

令和 4年 5月分

小学校 配合表

アレルギー表

小学校・本献立

令和4年5月2日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【竹の子ごはん】	
*ごはん70	70.00
*筍ごはんの素	24.00
*たけのこ *しょうゆ *鶏肉 *油揚げ *食塩 *醸造調味料 *食用植物油脂 *さとう *かつお節エキス *たん白加水分解物 *酵母エキス *昆布エキス *ポークエキス 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・豚肉・鶏肉)	
【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 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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
〈----- 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 ----〉 (乳・えび・カニ)	
*天日塩	0.45
*だし昆布パック	2.80
〈---- コンタミネーション ----〉 (さば)	
*だしパック	3.80

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*国産しいたけ水煮スライス	6.30
*しいたけ *クエン酸 *ビタミンC	
*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)	
【若鶏のごま照り焼き】	
*鶏ごま照り焼き	50.00
*鶏肉 *パン粉 *粉末状植物性たん白 *植物油脂 *ごま *しょうゆ *さとう *ぶどう糖 *発酵調味料	

献立名/食品名	可食量 (g)
*チキンエキス *食塩 *粉末がらスープ *魚介エキス *酵母エキス *増粘剤(加工でん粉) *重曹 *香料 *カロチノイド色素 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆・ごま・豚肉・鶏肉)	
【柏餅】	
*ミニ柏餅(葉なし)	30.00
*上新粉 *砂糖 *小豆 *麦芽糖 *還元水あめ *食塩 *酵素 〈---- コンタミネーション ----〉 (小麦・乳・大豆・ごま・クルミ)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和4年5月6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)	
【なめこ汁】	
*絹ごし豆腐	30.00
*大豆 *ニガリ <----- アレルギー -----> (大豆)	
*道産無添加味噌白	11.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*油揚げ	7.00
*大豆 *ニガリ *油 <----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (ごま)	
*長ねぎ	10.00
*乾燥わかめ	0.30
*湯通し塩蔵わかめ <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*なめこ水煮	20.00
*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)	
【大豆の磯煮】	
*水煮大豆 冷凍	13.00

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*つきこんにやく	20.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*三温糖	1.20
*にんじん	11.00
*乾燥ひじき	0.65
<---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*豚ももスライス	26.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*国産こめ油	0.40
*本みりん	1.30
*さやいんげん	6.50
*丸大豆しょうゆ	2.80
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	0.65
【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)	

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5月9日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【スライパン】	
*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)	
【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
*水煮大豆 冷凍	8.00

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- 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 *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)	
*オリーブ油	0.20
【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
*食用なたね油 *シリコーン	
【チルドチョコ】	
*チルドチョコ	15.00
*食用油脂 (植物油、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5月10日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*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
*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
<----- アレルギー -----> (さば)	
【にしんの照り煮】	

献立名/食品名	可食量 (g)
*にしん照り煮	40.00
*にしん *さとう *しょうゆ *みりん *レモン果汁 *かつお節 *米でん粉 <----- 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5月11日(水)

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)	
【春野菜のシチュー】	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	27.00
*アスパラ カット	9.00
*キャベツ	9.00
*グリーンピース	2.70
*玉ねぎ	18.00
*にんじん	7.20
*スイートコーン缶詰クリーム	9.00
*とうもろこし	
*食塩	
*若鶏ももダイス	22.50
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*調理用牛乳	31.50
<----- アレルギー -----> (乳)	
*バター	1.35
*生乳	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (乳)	
*こしょう	0.07
*北海道産フレッシュクリームF	4.50
*クリーム	
<----- アレルギー -----> (乳)	
*北海道産コーン	4.50
*コーンクリーム	7.20

献立名/食品名	可食量 (g)
*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(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	2.70
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉)	
*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	1.50
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
*ベシヤメルソース	2.70

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆)	
【チキンピカタ】	
*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	
*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)	

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5月12日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*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)	
【厚揚げと大根のオイスターソース煮】	
*冷凍絹厚揚げミニ	44.00
*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)	
*だいこん	55.00
*にんじん	27.00
*豚ももスライス	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*うずら卵水煮	16.00
*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)	
*チンゲンサイ	5.00
*国産こめ油	1.10
*おろししょうが	0.45
*おろしにんにく	0.45
*さとう	1.10
*オイスターソース	1.65
*丸大豆しょうゆ	4.40
<----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆)	
*本みりん	1.10
*ごま油	0.67
<----- アレルギー -----> (ごま)	
【つまみ揚げチリソース和え(2個)】	
*つまみ揚げチリソース和え	66.00
*魚肉すり身(たら) *玉ねぎ *トマトケチャップ *植物油脂(大豆、なたね、ごま) *オキアミ *卵 *でん粉 *さとう *食塩 *醸造酢 *合成清酒 *にんにく *しょうが *トウバンジャン *中華だし *長ねぎ *加工でん粉 *調味料(アミノ酸等) *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉)	

