

アレルギー対応献立表

小学校
令和8年8月25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(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)	
【ラビオリ入リスープ】	
* (冷) NAポークラビオリ(1kg)	20.00
*ラビオリの皮(小麦粉、食塩)	10.32
*豚肉	3.12
*パン粉	1.86
*玉ねぎ	1.48
*食塩	0.10
*ポークエキス	0.06

献立名/食品名	可食量 (g)
*香辛料	0.02
*酵母エキス	0.02
*水	3.02
<----- アレルギー ----->	
(小麦・豚肉)	
豚もも スライス	5.00
*豚肉	5.00
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
にんじん	10.00
*人参	10.00
(冷)ブロッコリーダイス500g	10.00
*ブロッコリー	10.00
(冷)ミニブロッコリー500g	10.00
*ブロッコリー	10.00
キャベツ	15.00
*キャベツ	15.00
パセリ(葉・生)	0.10
チキンブイヨン1kg	2.60
*食塩	2.38
*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)	0.21
*酵母エキス	

献立名/食品名	可食量 (g)
*オニオンエキスパウダー	0.01
*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)	
ローリエ100g	0.01
*ローレル	0.01
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
*オリーブ油1kg	0.20
*食用オリーブ油	0.20
【鮭チーズメンチカツ】	
鮭メンチカツ(チーズ)32g	32.00
*秋鮭	4.09
*玉ねぎ	4.09
*こんにやく	3.75
こんにやく粉	
おから	
でん粉(えんどう豆)	
水酸化カルシウム	
*プロセスチーズ	1.64
乳化剤	
セルロース	
*パン粉	1.36
*植物油	1.12
大豆油	
なたね油	
香料	
着色料(カロチノイド)	
*KGパウダー	0.34
でん粉(とうもろこし)	
豚コラーゲン	
*上白糖	0.27
てんさい	
水酸化カルシウム	
*食塩	0.14

献立名/食品名	可食量 (g)
*パン粉	7.68
*バターミックス	1.60
小麦粉	
食塩	
でん粉(とうもろこし)	
植物油(菜種)	
加工でん粉(キャッサバ)	
乳化剤	
増粘多糖類	
*水	5.28
*打ち粉ミックス	0.64
でん粉(とうもろこし)	
小麦粉	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・乳・さけ・大豆・豚肉)	
キャノーラ油(斗缶16.5kg)@揚げ油	3.20
*食用なたね油	3.20
*シリコーン	
【ウインナーのケチャップソテー】	
(冷)ウインナーカット1kg	15.00
*豚肉	14.62
*食塩	0.21
*砂糖	0.14
*香辛料	0.04
白コショウ	
カルワイ	
マスタード	
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
たまねぎ	20.00
*玉ねぎ	20.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
ピーマン(千歳産)8kg	7.00
*ピーマン	7.00
(冷)ホールコーン1kg	10.00

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8月26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 ----->	
【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)	
(冷)つと1kg	10.00
*たらすりみ	6.51
*馬鈴薯澱粉	0.58
*砂糖	0.57
*塩	0.17
*氷水	2.17
はくさい	20.00
*白菜	20.00
たまねぎ	10.00
*玉ねぎ	10.00
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
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
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)	
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)	
*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
【ジャンボ肉団子(1・2)】	
*ふっくらジャンボ肉団子40g(乳・卵不使用)	40.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*鶏肉	8.28
*豚肉	1.16
*粒状植物性たん白(大豆)	7.08
*たまねぎ	4.72
*豚脂	2.36
*つなぎ(パン粉)	1.16
*つなぎ(粉末状植物性たん白【大豆】)	0.44
*砂糖	0.72
*醤油	0.32
*食塩	0.16
*チキンブイヨン	0.12
*大豆油	
*水	2.20
*加工デンプン(キャッサバ)	1.48
*着色料	
*ソース	
砂糖	2.28
醤油	1.64
醸造酢	0.72
植物油脂(ごま)	0.44
チキンブイヨン	0.08
オイスターエキス	0.04
ポーキエキス	0.04
水	4.16
増粘剤(とうもろこし)	0.32
着色料	0.08
<----- アレルギー ----->	
(小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	
【茎わかめの炒め物】	
豚もも 千切りスライス	15.00
*豚肉	15.00
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
キャベツ	25.00
*キャベツ	25.00
にんじん	10.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*人参	10.00
* (冷)細ぎりくきわかめ	15.00
*茎わかめ	15.00
*国産きくらげスライス100g	0.30
*あらげきくらげ	0.30
*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	
*みじん切りにんにく1kg	0.05
*にんにく	0.05
*pH調整剤	
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	
*バブリカ	
*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)	
*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)	
赤みそ10kg	2.50
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(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
令和8年8月27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)	
【じゃがいもとわかめの味噌汁】	
メークイン	30.00
*メークイン	30.00
たまねぎ	10.00
*玉ねぎ	10.00
大根(根) (千歳産) 10kg	10.00
*大根	10.00
(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)	
*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)
【さば塩焼き】	
さば塩焼き30g(10個入)	30.00
*サバ	29.40
*食塩	0.60
<----- アレルギー -----> (さば)	
【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
*こんにやく粉	
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*醸造アルコール(さとうきび)	
*めんつゆ1.8L	1.30
*本造醸しょうゆ	0.58
*かつおエキス	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 -----> (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

