

令和 4年 3月分

小学校 配合表

アレルギー表

小学校・本献立

令和4年3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)	
【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
*ブロッコリーダイスカット	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	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4年3月2日(水)

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)	
【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	8.40
*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
*こしょう	0.09

献立名/食品名	可食量 (g)
*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) *リン酸塩 (Na、K)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
【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 -----> (りんご) <---- 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3月3日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ちらし寿司】	
*ちらしずしの素	22.40
*さとう *醸造酢 *にんじん *たけのこ *れんこん *油揚げ *しょうゆ *食塩 *食用植物油 *かんぴょう *干しいたけ *かつお風味調味料 *醸造調味料 *みりん *昆布エキス *チキンエキス *煮干エキス *調味料(アミノ酸等) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*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)	
【すまし汁】	
*エビボール	18.00
*むきえび *魚肉すり身 *でん粉 *玉ねぎ *豚脂 *調味料	

献立名/食品名	可食量 (g)
発酵調味料 食塩 さとう 香辛料 ドロマイト ピロリン酸鉄(0.004) <----- アレルギー -----> (えび・豚肉) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・カニ)	
*絹ごし豆腐	18.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*にんじん	4.50
*長ねぎ	4.50
*桜かまぼこスライス	9.00
*魚肉 *でん粉 *卵白 *植物油 *発酵調味液 *食塩 *大豆たん白 *さとう *風味調味料 *加工でん粉 *日持向上剤製剤 *調味料(アミノ酸) *炭酸Ca *着色料製剤 *離型油(菜種) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆) <---- コンタミネーション ---->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(乳・えび・カニ)	
*天日塩	0.45
*だし昆布(イタンキ産)	2.80
*だしパック	3.80
*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)	
*国産水煮しいたけ	6.30
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*白しょうゆ	1.80
*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	1.80
<----- 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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*増粘剤(加工でん粉) *清酒 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
【ひなあられ】	
*ひなあられ7g	7.00
*もち米 *さとう *寒天 *加工でん粉 (とうもろこし、ばれいしょ) *着色料(紅こうじ、クチナシ) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・大豆・えび・落花生・ いか・オレンジ・牛肉・ごま・豚肉・ 鶏肉・バナナ・鮭・さば・桃・りんご・ ゼラチン・アーモンド)	

アレルギ－表

小学校・本献立

令和4年3月4日(金)

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)
【ごはん(少なめ)】		*ダイストマトイタリア	5.00	*L-グルタミン酸ナトリウム		*ポークエキス	
*ごはん70	70.00	*トマト		*5-リボヌクレオチドナトリウム		*ブラウンルウ	
*学校給食用強化米	0.21	*トマトピューレー		*コハク酸ナトリウム		*トマト調味料	
【ジョア/野菜ジュース】		*クエン酸		*DL-リンゴ酸		*香辛料	
*ジョアマスカット125	125.00	*にんじん	20.00	*クエン酸		*加工でん粉	
*脱脂粉乳		*おろしにんにく	1.50	*酢酸ナトリウム		*着色料(カラメル、パプリカ色素)	
*マスカット果汁		*ピーマン	5.00	*氷酢酸		*乳化剤	
*還元麦芽糖水あめ		*調理用牛乳	15.00	<----- アレルギ－ ----->		*調味料(核酸等)	
*乳酸カルシウム		<----- アレルギ－ ----->		(小麦・乳・大豆・牛肉・バナナ・りんご)		*酸味料	
*安定剤(ペクチン)		*ソテーオニオン	20.00	*国産こめ油	0.20	*香料	
*香料		*玉ねぎ		*バーモントフレーク	12.00	*香辛料抽出物	
*ピロリン酸鉄		*サラダ油		<----- アレルギ－ ----->		<----- アレルギ－ ----->	
*甘味料(スクラロース)		大豆油		(乳)		(小麦・乳・大豆・豚肉・バナナ・りんご)	
*葉酸		なたね油		*ディナーカレーフレーク	10.00	*デミグラスソースフレーク	2.20
*ビタミンD		<----- アレルギ－ ----->		*小麦粉		*豚脂	
<----- アレルギ－ ----->		(大豆)		*豚脂		*小麦粉	
(乳)		<---- コンタミネーション ---->		*さとう		*ビーフエキス	
*白ブドウ&ほうれん草ミニジュース125	125.00	(小麦・卵・乳・えび・カニ・牛肉・豚肉・鶏肉)		*食塩		*チキンブイヨンパウダー	
*ぶどう		*ディナーカレーフレーク	10.00	*カレーパウダー		*さとう	
*ほうれん草		*小麦粉		*でん粉		*ソテー・ド・オニオン	
*果糖ぶどう糖液糖		*牛脂豚脂混合油脂		*オニオンパウダー		*にんじん	
*水溶性食物繊維		(豚アレルギ－含まず)		*脱脂粉乳		*トマトパウダー	
*酸味料		*ソテードオニオン		*トマトパウダー		*食塩	
*香料		*カレー粉		*チーズ		*ぶどう糖	
【キーマカレー】		*食塩		*ミルクカルシウム		*カカオマス	
*豚挽肉	50.00	*さとう		*バナナペースト		*ポテトフレーク	
<----- アレルギ－ ----->		*バナナ		*粉末しょうゆ		*オニオンパウダー	
(豚肉)		*乳糖		*はちみつ		*たん白加水分解物(かつお、いわし)	
*大豆ミート	2.00	*フォン・ド・ボーソース		*粉乳小麦粉ルウ		*ゼラチン	
*大豆		*ソースパウダー		*小麦発酵調味料		*セロリ	
*クエン酸鉄		*香辛料		*小麦発酵調味料		*香辛料	
<----- アレルギ－ ----->		*脱脂粉乳		*粉末ソース		*赤ワインパウダー	
(大豆)		*ぶどう糖		*脱脂大豆		*カラメルI	
<---- コンタミネーション ---->		*カラメルI		*ココア		*トウガラシ色素	
(小麦)				*バターミルクパウダー		*L-グルタミン酸ナトリウム	
*オニオンダイス	40.00			*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			

