

アレルギー対応献立表

小学校
令和8年4月8日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【麦ご飯】	
麦ごはん 低	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)	
【ポークカレー】	
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	30.00
*メーカーイン	30.00
にんじん	15.00
*人参	15.00
たまねぎ	40.00
*玉ねぎ	40.00
*ウスターソース1.8L	0.50
*糖類 液糖 しょ糖型液糖 ぶどう糖果糖液糖	0.18
*野菜・果実 トマトペースト オニオンエキス レモン果汁	0.01
*醸造酢	0.04
*並塩	0.03
*アミノ酸液	0.01
*香辛料	
*水	0.23
*学給用トマトケチャップ特級3kg	3.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*トマト	2.04
*糖類 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖	0.66
*醸造酢	0.12
*食塩	0.09
*たまねぎ	0.09
*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 約1kg	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) @炒め油	0.30
*菜種油	0.30
(冷) ソテーオニオン1kg	3.00
*玉ねぎ (北海道)	2.96
*大豆油 大豆油 シリコン <----- アレルギー -----> (大豆)	0.05
*トマトジュース800g	2.00
*トマト	2.00
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*ジェサ 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
*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)	
*やさいカレー1kg	13.00
*米粉	3.64
*パーム油	2.60

献立名/食品名	可食量 (g)
*デキストリン	1.56
*カレー粉	1.30
*砂糖	1.30
*食塩	0.91
*酵母エキス	0.52
*トマトペースト	0.26
*ばれいしょでん粉	0.26
*ココアパウダー	0.21
*パンプキンパウダー	0.16
*野菜 (玉ねぎ、にんにく)	0.16
*粉末米酢	0.13
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
*フェヌグリーク	0.01
*チリペッパー	
*オールスパイス *その他の香辛料	0.01
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	25.00
*キャベツ	25.00
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	5.00
*ピーマン	5.00
(冷) 彩り野菜ミックス1kg (ズッキーニ・赤黄ピーマン・玉葱・人参)	5.00
*ズッキーニ	2.50
*黄ピーマン	1.00
*赤ピーマン	0.75
*たまねぎ	0.50
*にんじん	0.25

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)
(冷) ショルダーベーコン1kg	5.00	*ミルクカルシウム					
*豚かた肉	4.86	*乳化剤					
*食塩	0.09	*クエン酸鉄Na					
*砂糖	0.04	*水					
*香辛料	0.02	<----- アレルギー ----->					
ナツメグ		(乳)					
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) @炒め油	0.50						
*菜種油	0.50						
*スパ味1.8L (和風スパゲティのたれ)	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						
【型抜きチーズ (ポケモン) 10g】							
型抜きチーズ・ポケモン10g	10.00						
*ナチュラルチーズ	10.00						
*食物繊維 (イヌリン)							

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4月9日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 低 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)	
【キャベツの味噌汁】	
キャベツ	25.00
*キャベツ	25.00
たまねぎ	10.00
*玉ねぎ	10.00
にんじん	10.00
*人参	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)	
*ぶなしめじ(生)4kg	5.00
*ぶなしめじ	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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
【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
*ごま	1.86
*しょうゆ	1.79
*砂糖	1.79
*パン粉	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	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	
*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)	
【大根と豚肉の炒め煮】	
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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	5.00
*いんげん	5.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*水	
*砂糖	
*にんにく	
*食塩	
*大豆油	
*米酒	
*増粘剤(7-ヒドロキシポリリン酸架橋デンプン)	
<----- 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	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)	
キャノーラ油(ボトル)@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4月10日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【スパゲッティナポリタン】	
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	20.00
*豚肉	20.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
(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)	
たまねぎ	45.00
*玉ねぎ	45.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
ピーマン	8.00
*ピーマン	8.00
*学給用トマトケチャップ特級3kg	15.00
*トマト	10.18
*糖類	3.30
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.60
*食塩	0.45
*たまねぎ	0.45
*香辛料	0.02

