

アレルギー対応献立表

小学校
令和8年7月1日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中 80g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
【けんちん汁】	
(冷)豆腐1kg	25.00
*豆乳	9.73
*難消化デキストリン	1.00
*加工澱粉(キャッサバ)	0.38
*焼成カルシウム	0.28
*凝固剤製剤	0.27
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.24
*水	1.11
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
大根(根)	15.00
*大根	15.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
むきごぼう	10.00
*ごぼう	10.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
つきこんにやく	15.00
*こんにやく粉	
*凝固剤(水酸化カルシウム)	
*水	
(冷)油揚げカット500g	5.00
*だいず	2.28
*なたね油	0.50
*凝固剤	0.03

献立名/食品名	可食量 (g)
*水	2.20
*消泡剤(加工助剤)	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
*めんつゆ1.8L	4.00
*本造醸しょうゆ	1.79
*かつおエキス	0.56
*砂糖	0.47
*みりん風米発酵調味料	0.31
*食塩	0.13
*グルタミン酸Na	0.08
*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	0.63
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
濃口しょうゆ10L	5.00
*大豆	5.00
*小麦	
*食塩	
<----- 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
【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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
【豚肉と高野豆腐の味噌そぼろ】	
豚ひき肉	15.00
*豚肉	15.00
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
*高野豆腐極きざみ250g(4で割り切れる数)	5.00
*大豆	4.90
*炭酸カリウム	0.07
*豆腐用凝固剤	0.03
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
たまねぎ	10.00
*玉ねぎ	10.00
にんじん	5.00
*人参	5.00
ピーマン	5.00
*ピーマン	5.00
白みそ10kg	3.20
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
三温糖1kg	2.50
*原料糖	2.50
甘蔗糖	

献立名/食品名	可食量 (g)
ビート糖	
*本みりん1.8L	0.50
*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	
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)	
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	1.00
*菜種油	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
令和8年7月2日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中 80g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【マーボー豆腐(長沼大豆ミート) *】	
(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)	
*長沼大豆ミート(10kg箱)	3.50
*大豆(長沼産)	3.50
<----- 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)	
*pH調整剤(DL-リンゴ酸)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 甘蔗糖 ビート糖	1.50
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)	
*豆鼓醬(トウチジャン) 100g	1.50
*醤油	
*とうち	
*水	
*砂糖	
*にんにく	
*食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
*そら豆粉	
*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
【ごぼうつまみ揚げ(1・2)】	
ごぼうつまみ揚げ23g(40個入)	23.00
*魚肉すり身(タラ)	9.34

献立名/食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ	3.50
*ごぼう	3.17
*植物油脂(大豆・菜種)	1.73
*卵	1.63
*でん粉(じゃがいも)	0.60
*加工でん粉(タピオカ)	0.55
*にんじん	0.39
*食塩	0.23
*醸造酢	0.12
*砂糖	0.05
*調味料(アミノ酸)	
*香辛料抽出物	
*加水	1.70
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆)	
【さつまいもチップス】	
さつまいもチップス5g	5.00
*さつまいも	3.33
*砂糖	1.00
*植物油脂(米)	0.67

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7月3日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【和風きのこスパゲッティ】	
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)	
豚もも スライス	25.00
*豚肉	25.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*ぶなしめじ(生)4kg	15.00
*ぶなしめじ	15.00
*エリンギ 生3kg入	10.00
*エリンギ	10.00
えのきたけ	5.00
*えのきたけ	5.00
たまねぎ	40.00
*玉ねぎ	40.00
にんじん	15.00
*人参	15.00
ほうれんそう生	8.00
*ほうれん草	8.00
*みじん切りにんにく1kg	1.00
*にんにく	0.99
*pH調整剤	0.01
*スパ味1.8L(和風スパゲティのたれ)	12.00
*しょうゆ	7.92
*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)	0.40

献立名/食品名	可食量 (g)
*アルコール	
*カラメル色素	
*甘味料(カンゾウ)	
*水	3.68
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
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)	
でん粉10kg	1.80
*じゃがいもでん粉	1.80
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.50
*菜種油	0.50
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【アンサンブルエッグ】	
アンサンブルエッグ(42g)	42.00
*鶏卵	16.88
*フライドポテト	9.74
*たまねぎ	2.52
*プロセスチーズ	2.18
*ベーコン	1.26
*牛乳	1.22
*砂糖	1.05
*でん粉(馬鈴薯)	0.97
*植物油(菜種)	0.84
*食酢(米)	0.29
*食塩	0.17
*酵母エキス	0.04
*水	4.83

