

## アレルギー対応献立表

小学校  
令和8年3月2日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【白飯】</b>	
精白米 低 80g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【豚汁】</b>	
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
むきごぼう	5.00
*ごぼう	5.00
たまねぎ	15.00
*玉ねぎ	15.00
冷凍豆腐1kg	15.00
*豆乳	13.23
*難消化デキストリン	0.54
*加工澱粉(キャッサバ)	0.21
*焼成カルシウム	0.14
*凝固剤製剤	0.12
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.08
*水	0.69
<----- アレルギー -----> (大豆)	
つきこんにやく	5.00
*こんにやく粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	1.50
*食塩	
*酸化防止剤(ビタミンE)	
<b>【厚焼玉子】</b>	
厚焼玉子 20カット(縦1×2cmカット25g)	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)	
<b>【大豆の磯煮】</b>	

献立名/食品名	可食量 (g)
*国産ひじき1kg	1.50
*ほしひじき	1.50
(冷)焼竹輪50g	10.00
*たらすりみ	6.38
*馬鈴薯澱粉	0.57
*砂糖	0.55
*みりん	0.21
*食塩	0.17
*氷水	2.12
蒸し大豆500g	15.00
*大豆	14.84
*食塩	0.09
*醸造酢	0.08
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*高野豆腐サイコロ500g	3.00
*大豆	2.95
*炭酸カリウム	0.03
*水酸化カルシウム	0.02
<----- アレルギー -----> (大豆)	
にんじん	10.00
*人参	10.00
(冷)グリーンピース1kg	3.00
*グリーンピース	3.00
三温糖1kg	1.00
*原料糖(甘蔗原料糖)	0.90
*原料糖(てん菜原料糖)	0.10
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ソルビタン脂肪酸エステル	
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	2.00
*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)	
*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1350g)	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3月3日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【丸パン(道産小麦)】</b>	
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)	
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
<b>【ラビオリ入りミネストローネ】</b>	
メイクイン	15.00
*メイクイン	15.00
* (冷) NAポークラビオリ(1kg)	15.00
*ラビオリの皮(小麦粉、食塩)	7.74
*豚肉	2.34
*パン粉	1.40
*玉ねぎ	1.11

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩	0.08
*ポークエキス	0.05
*香辛料	0.02
*酵母エキス	0.02
*水	2.27
<----- アレルギー ----->	
(小麦・豚肉)	
<b>キャベツ</b>	20.00
*キャベツ	20.00
<b>たまねぎ</b>	10.00
*玉ねぎ	10.00
<b>にんじん</b>	10.00
*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
<b>トマトジュース800g</b>	10.00
*トマト	10.00
<b>*オリーブ油910g</b>	0.70
*食用オリーブ油	0.70
<b>*みじん切りのにんにく1kg</b>	0.50
*にんにく	0.50
*pH調整剤	
<b>チキンブイヨン1kg</b>	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	

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)	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)	
<b>*白ワイン1.8L</b>	1.00
*輸入ワイン	
*亜硫酸塩	
*ビタミンC	
<b>三温糖1kg</b>	1.00
*原料糖(甘蔗原料糖)	0.90
*原料糖(てん菜原料糖)	0.10
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*バーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
<b>乾燥パセリ 100g/袋</b>	0.01
*パセリ	0.01
<b>ホワイトペッパー1kg</b>	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
<b>【照焼きチキン】</b>	
<b>照り焼きチキン40g</b>	40.00
*鶏肉	31.00
*タレ	
果糖ぶどう糖液糖	2.61
こいくちしょうゆ	1.56