献立名/食品名	可食量 (g)
*ナポリタンソース3kg	4.00
*トマト	2.67
*玉葱	0.72
*人参	0.20
*砂糖	0.20
*大豆油	0.08
*食塩	0.04
*にんにく	0.01
*増粘剤(加工デンプン:ヒドロキシプロピル化ヒドロキシメチルセルロース)	0.04
*調味料(アミノ酸等)	0.02
*香辛料抽出物	0.01
*クエン酸	0.01
*パプリカ色素	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*ウスターソース1.8L	2.00
*糖類	0.72
液糖 しょ糖型液糖	
ぶどう糖果糖液糖	
*野菜・果実	0.04
トマトペースト	
オニオンエキス	
レモン果汁	
*醸造酢	0.17
*並塩	0.13
*アミノ酸液	0.03
*香辛料	0.01
*水	0.90
キャノーラ油(ボトル)@炒め油	1.60
*菜種油	1.60
ホワイトペッパー1kg	0.03
*ホワイトペッパー	0.03
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)
*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
*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)	
*デミグラスソース1kg	8.00
*たまねぎ	0.80
*トマトペースト	0.64
*にんじん	0.40
*チキンエキス	0.40
*フォン・ド・ヴォー(牛肉、大豆)	0.32
*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	4.08
<----- アレルギー -----> (小麦・牛肉・大豆・鶏肉)	
【牛乳】	
牛乳206g	206.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【野菜コロッケ】	
学給向け野菜コロッケ50g	50.00
*ばれいしょ	15.10
*パン粉	9.55
*小麦粉	4.75
*にんじん	3.20
*小麦粉加工品	2.70
*たまねぎ	2.65
*とうもろこし	1.10
*いんげん	0.90
*砂糖	0.85
*でん粉(とうもろこし)	0.70
*食用植物油(パーム)	0.45
*貝Ca(ホタテ)	0.25
*食塩	0.20
*酵母粉末	0.10
*水	7.50
<----- アレルギー -----> (小麦・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
*シリコーン	
【ブロッコリーソーテー(ツナ)】	
(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	15.00
*ブロッコリー	15.00
(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
まぐろ油漬フレーク1kg	5.00
*きはだまぐろ	3.10

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)
*食用こめ油	1.10						
*食塩	0.04						
*水	0.76						
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							
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	0.10						
*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)@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4月13日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 低 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)	
【ワンタンスープ】	
*ウェーブワンタン1kg	8.00
*小麦粉	7.98
*食塩	0.02
<----- アレルギー -----> (小麦)	
はくさい	20.00
*白菜	20.00
たまねぎ	25.00
*玉ねぎ	25.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
にんじん	7.00
*人参	7.00
*菌床椎茸スライス500g	0.50
*しいたけ	0.50
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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(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
【味噌味肉団子(1・2)】	
みそだれ肉団子40g(25個入)	40.00
*鶏肉	8.02
*豚肉	0.67
*たまねぎ	6.68
*パン粉	2.27
*粉末状植物性たん白(大豆)	0.40

献立名/食品名	可食量 (g)
*豚脂	0.89
*粒状植物性たん白(大豆)	0.85
*食塩	0.16
*たん白自己消化物	0.08
*植物油(ごま)	0.05
*香辛料	0.03
*加工デンプン(タピオカ)	0.80
*調味料(アミノ酸)	0.11
*カラメル色素	0.09
*ピロリン酸第二鉄	0.02
*砂糖	1.66
*みそ	1.08
*水あめ	0.83
*発酵調味料	0.78
*ごま	0.61
*醸造酢(りんご)	0.23
*植物油(ごま)	0.11
*食塩	0.06
*みそ調味料	0.04
*酵母エキス	0.04
*おろししょうが	0.04
*増粘剤(加工デンプン:とうもろこし)	0.32
*調味料(アミノ酸)	0.06
*カラメル色素	0.04
*なたね油	1.09
*調製水	11.91
<----- アレルギー -----> (小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご)	
【チンジャオロース】	
豚もも千切りスライス	20.00
*豚肉	20.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
国産もうそう筍水煮1kg(千切り)	10.00
*もうそう筍	10.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*充填水配合 酸化防止剤(ビタミンC) pH調整剤 水	
緑豆もやし	20.00
*もやし	20.00
ピーマン	10.00
*ピーマン	10.00
たまねぎ	10.00
*玉ねぎ	10.00
でん粉10kg	1.00
*じゃがいもでん粉	1.00
キャノーラ油(ボトル)@炒め油	0.70
*菜種油	0.70
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)	
*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	
*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)	