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5月13日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*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)	
【ガタタンスープ】	
*国産ふちとうふ	27.00
*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)	
*むきえび2L	4.00
<----- アレルギー -----> (えび)	
*豚ももスライス	13.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*焼きちくわ	4.00
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*キャベツ	18.00
*にんじん	9.00
*長ねぎ	4.00
*殺菌液卵 冷凍	9.00
<----- アレルギー -----> (卵)	
*ごま油	0.40
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*おろししょうが	0.30
*でん粉	2.70
*天日塩	0.20
*こしょう	0.02
*おろしにんにく	0.30
*丸大豆しょうゆ	2.80
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*鶏ガラスープ	2.00
*ガラスープ 鶏骨 まる鶏 長ネギ 玉ねぎ にんじん <----- アレルギー -----> (鶏肉)	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- コンタミネーション -----> (小麦・卵・乳・大豆・えび・カニ・落花生・いか・オレンジ・牛肉・ごま・豚肉・クルミ・鮭・さば・桃・りんご・ゼラチン・アーモンド)	
*シヤンタン	1.30
*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)	
【チンジャオロース】	
*豚細切もも	40.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*にんじん	5.00
*ピーマン	10.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*香味食用油 *しょうが *にんにく *チキンエキス *魚醤 *老酒 *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)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和4年5月16日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【さぶらぎごはん】	
*ごはん70	70.00
*蒸し大豆 北海道産	10.00
<----- アレルギー -----> (大豆) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・桃・りんご・ゼラチン)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【七色汁】	
*にんじん	15.00
*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)	
*かぼちやもち	25.00
*かぼちゃ *じゃがいも *じゃがいもでん粉 *さとう *食塩 *加工でん粉	
*ほうれん草 冷凍	5.00
*里芋乱切り	20.00
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*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)	
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.00
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
*道産無添加味噌白	9.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*味パック	6.00
<----- アレルギー -----> (さば)	
【津ぎょうざ】	
*中華ラビオリ	50.00
*キャベツ *玉ねぎ *しょうが *にんにく *豚肉 *鶏肉 *豚脂 *粒状植物性たん白 *しょうゆ *でん粉 *さとう *魚介エキス *豚骨エキス *香辛料 *食塩 *皮 小麦粉 水あめ 食塩 植物油脂 粉末状植物性たん白 *乳化剤 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*キャノーラ油	2.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【みかんゼリー】	
*国産温州みかんゼリー	40.00
*ぶどう糖 *水あめ *果糖 *砂糖 *濃縮みかん果汁 *難消化性デキストリン *ゲル化剤 *酸味料 *香料 *クエン酸鉄Na <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳)	
【ごましお】	
*ごましお	1.00
*食塩 *黒ゴマ *でん粉 *調味料(アミノ酸等) <----- アレルギー -----> (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5月17日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【バーガーパン】	
*バーガーパン70	70.00
*小麦粉 *生イースト *さとう *食塩 *脱脂粉乳 *液卵 *無塩マーガリン(大豆含む) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳・大豆)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
【コーンポタージュ(野菜入り)】	
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	8.00
*北海道産コーン	10.00
*ベーコンスライス	5.00
*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	75.00
〈----- アレルギー -----〉	

献立名/食品名	可食量 (g)
(乳)	
*まるごとピューレコーン	30.00
*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	0.10
*こしょう	0.10
*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)	
*コーンクリーム	15.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*スープストック(無塩)	3.00
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
*ベシヤメルソース	2.00
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆)	
【テリヤキハンバーグ】	
*新あみ焼ハンバーグ(テリヤキ)	45.00
*鶏肉 *たまねぎ *ペースト状植物性たん白 *パン粉 *豚脂 *粒状植物性たん白 *マーガリン *しょうゆ *牛肉エキス *食塩 *ウスターソース *トマトケチャップ *しょうが *砂糖 *香辛料 *ぶどう糖 *乾燥卵白 *調味料(アミノ酸)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*着色料(ココア) *カラメル色素 *水あめ *清酒 *牛肉エキス *チキンエキス *増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・りんご)	

アレルギー表

小学校・本献立
令和4年5月18日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*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)	
【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	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

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉)	
*スープストック (無塩)	1.80
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
【回鍋肉】	
*豚ももスライス	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*たけのこ短冊水煮	8.00
*もうそうたけのこ *酸化防止剤 (ビタミンC) *pH調整剤	
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	8.00
*キャベツ	10.00
*冷凍絹厚揚げ	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)	
*美味中華回鍋肉ソース	5.00
*しょうゆ *トウチ *さとう *水あめ *トウチ醬 *食用植物油脂 *豆板醬 *発酵調味料 *テンメンジャン *香味食用油 *たん白加水分解物	