献立名/食品名	可食量 (g)
酵母エキス	0.07
しょうゆ調味料	0.04
水	3.40
*ぶどう糖	0.27
*こいくちしょうゆ	0.14
*発酵調味料	0.14
*粉末状大豆たん白	0.13
*食塩	0.13
*酵母エキス	0.06
*しょうゆ調味料	0.01
*増粘剤(加工でん粉:とうもろこし)	0.31
*加工でん粉(もち米)	0.13
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉)	
<b>【コーンソテー】</b>	
<b>(冷)ホールコーン1kg</b>	30.00
*とうもろこし	30.00
(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)	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
<b>にんじん</b>	10.00
*人参	10.00
<b>キャノーラ油(ボトル1350g)</b>	0.50
*菜種油	0.50
<b>チキンブイヨン1kg</b>	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	

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） *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)	0.06						
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						
<b>【キュービーエッグケア10g】</b>							
*キュービーエッグケア10g	10.00						
*食用植物油脂（大豆、菜種）	6.60						
*醸造酢	0.60						
*その他	0.80						
食塩							
砂糖							
粉末状大豆たん白（大豆）							
香辛料							
酵母エキスパウダー							
増粘剤（加工でん粉（とうもろこし）、キサンタンガム）							
調味料（有機酸等）							
香辛料抽出物							
*水	2.00						
〈----- 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3月4日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【ちらし寿司】</b>	
ちらしずし 低 80g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
ちらし寿司1.2kg	27.42
*砂糖	5.54
*醸造酢	4.69
*人参	4.25
*たけのこ	3.98
*れんこん	2.06
*油揚げ	0.96
*醤油	0.85
*食塩	0.85
*食用植物油	0.69
*かんぴょう(戻し)	0.55
*干し椎茸	0.55
*鰹風味調味料	0.33
*醸造調味料	0.33
*みりん	0.33
*昆布エキス	0.27
*チキンエキス	0.16
*煮干しエキス	0.16
*調味料(アミノ酸糖)	0.14
*水	0.74
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【豆腐のすまし汁】</b>	
冷凍豆腐1kg	15.00
*豆乳	13.23
*難消化デキストリン	0.54
*加工澱粉(キャッサバ)	0.21

献立名/食品名	可食量 (g)
*焼成カルシウム	0.14
*凝固剤製剤	0.12
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.08
*水	0.69
<----- アレルギー -----> (大豆)	
GK 梅ちらし蒲鉾1kg	8.00
*魚肉(スケソウダラ)	6.76
*加工でん粉(タピオカ)	0.39
*馬鈴薯澱粉	0.25
*砂糖	0.20
*発酵調味料	0.14
*食塩	0.14
*うらごし人参	0.10
*加工油脂(菜種)	0.02
*トマト色素	0.01
大根(根)	25.00
*大根	25.00
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3mmスライス1kg	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
*本造醸しょうゆ	0.90
*かつおエキス	0.28
*砂糖	0.24

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
*カツオブレーパー	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
<b>【イカ天ぷら30.40】</b>	
イカ天ぷら 30g	30.00
*いか	18.00
*天ぷらミックス	4.95
小麦粉	
でん粉(小麦)	
大麦粉	
食塩	
膨張剤	
紅花色素	
*植物油(大豆、菜種)	2.16
*食塩	0.09
*水	4.80
<----- アレルギー -----> (小麦・いか・大豆)	
キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	3.00
*食用なたね油	3.00
*シリコーン	
<b>【おかか野菜(味付)】</b>	
緑豆もやし	30.00
*もやし	30.00

献立名/食品名	可食量 (g)
キャベツ	20.00
*キャベツ	20.00
にんじん	15.00
*人参	15.00
*骨丸ごと味付けおかか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	1.60
*大豆	1.60
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*穀物酢1.8L	1.20
*米	
*アルコール	
*酒粕	
*食塩	
三温糖1kg	1.20
*原料糖(甘蔗原料糖)	1.08