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4月14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)	
【ABCスープ】	
*アルファベットマカロニ500g	6.00
*デュラム小麦のセモリナ	6.00
<----- アレルギー ----->	
(小麦)	
(冷)シヨルダーベーコン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	10.00
*たまねぎ	10.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
コンソメチキン味500g	2.50
*食塩	0.84
*砂糖	0.40
*たんぱく加水分解物(小麦、大豆、豚肉、鶏肉)	0.27
*デキストリン	0.22
*チキンエキスパウダー(鶏肉・大豆)	0.14
*食用とうもろこし油	0.12
*ぶどう糖	0.07
*かつおエキス粉末	0.02
*オニオンパウダー	0.01
*香辛料	0.01
*調味料(アミノ酸等)	0.40
*カラメル色素	0.01
*香料(小麦・大豆・鶏肉)	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
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
【チキンロイヤルカツ】	
チキンロイヤルカツ60g(10個入)	60.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*鶏肉	23.87
*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	0.10
*おろしにんにく	0.10
*豆板醤	0.06
*酵母エキス	0.04
*オニオンパウダー	0.02
*ナツメグパウダー	0.01
*デキストリン	
*パン粉	0.72
*粒状植物性たんぱく(大豆)	0.72
*しょうゆ	0.36
*砂糖	0.24
*食塩	0.24
*たんぱく加水分解物	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	0.18
*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)	2.70
*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	
*酸味料	
*酸化防止剤(ビタミンC)	
*水	13.79

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉・りんご)	
【ジャーマンポテト】	
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)	
たまねぎ	25.00
*たまねぎ	25.00
(冷)ウインナーカット1kg	5.00
*豚肉	4.87
*食塩	0.07
*砂糖	0.05
*香辛料	0.01
白コショウ	
カルワイ	
マスタード	
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
乾燥パセリ100g	0.04
*パセリ	0.04
チキンブイヨン1kg	0.80
*食塩	0.73
*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	

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4月15日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 低 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)	
【大根とえのきの味噌汁】	
大根(根)	30.00
*大根	30.00
えのきたけ	10.00
*えのきたけ	10.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
長ねぎ軟白	10.00
*長ねぎ	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)	
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)
【サーモンフライ】	
サーモンフライ40g	40.00
*白鮭	20.00
*生パン粉(小麦・大豆)	8.20
小麦粉	
ショートニング	
パン酵母	
食塩	
砂糖	
生地改良剤(イーストフード)	
大豆粉	
pH調整剤	
水	
*水	6.80
*フライ用調味料	5.00
食塩	
香辛料	
でん粉	
食物繊維	
酵母エキス	
加工デンプン(リン酸架橋デンプン、酢酸デンプン)	
増粘剤	
<----- アレルギー -----> (小麦・さけ・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
*シリコーン	
【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	

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)@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 ----->	

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4月16日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 低 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)	
【肉じゃが】	
豚ももスライス	35.00
*豚肉	35.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
メーカーイン	75.00
*メーカーイン	75.00
チルドポテト1kg (1.5cm角)	15.00
*じゃがいも	15.00
*食塩	
*ピロリン酸Na	
*酸化防止剤(ビタミンC)	
たまねぎ	35.00
*玉ねぎ	35.00
しらたき	25.00
*こんにゃく粉	
*凝固剤(水酸化カルシウム)	
*水	
にんじん	15.00
*人参	15.00
(冷)カットいんげん1kg	5.00
*いんげん	5.00
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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
キャノーラ油(ボトル)@炒め油	0.40
*菜種油	0.40
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	1.00
*本造しょうゆ	0.45
*かつおエキス	0.14
*砂糖	0.12
*みりん風米発酵調味料	0.08
*食塩	0.03
*グルタミン酸Na	0.02
*カツオブレーパー	
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.16
<----- アレルギー -----> (小麦・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)	
*本みりん1.8L	2.00
*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	
三温糖1kg	2.00
*原料糖	2.00
甘蔗糖	

