

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中 80 g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
【さつま汁】	
鶏むね肉 スライス	20.00
*鶏むね肉	20.00
〈----- アレルギー -----〉 (鶏肉)	
(冷) 豆腐1kg	15.00
*豆乳	5.84
*難消化デキストリン	0.60
*加工澱粉(キャッサバ)	0.23
*焼成カルシウム	0.17
*凝固剤製剤	0.16
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.14
*水	0.66
〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
(冷) さつまいも乱切り1kg	15.00
*さつまいも	15.00
大根(根) (千歳産) 10kg	20.00
*大根	20.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
白みそ10kg	10.00
*大豆	
*米	
*食塩	

献立名／食品名		可食量 (g)
	<----- アレルギ－ -----> (大豆)	
* 煮干1kg		1. 50
	*かたくちいわし *食塩 *酸化防止剤（ビタミンE）	1. 50
【コーンつまみ揚げ（１・２）】		
北海道コーンのつまみ揚げ24g（40個入）		24. 00
	*ホールコーン（とうもろこし）	7. 78
	*魚肉すり身（タラ）	7. 29
	*玉ねぎ	4. 10
	*植物油脂（大豆・菜種）	1. 35
	*鶏卵	1. 28
	*でん粉（じゃがいも）	0. 53
	*食塩	0. 24
	*醸造酢	0. 09
	*砂糖	0. 04
	*加工でん粉（タピオカ）	0. 27
	*調味料（アミノ酸）	
	*香辛料抽出物	
	*加水	1. 03
	<----- アレルギ－ -----> (小麦・卵・大豆)	
【豚肉生姜炒め】		
豚もも スライス		30. 00
	*豚肉	30. 00
	<----- アレルギ－ -----> (豚肉)	
たまねぎ		10. 00
	*玉ねぎ	10. 00
にんじん		10. 00
	*人参	10. 00
* ぶなしめじ(生)4kg		10. 00
	*ぶなしめじ	10. 00
* 国産業務用はるさめカット1kg		2. 50
	*ばれいしょでん粉	1. 55

献立名／食品名		可食量 (g)
	*かんしょでん粉	0.93
	*繊維素グリコール酸ナトリウム	0.01
	*ミョウバン	0.01
おろししょうが1kg		0.50
	*しょうが	0.50
	*酸化防止剤 (L-アスコルビン酸)	
	*pH調整剤 (DL-リンゴ酸)	
	*pH調整剤 (グルコン酸)	
キャノーラ油 (ボトル) 1.3@炒め油		0.30
	*菜種油	0.30
*めんつゆ1.8L		3.00
	*本造しょうゆ	1.34
	*かつおエキス	0.42
	*砂糖	0.35
	*みりん風米発酵調味料	0.24
	*食塩	0.09
	*グルタミン酸Na	0.06
	*カツオフレーバー	0.01
	*カラメル	
	*コハク酸	
	*クエン酸	
	*核酸	
	*水	0.47
	<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
三温糖1kg		0.80
	*原料糖	0.80
	甘蔗糖	
	ビート糖	
濃口しょうゆ10L		2.00
	*大豆	2.00
	*小麦	
	*食塩	
	<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

小学校
令和 8 年 10 月 2 日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
【ラーメン】	
ラーメン低学年140g	150.00
*小麦粉	108.00
*水	39.45
*食塩	0.54
*かん水	1.08
<----- アレルギー -----> (小麦)	
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【広東麺】	
キャベツ	20.00
*キャベツ	20.00
たまねぎ	10.00
*たまねぎ	10.00
長ねぎ軟白	8.00
*長ねぎ	8.00
国産孟宗たけのこ水煮1kg(千切り)	7.00
*もうそう筍	7.00
にんじん	8.00
*人参	8.00
*菌床椎茸スライス500g	0.50
*しいたけ	0.50
豚もも スライス	20.00
*豚肉	20.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
おろしにんにく1kg	0.50
*にんにく	0.48
*食塩	0.02
*酸味料	
おろししょうが1kg	0.50
*しょうが	0.50

献立名／食品名	可食量 (g)
*酸化防止剤 (L-アスコルビン酸) *pH調整剤 (DL-リンゴ酸) *pH調整剤 (グルコン酸)	
*鶏ガラスープ1kg	1.00
*ガラスープ	1.00
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*醤油ラーメンスープ(和弘)2kg	10.00
*しょうゆ	2.48
*肉エキス (豚・鶏)	1.20
*食塩	1.14
*動物油脂 (豚)	1.00
*砂糖	0.14
*野菜エキス (オニオン、キャロット、キャベツ)	0.02
*オニオンエキス	0.02
*調味料 (アミノ酸等)	0.59
*L-グルタミン酸ナトリウム	
*5' - リボヌクレオチド二Na	
*クエン酸三Na	
*コハク酸二Na	
*食塩	
*酵母エキス	
*デキストリン	
*たん白加水分解物	
*酒精	0.31
*増粘剤 (キサンタン)	0.02
*カラメル色素	
*酸味料	
*水	3.08
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
でん粉10kg	4.00
*じゃがいもでん粉	4.00
濃口しょうゆ10L	1.50
*大豆	1.50
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
キャノーラ油 (ボトル) 1.3@炒め油	0.30
*菜種油	0.30
【まぐろカツ60】	
国産マグロカツ60g	60.00
*びんがまぐろ	13.56
*粒状植物性たん白 (大豆)	6.06
*たまねぎ	4.74
*パン粉 (小麦、大豆)	2.70
*みりん	1.02
*植物油脂	0.66
*しょうゆ (小麦、大豆)	0.66
*砂糖	0.60
*しょうが汁	0.12
*ほたてエキス	0.12
*食塩	0.06
*衣	
パン粉 (小麦、大豆)	11.28
小麦粉	2.10
植物油脂 (大豆)	0.72
*水	12.90
*加工デンプン (大豆)	2.34
*ドロマイト	0.36
*pH調整剤	
*硫酸Ca	
*ピロリン酸鉄	

献立名／食品名	可食量 (g)
*乳化剤 *調味料 (アミノ酸等) *香料 *酸味料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
キャノーラ油(斗缶16.5kg)@揚げ油	6.00
*食用なたね油	6.00
*シリコーン	
【ナムル風蒸し野菜】	
(冷)焼き豚千切り1kg	6.00
*豚もも肉	5.40
*たれ	0.60
醤油	
合成清酒	
みりん	
砂糖	
調味料 (アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草)	
酸味料	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉)	
緑豆もやし	40.00
*もやし	40.00
にんじん	7.00
*人参	7.00
ピーマン (千歳産) 8kg	5.00
*ピーマン	5.00
おろしにんにく1kg	0.70
*にんにく	0.68
*食塩	0.02
*酸味料	
*鶏がらスープ (パウダー) 1kg	0.80
*食塩	0.31
*デキストリン	0.22

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

小学校

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)
*チキンエキスパウダー（鶏肉由来）	0.06						
*鶏脂	0.01						
*オニオンエキスパウダー	0.01						
*丸鶏パウダー（鶏肉由来）	0.01						
*キャベツエキスパウダー							
*こしょう							
*にんじんエキスパウダー							
*酵母エキスパウダー							
*調味料（アミノ酸等）	0.17						
*pH調整剤	0.01						
<----- アレルギー -----> (鶏肉)							
瀬戸のほんじお1kg	0.10						
*海水	0.10						
*純正ごま油1.65L	0.70						
*食用ごま油	0.70						
ごま							
<----- アレルギー -----> (ごま)							
*白いりごま1kg	0.10						
*ごま（いり）	0.10						
<----- アレルギー -----> (ごま)							

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

小学校

令和 8 年 10 月 5 日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中 80 g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【じゃがいもの味噌汁】	
メークイン	30.00
*メークイン	30.00
たまねぎ	15.00
*玉ねぎ	15.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
(冷)油揚げカット500 g	5.00
*だいず	2.28
*なたね油	0.50
*凝固剤	0.03
*水	2.20
*消泡剤(加工助剤)	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*カットわかめ200g(北海道産)	0.50
*わかめ	0.50
白みそ10kg	10.00
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*煮干1kg	1.50
*かたくちいわし	1.50
*食塩	
*酸化防止剤(ビタミンE)	

献立名／食品名	可食量 (g)
【鮭フライ35g】	
秋鮭フライ35 g	35.00
*秋鮭	10.54
*こんにやく	7.25
こんにやく粉	
おから	
でん粉(えんどう豆)	
*食品素材	0.35
でん粉(トモロシ、サツマイ、ジャガイ)	
植物油(なたね)	
食塩	
還元水あめ	
*ミキシングフォーマーTA	0.35
加工でんぷん	
ゲル化剤	
酸味料	
*パン粉	8.30
*ミックス粉	1.75
小麦	
食塩	
でん粉(とうもろこし)	
植物油(なたね)	
*打ち粉	0.70
でん粉(とうもろこし)	
小麦粉	
*水	5.78
<----- アレルギー -----> (小麦・さけ・大豆)	
キャノーラ油(斗缶16.5kg)@揚げ油	3.50
*食用なたね油	3.50
*シリコーン	
【ひじきの炒め煮】	
豚もも スライス	7.00
*豚肉	7.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*高野豆腐細切り500g	5.00
*大豆	4.93
*炭酸カリウム	0.03
*塩化カルシウム	0.03
<----- アレルギー -----> (大豆)	
にんじん	10.00
*人参	10.00
*国産ひじき1kg	1.50
*ほしひじき	1.50
(冷)さつま揚げ 人参なし・角50g	7.00
*魚肉(スケソウタラ)	4.21
*でんぷん(馬鈴薯)	0.35
*植物油(菜種)	0.35
*砂糖	0.34
*みりん	0.13
*食塩	0.11
*水	1.50
しらたき	12.00
*こんにやく粉	
*凝固剤(水酸化カルシウム)	
*水	
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.50
*菜種油	0.50
濃口しょうゆ10L	3.50
*大豆	3.50
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
三温糖1kg	1.00
*原料糖	1.00
甘蔗糖	
ビート糖	
*本みりん1.8L	2.00
*もち米	

