

令和 4年 4月分

小学校 配合表

アレルギー表

小学校・本献立

令和4年4月7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)	
【ごま汁】	
*里芋乱切り	20.00
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*つきこんにやく	8.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*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)	
*にんじん	10.00
*長ねぎ	5.00
*ささがきごぼう	10.00
*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)	
*道産無添加味噌白	7.50
<----- アレルギー -----> (大豆)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*だしパック	5.00
*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 -----> (小麦・大豆・鶏肉・さば)	
【豚肉の美味だれ炒め】	
*豚ももスライス	40.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	20.00
*ピーマン	5.00
*もやし	10.00
*にんじん	5.00
*天日塩	0.10
*三温糖	2.10
*国産こめ油	0.50
*こしょう	0.05
*アップルソース	6.70
*りんご *酸化防止剤(ビタミンC) <----- アレルギー -----> (りんご)	
*おろししょうが	0.30
*おろしにんにく	0.20
*丸大豆しょうゆ	3.80
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	2.00
*豆板醤	0.02

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4月8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 *石灰	
*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 ---->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆)	
*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
<---- 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)	
【あじフライ】	
*あじフライ	40.00
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
*食用なたね油 *シリコーン	
【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)	
【代替飲み物】	
*麦茶	1.00
*大麦	
*豆乳	1.00
*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)	

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4月11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)	
【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	
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 ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(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	10.00
*もやし	30.00
*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)	
*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	2.00
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*清酒	1.70
【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	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)	
*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	
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- 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4年4月12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)	
【肉じゃが】	
*じゃがいも	60.00
*豚ももスライス	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	40.00
*おろししょうが	0.50
*にんじん	10.00
*しらたき	35.00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム	
*グリーンピース	3.00
*丸大豆しょうゆ	7.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*三温糖	2.00
*本みりん	2.00
*国産こめ油	0.30
*かつおエキス	2.00
<----- 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)	
【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 *でん粉	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- 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－表

小学校・本献立

令和4年4月13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－ -----> (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－ -----> (乳)	
【白菜と肉団子のスープ】	
*にんじん	6.00
*学とり肉団子	32.00
*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－ -----> (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	2.00
*じゃがいもでん粉 *コーンスターチ *増粘剤(CMC、増粘多糖類)	
*長ねぎ	5.00
*はくさい	32.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*乾燥パセリ	0.05
*天日塩	0.18
*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	1.80
*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－ -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.35
<----- アレルギ－ -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
*清酒	2.70
*スープストック(無塩)	3.15
<----- アレルギ－ -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
【クリスピーフライドチキン】	
*クリスピーチキン	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	

献立名／食品名	可食量 (g)
でん粉 糖類(ぶどう糖、さとう) 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－ -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*キャノーラ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	

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4月14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)	
【どさんこ汁】	
*豚ももスライス	22.50
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*にんじん	9.00
*じゃがいも	22.50
*だいこん	13.50
*玉ねぎ	9.00
*長ねぎ	5.00
*バター	0.90
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*道産無添加味噌白	7.50
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*ホールコーン	6.30
*とうもろこし *食塩	
*おろししょうが	0.90
*国産こめ油	0.18
*味パック	5.00
<----- アレルギー -----> (さば)	
【カボチャ挽肉フライ】	
*かぼちゃひき肉フライ40g	40.00
*かぼちゃ *豚肉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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) <---- コンタミネーション ----> (卵・乳・えび・カニ)	
*キャノーラ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	

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4年4月15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)	
【なかよしカレー】	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	35.00
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	20.00
*若鶏ももダイス	30.00
<----- 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
<----- アレルギー -----> (小麦)	
*チキンコンソメ	0.70
<----- 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
*給食用カレーフレーク	7.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
*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	3.50
*ばれいしよでん粉	
*デキストリン(タピオカでん粉)	
*果糖	
*カレー粉	
*かぼちゃ	
*植物性油脂加工食品	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	