献立名/食品名	可食量 (g)
ビート糖	
【さんまおかか煮】	
さんまおかか煮30g	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【じゃがいも】 増粘多糖類)	0.15
水	0.02
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【のりふりかけ】	
すこやかふりかけのり2g	2.00
*砂糖	0.48
*ぶどう糖	0.46
*食塩	0.24
*鰹節粉	0.16
*とうもろこしでん粉	0.11
*デキストリン	0.03
*緑茶粉末	0.01
*酵母エキス	0.01
*海苔	0.35
*味付鰹削り節(鰹削り節 砂糖)	0.01
食塩	0.01
酵母エキス	
椎茸エキス	
*貝カルシウム	0.04
*セルロース	0.04
*酸化防止剤(ビタミンE)	

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4月17日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【味噌ラーメン】	
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)	
たまねぎ	15.00
*玉ねぎ	15.00
キャベツ	15.00
*キャベツ	15.00
緑豆もやし	15.00
*もやし	15.00
長ねぎ軟白	10.00
*長ねぎ	10.00
豚ももスライス	30.00
*豚肉	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*みじん切りしょうが 約1kg	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	
*大地の味噌ラーメンスープ2kg	10.80
*みそ	
*食塩	
*野菜 (玉ねぎ、しょうが)	
*ポークエキス	
*砂糖	
*食用油脂 (豚脂、ごま油、大豆油)	
*にんにくペースト	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ごま	
*たん白加水分解物	
*香辛料	
*調味料 (アミノ酸等)	
*カラメル色素	
<----- アレルギー -----> (ごま・大豆・豚肉)	
赤みそ10kg	3.00
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*鶏ガラスープ1kg	5.00
*ガラスープ	5.00
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) @炒め油	0.70
*菜種油	0.70
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【南瓜コロッケ】	
南瓜コロッケ50g	50.00
*かぼちゃ	15.65
*パン粉	9.55
*水	7.50
*小麦粉	4.75

献立名/食品名	可食量 (g)
*馬鈴薯	4.00
*小麦粉加工品	2.40
*玉葱	2.05
*砂糖	2.00
*食用植物油脂 (パーム)	0.85
*でん粉 (とうもろこし)	0.70
*貝カルシウム (ホタテ)	0.25
*食塩	0.20
*酵母粉末	0.10
<----- アレルギー -----> (小麦・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
*シリコーン	
【キムチ炒め】	
鶏むね肉スライス	25.00
*鶏むね肉	25.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
はくさい	25.00
*白菜	25.00
たまねぎ	15.00
*玉ねぎ	15.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
* (冷)マイルドキムチ白菜500g	3.00
*白菜	2.04
*玉葱	0.02
*胡麻	0.02
*大根	0.02
*人参	0.02
*昆布	0.01
*にら	0.01
*りんご	0.18
*にんにく	0.12
*糖類 (砂糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖)	0.11

献立名/食品名	可食量 (g)
*醸造酢 (りんご)	0.11
*唐辛子	0.09
*食塩	0.04
*かつお節エキス	0.01
*たん白加水分解物 (大豆、ゼラチン)	
*魚醤	
*こんぶエキス	
*調味料 (アミノ酸等)	0.03
*酸味料	0.02
*増粘多糖類	
*酸化防止剤 (V.C)	
*香料	
*アナトー色素	
*パプリカ色素	
*水	0.14
<----- アレルギー -----> (小麦・ごま・大豆・りんご・ゼラチン)	
キャノーラ油 (ボトル) @炒め油	0.70
*菜種油	0.70
*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)	
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)	

