

アレルギー対応献立表

小学校
令和8年6月1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 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	206.00
【白菜の味噌汁】	
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)
【たらフライ】	
鱈フライ40g	40.00
*助宗鱈	24.00
*パン粉	10.40
小麦粉	
ショートニング	
イースト	
砂糖	
食塩	
乳化剤	
イーストフード	
*バターミックス	5.40
澱粉(とうもろこし)	
植物性蛋白	
植物性油脂	
食塩	
ブドウ糖	
グアーガム	
*胡椒	0.20
〈----- 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	
【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
*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	

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
*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	
*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)	

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6月2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
【てりやきパーティ(48g)】	
国産鶏のてりやきパーティ48g(10個入)	48.00
*鶏肉	17.04
*ソテーオニオン	6.05
*玉ねぎ	4.61
*つなぎ	
パン粉(小麦)	3.65
粉末状植物性たん白(大豆)	0.38
*たれ	
発酵調味料	0.67
醤油	0.67
砂糖	0.38
りんご	0.29
水あめ	0.05
食塩	
水	0.24
*粒状植物性たん白(脱脂大豆、食用植物油(パーム))	1.10
*果糖ブドウ糖液糖	0.34
*香辛料	0.14
*食塩	0.05
*揚げ油(パーム油)	1.34
*加工でん粉(キャッサバ)	0.67
*増粘剤【加工でん粉(とうもろこし、キャッサバ)】	0.05

献立名/食品名	可食量 (g)
*ソース	
発酵調味料	1.92
醤油	1.78
水あめ	1.10
砂糖	1.06
りんご	0.82
食塩	0.05
増粘剤(加工でん粉(とうもろこし、キャッサバ))	0.19
水	1.01
*水	2.35
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉・りんご)	
【玉ねぎとツナのカレー炒め】	
たまねぎ	30.00
*玉ねぎ	30.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
まぐろ油漬フレーク1kg	20.00
*きはだまぐろ	12.40
*食用こめ油	4.40
*食塩	0.16
*水	3.04
(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	0.70
*菜種油	0.70
カレー粉1kg	0.30
*ターメリック	0.10
*コリアンダー	0.05
*クミン	0.05
*フェヌグリーク	0.03
*チリペッパー	0.03
*オールスパイス	0.01
*その他の香辛料	0.04
コンソメチキン味500g	0.50
*食塩	0.17

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6月3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)	
【肉味噌豆腐】	
(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	10.00
*豚肉	10.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
たまねぎ	25.00
*玉ねぎ	25.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
(冷)道産グリーンピース 500g	1.00
*グリーンピース	1.00
*菌床椎茸スライス500g	0.50
*しいたけ	0.50
キャノーラ油(ボトル) 1.3@炒め油	0.50
*菜種油	0.50

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	1.00
*にんにく	0.97
*食塩	0.03
*酸味料	
赤みそ10kg	8.00
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
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)	
*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	
でん粉10kg	3.50
*じゃがいもでん粉	3.50
【コーンつまみ揚げ(2・3)】	
北海道コーンのつまみ揚げ24g(40個入)	48.00
*ホールコーン(とうもろこし)	15.56
*魚肉すり身(タラ)	14.58
*玉ねぎ	8.20
*植物油脂(大豆・菜種)	2.70

献立名/食品名	可食量 (g)
*鶏卵	2.55
*でん粉(じゃがいも)	1.06
*食塩	0.48
*醸造酢	0.18
*砂糖	0.07
*加工でん粉(タピオカ)	0.55
*調味料(アミノ酸)	0.01
*香辛料抽出物	
*加水	2.06
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆)	
【小魚 ごま無し】	
無添加小魚5gごま無し	5.00
*かたくちいわし	4.45
*砂糖	0.45
*還元麦芽糖水飴	0.08
*食塩	0.03

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6月4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)	
【根菜のすまし汁】	
豚ももスライス	15.00
*豚肉	15.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
大根(根)	30.00
*大根	30.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
むぎごぼう	10.00
*ごぼう	10.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
(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)	
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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
*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
*カツオフィレーパー	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)	
*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)	
*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
【鶏つくね】	
若鶏と野菜の焼きつくね50g(10個入)	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	