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 (てん菜原料糖) *水酸化カルシウム *ケイソウ土 *パーライト *骨炭 *イオン交換樹脂 *塩酸 *水酸化ナトリウム *エタノール *ソルビタン脂肪酸エステル	0.12						
*ジェフサ純正胡麻油1.65L	0.24						
*食用ごま油 ごま 〈----- アレルギー -----〉 (ごま)	0.24						
瀬戸のほんじお1kg	0.13						
*海水	0.13						
ホワイトペッパー1kg	0.02						
*ホワイトペッパー	0.02						
【ひなあられ】							
ミツオひなあられつどい5g	5.00						
*うるち米	3.56						
*砂糖	0.83						
*醗酵調味液	0.47						
*でんぶん	0.05						
*トマトパウダー	0.04						
*ほうれん草パウダー	0.03						
*食塩	0.01						
*パプリカパウダー	0.01						
*昆布							
*青のり							

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。

## アレルギー対応献立表

小学校  
令和8年3月5日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【白飯】</b>	
精白米 低 80g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【玉ねぎとわかめの味噌汁】</b>	
たまねぎ	30.00
*玉ねぎ	30.00
*カットわかめ200g(北海道産)	0.70
*湯通し塩蔵わかめ	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)
<b>【鶏つくね】</b>	
鉄腕国産若鶏と野菜の焼きつくね50g	50.00
*鶏肉	16.29
*たまねぎ	8.19
*にんじん	2.46
*れんこん	0.62
*ねぎ	0.08
*つくねのたれ	7.52
砂糖	
しょうゆ	
水あめ	
たん白加水分解物	
チキンエキス	
*パン粉	3.48
*粉末状植物性たん白(大豆、パーム)	0.37
*植物油脂(パーム)	1.23
*粒状植物性たん白(大豆、パーム)	1.11
*砂糖	1.08
*しょうゆ	0.73
*発酵調味料	0.49
*食塩	0.24
*加工デンプン(タピオカ、もち米)	0.78
*増粘剤(加工デンプン とうもろこし、キサンタンガム)	0.31
*重曹	0.04
*カラメル色素	0.03
*ピロリン酸第二鉄	0.01
*調整水	4.97
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
<b>【かわりきんぴら】</b>	
切りごぼう	20.00
*ごぼう	20.00
大根(根)	10.00
*大根	10.00
豚ももスライス	10.00
*豚肉	10.00

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
しらたき	10.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*水	0.04
にんじん	5.00
*人参	5.00
(冷)さつま揚 人参なし(長方形)50g	5.00
*魚肉(すけとうたら)	3.01
*でん粉(馬鈴薯)	0.25
*植物油(菜種油)	0.25
*砂糖	0.25
*食塩	0.10
*みりん	0.08
*水	1.07
(冷)道産きざみ昆布 1kg	5.00
*昆布	4.00
*水分	1.00
*白いりごま1kg	0.50
*ごま(いり)	0.50
<----- アレルギー -----> (ごま)	
キャノーラ油(ボトル1350g)	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)	
*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)	
*本みりん1.8L	2.40

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
三温糖1kg	1.20
*原料糖(甘蔗原料糖)	1.08
*原料糖(てん菜原料糖)	0.12
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
一味唐辛子 300g/袋	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3月6日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【あんかけラーメン】</b>	
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	10.00
*玉ねぎ	10.00
緑豆もやし	10.00
*もやし	10.00
長ねぎ軟白	8.00
*長ねぎ	8.00
国産もうそう水煮1kg(千切り)	7.00
*もうそう筍	7.00
*充填水配合 酸化防止剤(ビタミンC) pH調整剤 水	
にんじん	5.00
*人参	5.00
はくさい	15.00
*白菜	15.00
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	0.50
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
おろししょうが1kg	0.50
*しょうが	0.50
*L-アスコルビン酸	

献立名/食品名	可食量 (g)
*DL-リンゴ酸	
*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2kgAC-3	5.00
*しょうゆ	1.24
*肉エキス(豚・鶏)	0.60
*食塩	0.57
*動物油脂(豚)	0.50
*砂糖	0.07
*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
*調味料(アミノ酸等)	0.30
*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	0.16
*増粘剤(キサンタン)	0.01
*カラメル色素	
*酸味料	
*水	1.54
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*塩ラーメンスープ2kgAD-364	5.00
*食塩	0.80
*たん白加水分解物	0.52
植物性たん白質(大豆)	
食塩	
*肉エキス	0.50
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	0.21
*調味料(アミノ酸等)	0.20
*酒精	0.11
*酸味料	0.01
クエン酸	
*水	2.68
<----- アレルギー -----> (ごま・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1350g)	0.20
*菜種油	0.20

