

令和 6年 5月分

小学校 配合表

アレルギー表

小学校・本献立

令和6年5月1日(水)

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)	
【洋風すいとん】	
*ひとつちいもち(プレーン)	20.00
*じゃがいも *小麦粉 *酢酸デンプン *トレハロース *植物油脂 *食塩 <----- アレルギー -----> (小麦)	
*ひとつちいもち(南瓜)	20.00
*じゃがいも *かぼちゃ *小麦粉 *酢酸デンプン *食塩 *トレハロース *植物油脂 <----- アレルギー -----> (小麦)	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*若鶏むねスライス	15.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*玉ねぎ	25.00
*にんじん	15.00
*枝豆	5.00
*えだまめ *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*ぶなしめじ	6.00
*ホールコーン	15.00
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*調理用牛乳	46.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*とろけるクリームシチューフレーク	9.00
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・豚肉)	
*スープストック(無塩)	1.30
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
*国産こめ油	0.20
*天日塩	0.10
*チキンコンソメ	1.50
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
【真鱈のスパイス揚げ】	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 -----> (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 <---- コンタミネーション ----> (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6年5月2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)	
【山菜の味噌汁】	
*山菜ミックス	10.00
*わらび *ぜんまい *細竹 *えのきたけ *酸化防止剤(ビタミンC) *pH調整剤	
*じゃがいも	10.00
*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)	
*だいこん	20.00
*にんじん	10.00
*長ねぎ	5.00
*道産無添加味噌白	10.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*国産ふちとうふ	10.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*かつおエキス	2.50
<---- 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)	
*乾燥ごぼう(ささがき)	0.80
*乾燥ごぼう *ブドウ糖	
【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)	
【かつおふりかけ】	
*かつおふりかけ	2.50
*白ごま *かつお削り節 *砂糖 *小麦胚芽 *でん粉 *乳清Ca *食塩 *しょうゆ *ひじき粉末 *のり *乳糖	

献立名/食品名	可食量 (g)
*かつお粉末 *発酵調味料 *酵母エキス *デキストリン *グルコン酸亜鉛 *ピロリン酸鉄 *着色料(クチナシ) <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・ごま)	
【かしわもち】	
*かしわ餅(葉なし)2ヶ入り	20.00
*つぶあん *上新粉 *砂糖 *もち粉 *でん粉 *酵素	
【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)

アレルギー表

小学校・本献立
令和6年5月7日(火)

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)	
【鶏肉のトマト煮】	
*若鶏ももダイス	65.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*冷凍ぶなしめじ	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
*ミニブロッコリー	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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*さとう *チキンブイヨンパウダー *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・えび・オレンジ・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・さば・桃・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)	
*トマトピューレー	13.00
<---- 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)	
*ワイン赤	1.30
*チキンコンソメ	0.65
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	

献立名/食品名	可食量 (g)
【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(菜種) *食酢 *食塩 *ワインタイプ醸造調味料 *ブイヨン *酵母エキス *こしょう <----- アレルギー -----> (卵・鶏肉)	

献立名/食品名	可食量 (g)

アレルギー表

小学校・本献立

令和6年5月8日(水)

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)	
【きのこ入り中華スープ】	
*冷凍ぶなしめじ	10.00
*でん粉	1.00
*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)	
*ごま いり	0.50
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*にんじん	5.00
*長ねぎ	5.00
*えのきたけ水煮	10.00
*天日塩	0.05
*こしょう	0.05
*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	
*若鶏むねスライス	10.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*清湯スープ	2.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*中華調味料・液体	10.00
*食塩 *畜肉エキス *さとう *動物油脂 *植物油脂 *魚介エキス *野菜(ねぎ・玉ねぎ・にんにく・生姜) *香辛料 *しょうゆ *調味料(アミノ酸等) *増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・カニ・ごま・豚肉・鶏肉)	
【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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 *酵母エキス加工品 *醸造酢 *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) *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)	
【小魚アーモンド】	
*小魚アーモンド	5.00
*アーモンド *カタクチイワシ *さとう *でん粉分解物 *ごま *食塩 <----- アレルギー -----> (ごま・アーモンド) <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ・クルミ・カシューナッツ)	

