1.50 | 【豆乳パンナコッタ (いちごソース)】 | | | | | |
| *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) | | *豆乳パンナコッタいちごソース40g | 40.00 | | | | |
| 【チキンピカタ】 | | *糖類 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 *豆乳加工品 豆乳クリーム 植物油脂 水あめ でん粉 食塩 *いちご果汁 *ドロマイト *加工でん粉 *ゲル化剤 (増粘多糖類) *酸味料 *クエン酸鉄Na *香料 *着色料(紅麴) <----- アレルギー -----> (大豆・りんご) | | | | | |
| *チキンピカタ | 40.00 | | | | | | |
| *鶏肉 *パン粉 *粉末状植物性たん白 *でん粉 *さとう *粒状植物性たん白 *食塩 *チキンエキス調味料 *しょうゆ *植物油脂 *香辛料 *全卵 *還元水あめ | | | | | | | |

アレルギー表

小学校・本献立

令和4年1月26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) | |
| 【うずら卵の味噌汁】 | |
| *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) | |
| *豚ももスライス | 20.00 |
| <----- アレルギー -----> (豚肉) | |
| *にんじん | 10.00 |
| *だいこん | 20.00 |
| *長ねぎ | 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 -----> (大豆) | |
| *国産こめ油 | 0.10 |
| *道産無添加味噌白 | 8.00 |
| <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *減塩液体塩こうじ10L | 0.50 |
| *味噌パック | 5.00 |
| *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) | |
| 【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) | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *酒精 *カラメル色素 *結晶セルロース *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 | |
| 【ブルーベリークレープ】 | |
| *フレンズクレープ(ブルーベリー) | 35.00 |
| *豆乳 *さとう *加工油脂 *米粉 *ブルーベリー果汁(還元濃縮) *水あめ *植物油 *調整豆乳粉末 *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *麦芽糖 *レモン果汁(濃縮還元) *加工でん粉 *増粘剤(カードラン) *乳化剤 *ゲル化剤(増粘多糖類) *安定剤(増粘多糖類) *香料 *凝固剤 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *酸味料 *メタリン酸Na *カラメル色素 *ベーキングパウダー *ピロリン酸第二鉄 *カロチノイド色素 <----- アレルギー -----> (大豆) | |

アレルギー表

小学校・本献立

令和4年1月27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】 | |
| *豚細切もも | 15.00 |
| 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉) | |
| *もやし | 25.00 |
| *はくさい | 20.00 |
| *にんじん | 10.00 |
| *長ねぎ | 10.00 |
| *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) | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *黒しょうゆラーメンスープ | 16.50 |
| *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 | |
| 【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 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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4年1月28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) | |
| 【しらたま汁】 | |
| *煮込みもち | 25.00 |
| *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 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |
| *若鶏むねスライス | 20.00 |
| <----- アレルギー -----> (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) <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *乾燥ごぼう(ささがき) | 0.80 |
| *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) | |
| *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 <----- アレルギー -----> (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 <----- アレルギー -----> (さば) | |
| 【開拓丼】 | |
| *豚挽肉 | 27.00 |
| <----- アレルギー -----> (豚肉) | |
| *玉ねぎ | 18.00 |
| *にんじん | 11.00 |
| *ホールコーン | 4.50 |
| *とうもろこし *食塩 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *乾燥ひじき | 0.36 |
| <----- コンタミネーション -----> (えび・カニ) | |
| *大豆ミート | 4.50 |
| *脱脂大豆 *クエン酸鉄 <----- アレルギー -----> (大豆) <----- コンタミネーション -----> (小麦) | |
| *枝豆 | 4.50 |
| *えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *三温糖 | 0.45 |
| *道産無添加味噌白 | 1.62 |
| <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *丸大豆しょうゆ | 2.80 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |
| *本みりん | 0.90 |
| *清酒 | 0.90 |
| *おろししょうが | 0.36 |
| *国産こめ油 | 0.70 |
| *おろしにんにく | 0.36 |
| 【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 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---------------------|------------|
| *香料 *着色料(ビタミンB2) | |

アレルギー表

小学校・本献立

令和4年1月31日(月)

| 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) | |
| 【スパゲティ入りコーンスープ】 | |
| *スパゲティークット | 8.00 |
| *デュラム小麦のセモリナ <----- アレルギー -----> (小麦) | |
| *玉ねぎ | 30.00 |
| *にんじん | 5.00 |
| *若鶏むねスライス | 15.00 |
| <----- アレルギー -----> (鶏肉) | |
| *スイートコーン缶詰クリーム | 25.00 |
| *とうもろこし *食塩 | |
| *コーンクリーム | 10.00 |
| *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 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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（ゲアーガム） *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉・鶏肉) | |
| *脱脂粉乳 | 2.00 |
| *生乳 <----- アレルギー -----> (乳) | |
| *チキンコンソメ ベースタイプ | 0.80 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉) | |
| *北海道産フレッシュクリームF | 3.00 |
| *クリーム <----- アレルギー -----> (乳) | |
| *天日塩 | 0.20 |
| *無塩バター | 1.00 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| *こしょう | 0.03 |
| *乾燥パセリ | 0.03 |
| 【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 | |

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

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