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)
*キムチ味1kg	0.80	*酸化防止剤 (L-アスコルビン酸)					
*りんごパルプ	0.18	*pH調整剤 (DL-リンゴ酸)					
*水あめ	0.16	*pH調整剤 (グルコン酸)					
*おろしにんにく	0.10	*純正ごま油1.65L	0.30				
*水	0.09	*食用ごま油	0.30				
*アミノ酸液 (大豆)	0.08	ごま					
*トマトペースト	0.05	<----- アレルギー ----->					
*醸造酢	0.03	(ごま)					
*食塩	0.03						
*唐辛子	0.02						
*パプリカパウダー	0.01						
*昆布	0.01						
*砂糖	0.01						
*コーンスターチ							
*しょうがパウダー							
*調味料 (アミノ酸等)	0.03						
*pH調整剤							
*増粘剤 (キサンタンガム)							
<----- アレルギー ----->							
(大豆・りんご)							
*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							
*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)							
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						

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4月20日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 低 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)	
【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)道産さつまいも乱切り1kg	15.00
*さつまいも	15.00
大根(根)	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)	
【鶏と根菜のつくね】	
国産鶏と根菜の平つくね50g(10個入)	50.00
*鶏肉	16.27
*ごぼう	4.59
*玉ねぎ	3.94
*れんこん	3.94
*里芋	2.63
*豚脂	2.76
*でん粉(タピオカ、馬鈴薯)	1.62
*粉末状大豆たん白	0.88
*砂糖	1.22
*しょうゆ(大豆、食塩)	0.63
*食物繊維	0.62
*ドロマイト(炭酸カルシウムがネウム含有物)	0.49
*食塩	0.25
*発酵調味料	0.11
*こんにやく粉	0.07
*香辛料	0.02
*果糖ぶどう糖液糖	1.75
*しょうゆ(大豆、食塩)	0.84
*砂糖	0.47
*酵母エキス	0.14
*発酵調味料	0.11
*カツオブシエキス	0.11
*増粘剤(加工でん粉・トウモロコシ)	0.47
*水	6.12
<----- アレルギー -----> (大豆・鶏肉・豚肉)	
【人参と春雨のツナ煮】	
にんじん	15.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
*本造しょうゆ	0.67
*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
*カツオブシフレーバー	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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
三温糖1kg	1.00
*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	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
令和8年4月21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)	
【ミネストローネ】	
メイクイン	20.00
*メイクイン	20.00
キャベツ	20.00
*キャベツ	20.00
たまねぎ	10.00
*玉ねぎ	10.00
にんじん	10.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*人参	10.00
*トマトダイス5kg	20.00
*トマト	12.00
*トマトピューレ	8.00
*トマトジュース800g	10.00
*トマト	10.00
*オリーブ油1kg	0.70
*食用オリーブ油	0.70
*みじん切りにんにく1kg	0.50
*にんにく	0.50
*pH調整剤	
チキンブイヨン1kg	3.00
*食塩	2.75
*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)	0.24
*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)	
*白ワイン1.8L	1.00
*輸入ワイン	

献立名/食品名	可食量 (g)
*亜硫酸塩	
*ビタミンC(とうもろこし)	
*水	
三温糖1kg	1.00
*原料糖	1.00
甘蔗糖	
ビート糖	
瀬戸のほんじお1kg	0.15
*海水	0.15
乾燥パセリ100g	0.01
*パセリ	0.01
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
【メンチカツ】	
ごちそうメンチカツ45g - R	45.00
*鶏肉	8.10
*牛肉	0.54
*豚肉	0.50
*粒状植物性たん白(大豆、小麦)	5.63
*たまねぎ	4.86
*豚脂	2.43
*パン粉(小麦、乳、大豆)	1.71
*砂糖	0.63
*赤ワイン	0.41
*食塩	0.31
*トマトケチャップ	0.23
*肉エキス(鶏肉、豚肉、大豆)	0.09
*香辛料	0.09
*酵母エキス	
*パン粉	6.66
*小麦粉	1.08
*植物油	0.31
*粉末状植物性たん白(大豆)	0.09
*水	8.95
*加工デンプン	2.21
*調味料(アミノ酸等)	0.18

