

令和 4年 2月分

小学校 配合表

アレルギー表

小学校・本献立

令和4年2月1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) | |
| 【大根のそぼろ煮】 | |
| *若鶏むね挽肉 | 30.00 |
| <----- アレルギー -----> (鶏肉) | |
| *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 |
| 【春巻き】 | |
| *国産具材の中華春巻き | 50.00 |
| *たまねぎ *キャベツ *もやし *にんじん *たけのこ *植物油(大豆油、なたね油) | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *難消化性デキストリン *でんぷん *小麦粉 *ショートニング *粒状植物性たん白 *しょうゆ *はるさめ *食塩 *砂糖 *鶏肉 *酵母エキス *こしょう *糖類(水あめ、ぶどう糖) *炭酸Ca *乳化剤 *ベーキングパウダー *加工でん粉 *ピロリン酸鉄 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉) <----- コンタミネーション -----> (卵・乳・えび・カニ) | |
| *キャノーラ油 | 5.00 |
| 【味付きのり】 | |
| *味付けのり | 1.00 |
| *乾のり *魚介エキス(エビエキス、昆布抽出物、その他) *米発酵調味料(水あめ、醸造調味料、その他) *砂糖 *食塩 *酵母エキス *デキストリン *唐辛子 *調味料(アミノ酸等) *グリシン *甘味料(甘草) | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *香辛料 *粉末魚醤 *pH調整剤 <----- アレルギー -----> (えび) <----- コンタミネーション -----> (小麦・大豆・カニ・ごま・アーモンド) | |

| 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2月2日(水)

| 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) | |
| 【豚肉と野菜のハヤシ煮】 | |
| *豚ももスライス | 33.00 |
| <----- アレルギー -----> (豚肉) | |
| *玉ねぎ | 33.00 |
| *にんじん | 22.00 |
| *マッシュルーム | 11.00 |
| *マッシュルーム *食塩 *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) | |
| *枝豆 | 3.30 |
| *えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *さとう | 0.55 |
| *ミニブロッコリー | 22.00 |
| *オリーブ油 | 0.22 |
| *こしょう | 0.06 |
| *北海道産フレッシュクリームF | 3.30 |
| *クリーム <----- アレルギー -----> (乳) | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *おろしにんにく | 0.33 |
| *トマトピューレ | 4.40 |
| *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 | 13.20 |
| *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'-リボヌクレオチド二ナトリウム *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) | |
| *ビーフシチューフレーク | 5.50 |
| *バーム油、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・ポソース *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'-リボヌクレオチド二ナトリウム *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 *氷酢酸 *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) | 2.20 |
| *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) | |
| *ダイストマトイタリア | 5.50 |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *トマト *トマトピューレー *クエン酸 | |
| 【コーンフライ】 | |
| *コーンフライ40g | 40.00 |
| *とうもろこし *パン粉 *生乳 *小麦粉 *植物油脂 *さとう *全粉乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆) <---- コンタミネーション ----> (卵・えび・カニ・あわび・いか・オレ ンジ・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・バナ ナ・鮭・桃・やまいも・りんご・ゼラ チン・アーモンド) | |
| *キャノーラ油 | 4.00 |
| 【せんいプラスいちごジャム】 | |
| *せんいプラスジャムいちご | 15.00 |
| *食物繊維 (ポリデキストロース) *いちご *さとう *ゲル化剤 (ペクチン) *酸味料 *香料 | |

アレルギー表

小学校・本献立

令和4年2月3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) | |
| 【さつま汁】 | |
| *さつまいも乱切り | 40.00 |
| *にんじん | 13.50 |
| *つきこんにやく | 18.00 |
| *こんにやく粉 *水酸化カルシウム | |
| *絹ごし豆腐 | 27.00 |
| *大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *玉ねぎ | 18.00 |
| *長ねぎ | 4.00 |
| *若鶏ももスライス | 13.50 |
| <----- アレルギー -----> (鶏肉) | |
| *道産無添加味噌白 | 9.00 |
| <----- 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) |
|--|------------|
| 【いわしの生姜煮】 | |
| *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 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) | |
| 【福豆】 | |
| *福豆 | 5.00 |
| *大豆 <----- アレルギー -----> (大豆) <----- コンタミネーション -----> (小麦・乳・えび・カニ・落花生・ごま・クルミ・カシューナッツ・アーモンド) | |