献立名／食品名	可食量 (g)
*米麴	
*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*醸造アルコール(サトウキビ)	
*水	
*料理酒1.8L	1.00
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

小学校

令和8年10月6日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【角食パン（道産小麦）】	
道産角食パン60g 卵乳抜き（高学年）	99.00
*小麦粉	53.02
*砂糖	5.31
*食用加工油脂	3.18
食用植物油脂（パーム油、大豆油、菜種油）	
食用精製加工油脂	
パーム核油	
果糖ぶどう糖液糖	
食塩	
製造水	
*イースト	1.38
*食塩	0.79
*パン品質改良剤	0.27
小麦でん粉	
小麦たん白	
小麦粉	0.05
コーンスターチ	
麦芽粉末	
粉末酵母	
*製造水	35.07
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【ミートボールスープ】	
(冷)鶏つくねボール1kg	30.00
*鶏ひき肉	28.41
*みそ	1.44
*食塩	0.15
<----- アレルギー ----->	
(大豆・鶏肉)	
たまねぎ	20.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ	20.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
大根(根)（千歳産）10kg	15.00
*大根	15.00
ほうれんそう生	5.00
*ほうれん草	5.00
乾燥パセリ100g	0.02
*パセリ	0.02
チキンブイヨン1kg	2.00
*食塩	1.83
*砂糖	
*デキストリン	
*チキンエキス調味料	
食塩	
デキストリン	
でん粉分解物(タピオカ)	
チキンエキス	
チキンオイル	
酵母エキス	
オニオンパウダー	
オニオンエキス	
しいたけエキスパウダー	
たん白加水分解物	
香辛料	
*鶏肉パウダー（鶏肉由来）	0.16
*酵母エキス	
*オニオンエキスパウダー	
*チキンエキスパウダー（鶏肉由来）	0.01
*香辛料	
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
瀬戸のほんじお1kg	0.30
*海水	0.30
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01

献立名／食品名	可食量 (g)
【チキンロイヤルカツ】	
チキンロイヤルカツ60g（10個入）	60.00
*鶏肉	23.87
*ソース（トマトケチャップ	5.99
たまねぎ	2.80
砂糖	1.20
白ワイン	0.70
おろしりんご	0.69
食塩	0.14
たんぱく加水分解物（大豆）	0.10
おろしにんにく	0.10
豆板醤（小麦 大豆）	0.06
酵母エキス	0.04
オニオンパウダー	0.02
ナツメッグパウダー	0.01
デキストリン	0.01
*パン粉（小麦）	0.72
*粒状植物性たんぱく（大豆）	0.72
*しょうゆ（小麦 大豆）	0.36
*砂糖	0.24
*食塩	0.24
*たんぱく加水分解物（大豆）	0.05
*こしょう	0.02
*酵母エキス	0.02
*デキストリン	
*【衣】でんぷん（馬鈴薯）	2.86
*小麦粉	0.72
*ぶどう糖	0.02
*大豆粉	0.01
*植物油脂（パーム、えごま）	
*揚げ油（なたね油、パーム油）	2.64
*加工デンプン（キャッサバ、タピオカ）	1.27
*増粘剤（加工デンプン：とうもろこし）	0.60
*重曹	0.05
*香料	0.01
*酸味料	

献立名／食品名	可食量 (g)
*酸化防止剤（ビタミンC）	
*水	13.79
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉・りんご)	
【ウインナーソーデー】	
(冷)カットいんげん1kg R8.10月～再開	10.00
*いんげん	10.00
(冷)ウインナーカット1kg	20.00
*豚肉	19.49
*食塩	0.28
*砂糖	0.18
*香辛料	0.05
白コショウ	
カルワイ	
マスタード	
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
キャベツ	30.00
*キャベツ	30.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.20
*菜種油	0.20
チキンブイヨン1kg	0.50
*食塩	0.46
*砂糖	
*デキストリン	
*チキンエキス調味料	
食塩	
デキストリン	
でん粉分解物(タピオカ)	
チキンエキス	
チキンオイル	
酵母エキス	
オニオンパウダー	
オニオンエキス	

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

小学校

献立名／食品名		可食量 (g)
しいたけエキスパウダー たん白加水分解物 香辛料 *鶏肉パウダー（鶏肉由来） *酵母エキス *オニオンエキスパウダー *チキンエキスパウダー（鶏肉由来） *香辛料 〈----- アレルギー -----〉 (鶏肉)		0.04
	ホワイトペッパー1kg	0.01
	*ホワイトペッパー	0.01
	【ブルーベリージャム】	
	ブルーベリージャム15g	15.00
	*還元麦芽糖水あめ	8.19
	*ブルーベリー	5.94
	*砂糖	0.73
	*ゲル化剤(ペクチン)	0.11
	*酸味料	0.04
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)

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

小学校

令和8年10月7日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中 80 g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【キャベツと油揚げの味噌汁】	
キャベツ	20.00
*キャベツ	20.00
えのきたけ	7.00
*えのきたけ	7.00
(冷)油揚げカット500 g	7.00
*だいず	3.19
*なたね油	0.70
*凝固剤	0.04
*水	3.08
*消泡剤(加工助剤)	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*ぶなしめじ(生)4kg	7.00
*ぶなしめじ	7.00
にんじん	7.00
*人参	7.00
白みそ10kg	10.00
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*煮干1kg	1.50
*かたくちいわし	1.50
*食塩	
*酸化防止剤(ビタミンE)	

献立名／食品名	可食量 (g)
【いわしの梅煮】	
いわしの梅煮32g(15個入)	32.00
*いわし	24.00
*砂糖	2.43
*水あめ	0.93
*しょうゆ	1.70
*梅酢	0.80
*発酵調味料	0.74
*でん粉(馬鈴薯、とうもろこし)	0.26
*梅肉ペースト	0.06
*かつお削りぶし	0.03
*こんぶだし	0.03
*水	1.02
*増粘剤(キサンタンガム)	
*ベニコウジ色素	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【じゃがいものピリ辛そぼろ】	
鶏むね肉ひき肉	10.70
*鶏むね肉	10.70
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
チルドポテト1kg(1.5cm角)	46.60
*じゃがいも	46.60
*食塩	
*ピロリン酸Na	
*酸化防止剤(ビタミンC)	
たまねぎ	11.50
*玉ねぎ	11.50
ピーマン(千歳産)8kg	4.80
*ピーマン	4.80
*料理酒1.8L	0.70
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
*みじん切りしょうが950g	0.30

献立名／食品名	可食量 (g)
*しょうが	0.30
*酸化防止剤(V.C)	
*pH調整剤	
*みじん切りにんにく1kg	0.30
*にんにく	0.30
*pH調整剤	
三温糖1kg	0.70
*原料糖	0.70
甘蔗糖	
ビート糖	
濃口しょうゆ10L	2.00
*大豆	2.00
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*甜面醬500g	0.70
*砂糖	0.23
*みそ	0.21
*なたね油	0.12
*醤油	0.08
*水	0.03
*大麦粉	0.01
*食塩	0.01
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
四川豆板醬1kg	0.15
*水	0.08
*唐辛子	0.02
*食塩	0.02
*塩漬唐辛子	0.02
*発酵調味料	0.01
*みそ	0.01
*パプリカ	
*そら豆粉	
*調味料(アミノ酸等)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*酒精	
*pH調整剤	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.40
*菜種油	0.40
*純正ごま油1.65L	0.50
*食用ごま油	0.50
ごま	
<----- アレルギー -----> (ごま)	

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

小学校
令和 8 年 10 月 8 日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中 80 g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【マーボー豆腐(大豆ミート@給食会)】	
(冷)豆腐1kg	90.00
*豆乳	35.03
*難消化デキストリン	3.58
*加工澱粉(キャッサバ)	1.37
*焼成カルシウム	1.03
*凝固剤製剤	0.96
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.86
*水	3.98
<----- アレルギー -----> (大豆)	
豚ひき肉	15.00
*豚肉	15.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*大豆ミート(ミンチ)Fe強化1kg	3.50
*大豆(北海道産)	3.50
*クエン酸鉄	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
おろしにんにく1kg	0.50
*にんにく	0.48
*食塩	0.02
*酸味料	
おろししょうが1kg	0.50
*しょうが	0.50
*酸化防止剤(L-アスコルビン酸)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*pH調整剤(DL-リンゴ酸)	
*pH調整剤(グルコン酸)	
長ねぎ軟白	10.00
*長ねぎ	10.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
にら	8.00
*にら	8.00
*菌床椎茸スライス500g	0.30
*しいたけ	0.30
赤みそ10kg	6.00
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*料理酒1.8L	2.00
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
三温糖1kg	1.50
*原料糖	1.50
甘蔗糖	
ビート糖	
濃口しょうゆ10L	2.50
*大豆	2.50
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*豆鼓醬(トウチン)100g	1.50
*醤油	
*とうち	
*水	
*砂糖	
*にんにく	