献立名/食品名	可食量 (g)

アレルギー表

小学校・本献立

令和6年5月9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(タピオカでん粉) *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)	
【肉うどん】	
*さとう	1.00
*油揚げ	6.00
*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	6.00
*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	
*えのきたけ水煮	4.00
*豚ももスライス	20.00
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	
*かまぼこ短冊	6.00
*魚肉 *でん粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*植物油 *食塩 *発酵調味液 *さとう *卵白 *大豆たん白 *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) 〈---- コンタミネーション ----〉 (えび・カニ)	
*国産しいたけ水煮スライス	6.00
*しいたけ *クエン酸 *ビタミンC	
*かつおエキス	6.50
〈---- 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)	
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*丸大豆しょうゆ	5.00
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
*本みりん	2.60
*国産こめ油	0.10
【しらす入りかき揚げ】	
*国産しらす入りかき揚げ50	50.00
*小麦粉 *玉ねぎ *揚げ油(パーム油) *にんじん *しらす *食塩 *ごぼう *しゅんぎく *粉末状植物性たん白 *亜鉛含有酵母 *調味料(アミノ酸等) *ベーキングパウダー *カロチノイド色素 *ピロリン酸鉄 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆) 〈---- コンタミネーション ----〉 (えび・カニ)	
*キャノーラ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン 〈---- コンタミネーション ----〉 (大豆・ごま)	
【レアチーズケーキバナナ味】	
*チーズ屋さんのレアチーズケーキ バナナ	40.00
*クリームチーズ *植物油脂 *糖類(ぶどう糖果糖液糖、水あめ) *バナナピューレ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*加糖練乳 *難消化性デキストリン *ゼラチン *乳化剤 *安定剤(増粘多糖類) *香料 *カロチノイド色素 〈----- アレルギー -----〉 (乳・バナナ・ゼラチン)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和6年5月10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)	
【つみれ汁】	
*油揚げ冷凍(カット)	10.00
*大豆 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤(加工助剤) <----- アレルギー -----> (大豆)	
*鶏ごぼうすり身ボール	40.00
*魚肉 *豚脂 *大豆たん白 *鶏挽肉 *ごぼう *にんじん *玉ねぎ *卵 *しょうが *ワイン *食塩 *さとう *みりん *しょうゆ *酒 *加工でん粉 *調味料(アミノ酸等) <----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・豚肉・鶏肉)	
*つきこんにやく	10.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム	
*国産ふちとうふ	20.00
*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)	
*だいこん	20.00
*にんじん	10.00
*長ねぎ	5.00
*赤味噌	2.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*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 ・豚肉・鶏肉・鮭・さば・ゼラチン)	
*道産無添加味噌白	10.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
【大豆の磯煮】	
*水煮大豆 冷凍	13.00
<----- 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 ---->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(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
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*丸大豆しょうゆ	2.80
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*清酒	0.65

献立名/食品名	可食量 (g)

アレルギー表

小学校・本献立

令和6年5月13日(月)

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)	
【コーンポタージュ】	
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	8.00
*ホールコーン	10.00
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*調理用牛乳	75.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
*純生クリーム47%	5.00
*生乳 <----- アレルギー -----> (乳)	
*コーンペースト	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
*スイートコーンパウダー *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食用精製加工油脂 *デキストリン *粉末植物油 *チキンエキスパウダー *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 *魚醤パウダー *はくさいエキスパウダー *香辛料 *増粘剤(グアーガム) *香料 <----- アレルギー -----> (小麦・乳・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)	
【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 貝殻焼成カルシウム <----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆)	

献立名/食品名	可食量 (g)
<---- 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
*食用なたね油 *シリコーン <---- コンタミネーション ----> (大豆・ごま)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和6年5月14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)	
【大根と油揚げの味噌汁】	
*だいこん	30.00
*油揚げ冷凍(カット)	7.00
*大豆 *なたね油 *凝固剤 *消泡剤(加工助剤) <----- アレルギー -----> (大豆)	
*国産ふちとうふ	20.00
*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)	
*長ねぎ	10.00
*味パック	5.00
<----- アレルギー -----> (さば)	
*道産無添加味噌白	8.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
【手作りやきとり丼】	
*玉ねぎ	40.00
*天日塩	0.01