献立名/食品名	可食量 (g)
*ジェフサ純正胡麻油1.65L	0.10
*食用ごま油	0.10
ごま	
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*菌床椎茸3mmスライス1kg	0.30
*しいたけ	0.30
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【ぶりキャベツカツ】</b>	
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、バーM)	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
*加工でん粉(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
*リン酸塩ナトリウム	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)	

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(一斗缶16.5kg)	4.00
*食用なたね油	4.00
*シリコーン	
<b>【大根と鶏肉の炒め物】</b>	
大根(根)	20.00
*大根	20.00
鶏むね肉スライス	28.00
*鶏むね肉	28.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
おろしにんにく1kg	0.20
*にんにく	0.20
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
おろししょうが1kg	0.20
*しょうが	0.20
*L-アスコルビン酸	
*DL-リンゴ酸	
*グルコン酸	
にんじん	10.00
*人参	10.00
(冷)カットいんげん1kg	10.00
*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(甘蔗原料糖)	1.35
*原料糖(てん菜原料糖)	0.15
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	

献立名/食品名	可食量 (g)
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
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100g	1.20
*醤油	
*とうち	
*水	
*砂糖	
*にんにく	
*食塩	
*大豆油	
*米酒	
*アセチル化アジピン酸架橋デンプン	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
四川豆板醬テオ-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	
*パブリカ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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1350g)	0.50
*菜種油	0.50
<b>【ミルクココア】</b>	
ミルクココア液体12.5g	12.50
*果糖ぶどう糖液糖	8.68
*砂糖	1.01
*ココアパウダー	0.88
*ぶどう糖	0.04
*食塩	0.04
*香料	0.09
*植物レシチン(大豆)	0.06
*水	1.71
<----- アレルギー -----> (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3月9日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【白飯】</b>	
精白米 低 80g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【白菜の味噌汁】</b>	
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
(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)
<b>【いわしのみぞれ煮】</b>	
いわしのみぞれ煮 35g(15個入)	35.00
*いわし	25.27
*だいこん	2.63
*しょうゆ	1.44
*発酵調味料	1.12
*砂糖	0.67
*でん粉(馬鈴薯、とうもろこし)	0.35
*醸造酢	0.07
*魚エキス(いわし、さば、かつお)	0.07
*こんぶだし	0.04
*水	3.36
<----- アレルギー -----> (小麦・さば・大豆)	
<b>【豚ジンギスカン】</b>	
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
*玉ねぎ	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1350g)	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

献立名/食品名	可食量 (g)
*玉ねぎペースト	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	
*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)	

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3月10日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【角食パン(道産小麦)】</b>	
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)	
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
<b>【スコッチブロス】</b>	
*麦割 米粒麦(20入れ)1kg	6.00
*おおむぎ 米粒麦	6.00
鶏もも肉 スライス	20.00
*鶏もも肉	20.00
<----- 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
<b>【ウイナー30g・40g(2・2)】</b>	
ポークスキンスウイナー15g	30.00
*豚肉(豚脂肪含む)	29.23
*食塩	0.42
*砂糖	0.27
*香辛料	0.08
白コショウ	
カルワイ	
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
<b>【バジルポテト】</b>	
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
*玉ねぎ	25.00
(冷)シュルダールベーコン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)	
乾燥パセリ 100g/袋	0.04
*パセリ	0.04
* (冷)ジェノパペースト300g	5.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*植物油(なたね油)	2.66
*植物油(オリーブオイル)	0.35
*バジル	0.80
*バルメザンチーズ	0.35
*チェダーチーズ	0.35
*にんにく	0.15
*食塩	0.10
*砂糖	0.05
*水	0.19
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
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)	
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3月11日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【麦ご飯】</b>	
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入れ)1kg	5.60
*おおむぎ 米粒麦	5.60
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【ポークカレー】</b>	
豚ももスライス	20.00
*豚肉	20.00
<----- 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	40.00
*玉ねぎ	40.00
*ウスターソース1.8L	0.50
*液糖 しょ糖型液糖	0.15
*ぶどう糖果糖液糖	0.06
*トマトペースト	0.01
*オニオンエキス	
*レモン果汁	
*醸造酢	0.05
*並塩	0.04
*蛋白加水分解物	0.01
*香辛料	
*水	0.18
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