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (卵・乳・豚肉)	
【カラフル夏野菜のソテー(ツナ)】	
まぐろ油漬フレーク1kg	10.00
*きはだまぐろ	6.20
*食用こめ油	2.20
*食塩	0.08
*水	1.52
(冷)彩り野菜ミックス1kg(*パキニ・赤黄ピーマン・玉葱・人参)	20.00
*ズッキーニ	10.00
*黄ピーマン	4.00
*赤ピーマン	3.00
*たまねぎ	2.00
*にんじん	1.00
(冷)ホールコーン1kg	10.00
*とうもろこし	10.00
ピーマン	8.00
*ピーマン	8.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.30
*菜種油	0.30
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	
しいたけエキスパウダー	

献立名/食品名	可食量 (g)
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)	
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

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7月6日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中 80g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
【牛乳】	
牛乳206g	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	20.00
*もやし	20.00
はくさい	20.00
*白菜	20.00
*醤油ラーメンスープ(和弘)2kg	7.00
*しょうゆ	1.74
*肉エキス(豚・鶏)	0.84
*食塩	0.80
*動物油脂(豚)	0.70
*砂糖	0.10
*野菜エキス(オニオン、キャロット、キャベツ)	0.01
*オニオンエキス	0.01

献立名/食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸等)	0.41
*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	0.22
*増粘剤(キサンタン)	0.01
*カラメル色素	
*酸味料	
*水	2.16
<----- アレルギー -----> (小麦・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)	
【肉焼売(1・2個)】	
5種の野菜入り肉焼売30g(25個入)	30.00
*とうもろこし	3.12
*にんじん	3.12
*たまねぎ	2.58
*ほうれんそう	1.56

献立名/食品名	可食量 (g)
*鶏肉	5.46
*豚肉	1.80
*豚脂	3.12
*粒状植物性たん白(小麦、大豆)	2.13
*でん粉加工食品(馬鈴薯、タピオカ)	0.63
*パン粉	0.63
*砂糖	0.51
*しょうがペースト	0.24
*しょうゆ	0.24
*みりん	0.24
*食塩	0.18
*酵母エキス	0.03
*香辛料	0.03
*小麦粉	2.94
*粒状植物性たんぱく(脱脂大豆、パーム)	0.06
*水あめ混合異性化液糖	0.03
*水	1.20
*炭酸カルシウム	0.15
*ピロリン酸鉄	
*乳化剤	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
【大根と豚肉の炒め物】	
大根(根)(千歳産)10kg	15.00
*大根	15.00
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)	

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	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500g	10.00
*冷凍いんげん	10.00
*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)	
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(トウチジャン)100g	1.20
*醤油	
*とうち	
*水	
*砂糖	
*にんにく	
*食塩	
*大豆油	

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)
*米酒 *増粘剤 (7εPL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	0.10						
*水	0.05						
*唐辛子	0.01						
*食塩	0.01						
*塩漬唐辛子	0.01						
*発酵調味料	0.01						
*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)							
*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7月7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(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)	
【マカロニスープ】	
*星型米粉マカロニ1kg	10.00
*国産米粉	10.00
食塩 5kg (ゆで塩用)	0.03
*海水	0.03
(冷)ショルダーベーコン1kg	5.00
*豚かた肉	4.86
*食塩	0.09

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
キャベツ	15.00
*キャベツ	15.00
たまねぎ	15.00
*たまねぎ	15.00
にんじん	10.00
*にんじん	10.00
チキンブイヨン1kg	3.20
*食塩	2.93
*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)	0.25
*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)	0.02
*香辛料	
<----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(鶏肉)	
*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)	
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	0.15
*海水	0.15
【星のコロッケ】	
プチ星のコロッケ30g	30.00
*馬鈴薯	12.60
*たまねぎ	1.44
*鶏肉	1.08
*豚肉	0.99
*砂糖	0.54
*豚脂	0.54
*乾燥マッシュポテト	0.51
*食塩	0.03
*香辛料	
*酵母エキス	
* (衣)	
*パン粉	4.65
*小麦粉	0.90
*コーンフラワー	0.60
*デキストリン	0.60
*植物油(とうもろこし)	0.45
*還元水あめ	0.30
*でん粉(とうもろこし)	0.06
*水	4.59