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

献立名/食品名	可食量 (g)
*凝固剤(水酸化カルシウム)	
*水	
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	1.80
甘蔗糖	
ビート糖	
*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
*カツオフィレーパー	
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.13
<----- 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6月5日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白湯ラーメン】	
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)	
(冷)焼き豚干切り1kg	10.00
*豚もも肉	9.00
*たれ	1.00
*醤油	
*合成清酒	
*みりん	
*砂糖	
*調味料 (アミノ酸等)	
*カラメル色素	
*甘味料 (甘草)	
*酸味料	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉)	
鶏むね肉スライス	10.00
*鶏むね肉	10.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
緑豆もやし	30.00
*もやし	30.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
長ねぎ軟白	12.00
*長ねぎ	12.00
国産水煮メンマ1kg味無し固形700g	7.00
*筍	4.90
*食塩	0.11
*酸化防止剤 (ビタミンC)	0.01
*酸味料	

献立名/食品名	可食量 (g)
*水	1.98
*国産きくらげスライス100g	1.00
*あらげきくらげ	1.00
*塩ラーメンスープ(和弘)2kg	5.00
*食塩	0.80
*たん白加水分解物 植物性たん白質 (大豆)	0.52
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)	
レ-グルタミン酸ナトリウム	
調味料製剤	
キサンタンガム	
グァーガム	
水	
*砂糖	0.21
*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)	
*白湯1.8L	5.00
*畜肉エキス (ポークエキス チキンエキス ビーフエキス ゼラチン: 豚由来 ラード 小麦粉 乳たん白 たん白加水分解物 (ゼラチン 大豆 どうもろこし)	
食塩	
*増粘剤 (加工でん粉)	
*調味料 (アミノ酸等)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*植物油脂 (大豆油・なたね油・綿実油・ごま油)	
*砂糖	
*醤油	
*野菜エキス (にんにく・たまねぎ・にんじん)	
*香辛料	
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・ 豚肉・ゼラチン)	
*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
*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	
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【イカメンチカツ】	

献立名/食品名	可食量 (g)
イカメンチカツ 40	40.00
*いか	10.56
*キャベツ	1.08
*にんじん	1.08
*パン粉 (小麦 大豆)	2.04
*粒状植物性たん白 (大豆)	1.92
*おろししょうが	0.44
*砂糖	0.20
*にんにくペースト	0.20
*粉末しょうゆ	0.16
*食塩	0.16
*香辛料	
*衣	
パン粉	8.16
小麦粉	1.40
植物油脂 (大豆)	0.48
*水	8.48
*加工でん粉 (大豆)	3.40
*ドロマイト	0.24
*ピロリン酸鉄	
*硫酸カルシウム	
*乳化剤	
*クエン酸	
*香料	
<----- アレルギー -----> (小麦・いか・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	
【茎わかめの炒め物】	
豚ももスライス	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

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)
にんじん	10.00	*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	1.10				
*人参	10.00	濃口しょうゆ10L	1.50				
* (冷)細ぎりくきわかめ	10.00	*大豆	1.50				
*荳わかめ	10.00	*小麦					
*みじん切りしょうが950g	0.50	*食塩					
*しょうが	0.50	<----- アレルギー ----->					
*酸化防止剤 (V.C)		(小麦・大豆)					
*pH調整剤		でん粉10kg	0.80				
*みじん切りにんにく1kg	0.05	*じゃがいもでん粉	0.80				
*にんにく	0.05	キャノーラ油 (ボトル) 1.3@炒め油	0.50				
*pH調整剤		*菜種油	0.50				
四川豆板醤1kg	0.01	【青うめゼリー】					
*水	0.01	青うめゼリー 40g	40.00				
*唐辛子		*ぶどう糖果糖液糖	3.20				
*食塩		*グラニュー糖	2.00				
*塩漬唐辛子		*果糖	2.00				
*発酵調味料		*ポリデキストロース	1.40				
*みそ		*うめ果汁	0.80				
*パブリカ		*ゲル化剤 (増粘多糖類)	0.42				
*そら豆粉		*酸味料	0.18				
*調味料 (アミノ酸等)		*香料	0.10				
*酒精		*ビタミンC	0.04				
*pH調整剤		*クエン酸第一鉄Na					
<----- アレルギー ----->		*水	29.86				
(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)							
三温糖1kg	1.10						