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8月28日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【スパゲッティツナトマトソース】	
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)	
まぐろ油漬フレーク1kg	30.00
*きはだまぐろ	18.60
*食用こめ油	6.60
*食塩	0.24
*水	4.56
たまねぎ	40.00
*玉ねぎ	40.00
にんじん	15.00
*人参	15.00
乾燥パセリ100g	0.03
*パセリ	0.03
*学給用トマトケチャップ特級3kg	7.00
*トマト	4.75
*糖類 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖	1.54
*醸造酢	0.28
*食塩	0.21
*たまねぎ	0.21
*香辛料	0.01
* トマトソース濃縮タイプ3kg	8.00
*トマト	5.83
*たまねぎ	1.04
*パプリカ	0.40
*砂糖	0.16
*食塩	0.16
*白ワイン	0.16
*大豆油	0.16
*にんにく	0.08
*香辛料	

献立名/食品名	可食量 (g)
*クエン酸 <----- アレルギー -----> (大豆)	0.01
* トマトダイス5kg	15.00
*トマト	9.00
*トマトピューレ	6.00
* みじん切りにんにく1kg	0.50
*にんにく *pH調整剤	0.50
* 赤ワイン1.8L	1.00
*輸入ワイン *亜硫酸塩 *水	
* ハヤシルウ(交易)1kg	10.00
*小麦粉	4.13
*パーム油	2.43
*砂糖	1.22
*食塩	0.88
*トマトペースト	0.61
*香辛料	0.09
*カラメル色素	0.44
*調味料(アミノ酸等)	0.16
*酸味料 <----- アレルギー -----> (小麦)	0.04
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.50
*菜種油	0.50
ローリエ100g	0.03
*ローレル	0.03
* 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	0.06

献立名/食品名	可食量 (g)
レモン果汁	
*醸造酢	0.26
*並塩	0.20
*アミノ酸液	0.05
*香辛料	0.01
*水	1.36
* デミグラスソース1kg	7.50
*たまねぎ	0.75
*トマトペースト	0.60
*にんじん	0.38
*チキンエキス	0.38
*フォン・ド・ヴォー(牛肉、大豆)	0.30
*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	3.83
<----- アレルギー -----> (小麦・牛肉・大豆・鶏肉)	
三温糖1kg	0.30
*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	0.30
【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)	
【札幌黄たまねぎコロッケ40】	
札幌黄たまねぎコロッケ40g	40.00
*馬鈴薯	9.98
*玉ねぎ(札幌黄)	7.28
*ソテーオニオン	1.04
*パン粉	1.04
*水あめ	0.52
*砂糖	0.38
*加工油脂	0.25
*食塩	0.12
*オニオンエキス	0.10
*〈衣〉 パン粉 小麦粉 加工油脂(菜種) 植物油脂(菜種) 粉末水あめ 大豆粉 粉末状大豆たん白	7.68
*加工デンプン(リン酸架橋デンプン)	0.32
*増粘多糖類	0.05
*乳化剤	0.03
*ベーキングパウダー	0.01
*水 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	9.72
キャノーラ油(缶16.5kg)@揚げ油	4.00
*食用なたね油	4.00
*シリコーン	
【蒸し野菜(人参)】	
緑豆もやし	25.00
*もやし	25.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
キャベツ	22.00