献立名/食品名	可食量 (g)
*炭酸カルシウム	0.12
*ピロリン酸鉄	
*調味料(無機塩)	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・鶏肉・豚肉)	
キャノーラ油(斗缶16.5kg)@揚げ油	3.00
*食用なたね油	3.00
*シリコン	
【鶏肉のケチャップソテー】	
鶏むね肉 スライス	20.00
*鶏むね肉	20.00
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
にんじん	10.00
*人参	10.00
(冷)ホールコーン1kg	20.00
*とうもろこし	20.00
(冷)むき枝豆1kg	10.00
*枝豆	10.00
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.50
*菜種油	0.50
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
*学給用トマトケチャップ特級3kg	7.00
*トマト	4.75
*糖類	1.54
砂糖・ぶどう糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.28
*食塩	0.21
*たまねぎ	0.21
*香辛料	0.01
三温糖1kg	0.30

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)
*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	0.30	* (モチーフ) *温州みかん果汁 (濃縮還元) *砂糖・ぶどう糖果糖液糖	0.78 0.28				
*白ワイン1.8L	0.50	*水あめ *砂糖 *粉末油脂 (パーム) *寒天 *水 *乳化剤 *ゲル化剤 (キサンタンガム) *香料 *カロチノイド色素	0.19 0.06 0.03 0.03 1.09				
*輸入ワイン *亜硫酸塩 *ビタミンC (とうもろこし) *水							
瀬戸のほんじお1kg	0.30						
*海水	0.30						
【七夕ゼリー】							
七夕デザート (2026) 31g	31.00						
* (レモンゼリー) *砂糖・ぶどう糖果糖液糖 *砂糖 *ぶどう糖 *レモン果汁 (濃縮還元) *水 *ゲル化剤 (増粘多糖類) *酸味料 *乳酸カルシウム *クエン酸鉄ナトリウム *香料 * (グレープゼリー) *砂糖・ぶどう糖果糖液糖 *砂糖 *ぶどう糖 *ぶどう果汁 (濃縮還元) *水 *酸味料 *ゲル化剤 (増粘多糖類) *ビタミンC *乳酸カルシウム *香料 *クエン酸鉄ナトリウム *クチナシ赤色素	1.64 1.36 0.74 0.16 11.13 0.06 0.03 1.61 1.21 0.53 0.16 9.80 0.06 0.03 0.03 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7月8日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中 80g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【もやしの味噌汁】	
緑豆もやし	30.00
*もやし	30.00
(冷)油揚げカット500g	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)	
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
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)	
【にしん甘露煮(1・2個)】	
にしん甘露煮25g(20個入)	25.00
*にしん	16.00
*上白糖(原料糖)	5.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*しょうゆ	2.75
脱脂加工大豆	
食塩	
小麦	
大豆	
ぶどう糖	
種麴	
*水あめ(でん粉:馬鈴薯)	1.00
*発酵調味料	0.25
米醸造液	
ぶどう糖	
異性化液糖	
水あめ	
砂糖	
アルコール	
食塩	
水	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【豚肉生姜炒め】	
豚もも スライス	30.00
*豚肉	30.00
<----- アレルギー -----> (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
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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7月10日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【かしわうどん】	
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)	
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500g	10.00
*だいた	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) 千歳産	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
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【かき揚げ】	
野菜かき揚げ30g	30.00
*たまねぎ	10.72
*にんじん	4.93

献立名/食品名	可食量 (g)
*揚げ油(パーム油)	4.50
*小麦粉	4.41
*ごぼう	1.88
*しゆんぎく	0.75
*食塩	0.05
*粉末状植物性たん白(大豆)	0.03
*調味料(アミノ酸等)	0.04
*ベーキングパウダー	0.02
*カロチノイド色素	
*水	2.69
<----- 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	
【味噌五目豆】	
つきこんにやく	10.00
*こんにやく粉	
*凝固剤(水酸化カルシウム)	
*水	
にんじん	7.00
*人参	7.00
むきごぼう	7.00
*ごぼう	7.00
*高野豆腐サイコロ500g	2.00
*大豆	1.97
*炭酸カリウム	0.02
*塩化カルシウム	0.01
<----- アレルギー -----> (大豆)	
蒸し大豆1kg	15.00
*大豆	15.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
(冷)焼竹輪50g(縦1/2切)	10.00
*たらすりみ	6.38

献立名/食品名	可食量 (g)
*馬鈴薯澱粉	0.57
*砂糖	0.55
*みりん	0.21
*食塩	0.17
*氷水	2.12
(冷)道産グリーンピース500g	3.00
*グリーンピース	3.00
赤みそ10kg	3.00
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
三温糖1kg	1.20
*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	1.20
濃口しょうゆ10L	0.50
*大豆	0.50
*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	0.80
*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	0.30
*菜種油	0.30