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

令和8年6月8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)	
【南瓜団子汁】	
鶏むね肉スライス	15.00
*鶏むね肉	15.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
(冷) プチかぼちゃもち1kg	30.00
*かぼちゃ	12.57
*じゃがいも	8.38
*じゃがいもでん粉	5.24
*砂糖	1.45
*食塩	0.26
*加水	0.70
*加工でん粉(タピオカ)	1.40
にんじん	10.00
*人参	10.00
むぎごぼう	10.00
*ごぼう	10.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
濃口しょうゆ10L	4.00
*大豆	4.00
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*めんつゆ1.8L	3.00
*本造醸しょうゆ	1.34

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*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)	
*宗田厚削り1kg	1.20
*そうだがつおのふし	1.20
*だし昆布道産カット1kg	1.20
*昆布	1.20
【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(馬鈴薯、とうもろこし)	0.34
*醸造酢	0.07
*魚エキス(さば)	0.07
*こんぶだし	0.03
*水	3.37
<----- アレルギー -----> (小麦・さば・大豆)	
【おかか野菜(味付)】	

献立名/食品名	可食量 (g)
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
*骨丸ごと味付けおかか300g	0.80
*味付け鰹節(小麦 大豆)	
鰹節	
濃口醤油(小麦 大豆)	
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	
鰹節エキス(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	2.00
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*穀物酢1.8L	1.50
*米	
*アルコール	
*酒粕	
*食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
三温糖1kg	1.40
*原料糖	1.40
甘蔗糖	
ビート糖	
*純正ごま油1.65L	0.30
*食用ごま油	0.30
ごま	
<----- アレルギー -----> (ごま)	
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6月9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)	
【ジュリエンスープ】	
キャベツ	25.00
*キャベツ	25.00
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	8.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*ピーマン	8.00
コンソメチキン味500g	3.00
*食塩	1.01
*砂糖	0.48
*たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉、鶏肉)	0.32
*デキストリン	0.26
*チキンエキスパウダー(鶏肉・大豆)	0.16
*食用とうもろこし油	0.15
*ぶどう糖	0.09
*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)	0.48
*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	0.20
*海水	0.20
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
*鶏肉	23.87
*ソース(トマトケチャップ)	5.99
たまねぎ	2.80
砂糖	1.20
白ワイン	0.70
おろしりんご	0.69
食塩	0.14
たんぱく加水分解物	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
ナツメッグパウダー	0.01

献立名/食品名	可食量 (g)
デキストリン)	
*パン粉(小麦)	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(大豆)	0.05
*こしょう	0.02
*酵母エキス	0.02
*デキストリン	
*【衣】でんぷん(馬鈴薯)	2.86
*小麦粉	0.72
*ぶどう糖	0.02
*大豆粉	0.01
*植物油脂(パーム、えごま)	
*揚げ油(なたね油、パーム油)	2.70
*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
<----- 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
*玉ねぎ	25.00
(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)	
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	
たん白加水分解物	
香辛料	
*鶏肉パウダー(鶏肉由来)	0.06
*酵母エキス	
*オニオンエキスパウダー	
*チキンエキスパウダー(鶏肉由来)	
*香辛料	
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.40

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6月10日(水)

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)	
【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)	
メイクイン	30.00
*メイクイン	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
*糖類 液糖 しょ糖型液糖 ぶどう糖果糖液糖	0.18

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
*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	0.30
*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 シリコーン	0.05
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*トマトジュース800g	2.00
*トマト	2.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
*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
*パンブキンパウダー	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
【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

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)
*香辛料 (白コショウ、カルワイ (キャウエイ) <----- アレルギー -----> (豚肉)	0.08	<----- アレルギー -----> (鶏肉)					
【枝豆のソテー】		ホワイトペッパー1kg	0.01				
(冷)むき枝豆1kg	20.00	*ホワイトペッパー	0.01				
*枝豆	20.00	瀬戸のほんじお1kg	0.30				
*食塩		*海水	0.30				
<----- アレルギー -----> (大豆)							
にんじん	10.00						
*人参	10.00						
キャベツ	25.00						
*キャベツ	25.00						
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							
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							