| 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2月4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) | |
| 【白だしおでん】 | |
| *ミニがんと | 7.20 |
| *粉末状大豆たん白 *植物油脂 *にんじん *上新粉 *大豆食物繊維 *食塩 *さとう *揚げ油(植物油脂) *クエン酸 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・えび・カニ) | |
| *魚河岸揚げボール | 10.80 |
| *魚肉(たら) *豆腐 *植物油 *米油 *にんじん *玉ねぎ *でん粉 *大豆たん白 *さとう *ごぼう *ぶどう糖 *食塩 <----- アレルギー -----> | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| (大豆) | |
| *はんぺんあられ | 10.80 |
| *魚肉(たら) *でん粉 *さとう *ながいも *食塩 <----- アレルギー -----> (やまいも) | |
| *うずら卵水煮 | 22.50 |
| *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) | |
| *だいこん | 36.00 |
| *にんじん | 13.50 |
| *こんにやく | 25.20 |
| *こんにやく粉 *水酸化カルシウム | |
| *おろししょうが | 0.45 |
| *清酒 | 2.25 |
| *本みりん | 1.80 |
| *かつおエキス | 2.25 |
| *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) | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| (豚肉・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン) | |
| *だし昆布(イタンキ産) | 3.15 |
| *関西風うどんだし | 6.30 |
| *しょうゆ *食塩 *さとう *醗酵調味料 *削りぶし(かつお、あじ、うるめ) *にぼしエキス *醸造酢 *にぼし *かつおぶし粉末 *まぐろエキス *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(キサンタンガム) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |
| 【ビーフン】 | |
| *焼きビーフン | 50.00 |
| *ビーフン *キャベツ *玉ねぎ *植物油脂 *にんじん *豚肉 *きくらげ *ピーマン *オイスターソース *食塩 *しょうゆ *チキンエキス *さとう *グルタミン酸ナトリウム *フライドオニオン *リポヌクレオチドナトリウム <----- アレルギー -----> | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| (大豆・ごま・豚肉・鶏肉) | |
| 【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 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 | |

アレルギー表

小学校・本献立

令和4年2月7日(月)

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| 【炊き込みごはん(少なめ)】 | |
| *ごはん70 | 70.00 |
| *京ごもくごはんの素 | 20.00 |
| *にんじん *ごぼう *こんにやく *しょうゆ *油揚げ *たけのこ *鰹風味調味料 *食用植物油脂 *食塩 *魚介エキス *みりん *醸造調味料 *干ししいたけ *砂糖 *チキンエキス *かきエキス *昆布エキス *しいたけエキス *調味料(アミノ酸等) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉) | |
| 【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) | |
| 【ちゃんこ鍋】 | |
| *安心素材ミートボール(Fe、Ca強化) | 23.00 |
| *鶏肉 *玉ねぎ *でん粉 *豚肉 | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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 | 6.30 |
| *魚肉 *植物たん白 *でん粉 *食塩 *ぶどう糖 *砂糖 *植物油 *豚脂 *発酵調味液 *醸造酢 *加工でん粉(タピオカ) *調味料製剤 *品質改良剤製剤 *ソルビトール *pH調整剤 *V.C *酵素製剤 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) <---- コンタミネーション ----> (卵・えび・カニ) | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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 | 6.30 |
| *ささがきごぼう | 10.80 |
| *長ねぎ | 4.00 |
| *はくさい | 18.00 |
| *たもぎ茸水煮 | 7.20 |
| *たもぎ茸 *食塩 | |
| *マロニー | 4.50 |
| *じゃがいもでん粉 *コーンスターチ *増粘剤 *増粘多糖類 | |
| *さとう | 0.27 |
| *だし昆布(イタンキ産) | 1.08 |
| *だしパック | 1.89 |
| *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 | 6.30 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | |
| *清酒 | 3.60 |
| *スープストック(無塩) | 0.90 |

| 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) | |
| 【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) *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 ----> | |