3月4日は牛乳のかわりにジョア

麦茶、豆乳のかわりに野菜ジュース

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)
*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)		*大麦					
【サブジ】		*豆乳	200.00				
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	45.00	*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)					
*ブロッコリーダイスカット	15.00						
*天日塩	0.20						
*ダイストマトイタリア	10.00						
*トマト *トマトピューレー *クエン酸							
*オリーブ油	0.50						
*クミン	0.01						
*クミン							
*おろししょうが	0.15						
*おろしにんにく	0.15						
*粒こしょう	0.02						
*ブラックペッパー							
*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)							
【代替飲み物】							
*麦茶	125.00						

アレルギー表

小学校・本献立

令和4年3月7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)	
【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	9.50
*若鶏ももスライス	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)
【つくねハンバーグ】	
*つくねハンバーグ	60.00
*鶏肉 *鶏皮 *玉ねぎ *粒状・粉末状植物性たん白 *パン粉 *しょうゆ *ねぎ *小麦粉 *さとう *香辛料 *食塩 *乾燥卵白(卵を含む) *玉ねぎエキス *でん粉 *植物油脂 *大豆粉 *たれ 発酵調味料 チキンエキス *増粘剤(加工デンプン、キサンタン) *着色料(カラメル、ココア) *加工デンプン *調味料(アミノ酸) *ピロリン酸鉄 *酸味料 *揚げ油(なたね油、パーム油) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・鶏肉)	
【クリーム大福】	
*大福	30.00
*ざらめ糖 グラニュー糖 *乳等を主原料とする食品 *もち粉 *上新粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ショートニング *でん粉 *でん粉分解物 *水あめ *加糖練乳 *クリーミングパウダー *加工でん粉 *セルロース *乳化剤 *糊料 *香料 <----- アレルギー -----> (乳・大豆) <---- コンタミネーション ----> (小麦・ごま・クルミ・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4年3月8日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【背割パン】	
*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)	
【パンプキンポタージュ】	
*玉ねぎ	25.00
*南瓜乱切	30.00
*乾燥パセリ	0.30
*調理用牛乳	80.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*天日塩	0.10
*こしょう	0.08
*にんじんペースト	1.50
*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)	
*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)	
*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	3.50
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
【ポーク焼そば】	
*ソースが決めての焼きそば	50.00
*めん *キャベツ *にんじん *中濃ソース *植物油脂(大豆油、なたね油) *粉末ソース *豚肉 *デーツピューレ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*しいたけエキス *食塩 *カラメル色素 *増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類) *調味料(アミノ酸等) *酸味料 *pH調整剤 *グリシン <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・えび・豚肉・鶏肉・桃・りんご・ゼラチン) <---- コンタミネーション ----> (乳・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3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)	
【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)	
*しらたき	20.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*焼き豆腐	25.00
*大豆 *ニガリ	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- 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	10.00
*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) *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
【いわしの梅煮】	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
【きくらげのり】	
*木耳のり	8.00
*しょうゆ *さとう *水あめ *のり *きくらげ *増粘多糖類 *ピロリン酸鉄 <----- 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4年3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)	
【和風カレーうどん】	
*若鶏ももダイス	25.00
〈----- アレルギー -----〉 (鶏肉)	
*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	8.00
*大豆 *ニガリ *油 〈----- アレルギー -----〉 (大豆) 〈----- コンタミネーション -----〉 (ごま)	
*国産水煮しいたけ	3.50
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*長ねぎ	8.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	0.35
*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	
*丸大豆しょうゆ	2.50
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
*本みりん	1.00
【鉄腕餃子(2個)】	
*鉄腕餃子(ひじき入)	36.00
*キャベツ *玉ねぎ *にら	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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 *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
【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3月11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)	
【豆腐のオイスターソーススープ】	
*絹ごし豆腐	45.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*おろししょうが	0.70
*でん粉	1.00
*長ねぎ	15.00
*えのきたけ水煮	15.00
*豚細切もも	25.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*オイスターソース	4.00
*おろしにんにく	0.70
*がらスープ(ポーク&チキン)	5.00
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス <----- アレルギー -----> (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 ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(豚肉・鶏肉)	
*北京塩ラーメンスープ	8.00
*ポークエキス *食塩 *植物油脂 *香辛料(しょうが、こしょう) *調味料(アミノ酸等) <----- アレルギー -----> (大豆・豚肉)	
*丸大豆しょうゆ	0.60
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	1.00
【チンジャオロース】	
*豚細切もも	40.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*ピーマン	15.00
*たけのこ千切り水煮	25.00
*もうそうたけのこ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*国産こめ油	0.50
*チンジャオロースの素	7.70
*かきエキス *しょうゆ *さとう *発酵調味料 *ホタテエキス *食塩 *香味食用油 *しょうが *にんにく *チキンエキス *魚醤 *老酒	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酵母エキス加工品 *醸造酢 *調味料(アミノ酸) *カラメル色素 *増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) *酸味料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (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3月14日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【黒糖スライスパン】	
*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)	
【マカロニのクリーム煮】	
*キャベツ	30.00
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	5.00
*ベーコンスライス	7.00
*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 -----> (乳)	
*バター	2.00
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*ブイヨン	0.10