献立名/食品名	可食量 (g)
*乳化剤(大豆)	
*着色料(カラメル、アナトー)	
*酸味料	
*甘味料(キシロース)	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・乳・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉)	
キャノーラ油(斗缶16.5kg)@揚げ油	5.00
*食用なたね油	5.00
*シリコーン	
【カラフル野菜のカレーソテー】	
(冷)丸ごと野菜ミックス1kg(人参・コーン・インゲン)	25.00
*にんじん	10.00
*とうもろこし	10.00
*いんげん	2.50
(冷)ブロッコリーダイス500g	16.00
*ブロッコリー	16.00
(冷)ウインナーカット1kg	12.50
*豚肉	12.18
*食塩	0.18
*砂糖	0.11
*香辛料	0.03
白コショウ	
カルワイ	
マスタード	
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
カレー粉1kg	0.21
*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reek	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	0.03

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

献立名／食品名	可食量 (g)
キャノーラ油 (ボトル) @炒め油	0.50
*菜種油	0.50
コンソメチキン味500g	0.50
*食塩	0.17
*砂糖	0.08
*たん白加水分解物 (小麦、大豆、豚肉、鶏肉)	0.05
*デキストリン	0.04
*チキンエキスパウダー (鶏肉・大豆)	0.03
*食用とうもろこし油	0.02
*ぶどう糖	0.01
*かつおエキス粉末	
*オニオンパウダー	
*香辛料	
*調味料 (アミノ酸等)	0.08
*カラメル色素	
*香料 (小麦・大豆・鶏肉)	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
瀬戸のほんじお1kg	0.10
*海水	0.10

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4月22日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 低 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
こまつな(葉・生)	8.00
*小松菜	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)@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
【シュウマイ(2・3)】	
豆腐しゅうまい18g(20個入)	36.00
*たまねぎ	14.49

献立名/食品名	可食量 (g)
*豚肉	8.52
*押し豆腐	5.12
*でん粉(馬鈴薯)	2.56
*砂糖	0.60
*醤油	0.42
*食塩	0.27
*こしょう	0.02
*皮 小麦粉 水	3.15
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉)	0.85
【冷凍パイ(1個入り)】	
(冷)カットフルーツライスパイ35g	35.00
*パイナップルシロップ漬け	35.00
*酸味料(クエン酸)	

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4月23日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【わかめご飯】	
わかめご飯 低 80g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
*炊き込みわかめ200g	2.30
*塩蔵わかめ	1.86
*食塩	0.25
*砂糖	0.17
*酵母エキス	0.02
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	206.00
【豚汁】	
豚ももスライス	20.00
*豚肉 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	20.00
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

献立名/食品名	可食量 (g)
*水 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	0.66
つきこんにやく	5.00
*こんにやく粉 *凝固剤(水酸化カルシウム) *水	
白みそ10kg	3.00
*大豆 *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 *食塩 *酸化防止剤(ビタミンE)	1.50
【いわしのみぞれ煮】	
いわしのみぞれ煮34g(15個入)	34.00
*いわし	24.28
*だいこん	2.62
*しょうゆ	1.43
*発酵調味料	1.12
*砂糖	0.68
*でん粉	0.34
*醸造酢	0.07
*魚エキス(さば)	0.07
*こんぶだし	0.03
*水 〈----- アレルギー -----〉	3.37