アレルギー表

小学校・本献立

令和4年2月8日(火)

| 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) |
|------------------------------------|------------|---|------------|-----------------------------------|------------|---------|------------|
| 【バーガーパン】 | | <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉) | | | | | |
| *バーガーパン70 | 70.00 | *にんじん | 10.00 | *粉あめ | | | |
| *小麦粉 | | *長ねぎ | 5.00 | *砂糖 | | | |
| *生イースト | | *はくさい | 20.00 | *食塩 | | | |
| *さとう | | *豚細切もも | 10.00 | *香辛料 | | | |
| *食塩 | | <----- アレルギー -----> (豚肉) | | *加工デンプン | | | |
| *脱脂粉乳 | | *こしょう | 0.10 | *リン酸塩(Na) | | | |
| *液卵 | | *国産水煮しいたけ | 10.00 | *重曹 | | | |
| *無塩マーガリン(大豆含む) | | *しいたけ | | *調味料(アミノ酸) | | | |
| <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆) | | *pH調整剤 | | *発色剤(亜硝酸Na) | | | |
| 【牛乳】 | | *酸化防止剤(ビタミンC) | | <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉) | | | |
| *牛乳200 | 206.00 | *がらスープ(ポーク&チキン) | 5.40 | 【マイティソース】 | | | |
| <----- アレルギー -----> (乳) | | *豚骨 | | *マイティソース | 10.00 | | |
| 【ワンタンスープ】 | | *鶏骨 | | *野菜・果実(トマト、玉ねぎ、りんご、 にんじん、セロリ) | | | |
| *肉入り冷凍ワンタン | 30.00 | *豚骨油 | | *糖類(さとう、ぶどう糖果糖液糖) | | | |
| *小麦粉 | | *酵母エキス | | *醸造酢 | | | |
| *豚肉 | | <----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉) | | *食塩 | | | |
| *キャベツ | | *北京塩ラーメンスープ | 10.00 | *香辛料 | | | |
| *豚脂 | | *ポークエキス | | <----- アレルギー -----> (りんご) | | | |
| *食物繊維(イヌリン) | | *食塩 | | | | | |
| *玉ねぎ | | *植物油脂 | | | | | |
| *ごま油 | | *香辛料(しょうが、こしょう) | | | | | |
| *清酒 | | *調味料(アミノ酸等) | | | | | |
| *でん粉 | | <----- アレルギー -----> (大豆・豚肉) | | | | | |
| *食塩 | | *丸大豆しょうゆ | 0.45 | | | | |
| *しょうが | | <----- アレルギー -----> (小麦・大豆) | | | | | |
| *チキンエキス調味料 | | 【ソーセージステーキ】 | | | | | |
| *オイスターソース | | *ソーセージステーキ | 50.00 | | | | |
| *香辛料 | | *豚肉 | | | | | |
| *さとう | | *しょうゆ | | | | | |
| *大豆粉 | | *豚脂 | | | | | |
| *加工でん粉 | | | | | | | |
| *調味料(アミノ酸等) | | | | | | | |
| *クエン酸鉄Na | | | | | | | |

アレルギー表

小学校・本献立

令和4年2月9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) | |
| 【フェイジョアード】 | |
| *ミックス豆 水煮 冷凍 | 25.00 |
| *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) | |
| *豚ももスライス | 10.00 |
| <----- アレルギー -----> (豚肉) | |
| *ポークウインナースキンレス1cm | 10.00 |
| *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) | |
| *ベーコン・キューブ | 10.00 |
| *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) | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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 | 35.00 |
| *にんじん | 10.00 |
| *おろしにんにく | 0.80 |
| *乾燥パセリ | 0.50 |
| *こしょう | 0.10 |
| *コンソメ | 0.50 |
| *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) | |
| *天日塩 | 0.40 |
| *じゃがいも サイコロ切 冷凍 | 55.00 |
| *バター | 3.00 |
| *生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳) | |
| *ソテーオニオン | 10.00 |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *玉ねぎ *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) | |
| *国産こめ油 | 0.10 |
| *ローコンクチキン | 1.00 |
| <----- アレルギー -----> (豚肉・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) | |
| 【ミルク・コーヒー】 | |
| *ミルクコーヒー | 12.50 |
| *果糖ぶどう糖液糖 *さとう *インスタントコーヒー *食塩 *乳酸Ca *着色料(カラメル) *香料 *V.C *V.B1 | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---------|------------|
| *V.B2 | |