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- 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)	
*スイートコーン缶詰クリーム	5.00
*とうもろこし *食塩	
*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 *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酸化防止剤 (ビタミンE) *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆)	
【スペイン風オムレツ】	
*スペイン風オムレツ	50.00
*鶏卵 *フライドポテト *たまねぎ *鶏肉 *ほうれん草 *でん粉 (ばれいしょ) *砂糖 *植物油 (ひまわり) *食酢 *食塩 *ワイントイプ醸造調味料 *ブイヨン *酵母エキス *こしょう <----- アレルギー -----> (卵・鶏肉)	

アレルギー表

小学校・本献立
令和4年3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)	
【八宝菜】	
*もやし	28.00
*枝豆	4.50
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*うずら卵水煮	18.00
*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	17.00
*玉ねぎ	20.00
*はくさい	38.00
*豚ももスライス	26.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*いか かのこ短冊	22.00
<----- アレルギー -----> (いか)	
*でん粉	3.00
*ロイヤル椎茸スライスSカット	0.80
*おろししょうが	0.80
*丸大豆しょうゆ	2.30
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*国産こめ油	0.60
*さとう	0.33
*清酒	1.00
*シヤンタン	1.60
*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	0.05
*天日塩	0.03
*ごま油	0.55
<----- アレルギー -----> (ごま)	
【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	

献立名/食品名	可食量 (g)
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)

アレルギー表

小学校・本献立

令和4年3月16日(水)

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)	
【ウインナーと野菜のケチャップ煮】	
*ポークウインナースキンレス6mm	40.00
*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)	
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	10.00
*ホールコーン	15.00
*とうもろこし *食塩	
*枝豆	10.00
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	40.00
*さとう	1.00
*ダイストマトイタリア	10.00
*トマト *トマトピューレー *クエン酸	
*天日塩	0.10

献立名/食品名	可食量 (g)
*ウスターソース	3.00
<---- 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	0.20
*コンソメ	0.40
*食塩 *デキストリン *ぶどう糖 *麦芽糖 *食用植物油 *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)	
*国産こめ油	0.20
*トマトケチャップ	10.00
*トマトソース	10.00
<----- 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)	
*トマトピューレー	10.00
*トマトペースト <---- コンタミネーション ---->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・さば・りんご・ゼラチン)	
*ワイン白	1.00
【春巻き(チーズポテト)】	
*パリッと春巻きチーズポテト味	50.00
*粒状植物性たん白 *植物油 *乾燥マッシュポテト *チーズフード *でん粉 *玉ねぎ *さとう *チーズ *小麦粉 *ショートニング *コンソメパウダー *食塩 *香辛料 *粉あめ *ソルビトール *調味料(アミノ酸) *乳化剤 *増粘剤(キサンタンガム) *セルロース *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・鶏肉)	
*キャノーラ油	5.00
【すだちゼリー】	
*すだちゼリー	40.00
*水あめ *異性化液糖 *ぶどう糖 *さとう *すだち果汁 *粉末水あめ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*トレハロース *ゲル化剤(増粘多糖類) *酸味料 *香料	