献立名/食品名	可食量 (g)
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	
*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1350g)	0.30
*菜種油	0.30
(冷)ソテーオニオン1kg	3.00
*玉ねぎ	2.96
*サラダ油	0.05
大豆油	
なたね油	
シリコン	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
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
*豚脂	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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*ジェフサ 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	
*香料	
<----- 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
*デキストリン	1.56

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
*粉末米粉	0.13
カレー粉400g	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reek	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65g	0.01
*ローレル	0.01
<b>【野菜ソテー(ピーマン・ベーコン)】</b>	
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	5.00
*ピーマン	5.00
(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	

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)
カルダモン オールスパイス 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)		ぶどう糖果糖液糖 *植物油 (大豆)	1.09				
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.50	*米粉	1.09				
*菜種油	0.50	*水あめ	0.98				
*スパ味1.8L(和風スパゲティのたれ)	3.00	*いちご果汁(濃縮還元)	0.63				
*しょうゆ	1.98	*大豆粉	0.14				
*砂糖		*小麦不使用しょうゆ	0.07				
*食塩		*水	5.95				
*ぶどう糖		*加工デンプン(キャッサバ)	3.33				
*米発酵調味料		*トレハロース	1.54				
*粉末(かつおぶし、煮干し)		*増粘剤(カドラン)	0.25				
*たんぱく加水分解物		*炭酸カルシウム	0.07				
*酵母エキス		*乳化剤	0.07				
*昆布エキス		*ゲル化剤(増粘多糖類)	0.07				
*調味料(アミノ酸等)	0.10	*香料	0.04				
*アルコール		*安定剤(増粘多糖類)	0.04				
*カラメル色素		*ビタミンC	0.04				
*甘味料(カンゾウ)		*紅麴色素					
*水	0.92	*カラメル色素					
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)		*メタリン酸ナトリウム					
ホワイトペッパー1kg	0.01	*酸味料					
*ホワイトペッパー	0.01	*ピロリン酸第二鉄					
【いちごクレープ(卒業お祝いデザート)】		*ベーキングパウダー					
フレンズクレープ(お祝い) 2026 (35g)	35.00	*カロチノイド色素					
*豆乳	11.03	〈----- アレルギー -----〉 (大豆)					
*加工油脂(ヤシ、菜種)	2.98						
*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	1.82						
*麦芽糖	1.54						
*砂糖	1.19						
*いちごピューレー	1.09						
いちご							
砂糖							
水あめ							

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3月12日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【白飯】</b>	
精白米 低 80g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【マーボー豆腐】</b>	
冷凍豆腐1kg	90.00
*豆乳	79.38
*難消化デキストリン	3.24
*加工澱粉(キャッサバ)	1.26
*焼成カルシウム	0.81
*凝固剤製剤	0.75
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.45
*水	4.11
<----- アレルギー -----> (大豆)	
豚ひき肉	25.00
*豚肉	25.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
おろしにんにく1kg	0.50
*にんにく	0.50
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
おろししょうが1kg	0.50
*しょうが	0.50
*L-アスコルビン酸	
*DL-リンゴ酸	
*グルコン酸	
長ねぎ軟白	10.00
*長ねぎ	10.00