アレルギー表

小学校・本献立

令和4年2月10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) | |
| 【関西風うどん】 | |
| *にんじん | 10.00 |
| *長ねぎ | 7.00 |
| *若鶏ももスライス | 20.00 |
| 〈----- アレルギー -----〉 (鶏肉) | |
| *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) | |
| *かまぼこ短冊 | 10.00 |
| *魚肉 *でん粉 *植物油 *食塩 *発酵調味液 *さとう *卵白 *植物たん白 | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *風味調味料 *加工でん粉(タピオカ) *調味料製剤 *炭酸Ca *着色料製剤 *ソルビトール *離型剤 *酵素製剤 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・大豆) | |
| *だし昆布(イタンキ産) | 2.80 |
| *関西風うどんだし | 8.00 |
| *しょうゆ *食塩 *さとう *醗酵調味料 *削りぶし(かつお、あじ、うるめ) *にぼしエキス *醸造酢 *にぼし *かつおぶし粉末 *まぐろエキス *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(キサンタンガム) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆) | |
| *清酒 | 2.00 |
| *天日塩 | 0.01 |
| 【かぼちゃコロッケ】 | |
| *かぼちゃ *ばれいしょ *野菜パン粉 *小麦粉 *たまねぎ *砂糖 | 65.00 |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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(パプリカ粉末) *増粘多糖類 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆) | |
| *キャノーラ油 | 6.50 |
| 【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－表

小学校・本献立

令和4年2月14日(月)

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| 【小型糖蜜パン】 | |
| *コッペパン57 | 57.00 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳) | |
| *三温糖・パン加工用 | 10.00 |
| 【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 | 12.00 |
| *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 | 11.00 |
| *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) | |
| 【野菜もっチーズフライ】 | |
| *野菜もっチーズフライ | 50.00 |
| *ばれいしょ *にんじん *ごぼう *長ねぎ *乾燥おから *パン粉 *玉ねぎ *加工でん粉 *鶏肉 *プロセスチーズ 乳化剤 セルロース *さとう *発酵調味料 *しょうゆ *かつお風味調味料 *植物油脂 *食塩 *米粉 | |

| 献立名／食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (卵・えび・カニ・いか・牛肉・ごま・豚肉・クルミ・バナナ・鮭・さば・やまいも・りんご・ゼラチン・アーモンド) | |
| *キャノーラ油 | 5.00 |
| 【ハートのチョコプリン】 | |
| *バレンタインハートのプリン (Fe・Ca) | 40.00 |
| *豆乳加工食品 *果糖ぶどう糖液糖 *グラニュー糖 *ぶどう糖 *ココアパウダー *でん粉 *ゲル化剤 *炭酸Ca *乳化剤 *PH調整剤 *香料 *セルロース *クエン酸鉄Na *塩化マグネシウム <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・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4年2月15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) | |
| 【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 | 4.18 |
| <----- 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 |
| 【えびしゅうまい(2個)】 | |
| *無添加えびしゅうまい | 36.00 |
| *えび *玉ねぎ *たら *食用精製加工油脂 *パン粉 *でん粉 *デキストリン *調味料 さとう 食塩 ほたてエキス 還元水あめ えびエキス たん白加水分解物 酵母エキス 香辛料 *ピロリン酸鉄 *小麦粉 <----- アレルギー -----> (小麦・えび) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・カニ) | |

| 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2月16日(水)