アレルギー表

小学校・本献立
令和4年3月17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)	
【ホタテと野菜のみそ汁】	
*冷凍ベビーほたて	20.00
*だいこん	20.00
*にんじん	10.00
*絹ごし豆腐	25.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*長ねぎ	10.00
*だし昆布(イタンキ産)	0.50
*道産無添加味噌白	10.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*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)	
【豚肉の生姜炒め】	
*豚ももスライス	60.00

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- 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	0.30
【お米の桃タルト】	
*お米の桃タルト	35.00
*ももピューレー(国産) *水あめ *砂糖 *ゲル化剤(増粘多糖類) *酸味料 *香料 *ビタミンC *紅麴色素 *酸化防止剤(ビタミンC) *豆乳 *米粉 *植物油 *水あめ *調製豆乳粉末 *加工デンプン *膨張剤 *香料 *凝固剤 *乳化剤 *ショートニング *コーンフラワー *でん粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食用油脂 *増粘剤(キサンタンガム) *乳化剤 *ピロリン酸第二鉄 <----- アレルギー -----> (大豆・桃)	

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3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)	
【親子煮】	
*若鶏ももダイス	30.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*にんじん	10.00
*玉ねぎ	50.00
*たけのこ短冊水煮	25.00
*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	1.50
*長ねぎ	10.00
*国産水煮しいたけ	10.00
*しいたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*殺菌液卵 冷凍	25.00
<----- アレルギー -----> (卵)	
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
<---- 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	0.30
*丸大豆しょうゆ	7.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	1.00
【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	

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4年3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)	
【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)	2.00
*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)	
【さばの和風カレー煮】	
*さば和風カレー煮50g	50.00
*さば *しょうゆ *さとう *みりん *昆布エキス *でん粉 *カレー粉 *オニオンエキス <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・さば)	

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3月23日(水)

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)
【ココアコッペパン】		(卵・乳・大豆・豚肉)		(小麦・乳・大豆・鶏肉)			
*コッペパン71	71.00	*荒挽ミニカクテルウインナー	15.00	【若鶏のごま照り焼き】			
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)		*鶏肉		*鶏ごま照り焼き	50.00		
*ココア(パン加工用)	10.00	*豚脂		*鶏肉			
*さとう		*でん粉		*パン粉			
*脱脂粉乳		*発酵調味料		*粉末状植物性たん白			
*ココアパウダー		*粉あめ		*植物油脂			
*水あめ		*さとう		*ごま			
*植物油脂		*食塩		*しょうゆ			
*食塩		*酵母エキス		*さとう			
*カゼイン		*香辛料		*ぶどう糖			
*PH調整剤		<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)		*発酵調味料			
*香料		<---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・大豆・オレンジ・牛肉 ・ごま・桃・りんご・ゼラチン)		*チキンエキス			
*乳化剤		*キャベツ	22.00	*食塩			
<----- アレルギー -----> (乳)		*だいこん	25.00	*粉末がらスープ			
【牛乳】		*玉ねぎ	20.00	*魚介エキス			
*牛乳200	206.00	*にんじん	10.00	*酵母エキス			
<----- アレルギー -----> (乳)		*ブロッコリーダイスカット	5.50	*増粘剤(加工でん粉)			
【ポトフ】		*ぶなしめじ	5.50	*重曹			
*ベーコンスライス	11.00	*ブイヨン	0.34	*香料			
*豚ばら肉		<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン)		*カロチノイド色素			
*卵たん白		*天日塩	0.26	<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)			
*還元水あめ		*こしょう	0.08				
*食塩		*ホールコーン	5.50				
*大豆たん白		*とうもろこし					
*リン酸塩(Na)		*食塩					
*カゼインNa		*ローコンクチキン	2.20				
*調味料(アミノ酸)		<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)					
*酸化防止剤(ビタミンC)		*ワイン白	1.10				
*発色剤(亜硝酸Na、硝酸K)		*チキンコンソメ ベースタイプ	1.80				
*着色料(コチニール)		<----- アレルギー ----->					
*香辛料抽出物							
<----- アレルギー ----->							

アレルギー表

小学校・本献立

令和4年3月24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)	
【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
【黒はんぺんフライ】	
*黒はんぺんフライ	40.00
*いわし *でん粉 *粉末状植物性たん白 *液卵白 *魚肉すり身 *玉ねぎ *植物油脂 *さとう *しょうゆ *食塩 *おろししょうが *パン粉 *小麦粉 *乾燥卵白 *あおさ粉 *ぶどう糖 *アミノ酸 *リン酸塩 *乳化剤 *焼成Ca <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆)	
<---- コンタミネーション ---->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(えび・カニ)	
*キャノーラ油	4.00

献立名/食品名	可食量 (g)