献立名/食品名	可食量 (g)
*味噌 *香辛料 *調味料 (アミノ酸等) *カラメル色素 *増粘剤 (加工でん粉、キサンタンガム) *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 *カラメルI *ヒドロキシプロピル化リン酸架橋でん粉 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま)	
*国産こめ油	0.30

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5月19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)	
【山菜うどん】	
*山菜ミックス	8.00
*わらび *ふき *細竹 *えのきたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤 *乳酸カルシウム	
*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)	
*焼きちくわ	5.00
*魚肉 *植物たん白	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*にんじん	10.00
*長ねぎ	5.00
*ロイヤル椎茸スライスSカット	0.50
*カツオ中厚削りパック	1.50
〈---- コンタミネーション ----〉 (さば)	
*だし昆布パック	1.00
〈---- コンタミネーション ----〉 (さば)	
*丸大豆しょうゆ	3.50
〈----- 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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
【春巻き(ピザポテト)】	
*パリッと春巻きピザポテト	50.00
*玉ねぎ *にんじん *トマトペースト *粒状植物性たん白 *植物油脂 *乾燥マッシュポテト *でん粉 *小麦粉 *ショートニング *チーズフード *さとう *コンソメパウダー *食塩 *にんにくペースト *香辛料 *皮 粉あめ *ソルビトール *乳化剤 *増粘剤(キサンタンガム) 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳・大豆・鶏肉)	
*キャノーラ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン	
【シュークリーム(いちご)】	
*シュークリーム いちご	22.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*乳等を主要原料とする食品 *カスタードクリーム *全卵 *いちごジャム *ファットスプレッド *小麦粉 *砂糖 *加工でんぶん *糊料(増粘多糖類) *乳化剤 *調味料(無機塩) *香料 *グリシン *酸味料 *着色料(紅麹、カロチノイド) *膨張剤 *ピロリン酸第二鉄 *リン酸Ca 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・卵・乳・大豆・りんご・ゼラチン)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和4年5月20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	35.00
*玉ねぎ	30.00
*にんじん	20.00
*調理用牛乳	23.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*若鶏むねスライス	23.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*国産ごめ油	0.20
*ディナーカレーフレーク	7.00
<----- 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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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
<----- 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
*りんご	
*酸化防止剤(ビタミンC)	
<----- 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)	
*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
<----- 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
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
【洋なし缶】	
*洋なし缶	60.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	

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5月23日(月)

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)	
【豚肉と野菜のトマト煮】	
*豚ももスライス	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*玉ねぎ	32.00
*にんじん	10.00
*ダイストマトイタリア	5.00
*トマト *トマトピューレ *クエン酸	
*じゃがいも	20.00
*さとう	0.20
*枝豆	5.00
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*ブロッコリーダイスカット	5.00
*オリーブ油	0.20
*バター	1.00
*生乳 *食塩 <----- アレルギー -----> (乳)	
*こしょう	0.05
*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 ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(乳)	
*ウスターソース	0.50
<---- 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 *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	0.50
*デミグラスソースフレーク	3.00
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*トマトケチャップ	3.00
*トマトピューレ	4.00
<---- 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	4.00
<----- 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	8.00
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・牛肉・鶏肉・バナナ・りんご)	
*ローコンクチキン	3.00
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
【アンサンブルエッグ】	
*アンサンブルエッグ40g	40.00
*鶏卵 *フライドポテト(ばれいしょ) *玉ねぎ *プロセスチーズ *ベーコン *牛乳 *さとう *でん粉 *植物油(ひまわり) *食酢 *食塩 *酵母エキス *乳化剤 *卵殻カルシウム *香辛料抽出物 <----- アレルギー -----> (卵・乳・豚肉)	

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5月24日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*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)	
【根菜のコロコロ煮】	
*若鶏ももダイス	30.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*にんじん	15.00
*乱切ごぼう	20.00
*だいこん	25.00
*れんこん水煮 イチョウ	10.00
*れんこん *酸化防止剤(ビタミンC)	
*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	
*こんにやく	25.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*水煮大豆 冷凍	3.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*枝豆	5.00
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*さとう	2.50
*なると	5.00
*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)	
*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)	
*丸大豆しょうゆ	6.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん	1.00
*清酒	1.00
【ちくわ磯辺揚げ】	
*ちくわ磯辺揚げ	30.00
*魚肉すり身(たら) *魚肉すり身(ぐち) *でん粉 *食塩 *発酵調味料 *さとう *植物油 *調味料(アミノ酸等) *キシロース *小麦粉 *膨張剤 *着色料(V. B2、カロチン) *アオサ *揚げ油(大豆油) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*キャノーラ油	3.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*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5月25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
<----- アレルギー -----> (乳)	
【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 *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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-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
*生乳 <----- アレルギー -----> (乳)	
*こしょう	0.03
*乾燥パセリ	0.03
【ごぼうメンチカツ】	
*国産ごぼうミンチカツ	40.00
*ごぼう	