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| 【小型りんごコッペパン】 | |
| *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) | |
| 【牛乳】 | |
| *牛乳200 | 206.00 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| 【噴火湾産ホタテのシチュー】 | |
| *若鶏ももダイス | 10.00 |
| <----- アレルギー -----> (鶏肉) | |
| *噴火湾産ホタテ | 30.00 |
| *じゃがいも | 20.00 |
| *ミニブロッコリー | 10.00 |
| *玉ねぎ | 30.00 |
| *にんじん | 10.00 |
| *調理用牛乳 | 40.00 |
| <----- アレルギー -----> (乳) | |
| *ホールコーン | 3.00 |
| *とうもろこし *食塩 | |
| *乾燥パセリ | 0.02 |
| *バター | 2.00 |
| *生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳) | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *天日塩 | 0.01 |
| *こしょう | 0.08 |
| *減塩液体塩こうじ10L | 0.50 |
| *コーンクリーム | 2.00 |
| *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 *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) | |
| *とろけるクリームシチューフレーク | 8.00 |
| *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 | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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 *香料 *にんじんカロテン <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉) | |
| *チキンコンソメ ベースタイプ | 0.50 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉) | |
| *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) | |
| *ベシヤメルソース | 8.00 |
| *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 -----> | |

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

アレルギー表

小学校・本献立

令和4年2月17日(木)

| 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) | |
| 【いもだんご汁】 | |
| *いももち | 27.00 |
| *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 |
| *ささがきごぼう | 4.50 |
| *若鶏ももスライス | 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 *加工でん粉(タピオカ、ばれいしょ) *調味料製剤 *着色料製剤 | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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 | 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) | |
| *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) | |
| 【豚ヒレカツ】 | |
| *豚ヒレカツ | 40.00 |
| *豚ヒレ肉 *粉末状植物性たん白 *乾燥卵白 *食塩 *トレハロース | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *リン酸塩(Na) *増粘多糖類 *加工でん粉 *調味料(アミノ酸) *pH調整剤 *乳化剤 *パン粉 *小麦粉 *ショートニング *植物油脂 *水溶性食物繊維 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・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4年2月18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) | |
| 【鶏肉のさっぱり煮】 | |
| *だいこん | 50.00 |
| *こんにやく | 20.00 |
| *こんにやく粉 *水酸化カルシウム | |
| *にんじん | 20.00 |
| *たけのこ乱切り水煮 | 15.00 |
| *もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤 | |
| *さやいんげん | 10.00 |
| *なると | 3.50 |
| *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) | |
| *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) | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *若鶏ももダイス | 35.00 |
| <----- アレルギー -----> (鶏肉) | |
| *三温糖 | 1.50 |
| *おろししょうが | 0.60 |
| *おろしにんにく | 0.20 |
| *大根おろし | 25.00 |
| *酢 | 2.00 |
| *米 *アルコール *酒粕 *食塩 <---- コンタミネーション ----> (りんご) | |
| *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 *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) | |
| 【さば味噌煮】 | |
| *さばの味噌煮 | 50.00 |
| *さば *味噌 *さとう *発酵調味料 | |

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

アレルギー表

小学校・本献立

令和4年2月21日(月)

| 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 サイコロ切 冷凍 | 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) | |
| *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 | |
| *ローストオニオンパウダー | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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reek | |
| *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 | |
| *豚脂(アレルギー含まず) | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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 | |
| *カラメル色素 | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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 | |
| *ソルビタン脂肪酸エステル | |
| 【黄桃缶】 | |
| *黄桃缶 | 62.00 |
| *桃 | |
| *ざらめ糖 グラニュー糖 | |
| *クエン酸 | |
| <----- アレルギー -----> (桃) | |

アレルギー表

小学校・本献立

令和4年2月22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) | |
| 【中華スープ】 | |
| *豚ももスライス | 25.00 |
| <----- アレルギー -----> (豚肉) | |
| *ホールコーン | 10.00 |
| *とうもろこし *食塩 | |
| *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 | 1.00 |
| *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 | 10.00 |
| *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 *がらスープ | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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 |
| 【マーボー豆腐】 | |
| *国産ぶちとうふ | 60.00 |
| *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) | |
| *豚挽肉 | 20.00 |
| <----- アレルギー -----> (豚肉) | |
| *長ねぎ | 10.00 |
| *オニオンダイス | 15.00 |
| *清酒 | 2.00 |
| *国産こめ油 | 0.20 |
| *でん粉 | 0.90 |
| *マーボー豆腐の素甘口 | 4.50 |
| *しょうゆ *でん粉 *オイスターエキス *さとう | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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(グァーガム) *カラメル色素 *パブリカ色素 *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 | 4.50 |
| *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 *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 | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *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) | |
| 【型抜きレアチーズいちご】 | |
| *型抜きレアチーズケーキいちご15g(バラ) | 15.00 |
| *クリームチーズ *植物油脂 *クリーム *乳たんぱく *乳脂肪 *還元乳糖 *乳製品 *食塩 *生乳 *無脂肪牛乳 *さとう *濃縮イチゴ果汁 *脱脂粉乳 *濃縮レモン果汁 *安定剤(加工でん粉、増粘多糖類) *寒天 *紅麴色素 *乳化剤 *pH調整剤 *香料 *酸化防止剤(V.E) <----- アレルギー -----> (乳) | |