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7月13日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中 80g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【玉ねぎとわかめの味噌汁】	
たまねぎ	30.00
*たまねぎ	30.00
*カットわかめ200g(北海道産)	0.70
*わかめ	0.70
にんじん	10.00
*人参	10.00
*ぶなしめじ(生)4kg	7.00
*ぶなしめじ	7.00
(冷)油揚げカット500g	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)	
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)
【あみ焼きハンバーグ】	
新あみ焼きハンバーグ(テリキ)35g(20個入)	35.00
*鶏肉	9.66
*たまねぎ	6.90
*ペースト状植物性たん白(小麦、大豆、菜種)	2.73
*パン粉	2.07
*豚脂	1.37
*粒状植物性たん白(大豆)	1.37
*マーガリン	0.28
*しょうゆ	0.21
*牛肉エキス	0.21
*食塩	0.18
*ウスターソース	0.14
*トマトケチャップ	0.11
*しょうが	0.11
*砂糖	0.07
*香辛料	0.04
*ぶどう糖	0.04
*乾燥卵白	
*水	2.07
*調味料(アミノ酸等)	0.07
*着色料(ココア)	
*カラメル色素	
*【ソース】砂糖	1.33
水あめ	1.26
しょうゆ	1.16
清酒	0.74
牛肉エキス	0.07
しょうが	0.07
チキンエキス	0.04
香辛料	
水	2.49
増粘剤(加工デンプン(トウモロコシ)、キサンタンガム)	0.25
調味料(アミノ酸等)	0.04
カラメル色素	
<----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・卵・乳・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご)	
【豚ジンギスカン】	
豚もも スライス	35.00
*豚肉	35.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
キャベツ	10.00
*キャベツ	10.00
たまねぎ	10.00
*たまねぎ	10.00
緑豆もやし	15.00
*もやし	15.00
にんじん	15.00
*人参	15.00
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.30
*菜種油	0.30
*成吉思汗たれ1.8L	5.00
*しょうゆ	2.10
*てん菜糖蜜	0.45
*砂糖	0.38
*食塩	0.11
*たんぱく加水分解物(大豆)	0.09
*醸造酢	0.09
*たまねぎペースト	0.08
*果糖ぶどう糖液糖	0.08
*発酵調味料	0.07
*香辛料(小麦)	0.06
*にんにくペースト	0.05
*ハチミツ	0.05
*しょうがエキス	0.01
*みりん	0.01
*オニオンエキス	0.01
*オニオンパウダー	0.01
*酵母エキス	
*しょうがペースト	

献立名/食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸等)	0.05
*酸味料	0.02
*カラメル色素	0.01
*香辛料抽出物	
*原料水	1.27
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	0.50
*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7月14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206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【ポークビーンズ】	
豚もも 1cmサイコロ	20.00
*豚肉	20.00
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
蒸し大豆1kg	20.00
*大豆	20.00
<----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(大豆)	
(冷)ショルダーベーコン1kg	4.00
*豚かた肉	3.89
*食塩	0.07
*砂糖	0.03
*香辛料	0.01
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)	
メークイン	30.00
*メークイン	30.00
にんじん	15.00
*人参	15.00
たまねぎ	30.00
*玉ねぎ	30.00
パセリ(葉・生)	0.50
キャノーラ油(ボトル) 1.3@炒め油	0.40
*菜種油	0.40
十勝パルメザンチーズ1kg	2.50
*ナチュラルチーズ	2.50
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
三温糖1kg	0.90
*原料糖	0.90
甘蔗糖	
ビート糖	
*カゴメサルサポモード一口3kg	1.60
*トマト	1.32
*たまねぎ	0.13
*食用植物油脂	
オリーブオイル	0.05
大豆油	0.05
*にんにく	0.02

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩	0.02
*チキンブイヨン	0.02
*香辛料	
*クエン酸	
<----- アレルギー ----->	
(大豆・鶏肉)	
*ウスターソース1.8L	5.60
*糖類	2.01
液糖 しょ糖型液糖	
ぶどう糖果糖液糖	
*野菜・果実	0.11
トマトペースト	
オニオンエキス	
レモン果汁	
*醸造酢	0.48
*並塩	0.37
*アミノ酸液	0.08
*香辛料	0.02
*水	2.53
*学給用トマトケチャップ特級3kg	0.80
*トマト	0.54
*糖類	0.18
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.03
*食塩	0.02
*たまねぎ	0.02
*香辛料	
*赤ワイン1.8L	1.60
*輸入ワイン	
*亜硫酸塩	
*水	
*鶏ガラスープ1kg	1.60
*ガラスープ	1.60
鶏骨	
まる鶏	