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩	
*大豆油	
*米酒	
*増粘剤(アセリル化アジピン酸架橋デンプン)	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
四川豆板醤1kg	0.40
*水	0.20
*唐辛子	0.05
*食塩	0.05
*塩漬唐辛子	0.05
*発酵調味料	0.02
*みそ	0.01
*パプリカ	0.01
*そば豆粉	
*調味料(アミノ酸等)	
*酒精	
*pH調整剤	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*鶏ガラスープ1kg	2.00
*ガラスープ	2.00
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.20
*菜種油	0.20
でん粉10kg	3.20
*じゃがいもでん粉	3.20
【ギョーザ(2個)】	
餃子(焼き目付き)24g(10個入)	48.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*キャベツ	13.49
*たまねぎ	2.98
*にら	0.58
*豚肉	4.18
*鶏肉	3.26
*豚脂	2.98
*でん粉加工食品(馬鈴薯、じゃがいも、植物油脂:アミノ油)	0.58
*しょうゆ	0.29
*食塩	0.19
*酵母エキス	0.14
*砂糖	0.10
*しょうがペースト	0.10
*香辛料	
*【皮】小麦粉	9.60
植物油脂(大豆、菜種)	1.15
水あめ混合異性化液糖	0.19
ぶどう糖	0.05
でん粉(とうもろこし)	0.10
大豆粉	0.05
水	5.33
*加工デンプン(米、じゃがいも、とうもろこし)	2.54
*炭酸Ca	0.14
*トレハロース	0.14
*ピロリン酸鉄	
*調味料(アミノ酸)	
*乳化剤(大豆)	
*安定剤(タマリンド)	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
【和梨ゼリー】	
和梨ゼリーR30g@ジェフサ	30.00
*なし果汁(還元)	15.00
*糖類(ぶどう糖)	3.00
*糖類(果糖)	1.80
*難消化性デキストリン	0.96
*寒天	

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

小学校

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)
	*水	9.06									
	*ローストビーコンガム、カラギナン、キサンタンガム	0.06									
	*クエン酸三ナトリウム	0.06									
	*D L - リンゴ酸										
	*乳酸カルシウム	0.03									
	*L - アスコルビン酸	0.03									

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

小学校
令和 8 年 10 月 9 日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
【うどん】	
うどん低学年145g	155.00
*小麦粉	111.60
*水	40.30
*食塩	3.57
*酸味料	0.02
<----- アレルギー -----> (小麦)	
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【かしわうどん】	
鶏むね肉 スライス	20.00
*鶏むね肉	20.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
(冷)油揚げカット500 g	10.00
*だいず	4.55
*なたね油	1.00
*凝固剤	0.05
*水	4.40
*消泡剤(加工助剤)	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
にんじん	10.00
*人参	10.00
こまつな(葉・生)	8.00
*小松菜	8.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
*菌床椎茸スライス500g	0.30
*しいたけ	0.30
濃口しょうゆ10L	7.00
*大豆	7.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*めんつゆ1.8L	4.50
*本造醸しょうゆ	2.02
*かつおエキス	0.63
*砂糖	0.53
*みりん風米発酵調味料	0.35
*食塩	0.14
*グルタミン酸Na	0.09
*カツオフレーバー	0.02
*カラメル	0.01
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.71
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	1.00
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
*本みりん1.8L	1.00
*もち米	
*米麴	
*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*醸造アルコール(サトウキビ)	
*水	
*宗田厚削り1kg	1.50
*そうだがつおのふし	1.50
*だし昆布道産カット1kg	1.50
*昆布	1.50
【スイートポテトコロッケ50g】	
スイートポテトコロッケ50g	50.00
*さつまいも	27.90

献立名／食品名	可食量 (g)
*砂糖	2.90
*さつまいもパウダー	1.75
*マーガリン(乳、大豆)	0.60
*食塩	0.20
*衣	
パン粉(乳、小麦、大豆)	4.60
小麦粉	2.10
植物油(大豆)	1.25
マッシュポテト	0.90
デキストリン	0.55
ごま	0.45
乾燥卵白	0.20
水	6.40
*増粘剤(加エデンプン、グァー分解物)	0.20
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・ごま・大豆)	
キャノーラ油(斗缶16.5kg)@揚げ油	5.00
*食用なたね油	5.00
*シリコン	
【人参と春雨のツナ煮】	
にんじん	15.00
*人参	15.00
まぐろ油漬フレーク1kg	25.00
*きはだまぐろ	15.50
*食用こめ油	5.50
*食塩	0.20
*水	3.80
*国産業務用はるさめカット1kg	6.00
*ばれいしょでん粉	3.72
*かんしょでん粉	2.23
*繊維素グリコール酸ナトリウム	0.03
*ミョウバン	0.01
*めんつゆ1.8L	1.50
*本造醸しょうゆ	0.67
*かつおエキス	0.21
*砂糖	0.18

献立名／食品名	可食量 (g)
*みりん風米発酵調味料	0.12
*食塩	0.05
*グルタミン酸Na	0.03
*カツオフレーバー	0.01
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.24
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
濃口しょうゆ10L	1.20
*大豆	1.20
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	1.00
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
三温糖1kg	1.00
*原料糖	1.00
甘蔗糖	
ビート糖	

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

小学校
令和 8 年 10 月 13 日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【丸パン（道産小麦）】	
道産丸パン50g 卵乳抜き（高学年）	90.00
*小麦粉	49.00
*砂糖	4.90
*食用加工油脂	2.94
食用植物油脂（パーム油、大豆油、菜種油）	
食用精製加工油脂	
パーム核油	
果糖ぶどう糖液糖	
食塩	
製造水	
*イースト	1.28
*食塩	0.74
*パン品質改良剤	0.24
小麦でん粉	
小麦たん白	
小麦粉	0.05
コーンスターチ	
麦芽粉末	
粉末酵母	
*製造水	30.86
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【ポークブラウンシチュー】	
豚もも スライス	22.00
*豚肉	22.00
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
*みじん切りしょうが950g	0.30
*しょうが	0.30
*酸化防止剤（V.C）	

献立名／食品名	可食量 (g)
*pH調整剤	
*みじん切りにんにく1kg	0.30
*にんにく	0.30
*pH調整剤	
メイクイン	43.00
*メイクイン	43.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
たまねぎ	13.00
*玉ねぎ	13.00
*ぶなしめじ(生)4kg	6.00
*ぶなしめじ	6.00
(冷)カットいんげん1kg R8.10月～再開	7.00
*いんげん	7.00
(冷)ソテーオニオン1kg	5.00
*玉ねぎ（北海道）	4.93
*大豆油	0.08
大豆油	
シリコン	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
*赤ワイン1.8L	1.50
*輸入ワイン	
*亜硫酸塩	
*水	
*トマトピューレー3kg	4.30
*トマトペースト	1.61
*配合水	2.69
*デミグラスソース1kg	1.80
*たまねぎ	0.18
*トマトペースト	0.14
*にんじん	0.09
*チキンエキス	0.09
*フォン・ド・ヴォー（牛肉、大豆）	0.07
*牛肉	
*トマトケチャップ	

献立名／食品名	可食量 (g)
*牛脂	
*砂糖	
*ウスターソース	
*ビーフエキス	
*酵母エキスパウダー	
*食塩	
*セロリ	
*香辛料	
*増粘剤（加工でん粉 とうもろこし）	
*カラメル色素	
*調味料（アミノ酸等）	
*水	0.92
<----- アレルギー ----->	
(小麦・牛肉・大豆・鶏肉)	
*ビーフシチュールウ(交易)1kg	12.20
*小麦粉	4.43
*大豆油	2.43
*砂糖	1.55
*デキストリン	1.10
*食塩	0.95
*トマトペースト	0.44
*トマトケチャップ	0.22
*粉末ワイン	0.13
*たん白加水分解物（豚肉）	0.05
*ビーフエキス	0.05
*香辛料	0.02
*カラメル色素	0.55
*調味料（アミノ酸等）	0.26
*酸味料	0.02
<----- アレルギー ----->	
(小麦・牛肉・大豆・豚肉)	
*北海道産小麦粉1kg(薄力粉)	1.50
*小麦粉	1.50
<----- アレルギー ----->	
(小麦)	
ホワイトペッパー1kg	0.03

献立名／食品名	可食量 (g)
*ホワイトペッパー	0.03
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.50
*菜種油	0.50
【オムレツ】	
Caたっぷりオムレツ40g（10個入）	40.00
*液卵	24.40
*油脂加工品	2.40
植物油脂（大豆）、卵黄、食塩	
*植物油脂（大豆）	1.20
*でん粉発酵調味料	
*食用卵殻粉（卵）	
*加工でん粉（とうもろこし）	2.40
*増粘剤（キサンタンガム）	
*ピロリン酸鉄	
*水	8.80
<----- アレルギー ----->	
(卵・大豆)	
【コーンソテー】	
(冷)ホールコーン1kg	30.00
*とうもろこし	30.00
たまねぎ	17.00
*玉ねぎ	17.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
(冷)ショルダーベーコン1kg	5.00
*豚かた肉	4.86
*食塩	0.09
*砂糖	0.04
*香辛料	0.02
ナツメグ	
コリアンダー	
カルダモン	
オールスパイス	
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.50