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6月11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
【春雨スープ】	
*国産業務用はるさめカット1kg	3.00
*ばれいしょでん粉	1.86
*かんしょでん粉	1.12
*繊維素グリコール酸ナトリウム	0.02
*ミョウバン	0.01
鶏むね肉スライス	20.00
*鶏むね肉 <----- アレルギー -----> (鶏肉)	20.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
はくさい	15.00
*白菜	15.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
*鶏ガラスープ1kg	3.00
*ガラスープ 鶏骨 まる鶏 長ねぎ 玉ねぎ にんじん 水 <----- アレルギー -----> (鶏肉)	3.00
*塩ラーメンスープ(和弘)2kg	6.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩	0.95
*たん白加水分解物 植物性たん白質(大豆) 食塩	0.62
*肉エキス 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	0.60
*砂糖	0.25
*調味料(アミノ酸等)	0.23
*酒精	0.13
*酸味料 クエン酸	0.01
*水 <----- アレルギー -----> (ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	3.21
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
【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
*鶏肉	5.46
*豚肉	1.80
*豚脂	3.12

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
【ブルコギ】	
豚ももスライス	25.00
*豚肉 <----- アレルギー -----> (豚肉)	25.00
たまねぎ	15.00
*玉ねぎ	15.00
緑豆もやし	20.00
*もやし	20.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
おろしにんにく1kg	0.70
*にんにく	0.68
*食塩	0.02
*酸味料	
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.50
*菜種油	0.50

献立名/食品名	可食量 (g)
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
*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	0.60
*もち米 *米麴 *グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷) *醸造アルコール(サトウキビ) *水	
赤みそ10kg	1.30
*大豆 *米 *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
四川豆板醤1kg	0.08
*水 *唐辛子 *食塩 *塩漬唐辛子 *発酵調味料 *みそ *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 -----> (大豆)	0.04 0.01 0.01 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6月12日(金)

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

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- 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	
チキンビヨン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)	

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) *酵母エキス *オニオンエキスパウダー *チキンエキスパウダー(鶏肉由来) *香辛料 <----- アレルギー -----> (鶏肉)	0.04
ホワイトペッパー1kg	0.01
* ホワイトペッパー	0.01
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)	
【オムレツ30g】	
ピュアオムレツ30g(10個入)	30.00
* 鶏卵	15.66
* でん粉(とうもろこし)	1.20
* 砂糖	0.84
* みりん(米)	0.21
* 食塩	0.21
* 乳酸(Na)	0.06
* メタリン酸Na	0.03
* 植物油(大豆・菜種)	

献立名/食品名	可食量 (g)
* 水 <----- アレルギー -----> (卵・大豆)	11.79
【フロココリーソテー】	
(冷)ミニフロココリー500g	15.00
* フロココリー	15.00
(冷)フロココリーダイス500g	15.00
* フロココリー	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
(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 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)	0.02
チキンビヨン1kg	0.50
* 食塩	0.46
* 砂糖	
* デキストリン * チキンエキス調味料 食塩 デキストリン でん粉分解物(タピオカ) チキンエキス チキンオイル 酵母エキス オニオンパウダー オニオンエキス	

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

アレルギー対応献立表

小学校
令和8年6月15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 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	206.00
【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)	
【さんまおなか煮】	
さんまおなか煮30g(10入)	30.00
*さんま	23.86
*しょうゆ	1.97

献立名/食品名	可食量 (g)
*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) ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン	0.15
*増粘剤(増粘多糖類) グァーガム キサンタンガム	0.02
*水 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	1.17
【切干大根炒め煮】	
*切干大根 3cmカット1kg	5.00
*大根	5.00
(冷)さつま揚げ人参なし・角50g	10.00
*魚肉(スケソウタラ)	6.02
*でんぷん(馬鈴薯)	0.50
*植物油(菜種)	0.50
*砂糖	0.49
*みりん	0.19
*食塩	0.15
*水	2.14
豚ももスライス	15.00
*豚肉 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	15.00
にんじん	5.00
*人参	5.00
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.50
*菜種油	0.50
濃口しょうゆ10L	3.00
*大豆	3.00
*小麦	
*食塩 〈----- アレルギー -----〉	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆)	
*本みりん1.8L	3.00
*もち米	
*米麴	
*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*醸造アルコール(サトウキビ)	
*水	
*料理酒1.8L	1.50
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
三温糖1kg	1.50
*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	1.50