献立名／食品名	可食量 (g)
*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) *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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩 *酸味料 *酒精 *着色料(ウコン) *増粘多糖類 *ビタミンC	

献立名／食品名	可食量 (g)

アレルギー表

小学校・本献立

令和6年5月15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)	
【野菜とウインナーのスープ】	
*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)	
*はくさい	23.00
*にんじん	6.00
*ミニブロッコリー	6.60
*荒挽ミニカクテルウインナー	37.00
*鶏肉 *豚脂 *でん粉 *発酵調味料 *粉あめ *さとう *食塩 *酵母エキス	

献立名/食品名	可食量 (g)
*香辛料 <----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (小麦・卵・乳・大豆・牛肉・ごま・桃・りんご)	
*玉ねぎ	17.00
*乾燥パセリ	0.10
*こしょう	0.10
*乾燥わかめ	0.60
*湯通し塩蔵わかめ <---- コンタミネーション ----> (えび・カニ)	
*ローコンクチキン	2.30
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*コンソメ	1.80
*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)	
【リヨネーズポテト】	

献立名/食品名	可食量 (g)
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	63.00
*玉ねぎ	27.00
*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)	
*無塩バター	2.70
<----- アレルギー -----> (乳)	
*天日塩	0.27
*乾燥パセリ	0.04
*粒こしょう	0.03
*ブラックペッパー	
【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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*着色料 <----- アレルギー -----> (りんご) <---- 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6年5月16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)	
【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
【にしんの照り煮】	
*にしん照り煮	40.00
*にしん (魚卵が残存している場合あり) *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6年5月17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)
【竹の子ごはん(少なめ)】		*油揚げ冷凍(カット)	5.00	<----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・豚肉)			
*ごはん70	70.00	*大豆		*キャノーラ油	4.00		
*筍ごはんの素	24.00	*なたね油		*食用なたね油			
*たけのこ		*凝固剤		*シリコン			
*しょうゆ		*消泡剤(加工助剤)		<---- コンタミネーション ----> (大豆・ごま)			
*鶏肉		<----- アレルギー -----> (大豆)		【減塩ソース】			
*油揚げ		*えのきたけ水煮	15.00	*減塩ソース	5.00		
*食塩		*長ねぎ	5.00	*糖類			
*醸造調味料		*かつおエキス	3.00	上白糖			
*食用植物油脂		<---- 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)		ぶどう糖果糖液糖			
*さとう		*丸大豆しょうゆ	6.00	*野菜			
*かつお節エキス		<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)		トマトペースト			
*たん白加水分解物		*天日塩	0.50	玉ねぎ			
*酵母エキス		*でん粉	1.50	にんじん			
*昆布エキス		【豚ヒレカツ】		*醸造酢			
*ポークエキス		*豚ヒレカツ	40.00	*とうもろこしでん粉			
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉・鶏肉)		*豚ヒレ肉		*食塩			
【牛乳】		*粉末状植物性たん白		*アミノ酸液			
*牛乳200	206.00	*乾燥卵白		*香辛料			
<----- アレルギー -----> (乳)		*食塩		<---- コンタミネーション ----> (小麦・乳・大豆・えび・オレンジ・牛 肉・ごま・豚肉・鶏肉・さば・桃・りん ご・ゼラチン)			
【吉野汁】		*トレハロース					
*国産ふちとうふ	40.00	*リン酸塩(Na)					
*豆乳		*増粘多糖類					
*難消化性デキストリン		*加工でん粉					
*でん粉		*調味料(アミノ酸)					
*豆腐用凝固剤		*pH調整剤					
*リン酸カルシウム		*乳化剤					
*酸化防止剤(ビタミンC)		*パン粉					
*ピロリン酸第二鉄		*小麦粉					
<----- アレルギー -----> (大豆)		*ショートニング					
*若鶏むねスライス	25.00	*植物油脂					
<----- アレルギー -----> (鶏肉)		*水溶性食物繊維					