献立名/食品名	可食量 (g)
にんじん	10.00
*人参	10.00
にら	8.00
*にら	8.00
*菌床椎茸3mmスライス1kg	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(甘蔗原料糖)	1.35
*原料糖(てん菜原料糖)	0.15
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
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100g	1.50
*醬油	

献立名/食品名	可食量 (g)
*とうち	
*水	
*砂糖	
*にんにく	
*食塩	
*大豆油	
*米酒	
*アセチル化アジピン酸架橋デンプン	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
四川豆板醤テオ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
*パブリカ	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1350g)	0.20
*菜種油	0.20

献立名/食品名	可食量 (g)
でん粉10kg	3.20
*じゃがいもでん粉	3.20
<b>【人参シューマイ(2・3)】</b>	
学校用いんじん入りシューマイ18g	36.00
*たまねぎ	12.27
*魚肉すり身(すけとうだら)	7.01
砂糖	
*にんじん	3.86
*豚脂	3.51
*でん粉(じゃがいも、とうもろこし)	3.15
*水	1.23
*砂糖	0.44
*食塩	0.39
*ごま油	0.10
*こしょう	0.04
*小麦粉	3.15
*水	0.85
<----- アレルギー -----> (小麦・ごま・豚肉)	
<b>【さつまいもチップス】</b>	
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3月13日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【鶏出汁うどん】</b>	
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	10.00
*鶏むね肉	10.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
(冷)鶏つくねボール12~14g	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)	
はくさい	20.00
*白菜	20.00
(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)	
にんじん	7.00
*人参	7.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
*鶏そばスープ1L	18.00
*砂糖	
*醤油	
*チキンエキス	

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩	
*みりん	
*水あめ	
*なたね油	
*魚介エキス(煮干、さば節、かつお節)	
*酵母エキス	
*昆布エキス	
*椎茸エキス	
*調味料(アミノ酸等)	
*増粘剤(キサンタンガム)	
*カラメル色素	
*香料	
*水	
*加工助剤(植物レシチン製剤)	
<----- アレルギー -----> (小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉)	
*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)	
*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1kg	1.50
*昆布	1.50
瀬戸のほんじお1kg	0.05
*海水	0.05
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【鮭バーグ50g】</b>	
鮭バーグ50g	50.00
*魚肉すり身(タラ)	19.26
*たまねぎ	9.74
*鮭	7.72

献立名/食品名	可食量 (g)
*加工デンプン(タピオカ)	2.89
*植物油脂(菜種)	2.15
*醸造酢	0.82
*食塩	0.57
*パン粉	0.16
*砂糖	0.16
*着色料	0.01
*調味料(アミノ酸)	
*水	6.55
<----- アレルギー -----> (小麦・さけ・大豆)	
キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	5.00
*食用なたね油	5.00
*シリコン	
<b>【豚肉と野菜の味噌炒め】</b>	
豚ももスライス	15.00
*豚肉	15.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
大根(根)	20.00
*大根	20.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
たまねぎ	17.00
*玉ねぎ	17.00
生しいたけ 菌床栽培 生	5.00
*生しいたけ	5.00
*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	
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
三温糖1kg	1.50
*原料糖(甘蔗原料糖)	1.35
*原料糖(てん菜原料糖)	0.15
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
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)	
四川豆板醤テオ-1kg	0.20
*水	0.10
*唐辛子	0.03
*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	
*そば豆粉	
*調味料(アミノ酸等)	
*酒精	
*pH調整剤	
<----- 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3月16日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【白飯】</b>	
精白米 低 80g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【根菜の味噌汁】</b>	
メークイン	40.00
*メークイン	40.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
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	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	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
<b>【あみ焼きハンバーグ】</b>	
新あみ焼きハンバーグ(75g)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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
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(とうもろこし)、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 -----> (小麦・卵・乳・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご)	
<b>【人参と春雨のツナ煮】</b>	
にんじん	15.00
*人参	15.00
まぐろ油漬フレーク1kg	25.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*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5cmカット	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(甘蔗原料糖)	0.90