献立名/食品名	可食量 (g)
*鶏肉 *たまねぎ *パン粉 *豚肉 *にんじん *でん粉 *食物繊維 *調味料 しょうゆ 砂糖 酵母エキス 香辛料 *バター 大豆粉 植物油 加工でん粉 増粘多糖類 *パン粉 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉)	
*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)

アレルギー表

小学校・本献立

令和4年5月26日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*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)	
【鶏白湯鍋】	
*若鶏ももダイス	25.00
<----- 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	25.00
*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)	
*いら	5.00
*にんじん	7.00
*長ねぎ	10.00
*はくさい	28.00
*鶏白湯スープの素	10.00
*チキンバイタン *食塩 *チキンエキス *鶏脂 *なたね油 *さとう *アミノ酸液 *乳たん白 *おろしにんにく *醸造酢 *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(キサンタンガム) *乳化剤(大豆由来) <----- アレルギー -----> (卵・乳・大豆・鶏肉)	
*清酒	3.00
【いわしの梅煮】	
*いわしの梅煮	32.00
*いわし *さとう *水あめ	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	

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5月27日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*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)	
【わかめの味噌汁】	
*乾燥わかめ	0.50
*湯通し塩蔵わかめ <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*国産ふちとうふ	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)	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	30.00
*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)	
*にんじん	13.00
*長ねぎ	8.00
*味パック	5.00
<----- アレルギー -----> (さば)	
*道産無添加味噌白	8.00

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
【豚肉の生姜炒め】	
*豚ももスライス	60.00
<----- 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

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5月30日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【ごはん】	
*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)	
【相性汁】	
*若鶏ももダイス	10.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*じゃがいも	20.00
*だいこん	20.00
*にんじん	8.00
*乾燥ごぼう(ささがき)	1.20
*乾燥ごぼう	
*ブドウ糖	
*キャベツ	15.00
*絹ごし豆腐	20.00
*大豆	
*ニガリ	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*長ねぎ	8.00
*えのきたけ水煮	5.00
*道産無添加味噌白	7.50
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*だしパック	6.00
*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 ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆・鶏肉・さば)	
*調理用牛乳	8.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【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
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- 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5月31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)
【りんごパン】		(卵・乳・大豆・豚肉)					
*コッペパン71	71.00	*にんじん	10.00	*でん粉			
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳)		*北海道産コーン	5.00	*粉末状植物性たん白			
*ドライアップル	10.00	*もやし	30.00	*粒状植物性たん白			
*りんご		*玉ねぎ	15.00	*豚脂			
*さとう		*乾燥パセリ	0.10	*食塩			
*酸味料 (クエン酸)		*コンソメ	2.50	*たん白自己消化物			
*酸化防止剤 (ビタミンC)		*食塩		*植物油脂			
<----- アレルギー -----> (りんご)		*デキストリン		*香辛料			
【牛乳】		*ぶどう糖		*調味料 (アミノ酸)			
*牛乳200	206.00	*麦芽糖		*カラメル色素			
<----- アレルギー -----> (乳)		*食用植物油脂		*ピロリン酸第二鉄			
【野菜スープ】		*粉末しょうゆ		*トマトケチャップ			
*いももち	45.00	*さとう		*さとう			
*じゃがいも		*野菜パウダー		*醸造酢			
*じゃがいもでん粉		*チキンエキスパウダー		*しょうゆ			
*さとう		*チキンパウダー		*しょうが			
*食塩		*香辛料		*たん白加水分解物			
*加工でん粉		*ポークエキスパウダー		*増粘剤 (加工でん粉)			
*ベーコンスライス	7.00	*酵母エキス		*カロチノイド色素			
*豚ばら肉		*調味料 (アミノ酸等)		*揚げ油 (パーム油)			
*卵たん白		*カラメル色素		<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉・りんご)			
*還元水あめ		*酸味料					
*食塩		<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉)					
*大豆たん白		*天日塩	0.50				
*リン酸塩 (Na)		*ローコンクチキン	2.00				
*カゼインNa		<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)					
*調味料 (アミノ酸)		*こしょう	0.10				
*酸化防止剤 (ビタミンC)		【ビッグ肉団子ケチャップ味 (2個)】					
*発色剤 (亜硝酸Na、硝酸K)		*ビッグ肉団子・ケチャップ味	60.00	*鶏肉			
*着色料 (コチニール)		*豚肉		*玉ねぎ			
*香辛料抽出物		*玉ねぎ		*パン粉			
<----- アレルギー ----->							