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

小学校

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)
*菜種油	0. 50						
チキンブイヨン1kg	0. 70						
*食塩	0. 64						
*砂糖							
*デキストリン							
*チキンエキス調味料							
食塩							
デキストリン							
でん粉分解物(タピオカ)							
チキンエキス							
チキンオイル							
酵母エキス							
オニオンパウダー							
オニオンエキス							
しいたけエキスパウダー							
たん白加水分解物							
香辛料							
*鶏肉パウダー（鶏肉由来）	0. 06						
*酵母エキス							
*オニオンエキスパウダー							
*チキンエキスパウダー（鶏肉由来）							
*香辛料							
<----- アレルギー ----->							
(鶏肉)							
ホワイトペッパー1kg	0. 01						
*ホワイトペッパー	0. 01						
瀬戸のほんじお1kg	0. 20						
*海水	0. 20						

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

小学校
令和 8 年 10 月 14 日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中 80 g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【小松菜の味噌汁】	
こまつな(葉・生) 千歳産	15.00
*小松菜	15.00
大根(根) (千歳産) 10kg	15.00
*大根	15.00
*ぶなしめじ(生) 4kg	10.00
*ぶなしめじ	10.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
(冷)油揚げカット500 g	7.00
*だいず	3.19
*なたね油	0.70
*凝固剤	0.04
*水	3.08
*消泡剤(加工助剤) <----- アレルギー -----> (大豆)	
*煮干1kg	1.50
*かたくちいわし	1.50
*食塩	
*酸化防止剤(ビタミンE)	
白みそ10kg	10.00
*大豆	
*米	
*食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
【たらフライ30g】	
真だらフライ30g	30.00
*真だら	18.36
*パン粉(乳)	6.90
*ミックス粉	0.96
小麦粉	
パン粉	
植物性たん白	
大豆粉	
粉末油脂(なたね)(乳)	
加工でんぷん(増粘剤・増粘多糖類)	
増粘剤	
カゼインNa(乳)	
*水	3.12
*打ち粉	0.66
でん粉(とうもろこし)	
小麦粉	
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆)	
キャノーラ油(斗缶16.5kg)@揚げ油	3.00
*食用なたね油	3.00
*シリコーン	
【肉じゃが(副菜)】	
豚もも スライス	16.00
*豚肉	16.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
チルドポテト1kg(1.5cm角)	40.00
*じゃがいも	40.00
*食塩	
*ピロリン酸Na	
*酸化防止剤(ビタミンC)	
にんじん	5.00
*人参	5.00

献立名／食品名	可食量 (g)
たまねぎ	7.00
*玉ねぎ	7.00
しらたき	4.50
*こんにゃく粉	
*凝固剤(水酸化カルシウム)	
*水	
(冷)むき枝豆1kg	2.00
*枝豆	2.00
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
三温糖1kg	1.15
*原料糖	1.15
甘蔗糖	
ビート糖	
濃口しょうゆ10L	3.10
*大豆	3.10
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん1.8L	1.50
*もち米	
*米麴	
*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*醸造アルコール(サトウキビ)	
*水	
*料理酒1.8L	1.00
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.50
*菜種油	0.50
【おかかふりかけ】	
すこやかふりかけおかか2g	2.00
*ぶどう糖	0.42

献立名／食品名	可食量 (g)
*砂糖	0.32
*食塩	0.18
*鰹節粉	0.14
*とうもろこしでん粉	0.08
*デキストリン	0.03
*酵母エキス	0.01
*抹茶	0.01
*鰹削り節	0.43
*砂糖	0.09
*食塩	0.06
*酵母エキス	0.02
*椎茸エキス	0.01
*海苔	0.17
*貝カルシウム	0.02
*セルロース	0.02
*酸化防止剤(ビタミンE)	

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

小学校
令和 8 年 10 月 15 日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中 80 g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【中華スープ】	
鶏むね肉 スライス	20.00
*鶏むね肉	20.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
はくさい	20.00
*白菜	20.00
たまねぎ	15.00
*玉ねぎ	15.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
*鶏ガラスープ1kg	3.00
*ガラスープ	3.00
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*塩ラーメンスープ(和弘)2kg	7.00
*食塩	1.11
*たん白加水分解物	0.72
植物性たん白質(大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)
食塩	
*肉エキス	0.70
鶏骨抽出エキス	
豚骨抽出エキス	
食塩	
たまねぎ	
植物油(ごま)	
L-グルタミン酸ナトリウム	
調味料製剤	
キサンタンガム	
グァーガム	
水	
*砂糖	0.29
*調味料(アミノ酸等)	0.27
*酒精	0.15
*酸味料	0.01
クエン酸	
*水	3.75
<----- アレルギー -----> (ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	
*料理酒1.8L	1.00
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
【甘酢肉団子(2)】	
うす味たれ付き肉団子(甘酢)25 g(30個入)	50.00
*鶏肉	13.40
*たまねぎ	8.05
*粒状植物性たん白(大豆)	2.25
*水溶性食物繊維	1.40
*豚脂	0.90
*豚肉	0.90
*砂糖	0.20
*にんにくペースト	0.15

献立名／食品名	可食量 (g)
*酵母エキス	0.15
*ぶどう糖	0.15
*香辛料	0.10
*食塩	0.10
*しょうがペースト	0.05
*水	4.35
*加工デンプン(キャッサバ、とうもろこし)	3.05
*セルロース	0.20
*炭酸Ca	0.20
*ピロリン酸第二鉄	
*揚げ油(なたね油)	0.90
*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	2.30
*食酢	1.35
*小麦不使用しょうゆ(大豆)	1.35
*水溶性食物繊維	1.25
*みりん	0.95
*清酒	0.80
*りんごジュース	0.45
*植物油(ごま)	0.25
*砂糖	0.20
*オイスターエキス調味料	0.20
*しょうがペースト	0.10
*食塩	0.05
*酵母エキス	0.05
*香辛料	
*水	3.75
*増粘剤(加工デンプン(キャッサバ)、キサンタンガム)	0.45
<----- アレルギー -----> (ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご)	
【チャプチェ】	
豚もも スライス	15.00
*豚肉	15.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*国産業務用はるさめカット1kg	5.00
*ばれいしょでん粉	3.10

献立名／食品名	可食量 (g)
*かんしょでん粉	1.86
*繊維素グリコール酸ナトリウム	0.03
*ミョウバン	0.01
たまねぎ	15.00
*玉ねぎ	15.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
にら	5.00
*にら	5.00
国産孟宗たけのこ水煮1kg(千切り)	8.00
*もうそう筍	8.00
*国産きくらげスライス100 g	0.30
*あらげきくらげ	0.30
*菌床椎茸スライス500g	0.30
*しいたけ	0.30
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.30
*菜種油	0.30
おろしにんにく1kg	0.30
*にんにく	0.29
*食塩	0.01
*酸味料	
おろししょうが1kg	0.30
*しょうが	0.30
*酸化防止剤(L-アスコルビン酸)	
*pH調整剤(DL-リンゴ酸)	
*pH調整剤(グルコン酸)	
三温糖1kg	0.50
*原料糖	0.50
甘蔗糖	
ビート糖	
濃口しょうゆ10L	3.50
*大豆	3.50
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

小学校

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)
* 鶏ガラスープ1kg	3.00	(大豆)					
* ガラスープ 鶏骨 まる鶏 長ねぎ 玉ねぎ にんじん 水 〈----- アレルギー -----〉 (鶏肉)	3.00						
* 料理酒1.8L	1.00						
* 米 * 米こうじ (米) * 醸造アルコール (さとうきび)							
* 本みりん1.8L	1.00						
* もち米 * 米麴 * グルコース (コーン、馬鈴薯、甘藷) * 醸造アルコール (サトウキビ) * 水							
* コチジャン650g	0.10						
* みそ	0.03						
* 糖類 (砂糖、水あめ、ぶどう糖)	0.02						
* 水	0.01						
* 発酵調味料	0.01						
* 唐辛子							
* 食塩							
* 米粉							
* おろしにんにく							
* 魚醤 (カタクチイワシ)							
* 大豆粉							
* ソルビット	0.01						
* 調味料 (アミノ酸等)							
* パプリカ色素							
* 酸味料 〈----- アレルギー -----〉							

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

小学校
令和 8 年 10 月 19 日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中 80 g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【豆腐の味噌汁】	
(冷)豆腐1kg	30.00
*豆乳	11.68
*難消化デキストリン	1.19
*加工澱粉(キャッサバ)	0.46
*焼成カルシウム	0.34
*凝固剤製剤	0.32
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.29
*水	1.33
<----- アレルギー -----> (大豆)	
(冷)油揚げカット500 g	7.00
*だいず	3.19
*なたね油	0.70
*凝固剤	0.04
*水	3.08
*消泡剤(加工助剤)	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
にんじん	5.00
*人参	5.00
長ねぎ軟白	10.00
*長ねぎ	10.00
ほうれんそう生	7.00
*ほうれん草	7.00
*煮干1kg	1.50
*かたくちいわし	1.50

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩	
*酸化防止剤(ビタミンE)	
白みそ10kg	10.00
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
【さんまおかか煮】	
さんまおかか煮30g(10入)	30.00
*さんま	23.86
*しょうゆ	1.97
*砂糖	1.97
*みりん	0.51
*かつお節	0.18
*昆布エキス	0.18
*増粘剤(加工でん粉)	0.15
ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン	
*増粘剤(増粘多糖類)	0.02
グァーガム	
キサンタンガム	
*水	1.17
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【切干大根炒め煮】	
*切干大根 3cmカット1kg	5.00
*大根	5.00
(冷)さつま揚げ 人参なし・角50g	10.00
*魚肉(スケソウタラ)	6.02
*でんぷん(馬鈴薯)	0.50
*植物油(菜種)	0.50
*砂糖	0.49
*みりん	0.19
*食塩	0.15
*水	2.14
豚もも スライス	15.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*豚肉	15.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
にんじん	5.00
*人参	5.00
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.50
*菜種油	0.50
濃口しょうゆ10L	3.00
*大豆	3.00
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん1.8L	3.00
*もち米	
*米麴	
*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*醸造アルコール(サトウキビ)	
*水	
*料理酒1.8L	1.50
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
三温糖1kg	1.50
*原料糖	1.50
甘蔗糖	
ビート糖	