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・さば・大豆)	
【おおか野菜(味付)】	
緑豆もやし	30.00
*もやし	30.00
キャベツ	20.00
*キャベツ	20.00
にんじん	15.00
*人参	15.00
*骨丸ごと味付けおおか300g	0.80
*味付け鰹節 鰹節 濃口醤油 醸造酢 砂糖	
*砂糖(サトウキビ・てんさい) *かつお骨粉末 *魚介エキス 雑節エキス(鰹節・むろあじ節・煮干し) デキストリン 食塩 発酵調味料 砂糖(サトウキビ・てんさい) 食塩 *酵母エキス デキストリン 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
濃口しょうゆ10L	2.00
*大豆 *小麦 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	2.00
*穀物酢1.8L	1.50
*米 *アルコール	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酒粕 *食塩	
三温糖1kg	1.40
*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	1.40
*純正ごま油1.65L	0.30
*食用ごま油 ごま 〈----- アレルギー -----〉 (ごま)	0.30
瀬戸のほんじお1kg	0.17
*海水	0.17
ホワイトペッパー1kg	0.02
*ホワイトペッパー	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4月24日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【五目うどん(ふき入り)】	
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)	
こまつな(葉・生)	8.00
*小松菜	8.00
北海道産ふきロング水煮1kg	4.00
*ふき	4.00
*充填水配合 乳酸カルシウム 酸化防止剤(ビタミンC) ph調整剤 水	
(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)	
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
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
濃口しょうゆ10L	6.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*大豆	6.00
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・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
*カツオブレーパー	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)	
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【ちくわ磯辺天ぷら】	
ちくわ磯辺天ぷら30g	30.00
*魚肉すり身(すけそうだら、ぐち)	13.65
*でん粉(ばれいしょ、キャッサバ)	1.14
*食塩	0.33
*発酵調味料	0.24
*砂糖	0.24
*植物油(大豆)	0.15
*調味料(アミノ酸等)	0.24
*キシロース	0.03
*水	4.53
*天ぷら粉	3.78
小麦粉	
でん粉(とうもろこし、小麦)	
膨張剤製剤	
着色料製剤	
*アオサ	0.09
*水	3.75
*揚げ油(大豆油)	1.83
<----- アレルギー ----->	
(小麦・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
*シリコーン	
【厚揚げの味噌炒め】	
(冷)ミニ絹厚揚げ1kg	30.00
*豆乳	22.83
*植物油(菜種)	2.46
*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 ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(大豆)	
たまねぎ	15.00
*玉ねぎ	15.00
にんじん	15.00
*人参	15.00
ピーマン	5.00
*ピーマン	5.00
*ぶなしめじ(生)4kg	5.00
*ぶなしめじ	5.00
キャノーラ油(ボトル)@炒め油	1.00
*菜種油	1.00
白みそ10kg	2.50
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
三温糖1kg	1.20
*原料糖	1.20
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)	
*鶏ガラスープ1kg	1.50
*ガラスープ	1.50
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
<----- 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

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)
(鶏肉)							
でん粉10kg	0.56						
*じゃがいもでん粉	0.56						
【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) Ca&Fe40g	40.00						
*糖類							
砂糖	4.59						
果糖ぶどう糖液糖	3.29						
*豆乳加工品 (植物油脂 (大豆)、 豆乳クリーム	0.88						
水あめ	0.75						
でん粉 (とうもろこし)	0.14						
食塩)							
*国産いちご果汁	0.68						
*ドロマイト	0.49						
*加工でん粉 (トクホ®トピル架橋デンプン)	0.64						
*ゲル化剤 増粘多糖類 (りんご)	0.35						
*酸味料	0.12						
*着色料 (紅こうじ)	0.06						
*クエン酸鉄Na	0.03						
*香料	0.01						
*水	27.75						
*その他キャリーオーバー	0.22						
<----- アレルギー -----> (大豆・りんご)							