アレルギー表

小学校・本献立

令和6年5月20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)	
【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 *凝固剤製剤 *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)	
【甘酢あん肉団子(2個)】	
*甘酢あん肉団子	30.00
*鶏肉 *玉ねぎ *粒状植物性たん白 *パン粉 *粉末状植物性たん白 *イヌリン(食物繊維) *しょうゆ *さとう *発酵調味料 *チキンエキス調味料 *香辛料 *植物油脂 *加工デンプン *炭酸Ca *調味料(無機塩) *ピロリン酸鉄 *トマトケチャップ *醸造酢 *しょうゆペースト調味料 *酵母エキスパウダー *たん白自己消化物 *増粘剤(加工でんぷん) *揚げ油(なたね油) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・ごま・鶏肉) <---- コンタミネーション ----> (卵・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6年5月21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)	
【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	
*がらスープ (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	2.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*清酒	1.70
【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 *植物油脂 *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 *酸化防止剤 (V.C) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・りんご)	
【クリームゴールド】	

献立名/食品名	可食量 (g)
*クリームゴールド	15.00
*食用油脂 (植物油脂、加工油脂) *デキストリン *糖類 (さとう、粉末水あめ) *難消化性デキストリン *ホエイパウダー *全粉乳 *脱脂粉乳 *食塩 *乳化剤 *炭酸カルシウム *香料 <----- アレルギー -----> (乳・大豆) <---- コンタミネーション ----> (小麦・落花生)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和6年5月22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)	
【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)	1.00
*乾燥ごぼう	
*ブドウ糖	
*キャベツ	15.00
*国産ふちとうふ	20.00
*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)	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*調理用牛乳	8.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【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
*食用なたね油	
*シリコーン	
<---- コンタミネーション ----> (大豆・ごま)	
【減塩ソース】	
*減塩ソース	5.00
*糖類	
上白糖	
ぶどう糖果糖液糖	
*野菜	
トマトペースト	
玉ねぎ	
にんじん	

献立名/食品名	可食量 (g)
*醸造酢	
*とうもろこしでん粉	
*食塩	
*アミノ酸液	
*香辛料	
<---- コンタミネーション ----> (小麦・乳・大豆・えび・オレンジ・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・さば・桃・りんご・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6年5月23日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【蒸し中華麺】	
*むし中華麺160g	160.00
*小麦粉 *小麦たん白 *食塩 *植物油脂 *食用油脂 *アルコール *かんすい *くちなし色素 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆) 〈----- コンタミネーション -----〉 (卵・そば)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
【仙台マーボー焼きそば】	
*国産ぷちとうふ	40.00
*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)	
*でん粉	2.00
*さとう	0.50
*にら	5.00
*長ねぎ	15.00
*国産しいたけ水煮スライス	10.00
*しいたけ *クエン酸	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ビタミンC	
*豚挽肉	20.00
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	
*テンメンジャン	1.00
〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
*豆板醤	0.20
*オイスターソース	1.50
*おろししょうが	0.50
*がらすープ(ポーク&チキン)	6.00
*豚骨 *鶏骨 *豚骨油 *酵母エキス 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉・鶏肉)	
*国産こめ油	0.20
*マーボー豆腐の素甘口	4.00
*しょうゆ *でん粉 *オイスターエキス *さとう *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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*豆板醤 *調味料(アミノ酸等) *酒精 *糊料(グァーガム) *カラメル色素 *パプリカ色素 *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	11.00
*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 *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)	
【枝豆コロッケ】	
*枝豆コロッケ	45.00
*ばれいしょ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*パン粉 *えだ豆 *小麦粉 *さとう *加工でん粉 *小麦粉加工品 *なたね油 *でん粉 *えだ豆ペースト *食塩 *ぶどう糖 *着色料(パプリカ粉末、クチナシ) *コーンスターチ *パーム油 *増粘多糖類 *香辛料 *乳化剤 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・大豆)	
*キャノーラ油	4.50
*食用なたね油 *シリコーン 〈----- コンタミネーション -----〉 (大豆・ごま)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和6年5月24日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【麦ごはん(少なめ)】	
*ごはん70	70.00
*麦	7.00
*大麦	
*学校給食用強化米	0.21
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【スープカレー】	
*若鶏ももダイス	45.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*じゃがいも サイコロ切 冷凍	20.00
*玉ねぎ	35.00
*にんじん	15.00
*ぶなしめじ	10.00
*ソテーオニオン	3.00
*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)	
*おろしにんにく	0.10
*国産こめ油	1.00
*バジル(チップ)	0.05
*バジル	
*フルーツチャツネ	2.00
*パパイア	
*さとう	
*ぶどう糖	
*りんご	