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

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

小学校
令和 8 年 10 月 20 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)
【角食パン（道産小麦）】		*生乳（国産）	1.70	*香料（小麦・大豆・鶏肉）		香辛料	
道産角食パン60g 卵乳抜き（高学年）	99.00	*食塩		〈----- アレルギー -----〉		水	2.49
*小麦粉	53.02	〈----- アレルギー -----〉		（小麦・大豆・鶏肉・豚肉）		増粘剤（加工デンプン（トウモロコシ）、キサンタンガム）	0.25
*砂糖	5.31	*パンプキンポタージュ（交易）1kg	12.50	ホワイトベッパ－1kg	0.03	調味料（アミノ酸等）	0.04
*食用加工油脂	3.18	*デキストリン	3.24	*ホワイトベッパ－	0.03	カラメル色素	
食用植物油脂（パーム油、大豆油、菜種油）		*パンプキンパウダー	2.74	パセリ(葉・生)	0.70	〈----- アレルギー -----〉	
食用精製加工油脂		*小麦粉	1.99	【あみ焼きハンバーグ】		（小麦・卵・乳・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご）	
パーム核油		*パーム油	1.74	新あみ焼きハンバーク（特注）35g（20個入）	35.00	【キャベツソテー】	
果糖ぶどう糖液糖		*脱脂粉乳	1.25	*鶏肉	9.66	キャベツ	30.00
食塩		*砂糖	1.00	*たまねぎ	6.90	*キャベツ	30.00
製造水		*食塩	0.50	*ペースト状植物性たん白（小麦、大豆、菜種）	2.73	（冷）ホールコーン1kg	20.00
*イースト	1.38	*酵母エキス	0.05	*パン粉	2.07	*とうもろこし	20.00
*食塩	0.79	〈----- アレルギー -----〉		*豚脂	1.37	にんじん	10.00
*パン品質改良剤	0.27	（小麦・乳）		*粒状植物性たん白（大豆）	1.37	*人参	10.00
小麦でん粉		*脱脂粉乳	6.70	*マーガリン	0.28	ピーマン（千歳産）8kg	5.00
小麦たん白		*生乳	6.70	*しょうゆ	0.21	*ピーマン	5.00
小麦粉	0.05	〈----- アレルギー -----〉		*牛肉エキス	0.21	キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.30
コーンスターチ		（乳）		*食塩	0.18	*菜種油	0.30
麦芽粉末		*調理用牛乳10kg	20.00	*ウスターソース	0.14	チキンブイヨン1kg	0.60
粉末酵母		*牛乳	20.00	*トマトケチャップ	0.11	*食塩	0.55
*製造水	35.07	〈----- アレルギー -----〉		*しょうが	0.11	*砂糖	
〈----- アレルギー -----〉		（乳）		*砂糖	0.07	*デキストリン	
（小麦・大豆）		コンソメチキン味500g	0.10	*香辛料	0.04	*チキンエキス調味料	
【牛乳】		*食塩	0.03	*ぶどう糖	0.04	食塩	
牛乳206 g	206.00	*砂糖	0.02	*乾燥卵白		デキストリン	
*牛乳	206.00	*たん白加水分解物（小麦、大豆、豚肉、鶏肉）	0.01	*水	2.07	でん粉分解物（タピオカ）	
〈----- アレルギー -----〉		*デキストリン	0.01	*調味料（アミノ酸等）	0.07	チキンエキス	
（乳）		*チキンエキスパウダー（鶏肉・大豆）	0.01	*着色料（ココア）		チキンオイル	
【パンプキンポタージュ】		*食用とうもろこし油		*カラメル色素		酵母エキス	
（冷）道産かぼちゃダイス500 g	7.40	*ぶどう糖		*【ソース】砂糖	1.33	オニオンパウダー	
*かぼちゃ	7.40	*かつおエキス粉末		水あめ	1.26	オニオンエキス	
北海道産パンプキンペースト1kg	44.00	*オニオンパウダー		しょうゆ	1.16	しいたけエキスパウダー	
*かぼちゃ	44.00	*香辛料		清酒	0.74	たん白加水分解物	
たまねぎ	13.00	*調味料（アミノ酸等）	0.02	牛肉エキス	0.07	香辛料	
*玉ねぎ	13.00	*カラメル色素		しょうが	0.07	*鶏肉パウダー（鶏肉由来）	0.05
*（冷）有塩バター450 g	1.70			チキンエキス	0.04		

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

献立名／食品名		可食量 (g)
	*酵母エキス *オニオンエキスパウダー *チキンエキスパウダー（鶏肉由来） *香辛料 <----- アレルギ－ -----> （鶏肉）	
瀬戸のほんじお1kg		0.30
	*海水	0.30
ホワイトペッパー1kg		0.01
	*ホワイトペッパー	0.01

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)

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

小学校
令和 8 年 10 月 21 日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【五目ごはん】	
五目ご飯 中 80 g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
京五目1kg	22.86
*人参	3.31
*ごぼう	2.17
*こんにゃく	2.17
*醤油	1.90
*油揚げ	1.71
*たけのこ	1.71
*鰹風味調味料	1.65
たん白加水分解物	
鰹節エキス	
米醸造液	
酵母エキス	
砂糖・異性化液糖、その他	
*食用植物油脂(菜種)	1.14
*食塩	0.71
*魚介エキス(エソ・グチ類、ちりめん)	0.64
*みりん	0.50
*醸造調味料	0.41
*干し椎茸	0.34
*砂糖	0.27
*チキンエキス	0.25
*かきエキス	0.25
*昆布エキス	0.16
*椎茸エキス	0.09
*調味料(アミノ酸等)	0.18
*水	3.27
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉)	
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(乳)	
【三平汁】	
(冷) 鮭ダイス1kg(皮付き)	30.00
*鮭	29.70
*食塩	0.30
<----- アレルギー ----->	
(さけ)	
(冷) 油揚げカット500 g	5.00
*だいず	2.28
*なたね油	0.50
*凝固剤	0.03
*水	2.20
*消泡剤(加工助剤)	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
大根(根)	20.00
*大根	20.00
はくさい	15.00
*白菜	15.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
濃口しょうゆ10L	1.00
*大豆	1.00
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	1.00
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
瀬戸のほんじお1kg	0.70
*海水	0.70
*だし昆布道産カット1kg	1.20

献立名／食品名	可食量 (g)
*昆布	1.20
*宗田厚削り1kg	1.20
*そうだがつおのふし	1.20
【開港100年ポテロック】	
イラスト入りポテロック40 g	40.00
*じゃがいも	19.60
*たまねぎ	2.81
*砂糖	1.00
*パン粉	0.32
*食塩	0.17
*ブイヨン	0.06
*こしょう	0.04
* (衣)	
パン粉	7.69
水	7.11
米粉	0.80
春巻きの皮(小麦粉・食塩)	0.40
着色料製剤(カサシ、ベニコサシ)	
<----- アレルギー ----->	
(小麦)	
キャノーラ油(斗缶16.5kg)@揚げ油	4.00
*食用なたね油	4.00
*シリコン	
【うみそと小松菜の炒め物】	
豚肉スライス(千歳産)	15.00
*豚肉	15.00
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
こまつな(葉・生) 千歳産	10.00
*小松菜	10.00
*菌床椎茸スライス500g	0.80
*しいたけ	0.80
にんじん	10.00
*人参	10.00
*国産業務用はるさめカット1kg	5.00
*ばれいしょでん粉	3.10

献立名／食品名	可食量 (g)
*かんしょでん粉	1.86
*繊維素グリコール酸ナトリウム	0.03
*ミョウバン	0.01
おろししょうが1kg	0.50
*しょうが	0.50
*酸化防止剤(L-アスコルビン酸)	
*pH調整剤(DL-リンゴ酸)	
*pH調整剤(グルコン酸)	
濃口しょうゆ10L	3.50
*大豆	3.50
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
*本みりん1.8L	0.90
*もち米	
*米麹	
*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*醸造アルコール(サトウキビ)	
*水	
*料理酒1.8L	0.90
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
三温糖1kg	0.70
*原料糖	0.70
甘蔗糖	
ビート糖	
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.50
*菜種油	0.50
【ぶどうゼリー】	
千歳市空港開港100年記念グレープゼリー	40.00
*ぶどう果汁(濃縮還元)	20.00
*水あめ	5.00
*砂糖	3.60
*水	10.80

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

小学校

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)
	*乳酸カルシウム	0.32									
	*ゲル化剤（増粘多糖類）	0.12									
	*酸味料	0.12									
	*ビタミンC	0.04									
	*香料										
*クエン酸鉄ナトリウム											