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6月16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)	
【マカロニスープ】	
*シェルマカロニ大1kg	8.00
*デュラム小麦のセモリナ	8.00
*強力小麦粉	
<----- アレルギー ----->	
(小麦)	
食塩 5kg	0.03
*海水	0.03

献立名/食品名	可食量 (g)
鶏むね肉スライス	15.00
*鶏むね肉	15.00
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
キャベツ	15.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
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
【ハッシュポテト】	
ハッシュポテト40g(20枚入)	40.00
*馬鈴薯	33.61
*たまねぎ	1.96
*上新粉	0.56
*食塩	0.24
*植物油脂(菜種油・大豆油)	3.64
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
キャノーラ油(斗缶16.5kg)@揚げ油	4.00
*食用なたね油	4.00
*シリコン	
【大根とうもろこしのデミグラス煮】	
大根(根)	45.00
*大根	45.00
豚肉スライス(千歳産)	25.00
*豚肉	25.00
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.70
*菜種油	0.70
*デミグラスソース1kg	20.00
*たまねぎ	2.00
*トマトペースト	1.60
*にんじん	1.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*チキンエキス	1.00
*フォン・ド・ヴォー(牛肉、大豆)	0.80
*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	10.20
<----- アレルギー ----->	
(小麦・牛肉・大豆・鶏肉)	
コンソメチキン味500g	0.60
*食塩	0.20
*砂糖	0.10
*たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉、鶏肉)	0.06
*デキストリン	0.05
*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	0.03
*ぶどう糖	0.02
*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)	0.10
*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

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6月17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)	
【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
*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
*調味料(アミノ酸等)	0.41
*L-グルタミン酸ナトリウム	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	0.22
*酒精	0.01
*増粘剤(キサンタン)	
*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)	
【えびシューマイ(2・3個)】	
えびシューマイFe18g(25個入)	36.00
*えび	7.78
*たまねぎ	7.78
*たら	4.77
*食用精製加工油脂(パーム)	2.59
*パン粉	2.33
*でん粉(ばれいしょ)	1.94

献立名/食品名	可食量 (g)
*デキストリン	0.03
*調味料	1.98
砂糖	
塩	
ほたてエキス	
還元水あめ	
えびエキス	
たん白加水分解物	
酵母エキス	
香辛料	
*ピロリン酸鉄	0.01
*水	3.39
*皮	3.38
小麦粉	
還元水あめ	
水	
<----- アレルギー -----> (えび・小麦)	
【千歳産食材もりもり塩あかけ風】	
*豚ひき肉(千歳産)	25.00
*豚肉	25.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
大根(根)	15.00
*大根	15.00
はくさい	15.00
*白菜	15.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
ピーマン	5.00
*ピーマン	5.00
生しいたけ 菌床栽培 生	5.00
*生しいたけ	5.00
キャノーラ油(ボトル) 1.3@炒め油	0.50
*菜種油	0.50
*鶏ガラスープ1kg	1.50

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 -----> (鶏肉)	
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)	
瀬戸のほんじお1kg	0.20
*海水	0.20
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
でん粉10kg	1.20
*じゃがいもでん粉	1.20

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

アレルギー対応献立表

小学校
令和8年6月19日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【担々麺】	
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)	
豚ひき肉	15.00
*豚肉	15.00
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
*みじん切りしょうが950g	0.20
*しょうが	0.20
*酸化防止剤 (V.C)	
*pH調整剤	
(冷)つと1kg	5.00
*たらすりみ	3.25
*馬鈴薯澱粉	0.29
*砂糖	0.28
*塩	0.09
*氷水	1.09
キャベツ	20.00
*キャベツ	20.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
チンゲン菜	7.00
*チンゲン菜	7.00
長ねぎ軟白	8.00
*長ねぎ	8.00
三温糖1kg	0.60
*原料糖	0.60
甘蔗糖	
ビート糖	
濃口しょうゆ10L	0.60
*大豆	0.60