献立名/食品名	可食量 (g)
*レーズン	
*香辛料	
*リン酸架橋でん粉	
*キサンタンガム	
*クエン酸	
*DL-リンゴ酸	
*カラメルI	
*香料	
<----- アレルギー -----> (りんご)	
*横濱レトロカリー甘口	25.00
*小麦粉	
*パーム油	
*さとう	
*デキストリン	
*カレー粉	
*トマトペースト	
*野菜(玉ねぎ、しょうが、にんにく)	
*食塩	
*チキンエキス	
*香辛料	
*たん白加水分解物	
*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)	
*チキンコンソメ	1.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
【カラフルゼリー和え】	
*カクテルゼリー	25.00
*さとう・ぶどう糖果糖液糖	
*りんご果汁	
*さとう	
*デキストリン	

献立名/食品名	可食量 (g)
*水溶性食物繊維	
*寒天	
*乳酸Ca	
*ゲル化剤(増粘多糖類)	
*ビタミンC	
*香料	
*クチナシ黄色素	
*クエン酸鉄Na	
*クチナシ青色素	
*着色料(ビタミンB2)	
*ぶどう果汁	
*酸味料	
*紅麴色素	
*桃果汁	
*クチナシ赤色素	
*豆乳	
*ピロリン酸第二鉄	
<----- アレルギー -----> (大豆・桃・りんご)	
*ナタデココ	25.00
*ナタデココ	
*さとう・ぶどう糖果糖液糖	
*クエン酸	
*ミックسدフルーツ	45.00
*黄桃	
*白桃	
*みかん	
*りんご	
*さとうぶどう糖果糖液糖	
*クエン酸	
<----- アレルギー -----> (桃・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6年5月27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)	
【ポトフ】	
*ベーコンスライス	11.00
*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)	
*ポークウインナーズキンレス6mm	15.00
*豚肉 (豚脂肪含) *食塩 *さとう *香辛料 白こしょう カルワイ マスタード <----- アレルギー -----> (豚肉)	
*キャベツ	22.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*だいこん	25.00
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	10.00
*ミニブロッコリー	5.50
*冷凍ぶなしめじ	5.50
*ブイヨン	0.34
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・ゼラチン)	
*天日塩	0.26
*こしょう	0.08
*ホールコーン	5.50
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*ローコンクチキン	2.20
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
*ワイン白	1.10
*チキンコンソメ	1.80
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
【ツナたまコロッケ】	
*玉ねぎコロッケ	50.00
*玉ねぎ *シーチキンマイルドフレーク *パン粉 *にんじん *さとう *マヨネーズ *マーガリン *清酒 *豚コラーゲン *焼成カルシウム *酸味料 (クエン酸) *食塩 *調味料 (アミノ酸等) *香辛料 (ホワイトペッパー)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*生パン粉 *スイートフラワ *バターミックス *食用加工油脂 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・豚肉)	
*キャノーラ油	5.00
*食用なたね油 *シリコーン <---- コンタミネーション ----> (大豆・ごま)	
【豆乳パンナコッタ (いちごソース)】	
*豆乳パンナコッタいちごソース40g	40.00
*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) <---- コンタミネーション ----> (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6年5月28日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【わかめごはん】	
*ごはん80	80.00
*わかめごはんの素	1.30
*塩蔵わかめ *食塩 *さとう *調味料(アミノ酸等) <----- アレルギ ---> (えび・カニ)	
【牛乳】	
*牛乳200	206.00
<----- アレルギ ---> (乳)	
【ガタタンスープ】	
*国産ぷちとうふ	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 ---> (大豆)	
*むきえび2L	4.00
<----- アレルギ ---> (えび)	
*豚ももスライス	13.00
<----- アレルギ ---> (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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 ---> (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 ---> (卵)	
*ごま油	0.40
<----- アレルギ ---> (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 ---> (小麦・大豆)	
*鶏ガラスープ	2.00
*ガラスープ 鶏骨	