アレルギー対応献立表

小学校
令和 8 年 10 月 22 日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中 80 g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【わかめスープ】	
*カットわかめ200g(北海道産)	0.50
*わかめ	0.50
(冷)豆腐1kg	30.00
*豆乳	11.68
*難消化デキストリン	1.19
*加工澱粉(キャッサバ)	0.46
*焼成カルシウム	0.34
*凝固剤製剤	0.32
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.29
*水	1.33
<----- アレルギー -----> (大豆)	
長ねぎ軟白	10.00
*長ねぎ	10.00
緑豆もやし	25.00
*もやし	25.00
はくさい	15.00
*白菜	15.00
*塩ラーメンスープ(和弘)2kg	7.00
*食塩	1.11
*たん白加水分解物 植物性たん白質(大豆)	0.72
食塩	
*肉エキス	0.70
鶏骨抽出エキス	
豚骨抽出エキス	

献立名／食品名	可食量 (g)
食塩	
たまねぎ	
植物油脂(ごま)	
L-グルタミン酸ナトリウム	
調味料製剤	
キサンタンガム	
グァーガム	
水	
*砂糖	0.29
*調味料(アミノ酸等)	0.27
*酒精	0.15
*酸味料	0.01
クエン酸	
*水	3.75
<----- アレルギー -----> (ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	
*鶏ガラスープ1kg	2.00
*ガラスープ	2.00
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*料理酒1.8L	1.00
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
瀬戸のほんじお1kg	0.01
*海水	0.01
【あらびき肉焼売(1・2個)】	
荒挽肉シュウマイ30 g	30.00
*豚肉	12.96
*玉葱	7.54

献立名／食品名	可食量 (g)
*しゅうまいの皮	3.11
*醤油	1.87
*でん粉(じゃがいも)	1.08
*パン粉(小麦)	0.94
*長葱	0.89
*砂糖	0.84
*生姜	0.42
*植物油脂(菜種、ごま、大豆)	0.28
*醸造酢(小麦)	0.05
*香辛料	0.02
*食塩	0.01
<----- アレルギー -----> (小麦・ごま・大豆・豚肉)	
【大根と豚肉の炒め物】	
大根(根)	20.00
*大根	20.00
豚もも スライス	28.00
*豚肉	28.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
おろしにんにく1kg	0.20
*にんにく	0.19
*食塩	0.01
*酸味料	
おろししょうが1kg	0.20
*しょうが	0.20
*酸化防止剤(L-アスコルビン酸)	
*pH調整剤(DL-リンゴ酸)	
*pH調整剤(グルコン酸)	
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
(冷)カットいんげん1kg R8.10月～再開	5.00
*いんげん	5.00
*料理酒1.8L	1.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
三温糖1kg	1.50
*原料糖	1.50
甘蔗糖	
ビート糖	
赤みそ10kg	1.50
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
濃口しょうゆ10L	1.50
*大豆	1.50
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*豆鼓醬(トウヂジャン)100g	1.20
*醤油	
*とうち	
*水	
*砂糖	
*にんにく	
*食塩	
*大豆油	
*米酒	
*増粘剤(7-ヒドロキシ-2-ナフチル硫酸架橋デンプン)	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
四川豆板醬1kg	0.10
*水	0.05
*唐辛子	0.01
*食塩	0.01
*塩漬唐辛子	0.01

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

小学校

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)
	*発酵調味料 *みそ *パプリカ *そら豆粉 *調味料（アミノ酸等） *酒精 * pH調整剤 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	0. 01									
* 鶏ガラスープ1kg		1. 00									
	*ガラスープ 鶏骨 まる鶏 長ねぎ 玉ねぎ にんじん 水 〈----- アレルギー -----〉 (鶏肉)	1. 00									
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油		0. 50									
	*菜種油	0. 50									

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

小学校
令和 8 年 10 月 23 日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
【スパゲティ】	
スパゲティ低学年140g	140.00
*セモリナ小麦粉	137.20
*大豆油	2.80
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【スパゲティミートソース】	
豚ひき肉	45.00
*豚肉	45.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
たまねぎ	45.00
*玉ねぎ	45.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
* トマトダイス5kg	10.00
*トマト	6.00
*トマトピューレ	4.00
*学給用トマトケチャップ特級3kg	20.00
*トマト	13.58
*糖類 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖	4.40
*醸造酢	0.80
*食塩	0.60
*たまねぎ	0.60
*香辛料	0.02
* ハヤシルウ(交易)1kg	15.00
*小麦粉	6.20
*パーム油	3.65
*砂糖	1.83

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩	1.32
*トマトペースト	0.92
*香辛料	0.14
*カラメル色素	0.66
*調味料(アミノ酸等)	0.24
*酸味料	0.06
<----- アレルギー -----> (小麦)	
*ウスターソース1.8L	3.00
*糖類 液糖 しょ糖型液糖 ぶどう糖果糖液糖	1.08
*野菜・果実 トマトペースト オニオンエキス レモン果汁	0.06
*醸造酢	0.26
*並塩	0.20
*アミノ酸液	0.05
*香辛料	0.01
*水	1.36
*みじん切りにんにく1kg	0.50
*にんにく	0.50
*pH調整剤	
*みじん切りしょうが950g	0.50
*しょうが	0.50
*酸化防止剤(V.C)	
*pH調整剤	
*オリーブ油1kg	0.30
*食用オリーブ油	0.30
*赤ワイン1.8L	1.20
*輸入ワイン	
*亜硫酸塩	
*水	
チキンブイヨン1kg	0.50
*食塩	0.46

献立名／食品名	可食量 (g)
*砂糖	
*デキストリン	
*チキンエキス調味料	
食塩	
デキストリン	
でん粉分解物(タピオカ)	
チキンエキス	
チキンオイル	
酵母エキス	
オニオンパウダー	
オニオンエキス	
しいたけエキスパウダー	
たん白加水分解物	
香辛料	
*鶏肉パウダー(鶏肉由来)	0.04
*酵母エキス	
*オニオンエキスパウダー	
*チキンエキスパウダー(鶏肉由来)	
*香辛料	
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
三温糖1kg	2.00
*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	2.00
【ハッシュポテト】	
ハッシュポテト40g(20枚入)	40.00
*馬鈴薯	33.61
*たまねぎ	1.96
*上新粉	0.56
*食塩	0.24
*植物油脂(菜種油・大豆油)	3.64
<----- アレルギー -----> (大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)
キャノーラ油(斗缶16.5kg)@揚げ油	4.00
*食用なたね油	4.00
*シリコン	
【ブロッコリーソテー】	
(冷)ミニブロッコリー500g	15.00
*ブロッコリー	15.00
(冷)ブロッコリーダイス500g	13.00
*ブロッコリー	13.00
(冷)ホールコーン1kg	15.00
*とうもろこし	15.00
たまねぎ	20.00
*玉ねぎ	20.00
(冷)ショルダーベーコン1kg	5.00
*豚かた肉	4.86
*食塩	0.09
*砂糖	0.04
*香辛料	0.02
ナツメグ	
コリアンダー	
カルダモン	
オールスパイス	
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
チキンブイヨン1kg	0.50
*食塩	0.46
*砂糖	
*デキストリン	
*チキンエキス調味料	
食塩	
デキストリン	
でん粉分解物(タピオカ)	
チキンエキス	
チキンオイル	
酵母エキス	
オニオンパウダー	
オニオンエキス	

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

小学校

献立名／食品名		可食量 (g)
しいたけエキスパウダー たん白加水分解物 香辛料 *鶏肉パウダー（鶏肉由来） *酵母エキス *オニオンエキスパウダー *チキンエキスパウダー（鶏肉由来） *香辛料 〈----- アレルギー -----〉 （鶏肉）		0.04
	瀬戸のほんじお1kg	0.10
	*海水	0.10
	ホワイトペッパー1kg	0.01
	*ホワイトペッパー	0.01
	キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.50
	*菜種油	0.50
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)

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

小学校
令和 8 年 10 月 26 日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中 80 g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【春雨スープ】	
*国産業務用はるさめカット1kg	3.00
*ばれいしょでん粉	1.86
*かんしょでん粉	1.12
*繊維素グリコール酸ナトリウム	0.02
*ミョウバン	0.01
鶏むね肉 スライス	25.00
*鶏むね肉	25.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
にんじん	10.00
*人参	10.00
はくさい	20.00
*白菜	20.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
*鶏ガラスープ1kg	3.00
*ガラスープ	3.00
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*塩ラーメンスープ(和弘)2kg	6.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩	0.95
*たん白加水分解物	0.62
植物性たん白質(大豆)	
食塩	
*肉エキス	0.60
鶏骨抽出エキス	
豚骨抽出エキス	
食塩	
たまねぎ	
植物油(ごま)	
レ-グルタミン酸ナトリウム	
調味料製剤	
キサンタンガム	
グァーガム	
水	
*砂糖	0.25
*調味料(アミノ酸等)	0.23
*酒精	0.13
*酸味料	0.01
クエン酸	
*水	3.21
<----- アレルギー -----> (ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
瀬戸のほんじお1kg	0.20
*海水	0.20
【真鱈スパイス揚げ 40 g】	
真鱈スパイス揚げ40g	40.00
*真鱈	32.40
*唐揚げ粉	7.60
澱粉(馬鈴薯、とうもろこし)	
食塩	
調味料(アミノ酸)	
粉末醤油(大豆、小麦、食塩、酒精)	
糖類(砂糖、ぶどう糖)	

献立名／食品名	可食量 (g)
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)	
キャノーラ油(斗缶16.5kg)@揚げ油	4.00
*食用なたね油	4.00
*シリコン	
【ビビンバ風炒め】	
*豚もも 細切り	35.00
*豚肉	35.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
緑豆もやし	20.00
*もやし	20.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
ほうれんそう生	5.00
*ほうれん草	5.00
国産孟宗たけのこ水煮1kg(千切り)	7.00
*もうそう筍	7.00
*みじん切りしょうが950g	0.20
*しょうが	0.20
*酸化防止剤(V.C)	
*pH調整剤	
おろしにんにく1kg	0.20
*にんにく	0.19
*食塩	0.01
*酸味料	
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.30
*菜種油	0.30
*純正ごま油1.65L	0.40
*食用ごま油	0.40