献立名/食品名	可食量 (g)
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
<----- 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
【ぶりキャベツカツ】	
国産ぶりキャベツカツ40g	40.00
*キャベツ	7.24
*ぶり	5.28
*粒状植物性たん白(大豆、とうもろこし、パーム)	4.36
*パン粉	0.88
*発酵調味料	0.52
*食塩	0.08
*ほたてエキス	0.04
*パン粉	8.16
*小麦粉	1.40
*植物油脂(とうもろこし、菜種)	0.48
*水	8.28
*加工エテンブ(えんどう、キャッサバ、とうもろこし)	2.88
*ドロマイト	0.24
*調味料(アミノ酸等)	0.12
*リン酸塩(Na)	0.04
*硫酸カルシウム	
*ピロリン酸鉄	
*乳化剤	
*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	4.00
*食用なたね油	4.00

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)
*シリコーン		*ホワイトペッパー	0.01				
【もやし炒め】							
緑豆もやし	45.00						
*もやし	45.00						
にんじん	15.00						
*人参	15.00						
(冷)カットいんげん500g	10.00						
*冷凍いんげん	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	0.70						
*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)							
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						

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7月15日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中 80g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	206.00
【根菜の味噌汁】	
メーカーイン	40.00
*メーカーイン	40.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
むきごぼう	5.00
*ごぼう	5.00
大根(根)	15.00
*大根	15.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
*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
白みそ10kg	10.00
*大豆 *米 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
【若鶏ごま照焼き】	
若鶏ごま照り焼き50g(10個入)	50.00
*鶏肉	29.82
*パン粉	1.49
*粉末状植物性たん白(大豆)	0.62
*植物油脂(菜種)	1.91

献立名/食品名	可食量 (g)
*ごま	1.86
*しょうゆ	1.79
*砂糖	1.79
*パン粉(小麦・大豆)	0.89
*ぶどう糖	0.82
*発酵調味料	0.38
*チキンエキス	0.11
*食塩	0.09
*粉末がらスープ	0.03
*魚介エキス(かたくちいわし)	0.03
*酵母エキス	0.01
*しょうゆ(小麦・大豆)	0.75
*砂糖	0.71
*発酵調味料	0.66
*増粘剤(加工デンプン:タピオカ)	0.18
*重曹	0.09
*香料(乳・大豆)	
*カロチノイド色素	
*調整水	6.02
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・乳・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	
【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

献立名/食品名	可食量 (g)
*かつおエキス	0.21
*砂糖	0.18
*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 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	0.24
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 甘蔗糖 ビート糖	1.00

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7月16日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【冷凍ナン】	
ナン70g(小学)	70.00
*小麦粉	43.54
*植物油脂(大豆)	0.77
*ショートニング	1.26
*食物繊維(難消化性デキストリン)	1.05
*砂糖	0.84
*食塩	0.70
*貝殻未焼成カルシウム(ホタテ)	0.42
*イースト	0.28
*乾燥パン酵母(鉄含有)	0.28
*麦芽粉末	0.14
*増粘剤(グァーガム)	0.07
*水	20.65
<----- 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)	
【ドライカレー(長沼産大豆ミート)】	
豚ひき肉	30.00
*豚肉	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*長沼大豆ミート(10kg箱)	3.50
*大豆(長沼産)	3.50
<----- アレルギー -----> (大豆)	
たまねぎ	55.00
*玉ねぎ	55.00
にんじん	20.00
*人参	20.00
ピーマン	8.00
*ピーマン	8.00

献立名/食品名	可食量 (g)
(冷)ソテーオニオン1kg	3.00
*玉ねぎ(北海道)	2.96
*大豆油	0.05
大豆油	
シリコン	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*トマトダイス5kg	5.00
*トマト	3.00
*トマトピューレ	2.00
*学給用トマトケチャップ特級3kg	6.00
*トマト	4.07
*糖類	1.32
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.24
*食塩	0.18
*たまねぎ	0.18
*香辛料	0.01
*トマトジュース1000g	5.00
*トマト	5.00
*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	
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)	
*ウスターソース1.8L	2.50
*糖類	0.90

献立名/食品名	可食量 (g)
液糖 しょ糖型液糖	
ぶどう糖果糖液糖	
*野菜・果実	0.05
トマトペースト	
オニオンエキス	
レモン果汁	
*醸造酢	0.21
*並塩	0.16
*アミノ酸液	0.04
*香辛料	0.01
*水	1.13
*ジェサ カレーフレーク1kg	1.50
*小麦粉	0.50
*豚脂	0.41
*砂糖	0.18
*食塩	0.15
*カレーパウダー	0.11
*デキストリン	0.06
*香辛料	0.02
*ローストオニオンパウダー	0.02
*しょう油加工品	0.02
*脱脂大豆	0.02
*ローストガーリックパウダー	0.02
*玉ねぎエキス	0.02
*小麦発酵調味料	0.02
*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)	
*給食用カレーフレーク1kg	1.50
*小麦粉	0.51
*食用油脂(豚脂、植物油脂:パーム)	0.36
*砂糖	0.15
*カレーパウダー	0.11