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4月27日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 低 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)	
【大根と豆腐の味噌汁】	
大根(根)	30.00
*大根	30.00
(冷)豆腐1kg	20.00
*豆乳	7.78
*難消化デキストリン	0.80
*加工澱粉(キャッサバ)	0.30
*焼成カルシウム	0.23
*凝固剤製剤	0.21
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.19
*水	0.88
<----- アレルギー -----> (大豆)	
(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)	
キャベツ	10.00
*キャベツ	10.00
こまつな(葉・生)	5.00
*小松菜	5.00
*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)	
【白身魚フライ】	
JFSA白身魚フライ40	40.00
*ホキ	20.00
*パン粉(大豆、とうもろこし)	10.00
*小麦粉	2.85
*でん粉(とうもろこし)	0.22
*食塩	0.09
*炭酸カルシウム	0.12
*調味料(アミノ酸)	0.02
*ピロリン酸鉄	
*水	6.70
<----- 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
*シリコーン	
【ウインナーじゃが】	
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)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	

献立名/食品名	可食量 (g)
カルワイ マスタートド <----- アレルギー -----> (豚肉)	
にんじん	15.00
*人参	15.00
しらたき	20.00
*こんにやく粉	
*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	
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	0.13
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
キャノーラ油(ボトル)@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4月28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)	
【ハヤシシチュー】	
豚ももスライス	15.00
*豚肉	15.00
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
メークイン	30.00
*メークイン	30.00
たまねぎ	40.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ	40.00
にんじん	15.00
*人参	15.00
*ぶなしめじ(生)4kg	8.00
*ぶなしめじ	8.00
(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)	
*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
*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)	
*学給用トマトケチャップ特級3kg	3.00
*トマト	2.04
*糖類	0.66
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.12
*食塩	0.09
*たまねぎ	0.09
*香辛料	
*トマトピューレー3kg	10.00
*トマトペースト	3.75
*配合水	6.25

献立名/食品名	可食量 (g)
*デミグラスソース1kg	5.00
*たまねぎ	0.50
*トマトペースト	0.40
*にんじん	0.25
*チキンエキス	0.25
*フォン・ド・ヴォー(牛肉、大豆)	0.20
*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	2.55
<----- アレルギー ----->	
(小麦・牛肉・大豆・鶏肉)	
*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
*アミノ酸液	0.02
*香辛料	
*水	0.45
*赤ワイン1.8L	1.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*輸入ワイン	
*亜硫酸塩	
*水	
*オリーブ油1kg	0.30
*食用オリーブ油	0.30
三温糖1kg	0.25
*原料糖	0.25
甘蔗糖	
ビート糖	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
*みじん切りにんにく1kg	0.30
*にんにく	0.30
*pH調整剤	
*みじん切りしょうが 約1kg	0.30
*しょうが	0.30
*酸化防止剤(V.C)	
*pH調整剤	
【ウインナー(2・2)】	
ポークスキンレスウインナー15g	30.00
*豚肉	29.23
*食塩	0.42
*砂糖	0.27
*香辛料(白コショウ、カルワイ(キャラウェイ))	0.08
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
【キャベツソテー】	
キャベツ	30.00
*キャベツ	30.00
(冷)ホールコーン1kg	20.00
*とうもろこし	20.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
ピーマン	5.00
*ピーマン	5.00
キャノーラ油(ボトル)@炒め油	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

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	0.30						
チキンブイヨン1kg	0.60						
*食塩	0.55						
*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)	0.05						
*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4月30日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 低 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)	
【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
*本造しょうゆ	0.90

献立名/食品名	可食量 (g)
*かつおエキス	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	0.20
*水	4.50
<----- アレルギー -----> (さば・大豆)	
【ふきと鶏肉の煮物】	
ラワンぶき水煮(約20cm) 500g	15.00
*ふき(足寄産)	15.00
(冷)カットいんげん1kg	5.00
*いんげん	5.00
鶏むね肉スライス	15.00
*鶏むね肉	15.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	

献立名/食品名	可食量 (g)
にんじん	10.00
*人参	10.00
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	
蒸し大豆1kg	10.00
*大豆	10.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
三温糖1kg	1.20
*原料糖	1.20
甘蔗糖	
ビート糖	
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	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(さとうキビ)	
キャノーラ油(ボトル)@炒め油	0.30
*菜種油	0.30

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。