献立名／食品名	可食量 (g)
ごま	
<----- アレルギー -----> (ごま)	
濃口しょうゆ10L	4.00
*大豆	4.00
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
三温糖1kg	1.00
*原料糖	1.00
甘蔗糖	
ビート糖	
*本みりん1.8L	0.60
*もち米	
*米麴	
*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*醸造アルコール(サトウキビ)	
*水	
四川豆板醤1kg	0.01
*水	0.01
*唐辛子	
*食塩	
*塩漬唐辛子	
*発酵調味料	
*みそ	
*パプリカ	
*そら豆粉	
*調味料(アミノ酸等)	
*酒精	
*pH調整剤	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*穀物酢1.8L	0.60
*米	
*アルコール	

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

小学校
令和 8 年 10 月 27 日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
【丸パン（道産小麦）】	
道産丸パン50g 卵乳抜き（高学年）	90.00
*小麦粉	49.00
*砂糖	4.90
*食用加工油脂	2.94
食用植物油脂（パーム油、大豆油、菜種油）	
食用精製加工油脂	
パーム核油	
果糖ぶどう糖液糖	
食塩	
製造水	
*イースト	1.28
*食塩	0.74
*パン品質改良剤	0.24
小麦でん粉	
小麦たん白	
小麦粉	0.05
コーンスターチ	
麦芽粉末	
粉末酵母	
*製造水	30.86
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【ポトフ】	
大根(根)	50.00
*大根	50.00
にんじん	15.00
*人参	15.00
メークイン	50.00
*メークイン	50.00
キャベツ	20.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*キャベツ	20.00
(冷)ウインナーカット1kg	20.00
*豚肉	19.49
*食塩	0.28
*砂糖	0.18
*香辛料	0.05
白コショウ	
カルワイ	
マスタード	
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
チキンブイヨン1kg	2.00
*食塩	1.83
*砂糖	
*デキストリン	
*チキンエキス調味料	
食塩	
デキストリン	
でん粉分解物(タピオカ)	
チキンエキス	
チキンオイル	
酵母エキス	
オニオンパウダー	
オニオンエキス	
しいたけエキスパウダー	
たん白加水分解物	
香辛料	
*鶏肉パウダー（鶏肉由来）	0.16
*酵母エキス	
*オニオンエキスパウダー	
*チキンエキスパウダー（鶏肉由来）	0.01
*香辛料	
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01

献立名／食品名	可食量 (g)
ローリエ100g	0.03
*ローレル	0.03
濃口しょうゆ10L	2.00
*大豆	2.00
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
【てりやきパティ（48g）】	
国産鶏のてりやきパティ48g（10個入）	48.00
*鶏肉	17.04
*ソーオニオン	6.05
*玉ねぎ	4.61
*つなぎ	
パン粉（小麦）	3.65
粉末状植物性たん白（大豆）	0.38
*たれ	
発酵調味料（小麦、大豆）	0.67
醤油	0.67
砂糖	0.38
りんご	0.29
水あめ	0.05
食塩	
水	0.24
*粒状植物性たん白（脱脂大豆、食用植物油脂（パーム））	1.10
*果糖ブドウ糖液糖	0.34
*香辛料	0.14
*食塩	0.05
*揚げ油（パーム油）	1.34
*加工でん粉（キャッサバ）	0.67
*増粘剤（加工でん粉（とうもろこし、キャッサバ））	0.05
*水	2.35
*ソース	
発酵調味料（小麦、大豆）	1.92
醤油	1.78
水あめ	1.10

献立名／食品名	可食量 (g)
砂糖	1.06
りんご	0.82
食塩	0.05
増粘剤（加工でん粉（とうもろこし、キャッサバ））	0.19
水	1.01
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉・りんご)	
【ペンネボロネーゼ】	
*美瑛の地からペンネマカロニ2kg	8.20
*小麦粉	8.20
<----- アレルギー ----->	
(小麦)	
食塩 5kg（ゆで塩用）	0.03
*海水	0.03
豚ひき肉	6.40
*豚肉	6.40
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
*大豆ミート（ミンチ）Fe強化1kg	2.00
*大豆（北海道産）	2.00
*クエン酸鉄	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
たまねぎ	10.70
*玉ねぎ	10.70
ピーマン（千歳産）8kg	3.70
*ピーマン	3.70
*赤ワイン1.8L	1.00
*輸入ワイン	
*亜硫酸塩	
*水	
*学給用トマトケチャップ特級3kg	5.70
*トマト	3.87
*糖類	1.25
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

小学校

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)
*醸造酢	0.23	*とうもろこしでん粉	0.02				
*食塩	0.17	*アミノ酸液	0.01				
*たまねぎ	0.17	*香辛料					
*香辛料	0.01	*水	0.22				
*デミグラスソース1kg	2.00	ホワイトペッパー1kg	0.03				
*たまねぎ	0.20	*ホワイトペッパー	0.03				
*トマトペースト	0.16	キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.30				
*にんじん	0.10	*菜種油	0.30				
*チキンエキス	0.10	瀬戸のほんじお1kg	0.03				
*フォン・ド・ヴォー（牛肉、大豆）	0.08	*海水	0.03				
*牛肉							
*トマトケチャップ							
*牛脂							
*砂糖							
*ウスターソース							
*ビーフエキス							
*酵母エキスパウダー							
*食塩							
*セロリ							
*香辛料							
*増粘剤（加工でん粉　とうもろこし）							
*カラメル色素							
*調味料（アミノ酸等）							
*水	1.02						
<----- アレルギー ----->							
（小麦・牛肉・大豆・鶏肉）							
*中濃ソース1.8L@高橋ソース	0.50						
*糖類	0.18						
液糖　しょ糖型液糖							
ぶどう糖果糖液糖							
*野菜	0.02						
トマトペースト							
オニオンエキス							
*にんじん果汁							
*醸造酢	0.03						
*並塩	0.02						

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

小学校
令和 8 年 10 月 28 日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【麦ご飯】	
麦ごはん 中 80 g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1、B2)	0.19
*麦割 米粒麦 (20入) 1kg	6.00
*おおむぎ 米粒麦	6.00
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【さつまいもカレー】	
豚ひき肉	25.00
*豚肉	25.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
(冷) さつまいも1.5cmダイス1kg	40.00
*さつまいも	40.00
にんじん	15.00
*人参	15.00
たまねぎ	35.00
*玉ねぎ	35.00
(冷) むき枝豆1kg	5.00
*枝豆	5.00
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
カレー粉1kg	0.20
*ターメリック	0.07
*コリアンダー	0.04
*クミン	0.03
*フェヌグリーク	0.02
*チリペッパー	0.02
*オールスパイス	0.01
*その他の香辛料	0.02
*やさいかレー1kg	15.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*米粉	4.20
*パーム油	3.00
*デキストリン	1.80
*カレー粉	1.50
*砂糖	1.50
*食塩	1.05
*酵母エキス	0.60
*トマトペースト	0.30
*ばれいしょでん粉	0.30
*ココアパウダー	0.24
*パンプキンパウダー	0.18
*野菜 (玉ねぎ、にんにく)	0.18
*粉末米酢	0.15
*給食用カレーフレーク1kg	4.00
*小麦粉	1.36
*食用油脂 (豚脂、植物油脂:パーム)	0.96
*砂糖	0.40
*カレーパウダー	0.28
*食塩	0.28
*でんぶん (とうもろこし)	0.16
*香辛料	0.02
*麦芽糖	0.02
*オニオンパウダー	0.02
*酵母エキス	0.02
*粉末しょうゆ	0.02
*トマトパウダー	0.02
*こんぶエキス	0.02
*ぶどう糖	0.02
*小麦発酵調味料	0.02
*加工デンプン (キャッサバ)	0.36
*カラメル色素	0.04
*乳化剤 (大豆)	
*酸味料	
*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)
*ジェワ カレーフレーク1kg	5.00
*小麦粉	1.65
*豚脂	1.35
*砂糖	0.60
*食塩	0.50
*カレーパウダー	0.35
*デキストリン	0.20
*香辛料	0.05
*ローストオニオンパウダー	0.05
*しょう油加工品	0.05
*脱脂大豆	0.05
*ローストガーリックパウダー	0.05
*玉ねぎエキス	0.05
*小麦発酵調味料	0.05
*調味料 (アミノ酸等)	
*カラメル色素	
*酸味料 (クエン酸、DL-リンゴ酸)	
*香料 (タマネギ香料、エステル類)	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*学給用トマトケチャップ特級3kg	1.50
*トマト	1.02
*糖類	0.33
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.06
*食塩	0.05
*たまねぎ	0.05
*香辛料	
*トマトジュース800g	1.50
*トマト	1.50
(冷) ソテーオニオン1kg	5.00
*玉ねぎ (北海道)	4.93
*大豆油	0.08
大豆油	
シリコーン	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*ウスターソース1.8L	1.50
*糖類	0.54
液糖 しょ糖型液糖	
ぶどう糖果糖液糖	
*野菜・果実	0.03
トマトペースト	
オニオンエキス	
レモン果汁	
*醸造酢	0.13
*並塩	0.10
*アミノ酸液	0.02
*香辛料	
*水	0.68
おろしにんにく1kg	0.50
*にんにく	0.48
*食塩	0.02
*酸味料	
おろししょうが1kg	0.50
*しょうが	0.50
*酸化防止剤 (L-アスコルビン酸)	
*pH調整剤 (DL-リンゴ酸)	
*pH調整剤 (グルコン酸)	
キャノーラ油 (ボトル) 1.3@炒め油	0.30
*菜種油	0.30
ローリエ100g	0.01
*ローレル	0.01
【野菜ソテー (ピーマン・ベーコン)】	
キャベツ	30.00
*キャベツ	30.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
たまねぎ	10.00
*玉ねぎ	10.00
ピーマン (千歳産) 8kg	5.00