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩	0.11
*でんぷん(とうもろこし)	0.06
*香辛料	0.01
*麦芽糖	0.01
*オニオンパウダー	0.01
*酵母エキス	0.01
*粉末しょうゆ	0.01
*トマトパウダー	0.01
*こんぶエキス	0.01
*ぶどう糖	0.01
*小麦発酵調味料	0.01
*加工デンプン(キャッサバ)	0.14
*カラメル色素	0.02
*乳化剤(大豆)	
*酸味料	
*ピロリン酸鉄	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*やさいカレー1kg	9.00
*米粉	2.52
*パーム油	1.80
*デキストリン	1.08
*カレー粉	0.90
*砂糖	0.90
*食塩	0.63
*酵母エキス	0.36
*トマトペースト	0.18
*ばれいしょでん粉	0.18
*ココアパウダー	0.14
*パンプキンパウダー	0.11
*野菜(玉ねぎ、にんにく)	0.11
*粉末米酢	0.09
*カルダモン(パウダー)100g	0.05
*カルダモン	0.05
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.20
*菜種油	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

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)
【白身魚フライ】		*パセリ	0.04	ホワイトペッパー1kg	0.01		
白身魚フライ40	40.00	* (冷) ジェノバペースト300g	5.00	*ホワイトペッパー	0.01		
*ホキ	20.00	*植物油脂 (なたね油)	2.66	瀬戸のほんじお1kg	0.10		
*パン粉 (小麦、大豆、とうもろこし)	10.00	*植物油脂 (オリーブオイル)	0.35	*海水	0.10		
*小麦粉	2.85	*バジル	0.80	キャノーラ油 (ボトル) 1.3@炒め油	0.40		
*でん粉 (とうもろこし)	0.22	*バルメザンチーズ	0.35	*菜種油	0.40		
*食塩	0.09	*チェダーチーズ	0.35				
*炭酸カルシウム	0.12	*にんにく	0.15				
*調味料 (アミノ酸)	0.02	*食塩	0.10				
*ピロリン酸鉄		*砂糖	0.05				
*水	6.70	*水	0.19				
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)		<----- アレルギー -----> (乳)					
キャノーラ油 (斗缶16.5kg) @揚げ油	4.00	チキンブイヨン1kg	0.50				
*食用なたね油	4.00	*食塩	0.46				
*シリコーン		*砂糖					
【バジルポテト】		*デキストリン					
チルドポテト1kg (1.5cm角)	40.00	*チキンエキス調味料					
*じゃがいも	40.00	食塩					
*食塩		デキストリン					
*ピロリン酸Na		でん粉分解物 (タピオカ)					
*酸化防止剤 (ビタミンC)		チキンエキス					
たまねぎ	25.00	チキンオイル					
*玉ねぎ	25.00	酵母エキス					
(冷) ショルダーベーコン1kg	5.00	オニオンパウダー					
*豚かた肉	4.86	オニオンエキス					
*食塩	0.09	しいたけエキスパウダー					
*砂糖	0.04	たん白加水分解物					
*香辛料	0.02	香辛料					
ナツメグ		*鶏肉パウダー (鶏肉由来)	0.04				
コリアンダー		*酵母エキス					
カルダモン		*オニオンエキスパウダー					
オールスパイス		*チキンエキスパウダー (鶏肉由来)					
<----- アレルギー -----> (豚肉)		*香辛料					
乾燥パセリ100g	0.04	<----- アレルギー -----> (鶏肉)					

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7月17日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【醤油ラーメン(わかめ・もやし)】	
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)	
豚もも スライス	30.00
*豚肉	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
たまねぎ	30.00
*玉ねぎ	30.00
緑豆もやし	20.00
*もやし	20.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
*カットわかめ200g(北海道産)	0.20
*わかめ	0.20
*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	
おろしにんにく1kg	0.50
*にんにく	0.48
*食塩	0.02
*酸味料	
*醤油ラーメンスープ(和弘)2kg	12.00
*しょうゆ	2.98
*肉エキス(豚・鶏)	1.44
*食塩	1.37
*動物油脂(豚)	1.20
*砂糖	0.17