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)
*キャベツ	22.00						
ピーマン	8.00						
*ピーマン	8.00						
【イタリアンドレッシング】		←※笑顔でランチ（イタリアンドレッシング） 小人数教室及び職員室には8ml小袋がつきます。 8ml小袋と300mlボトルの成分は一緒です。					
笑顔でランチ(イタリアンドレッシング 300ml)	4.00						
*食用植物油脂（菜種）	0.80						
*砂糖	0.56						
*食塩	0.18						
*醸造酢	0.14						
*発酵調味料	0.08						
*香味油（米油、バジル、ミックストコフェロール）	0.05						
*オニオンフレーク	0.05						
*酵母エキスパウダー	0.03						
*香辛料	0.02						
*乾燥トマト	0.02						
*バジル	0.01						
*酸味料	0.02						
*増粘剤（加工でん粉（とうもろこし）、キサンタンガム）	0.02						
*水	2.02						
笑顔でランチ(イタリアンドレッシング 8ml)	4.00						
*食用植物油脂（菜種）	0.80						
*砂糖	0.56						
*食塩	0.18						
*醸造酢	0.14						
*発酵調味料	0.08						
*香味油（米油、バジル、ミックストコフェロール）	0.05						
*オニオンフレーク	0.05						
*酵母エキスパウダー	0.03						
*香辛料	0.02						
*乾燥トマト	0.02						
*バジル	0.01						
*酸味料	0.02						
*増粘剤（加工でん粉（とうもろこし）、キサンタンガム）	0.02						
*水	2.02						

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8月31日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【麦ご飯】	
麦ごはん 中 80g	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	5.60
*おおむぎ 米粒麦	5.60
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【夏野菜カレー】	
鶏もも肉 スライス	15.00
*鶏もも肉	15.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
たまねぎ	30.00
*たまねぎ	30.00
にんじん	15.00
*人参	15.00
ピーマン(千歳産) 8kg	10.00
*ピーマン	10.00
(冷)道産かぼちゃダイス500g	15.00
*かぼちゃ	15.00
(冷)ミニブロッコリー500g	10.00
*ブロッコリー	10.00
*やさいかレー1kg	17.00
*米粉	4.76
*パーム油	3.40
*デキストリン	2.04
*カレー粉	1.70
*砂糖	1.70
*食塩	1.19
*酵母エキス	0.68
*トマトペースト	0.34
*ばれいしょでん粉	0.34

献立名/食品名	可食量 (g)
*ココアパウダー	0.27
*パンプキンパウダー	0.20
*野菜(玉ねぎ、にんにく)	0.20
*粉末米酢	0.17
*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
*でんぷん(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)	
*ジェワカレーフレーク1kg	4.00
*小麦粉	1.32
*豚脂	1.08
*砂糖	0.48
*食塩	0.40
*カレーパウダー	0.28
*デキストリン	0.16
*香辛料	0.04
*ローストオニオンパウダー	0.04

献立名/食品名	可食量 (g)
*しょう油加工品	0.04
*脱脂大豆	0.04
*ローストガーリックパウダー	0.04
*玉ねぎエキス	0.04
*小麦発酵調味料	0.04
*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)	
(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	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
カレー粉1kg	0.05
*ターメリック	0.02
*コリアンダー	0.01
*クミン	0.01
*フェスグリーク	0.01
*チリペッパー	
*オールスパイス	
*その他の香辛料	0.01
*ウスターソース1.8L	1.00
*糖類	0.36
液糖 しょ糖型液糖	
ぶどう糖果糖液糖	
*野菜・果実	0.02
トマトペースト	
オニオンエキス	
レモン果汁	
*醸造酢	0.09
*並塩	0.07

献立名/食品名	可食量 (g)
*アミノ酸液	0.02
*香辛料	
*水	0.45
*学給用トマトケチャップ特級3kg	1.00
*トマト	0.68
*糖類	0.22
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.04
*食塩	0.03
*たまねぎ	0.03
*香辛料	
*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	
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.20
*菜種油	0.20
【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)	
【冷凍パイ(1個入り)】	

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。