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

小学校

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)
*ピーマン	5.00	*酸味料（クエン酸）					
(冷) ショルダーベーコン1kg	5.00	*酸化防止剤（V.C）					
*豚かた肉	4.86	<----- アレルギー ----->					
*食塩	0.09	(りんご)					
*砂糖	0.04						
*香辛料	0.02						
ナツメグ							
コリアンダー							
カルダモン							
オールスパイス							
<----- アレルギー ----->							
(豚肉)							
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.50						
*菜種油	0.50						
*スパ味1.8L(和風ｽﾊﾞﾞﾞﾞのたれ)	3.00						
*しょうゆ	1.98						
*砂糖							
*食塩							
*ぶどう糖							
*米発酵調味料							
*粉末（かつおぶし、煮干し）							
*たんぱく加水分解物							
*酵母エキス							
*昆布エキス							
*調味料（アミノ酸等）	0.10						
*アルコール							
*カラメル色素							
*甘味料（カンゾウ）							
*水	0.92						
<----- アレルギー ----->							
(小麦・大豆)							
ホワイトペッパー1kg	0.01						
*ホワイトペッパー	0.01						
【冷凍りんご40g】							
(冷)カットフルーツ国産りんご40g	40.00						
*りんごシロップ漬け	40.00						

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

小学校
令和 8 年 10 月 29 日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中 80 g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【豆腐のすまし汁】	
(冷)豆腐1kg	30.00
*豆乳	11.68
*難消化デキストリン	1.19
*加工澱粉(キャッサバ)	0.46
*焼成カルシウム	0.34
*凝固剤製剤	0.32
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.29
*水	1.33
<----- アレルギー -----> (大豆)	
大根(根)	25.00
*大根	25.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
*菌床椎茸スライス500g	0.30
*しいたけ	0.30
濃口しょうゆ10L	4.50
*大豆	4.50
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*めんつゆ1.8L	2.00
*本造讓しょうゆ	0.90

献立名／食品名	可食量 (g)
*かつおエクス	0.28
*砂糖	0.24
*みりん風米発酵調味料	0.16
*食塩	0.06
*グルタミン酸Na	0.04
*カツオフレーバー	0.01
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.31
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*だし昆布道産カット1kg	1.20
*昆布	1.20
*宗田厚削り1kg	1.20
*そうだがつおのふし	1.20
【さばの味噌煮】	
ふっくらさば味噌煮50g(10個入)	50.00
*さば	35.90
*みそ	4.60
*砂糖	3.55
*発酵調味料	1.25
*でん粉(馬鈴薯、とうもろこし)	0.20
*水	4.50
<----- アレルギー -----> (さば・大豆)	
【きんぴらごぼう】	
切りごぼう	25.00
*ごぼう	25.00
豚もも スライス	15.00
*豚肉	15.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
しらたき	15.00
*こんにゃく粉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*凝固剤(水酸化カルシウム)	
*水	
にんじん	10.00
*人参	10.00
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.50
*菜種油	0.50
濃口しょうゆ10L	2.50
*大豆	2.50
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん1.8L	2.40
*もち米	
*米麴	
*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*醸造アルコール(サトウキビ)	
*水	
*料理酒1.8L	1.20
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
*めんつゆ1.8L	1.30
*本造讓しょうゆ	0.58
*かつおエクス	0.18
*砂糖	0.15
*みりん風米発酵調味料	0.10
*食塩	0.04
*グルタミン酸Na	0.03
*カツオフレーバー	0.01
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.20
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆)	
三温糖1kg	1.20
*原料糖	1.20
甘蔗糖	
ビート糖	
一味唐辛子300g	0.01
*赤唐辛子	0.01

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

小学校
令和 8 年 10 月 30 日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
【うどん】	
うどん低学年145g	155.00
*小麦粉	111.60
*水	40.30
*食塩	3.57
*酸味料	0.02
<----- アレルギー -----> (小麦)	
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【あんかけうどん】	
鶏むね肉 スライス	14.80
*鶏むね肉	14.80
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
(冷)焼竹輪50g (縦1/2切)	5.90
*たらすりみ	3.76
*馬鈴薯澱粉	0.34
*砂糖	0.33
*みりん	0.12
*食塩	0.10
*氷水	1.25
(冷)油揚げカット500 g	5.90
*だいず	2.68
*なたね油	0.59
*凝固剤	0.03
*水	2.60
*消泡剤 (加工助剤)	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
(冷)ささがきごぼう1kg	4.70
*ごぼう	4.70
はくさい	18.90

献立名／食品名	可食量 (g)
*白菜	18.90
こまつな(葉・生)	8.80
*小松菜	8.80
にんじん	7.00
*人参	7.00
長ねぎ軟白	7.00
*長ねぎ	7.00
*菌床椎茸スライス500g	0.50
*しいたけ	0.50
濃口しょうゆ10L	9.30
*大豆	9.30
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん1.8L	0.90
*もち米	
*米麴	
*グルコース (コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*醸造アルコール (サトウキビ)	
*水	
*料理酒1.8L	1.20
*米	
*米こうじ (米)	
*醸造アルコール (さとうきび)	
三温糖1kg	0.30
*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	0.30
*宗田厚削り1kg	1.50
*そうだがつおのふし	1.50
*だし昆布道産カット1kg	1.50
*昆布	1.50
瀬戸のほんじお1kg	0.13
*海水	0.13
でん粉10kg	6.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*じゃがいもでん粉	6.00
【揚げたこ焼き (2.3)】	
たこ焼き20g	40.00
*ミックス粉	7.60
小麦粉	
砂糖	
食塩	
カツオ風味調味料	
加工でんぷん	
膨張剤	
調味料 (アミノ酸等)	
安定剤 (キサンタンガム)	
*キャベツ	7.32
*タコ	2.44
*揚げ玉	1.32
*鶏卵	0.68
*紅しょうが	0.32
*酸味料	
*紅麴色素	
*水	20.32
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・いか・大豆)	
キャノーラ油(斗缶16.5kg)@揚げ油	4.00
*食用なたね油	4.00
*シリコーン	
*お好み焼ソース1.8L@ブルドックソース	5.00
*砂糖類	1.67
ぶどう糖果糖液糖	
砂糖	
*野菜・果実	1.20
トマト	
りんご	
にんじん	
たまねぎ	
*醸造酢	0.79
*食塩	0.26

献立名／食品名	可食量 (g)
*澱粉	0.08
*香辛料	0.03
*たん白加水分解物 (大豆)	0.01
*増粘剤	0.09
加工デンプン	
キサンタンガム	
*カラメル色素	0.07
*調味料 (アミノ酸)	0.02
*水	0.81
<----- アレルギー -----> (大豆・りんご)	
*ふりかけ用本かつお削り節500g	0.50
*かつおのふし	0.50
【高野豆腐の煮物 (枝豆)】	
*高野豆腐サイコロ500g	6.00
*大豆	5.90
*炭酸カリウム	0.05
*塩化カルシウム	0.04
<----- アレルギー -----> (大豆)	
豚ひき肉	10.00
*豚肉	10.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
たまねぎ	15.00
*玉ねぎ	15.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
(冷)むき枝豆1kg	2.00
*枝豆	2.00
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
三温糖1kg	1.00
*原料糖 甘蔗糖	1.00

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

小学校

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)
ビート糖		*炭酸Ca	0.08				
濃口しょうゆ10L	4.00	*香料	0.08				
*大豆	4.00	*乳化剤					
*小麦		*pH調整剤					
*食塩		*セルロース					
<----- アレルギー ----->		*クエン酸鉄ナトリウム					
(小麦・大豆)		*塩化マグネシウム					
*本みりん1.8L	2.00	<----- アレルギー ----->					
*もち米		(大豆)					
*米麴							
*グルコース (コーン、馬鈴薯、甘藷)							
*醸造アルコール (サトウキビ)							
*水							
*料理酒1.8L	1.00						
*米							
*米こうじ (米)							
*醸造アルコール (さとうきび)							
でん粉10kg	0.50						
*じゃがいもでん粉	0.50						
おろししょうが1kg	0.40						
*しょうが	0.40						
*酸化防止剤 (L-アスコルビン酸)							
*pH調整剤 (DL-リンゴ酸)							
*pH調整剤 (グルコン酸)							
キャノーラ油 (ボトル) 1.3@炒め油	1.00						
*菜種油	1.00						
【ハロウィンデザート】							
新ハロウィンデザート40	40.00						
*かぼちゃペースト	8.00						
*糖類 (グラニュー糖)	2.40						
*糖類 (砂糖)	2.00						
*糖類 (ぶどう糖)	2.00						
*豆乳加工食品	6.32						
*でん粉 (うるち米)	0.24						
*水	18.72						
*ゲル化剤 (増粘多糖類)	0.16						

注)加工食品について原材料の可食量が空欄のものは微量(0.00g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。