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4月18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)	
【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
*しらたき	25.00
*こんにゃく粉 *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	16.50
*えのきたけ水煮	6.60
*国産しいたけ水煮スライス	6.60
*しいたけ *クエン酸 *ビタミンC	
*かつおエキス	3.30
<---- 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)	
【えびしゅうまい(2個)】	
*無添加えびしゅうまい	36.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*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4月19日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【スライSPAN】	
*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)	
【ABCスープ】	
*玉ねぎ	25.00
*にんじん	10.00
*アルファベットマカロニ	5.00
*デュラム小麦のセモリナ <----- アレルギー -----> (小麦)	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	10.00
*乾燥パセリ	0.10
*ぶなしめじ	5.00
*オリーブ油	0.18
*天日塩	0.04
*こしょう	0.09
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ホールコーン	4.50
*とうもろこし *食塩	
*おろししょうが	0.18
*おろしにんにく	0.14
*ローコンクチキン	2.70
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*チキンコンソメ ベースタイプ	2.70
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
【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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
【チルドチョコ】	
*チルドチョコ	15.00
*食用油脂 (植物油脂、加工油脂) *さとう *カカオマス *ココアパウダー *ぶどう糖 *全粉乳 *大豆粉 *食塩 *炭酸カルシウム *乳化剤 *香料 <----- アレルギー -----> (乳・大豆) <----- コンタミネーション -----> (小麦・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4年4月20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)	
【お祝いしらたま汁】	
*煮込みもち紅	11.00
*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 *紅麴色素	
*煮込みもち	20.00
*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	
*ささがきごぼう	7.20
*にんじん	7.20
*だいこん	4.50
*長ねぎ	4.50
*桜かまぼこスライス	4.50
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 ----> (乳・えび・カニ)	
*若鶏ももスライス	9.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*天日塩	0.09
*かつおエキス	2.70
<---- 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)	
*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	3.60
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【焼き印入り厚焼き玉子】	
*焼き印入り厚焼き玉子	50.00
*鶏卵 *かつおだし *さとう *食酢	

献立名/食品名	可食量 (g)
*でん粉 *加工でん粉 *食塩 *しょうゆ *酵母エキス *植物油 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆)	
【お祝いいちごゼリー】	
*お祝いいちごゼリー2022	40.00
*いちご *いちご果汁(濃縮還元) *さとう *さとう・ぶどう糖果糖液糖 *ぶどう糖 *植物油脂 *豆乳 *水あめ *大豆粉 *乳酸Ca *ゲル化剤(増粘多糖類) *酸味料 *ビタミンC *紅麴色素 *乳化剤 *香料 *安定剤(増粘多糖類) *PH調整剤 *ピロリン酸第二鉄 <----- アレルギー -----> (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4月21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)	
【塩ラーメン】	
*北京塩ラーメンスープ	14.00
*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)	
*もやし	35.00
*長ねぎ	15.00
*きざみチャーシュー	10.00
*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) 酸味料 保存料(安息香酸Na)	

献立名/食品名	可食量 (g)
甘味料(甘草) *さとう(上白糖) *グルコース(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)	
*ホールコーン	8.00
*とうもろこし *食塩	
*にんじん	10.00
*おろししょうが	0.30
*こしょう	0.10
*なると	5.00
*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)	
*おろしにんにく	0.50
*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)	
【野菜コロッケ】	
*ポテトコロッケ野菜	40.00
*じゃがいも *豚肉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ *とうもろこし *にんじん *グリピース *脱脂粉乳 *植物油脂 *醤油 *三温糖 *食塩 *みりん *酒 *こしょう *小麦粉 *生パン粉 *白ゴマ <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・ごま・豚肉) <---- 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・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
*食用なたね油 *シリコーン	
【チーズワッフル】	
*チーズワッフルCa	40.00
*卵白 *さとう *小麦粉 *チーズ *鶏卵 *植物油脂 *脱脂粉乳 *卵殻カルシウム *乳化剤	

献立名/食品名	可食量 (g)
*香料 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和4年4月22日(金)

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)	
【じゃが芋のそぼろ煮】	
*じゃがいも	65.00
*おろししょうが	0.50
*でん粉	1.00
*三温糖	2.00
*冷凍絹厚揚げミニ	15.00
*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)	
*玉ねぎ	45.00
*にんじん	10.00
*グリーンピース	5.00
*若鶏むね挽肉	30.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*国産こめ油	0.20
*かつおエキス	3.00
<---- 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)	
*丸大豆しょうゆ	6.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【いわしのゆずすだちおろし煮】	
*いわしゆずすだちおろし煮	40.00
*いわし(魚卵残存の場合有) *大根おろし *醤油 *砂糖 *みりん *ゆず果汁 *すだち果汁 *米でん粉 *食塩 <----- 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4年4月25日(月)