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	0.71
*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	0.37
*増粘剤(キサンタン)	0.02
*カラメル色素	
*酸味料	
*水	3.70
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
*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)	
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	1.00
*菜種油	1.00
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(乳)	
【ギョーザ(2・3個)】	
餃子(焼き目付き)24g(10個入)	48.00
*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、死力粉、植物油脂:7%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、死力粉、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)	
【麻婆厚揚げ】	
(冷)ミニ絹厚揚げ1kg	30.00
*豆乳	22.83
*植物油(菜種)	2.46

献立名/食品名	可食量 (g)
*加工澱粉(とうもろこし、キャッサバ)	1.89
*凝固剤製剤	0.36
*トランスグルタミナーゼ製剤(酵素)	0.09
*水	2.37
<----- アレルギー -----> (大豆)	
ピーマン	10.00
*ピーマン	10.00
たまねぎ	25.00
*玉ねぎ	25.00
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)	
おろしにんにく1kg	0.50
*にんにく	0.48
*食塩	0.02
*酸味料	
*学給用トマトケチャップ特級3kg	2.00
*トマト	1.36
*糖類	0.44
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.08
*食塩	0.06
*たまねぎ	0.06
*香辛料	
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)	
三温糖1kg	0.70
*原料糖	0.70

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)
甘蔗糖 ビート糖		*ウスターソース1.8L	0.70				
四川豆板醤1kg	0.10	*糖類	0.25				
*水	0.05	液糖 しよ糖型液糖 ぶどう糖果糖液糖					
*唐辛子	0.01	*野菜・果実	0.01				
*食塩	0.01	トマトペースト オニオンエキス レモン果汁					
*塩漬唐辛子	0.01	*醸造酢	0.06				
*発酵調味料	0.01	*並塩	0.05				
*みそ		*アミノ酸液	0.01				
*パプリカ		*香辛料					
*そら豆粉		*水	0.32				
*調味料（アミノ酸等）		でん粉10kg	1.00				
*酒精		*じゃがいもでん粉	1.00				
*pH調整剤		キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.70				
<----- アレルギー ----->		*菜種油	0.70				
（大豆）							
*甜面醤500g	0.05						
*砂糖	0.02						
*みそ	0.01						
*なたね油	0.01						
*醤油	0.01						
*水							
*大麦粉							
*食塩							
<----- アレルギー ----->							
（小麦・大豆）							
*鶏ガラスープ1kg	4.00						
*ガラスープ	4.00						
鶏骨							
まる鶏							
長ねぎ							
玉ねぎ							
にんじん							
水							
<----- アレルギー ----->							
（鶏肉）							

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7月21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)	
【スコッチブロス】	
*麦割 米粒麦(20入) 1kg	8.00
*おおむぎ 米粒麦	8.00
鶏もも肉 スライス	25.00
*鶏もも肉	25.00
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
キャベツ	15.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*キャベツ	15.00
たまねぎ	15.00
*玉ねぎ	15.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
チキンブイヨン1kg	3.20
*食塩	2.93
*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)	0.25
*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)	0.02
*香辛料	
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- 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
【ウイナー20g・40g(1・1)】	
ポークスキンスウイナー20g	20.00
*豚肉	19.49
*食塩	0.28
*砂糖	0.18
*香辛料(白コショウ、カルワイ(カラウェイ))	0.05
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
【ツナとほうれん草のソテー】	
ほうれんそう生	7.00
*ほうれん草	7.00
まぐろ油漬フレーク1kg	10.00
*きはだまぐろ	6.20
*食用こめ油	2.20
*食塩	0.08
*水	1.52
たまねぎ	15.00
*玉ねぎ	15.00
にんじん	15.00
*人参	15.00
(冷)ホールコーン1kg	20.00
*とうもろこし	20.00
キャノーラ油(ボトル) 1.3@炒め油	0.30
*菜種油	0.30
チキンブイヨン1kg	0.40
*食塩	0.37
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
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)	0.03
*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)	
瀬戸のほんじお1kg	0.20
*海水	0.20
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)	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
【いちごジャム】	
いちごジャム15g(タカ)	15.00
*還元麦芽糖水あめ	8.27
*いちご	5.86
*砂糖	0.73
*ゲル化剤(ペクチン)	0.09
*酸味料	0.05
*香料	

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7月22日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中 80g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【豚汁】	
豚もも スライス	20.00
*豚肉	20.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
メーカーイン	20.00
*メーカーイン	20.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
大根(根)	15.00
*大根	15.00
(冷) ささがきごぼう1kg	5.00
*ごぼう	5.00
たまねぎ	15.00
*玉ねぎ	15.00
(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)	
白みそ10kg	3.00
*大豆	