献立名/食品名	可食量 (g)
*原料糖(てん菜原料糖)	0.10
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	

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3月17日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【丸パン(道産小麦)】</b>	
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)	
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【きのこベーコンのスープ】</b>	
えのきたけ	8.00
*えのきたけ	8.00
*ぶなしめじ(生)4kg	8.00
*ぶなしめじ	8.00
*エリンギ 生 3kg入	5.00
*エリンギ	5.00
たまねぎ	30.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ	30.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
ほうれんそう生	8.00
*ほうれん草	8.00
(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)	
*オリーブ油910g	0.50
*食用オリーブ油	0.50
コンソメチキン味500g	2.00
*食塩	0.67
*砂糖	0.32
*たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉)	0.22
*デキストリン	0.17
*チキンエキスパウダー	0.11
*食用とうもろこし油	0.10
*ぶどう糖	0.06
*かつおエキス粉末	0.02
*オニオンパウダー	0.01
*香辛料	
*調味料(アミノ酸等)	0.32
*カラメル色素	0.01
*香料	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
*白ワイン1.8L	0.50
*輸入ワイン	

献立名/食品名	可食量 (g)
*亜硫酸塩	
*ビタミンC	
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)	
瀬戸のほんじお1kg	0.15
*海水	0.15
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
<b>【野菜コロッケ】</b>	
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(一斗缶16.5kg)	5.00
*食用なたね油	5.00
*シリコーン	
<b>【ブロッコリーとささみの炒め物】</b>	
(冷)ミニブロッコリー500g	15.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
にんじん	10.00
*人参	10.00
キャベツ	15.00
*キャベツ	15.00
*チキンささみ水煮1kg	15.00
*若鶏ささ身	12.63
*並塩	0.12
*水	2.25
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.50
*菜種油	0.50
和風たまねぎドレッシング	8.00
*たまねぎ(北海道産)	1.76
*食用植物油(菜種)	1.52
*醤油	1.32
*砂糖類	1.01
果糖ぶどう糖液糖	
砂糖	
*醸造酢	0.58
*食塩	0.23
*鰹エキス	0.02
*香辛料	0.02
*しいたけエキス	0.02
*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)	0.09
*増粘剤(キサンタンガム)	0.01
*水	1.37
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
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3月18日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【白飯】</b>	
精白米 低 80g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【おでん】</b>	
にんじん	20.00
*人参	20.00
大根(根)	50.00
*大根	50.00
ねじりこんにやく1kg(約200個)	30.00
*こんにやく芋	0.93
*こんにやく粉	0.82
*海藻粉末	0.03
*水酸化カルシウム	0.05
*地下水	28.18
(冷)一口がんも1kg	15.00
*豆腐	7.28
豆腐用凝固剤	
*植物油脂(なたね油)	2.70
*粉状大豆たん白(大豆)	2.36
*にんじん	0.90
*でん粉(とうもろこし)	0.23
*糖類(砂糖、ぶどう糖)	0.17
*食塩	0.03
*調味料(アミノ酸)	
*水	1.35
<----- アレルギー -----> (大豆)	
(冷)さつま揚 人参なし(長方形)50g	20.00
*魚肉(すけとうたら)	12.04
*でん粉(馬鈴薯)	1.01