献立名/食品名	可食量 (g)
まる鶏 長ネギ 玉ねぎ にんじん <----- アレルギ ---> (鶏肉) <----- 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 ---> (小麦・乳・大豆・牛肉・ごま・豚肉・鶏肉・ゼラチン)	
【若鶏と野菜の焼きつくね】	
*国産若鶏と野菜の焼きつくね	50.00
*鶏肉 *玉ねぎ *にんじん *れんこん *ねぎ *さとう *しょうゆ *水あめ *たん白加水分解物 *チキンエキス	

献立名/食品名	可食量 (g)
*パン粉 *粉末状植物性たん白 *植物油脂 *粒状植物性たん白 *発酵調味料 *食塩 *加工でん粉 *増粘剤 (キサンタンガム) *重曹 *カラメル色素 *ピロリン酸第二鉄 <----- アレルギ ---> (小麦・大豆・鶏肉)	

アレルギー表

小学校・本献立

令和6年5月29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)	
【じゃがベーコン】	
*じゃがいも	70.20
*冷凍ぶなしめじ	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
<---- コンタミネーション ----> (大豆)	
*チキンコンソメ	1.20
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*ローコンクチキン	1.10
<----- アレルギー -----> (豚肉・鶏肉)	
【鮭メンチカツ (マヨネーズ)】	
*鮭メンチカツ マヨネーズ味40g	40.00
*さけ *玉ねぎ *パン粉 *植物油脂 *KGパウダー でん粉 (ばれいしょ由来) 加工でん粉 (とうもろこし由来) 豚コラーゲン *さとう *食塩 *油脂加工品 食用油脂 (ヤシ、パーム由来) 醸造酢 さとう・ぶどう糖果糖液糖 ゼラチン 卵黄 卵黄粉末 卵白 香辛料 加工でん粉 (とうもろこし) *バターミックス 小麦粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
植物性たん白 (大豆由来) ぶどう糖 (とうもろこし由来) ベーキングパウダー 増粘剤 (グアーガム) カロチノイド色素 *打ち粉 <----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆・豚肉・鮭・ゼラチン)	
*キャノーラ油	4.00
*食用なたね油 *シリコーン <---- コンタミネーション ----> (大豆・ごま)	
【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)	

献立名/食品名	可食量 (g)

アレルギー表

小学校・本献立
令和6年5月30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
*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)	
*国産こめ油	0.50
*はるさめ	5.00
*はるさめ	
*クエン酸	
*パーム油	
*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	
*冷凍絹厚揚げ	20.00
*豆乳	
*植物油	
*加工でん粉	
*凝固剤製剤	
*トランスグルタミナーゼ製剤	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*オイスターソース	4.80
*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
【フヨウハイ】	
*タレ付きフヨウハイ	35.00
*鶏卵	
*さとう	
*にんじん	
*でん粉	
*かに	
*グリーンピース	
*還元水あめ	
*しょうゆ	
*清酒	
*しいたけ	
*チキンエキス	
*増粘剤 (加工でん粉)	
*食酢	
*酵母エキス	
*ごま油	
*オイスターソース	
*食塩	
*植物油	
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆・かに・ごま・鶏肉・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6年5月31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)	
【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
*かつおエキス	2.50
<---- 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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*道産無添加味噌白	8.00
<----- 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
【ベビーチーズ】	
*ベビーチーズCa, Fe強化	14.00
*ナチュラルチーズ *乳清カルシウム *乳化剤 *クエン酸鉄Na <----- アレルギー -----> (乳)	

献立名/食品名	可食量 (g)

献立名/食品名	可食量 (g)