献立名/食品名	可食量 (g)
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
赤みそ10kg	7.00
*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)	
【厚焼玉子】	
厚焼玉子25g(20カット)	25.00
*鶏卵	12.86
*砂糖	1.30
*小麦澱粉	0.97
*トレハロース	0.68
*食用植物油(菜種、大豆、シリコーン)	0.64
*米発酵調味料	0.26
*大豆蛋白	0.16
*食塩	0.16
*醤油	0.13
*和風だし(鰹節、昆布)	0.08
*醸造酢	0.05
*膨張剤	0.02
*調合水	7.71
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆)	
【ひじきと竹輪の炒め物】	
*国産ひじき1kg	2.00
*ほしひじき	2.00
(冷) 焼竹輪50g(縦1/2切)	20.00
*たらすりみ	12.75

献立名/食品名	可食量 (g)
*馬鈴薯澱粉	1.14
*砂糖	1.11
*みりん	0.42
*食塩	0.34
*氷水	4.24
しらたき	10.00
*こんにやく粉	
*凝固剤(水酸化カルシウム)	
*水	
(冷) 油揚げカット500g	10.00
*だいたず	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
*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
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)	
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	
*米麴	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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7月23日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中 80g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	206.00
【沢煮椀】	
豚もも 干切りスライス	15.00
*豚肉 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	15.00
大根(根) (千歳産) 10kg	25.00
*大根	25.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
切りごぼう	10.00
*ごぼう	10.00
*菌床椎茸スライス500g	0.30
*しいたけ	0.30
薄口しょうゆ10L	4.50
*食塩 *脱脂加工大豆 *小麦 *果糖ぶどう糖液糖 *米 *大豆 *水 *アルコール 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	4.50
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
*砂糖	0.18
*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 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	0.24
*本みりん1.8L	1.20
*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)	
*かつお節エキス1kg	1.00
*かつお節エキス	
*蛋白加水分解物	
*還元水飴	
*食塩	
*本みりん	
*調味料(アミノ酸等)	
*酒精	
瀬戸のほんじお1kg	0.15
*海水	0.15
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
【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 〈----- アレルギー -----〉 (さば・大豆)	4.50
【ベーコンじゃが】	
チルドポテト1kg(1.5cm角)	20.00
*じゃがいも	20.00
*食塩	
*ピロリン酸Na	
*酸化防止剤(ビタミンC)	
(冷) ショルダーベーコン1kg	15.00
*豚かた肉	14.58
*食塩	0.26
*砂糖	0.12
*香辛料 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)	0.05
にんじん	15.00
*人参	15.00
しらたき	20.00
*こんにゃく粉	
*凝固剤(水酸化カルシウム)	
*水	
濃口しょうゆ10L	2.70
*大豆	2.70
*小麦	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
三温糖1kg	1.80
*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	1.80
*本みりん1.8L	1.80
*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)	
*めんつゆ1.8L	0.80
*本造醸しょうゆ	0.36
*かつおエキス	0.11
*砂糖	0.09
*みりん風米発酵調味料	0.06
*食塩	0.03
*グルタミン酸Na	0.02
*カツオフレーバー	
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	0.13
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7月24日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【スパゲティナスのミートソース(長沼大豆ミート)】	
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)	
豚ひき肉	30.00
*豚肉	30.00
〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	
*長沼大豆ミート(10kg箱)	5.00
*大豆(長沼産)	5.00
〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
なす類 なす 果実 生	10.00
たまねぎ	35.00
*玉ねぎ	35.00
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
*食塩	1.32

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
*砂糖	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	0.04
*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)	
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
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
【ブロッコリーとささみの炒め物】	
(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	25.00
*ブロッコリー	25.00

献立名/食品名	可食量 (g)
にんじん	10.00
*人参	10.00
チキンささみ水煮1kg	10.00
*若鶏ささ身	8.42
*並塩	0.08
*水	1.50
〈----- アレルギー -----〉 (鶏肉)	
(冷)ソテーオニオン30%1kg	6.50
*玉ねぎ(北海道)	6.37
*大豆油(大豆、菜種)	0.13
〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.50
*菜種油	0.50
*和風たまねぎドレッシング	6.00
*たまねぎ(北海道産)	1.32
*食用植物油(菜種)	1.14
*醤油	0.99
*砂糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)	0.76
*醸造酢	0.44
*食塩	0.17
*鰹エキス	0.02
*香辛料	0.01
*しいたけエキス	0.01
*しいたけ	0.01
*酵母エキス	0.01
*赤ピーマン	0.01
*調味料(アミノ酸等)	0.07
*増粘剤(キサンタンガム)	0.01
*水	1.03
〈----- 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
【冷凍みかん】	

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。