献立名/食品名	可食量 (g)
*植物油(菜種油)	1.00
*砂糖	0.98
*食塩	0.38
*みりん	0.31
*水	4.28
冷凍むすびめ昆布1kg	10.00
*乾燥昆布	2.35
*水	5.65
*煮汁	2.00
濃口しょうゆ10L	6.00
*大豆	6.00
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
三温糖1kg	2.00
*原料糖(甘蔗原料糖)	1.80
*原料糖(てん菜原料糖)	0.20
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*めんつゆ1.8L	1.00
*本造醸しょうゆ	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
*カツオフレーバー	
*カラメル	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	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)	
<b>【さばの味噌煮】</b>	
ふっくらさば味噌煮50	50.00
*さば	35.90
*みそ	4.60
*砂糖	3.55
*発酵調味料	1.25
*でん粉(ばれいしょ、とうもろこし)	0.20
*水	4.50
<----- アレルギー -----> (さば・大豆)	
<b>【りんごゼリー】</b>	
ふじりんごゼリー40g	40.00
*りんご果汁(濃縮還元)山形県ふじりんご	32.00
*水あめ	4.08
*砂糖	3.28
*乳酸カルシウム	0.32
*ゲル化剤(増粘多糖類)	0.16
*酸味料	0.12
*ビタミンC	0.04
*香料	
*クエン酸鉄ナトリウム	

献立名/食品名	可食量 (g)
*酸化防止剤(ビタミンC) <----- アレルギー -----> (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3月19日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【味噌ラーメン】</b>	
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	0.50
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
*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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*にんにくペースト	
*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	
にんにく	
水	
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.70
*菜種油	0.70
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【ギョーザ(2・3個)】</b>	
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

献立名/食品名	可食量 (g)
*豚肉	4.18
*鶏肉	3.26
*豚脂	2.98
*でん粉加工食品 (馬鈴薯、タピオカ、植物油類:亜麻)	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	
*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、タピオカ、とうもろこし)	2.54
*炭酸カルシウム	0.14
*トレハロース	
*ピロリン酸鉄	
*調味料 (アミノ酸)	
*乳化剤	
*安定剤 (タマリンド)	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
<b>【麻婆厚揚げ】</b>	
(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 -----> (大豆)	

献立名/食品名	可食量 (g)
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
*L-アスコルビン酸	
*DL-リンゴ酸	
*グルコン酸	
おろしにんにく1kg	0.50
*にんにく	0.50
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
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	1.00
*原料糖 (甘蔗原料糖)	0.90
*原料糖 (てん菜原料糖)	0.10
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*バーライト	
*骨炭	

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)
*イオン交換樹脂		*並塩	0.05				
*塩酸		*蛋白加水分解物	0.01				
*水酸化ナトリウム		*香辛料					
*エタノール		*水	0.25				
*ソルビタン脂肪酸エステル		でん粉10kg	1.00				
四川豆板醤テ-オ-1kg	0.10	*じゃがいもでん粉	1.00				
*水	0.05	キャノーラ油(ボトル1350g)	0.70				
*唐辛子	0.01	*菜種油	0.70				
*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	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)							
*ウスターソース1.8L	0.70						
*液糖 しょ糖型液糖	0.21						
*ぶどう糖果糖液糖	0.08						
*トマトペースト	0.01						
*オニオンエキス							
*レモン果汁							
*醸造酢	0.07						

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3月23日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
<b>【白飯】</b>	
精白米 低 80g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【わかめスープ】</b>	
*カットわかめ200g(北海道産)	0.50
*湯通し塩蔵わかめ	0.50
冷凍豆腐1kg	30.00
*豆乳	26.46
*難消化デキストリン	1.08
*加工澱粉(キャッサバ)	0.42
*焼成カルシウム	0.27
*凝固剤製剤	0.25
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.15
*水	1.37
<----- 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2kgAC-3	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)	
<b>【ジャンボ肉団子(1・2)】</b>	
*ふっくらジャンボ肉団子40g(乳・卵)不使用	40.00
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
*加工澱粉(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
ポーケエキス	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)	
<b>【ホイコーロー】</b>	
豚ももスライス	20.00
*豚肉	20.00
<----- 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
ピーマン	5.00
*ピーマン	5.00
*みじん切りしょうが950g	0.50

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
四川豆板醤テ-オ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)	
*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	1.80
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
三温糖1kg	1.10
*原料糖(甘蔗原料糖)	0.99
*原料糖(てん菜原料糖)	0.11
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	

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。