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
<----- アレルギー -----> (乳)	
【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)	
【コーンシチュー】	
*ベーコンスライス	5.40
*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)	
*ホールコーン	29.70
*とうもろこし *食塩	
*にんじん	13.50
*スイートコーン缶詰クリーム	19.80
*とうもろこし *食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*じゃがいも	30.10
*枝豆	4.50
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*玉ねぎ	22.50
*調理用牛乳	41.40
<----- アレルギー -----> (乳)	
*コーンクリーム	7.74
*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 *ポーケエキスパウダー *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 ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・乳・大豆・豚肉・鶏肉)	
*国産こめ油	0.18
*チキンコンソメ ベースタイプ	0.72
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
【チキンロイヤルカツ】	
*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 *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 *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酸化防止剤(V.C) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・りんご)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和4年4月26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	48.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*キャベツ	54.00
*冷凍絹厚揚げ	24.00
*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	1.80
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	6.00
*ピーマン	12.00
*赤味噌	4.80
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*道産無添加味噌白	4.56
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*おろししょうが	0.60
*おろしにんにく	0.60
*国産こめ油	0.36
*テンメンジャン	2.16
<----- アレルギー -----> (大豆)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*丸大豆しょうゆ	1.20
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	2.40
*豆板醤	0.12
【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 ---->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(えび)	
*キャノーラ油	3.20
*食用なたね油 *シリコーン	

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4月27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)	
【カレーポトフ】	
*ベーコンスライス	9.90
*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1cm	13.50
*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	19.80
*だいこん	22.50
*玉ねぎ	18.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*にんじん	9.00
*ブロッコリー	5.00
*ぶなしめじ	5.00
*ブイヨン	0.31
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン)	
*天日塩	0.23
*こしょう	0.07
*ホールコーン	5.00
*とうもろこし *食塩	
*ローコンクチキン	2.00
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*ワイン白	1.00
*チキンコンソメ ベースタイプ	1.60
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
*カレー粉	0.15
【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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*キャノーラ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【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 *酸味料 <----- アレルギー -----> (りんご) <----- コンタミネーション -----> (小麦・乳・大豆・落花生・オレンジ・ごま・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4月28日(木)

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)】		<---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・えび・カニ)		*りんご果汁			
*ごはん70	70.00	*白しょうゆ	2.00	*粉末調味料(でん粉、粉末水あめ、 発酵調味料)			
*学校給食用強化米	0.21	*食塩		*醸造酢			
【牛乳】		*脱脂加工大豆		*チキンオイル			
*牛乳200	206.00	*小麦		*食塩			
<----- アレルギー -----> (乳)		*ぶどう糖		*たん白加水分解物			
【いもだんご汁】		*アルコール		*チキンエキス			
*いももち	27.00	*調味料(アミノ酸)		*南乳(豆腐発酵調味料)			
*じゃがいも		*酸味料		*酵母エキス			
*じゃがいもでん粉		<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)		*粉末植物油脂			
*さとう		*丸大豆しょうゆ	4.00	*増粘剤(加工でん粉、キサンタン)			
*食塩		<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)		*酒精			
*加工でん粉		*かつおエキス	3.00	*カラメル色素			
*油揚げ冷凍(カット)	4.50	<---- 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)		*結晶セルロース			
*大豆		【手作りやきとり丼】		*調味料(アミノ酸等)			
*なたね油		*玉ねぎ	40.00	*香料			
*凝固剤		*天日塩	0.01	<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・りんご)			
*消泡剤(加工助剤)		*国産こめ油	0.20	【ねりからし】			
<----- アレルギー -----> (大豆)		*こしょう	0.05	*ねりからし	2.00		
*にんじん	4.50	*道内産豚肩肉	50.00	*からし			
*長ねぎ	9.00	<----- アレルギー -----> (豚肉)		*食塩			
*ささがきごぼう	4.50	*丸大豆しょうゆ	0.50	*酸味料			
*若鶏ももスライス	13.50	<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)		*酒精			
<----- アレルギー -----> (鶏肉)		*清酒	0.50	*着色料(ウコン)			
*なると	4.50	*炭火焼き鳥のタレ	10.00	*増粘多糖類			
*魚肉		*しょうゆ		*ビタミンC			
*食塩		*果糖ぶどう糖液糖					
*さとう		*さとう					
*発酵調味液		*発酵調味料					
*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							