アレルギー表

小学校・本献立

令和4年2月24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) | |
| 【味噌ラーメン】 | |
| *はくさい | 10.00 |
| *うずら卵水煮 | 12.00 |
| *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) | |
| *乾燥わかめ | 0.10 |
| *湯通し塩蔵わかめ <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ) | |
| *きざみチャーシュー | 16.00 |
| *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) | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| 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(レ-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) | |
| *ごま いり | 1.00 |
| <----- アレルギー -----> (ごま) | |
| *にんじん | 7.00 |
| *長ねぎ | 5.00 |
| *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 | 0.50 |
| *がらすープ(ポーク&チキン) | 8.70 |
| *豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス <----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉) | |
| *北の味噌ラーメンスープ | 21.50 |
| *味噌 *畜肉エキス *さとう *動物油脂 *食塩 *香辛野菜 *ごま *植物油脂 *たん白酵素分解物 | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *香辛料 *調味料(アミノ酸等) *カラメル色素 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・そば) | |
| *豆板醤 | 0.10 |
| 【ささみチーズフライ】 | |
| *ささみチーズフライ40 | 40.00 |
| *鶏肉 *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 |
| 【みかんゼリー】 | |
| *国産温州みかんゼリー | 40.00 |
| *みかん果汁(1/7濃縮) *ぶどう糖 *水あめ *果糖 *食物繊維(難消化性デキストリン) *さとう *ゲル化剤 *酸味料 *香料 | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|---|------------|
| *クエン酸鉄Na <---- 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4年2月25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 |
| *こんにやく粉 *水酸化カルシウム | |
| *さとう | 3.00 |
| *焼き豆腐 | 44.00 |
| *大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *長ねぎ | 14.00 |
| *えのきたけ水煮 | 6.60 |
| *国産水煮しいたけ | 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) | |
| 【だし巻き玉子】 | |
| *こだわりだし巻き玉子 | 50.00 |
| *鶏卵 *鰹・昆布だし *みりん *でん粉 *食酢 *しょうゆ *食塩 *食物油(ひまわり) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・りんご) | |

| 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2月28日(月)

| 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) | |
| 【じゃがベーコン】 | |
| *じゃがいも | 70.20 |
| *ぶなしめじ | 8.60 |
| *枝豆 | 7.60 |
| *えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆) | |
| *玉ねぎ | 43.20 |
| *にんじん | 16.20 |
| *バター | 3.20 |
| *生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳) | |
| *こしょう | 0.05 |
| *ベーコンスライス | 16.20 |
| *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) | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (卵・乳・大豆・豚肉) | |
| *ホールコーン | 10.80 |
| *とうもろこし *食塩 | |
| *チキンコンソメ ベースタイプ | 1.20 |
| <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉) | |
| *ローコンクチキン | 1.10 |
| <----- アレルギー -----> (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 | |

| 献立名/食品名 | 可食量 (g) |
|--|------------|
| *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 *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) | |
| 【ブルーベリー&マーガリン】 | |
| *ブルーベリー&マーガリン | 11.00 |
| *砂糖類 (水あめ、砂糖) *ブルーベリー *ゲル化剤 (ペクチン) *酸味料 *クエン酸ナトリウム *食用植物油脂 *食用精製加工油脂 *食塩 *バターミルクパウダー *乳化剤 *香料 *酸化防止剤 (ビタミンE) *カロチノイド色素 <----- アレルギー -----> (乳・大豆) | |

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