献立名/食品名	可食量 (g)
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
赤みそ10kg	1.80
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
*本みりん1.8L	0.90
*もち米	
*米麴	
*グルコース (コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*醸造アルコール (サトウキビ)	
*水	
四川豆板醤1kg	0.05
*水	0.03
*唐辛子	0.01
*食塩	0.01
*塩漬唐辛子	0.01
*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)	
一味唐辛子300g	0.01
*赤唐辛子	0.01
キャノーラ油 (ボトル) 1.3@炒め油	0.30
*菜種油	0.30
*大地の味噌ラーメンスープ2kg	10.00
*みそ	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
*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)	
*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
おろしにんにく1kg	0.50
*にんにく	0.48
*食塩	0.02
*酸味料	
*白いりごま1kg	0.30
*ごま (いり)	0.30
<----- アレルギー ----->	
(ごま)	
*ねりごま白500g	1.80
*白ごま	1.80
<----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(ごま)	
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【春巻き】	
安心逸品春巻きFe35g (10個入)	35.00
*豚肉	6.07
*にんじん	2.47
*たまねぎ	2.32
*キャベツ	1.12
*植物油脂 (大豆)	1.92
*豚脂	0.68
*しょうゆ	0.54
*小麦粉	0.54
*ショートニング	0.48
*はるさめ	0.45
*でん粉 (ばれいしょ)	0.45
*しょうがペースト	0.36
*ポークブイヨン	0.34
*ポークエキス	0.22
*発酵調味料	0.22
*酵母エキス	0.14
*砂糖	0.11
*乾燥しいたけ	0.09
*たん白加水分解物	0.02
*香辛料	0.01
*小麦粉	8.21
*植物油脂 (大豆)	1.60
*米粉	0.61
*粉あめ	0.46
*ショートニング	0.40
*食塩	0.12
*ソルビトール	0.46
*乳化剤	0.04

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

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)
*クエン酸鉄Na	0.03						
*増粘剤 (キサンタンガム)							
*水	4.53						
<----- アレルギー ----->							
(小麦・大豆・豚肉)							
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							
【ナムル風蒸し野菜】							
緑豆もやし	40.00						
*もやし	40.00						
にんじん	7.00						
*人参	7.00						
(冷)カットいんげん500g	5.00						
*冷凍いんげん	5.00						
おろしにんにく1kg	0.70						
*にんにく	0.68						
*食塩	0.02						
*酸味料							
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)							
瀬戸のほんじお1kg	0.10						
*海水	0.10						
*純正ごま油1.65L	0.70						
*食用ごま油	0.70						
ごま							
<----- アレルギー ----->							
(ごま)							
*白いりごま1kg	0.10						
*ごま (いり)	0.10						
<----- アレルギー ----->							
(ごま)							

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

アレルギー対応献立表

小学校
令和8年6月22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)	
【吉野汁】	
(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)	
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)	5.00
*小松菜	5.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
濃口しょうゆ10L	4.00
*大豆	4.00
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*めんつゆ1.8L	3.00
*本造醸しょうゆ	1.34

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
でん粉10kg	2.00
*じゃがいもでん粉	2.00
*だし昆布道産カット1kg	1.20
*昆布	1.20
*宗田厚削り1kg	1.20
*そうだがつおのふし	1.20
【さばの味噌煮】	
ふっくらさば味噌煮50g(10個入)	50.00
*さば	35.90
*みそ	4.60
*砂糖	3.55
*発酵調味料	1.25
*でん粉(馬鈴薯、とうもろこし)	0.20
*水	4.50
<----- アレルギー -----> (さば・大豆)	
【きんぴらごぼう】	
切りごぼう	25.00
*ごぼう	25.00
豚ももスライス	15.00
*豚肉	15.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	

献立名/食品名	可食量 (g)
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)	
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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

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6月23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)	
【きのこのスープ】	
たまねぎ	30.00
*玉ねぎ	30.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
えのきたけ	8.00
*えのきたけ	8.00
*エリンギ 生 3kg入	8.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*エリンギ	8.00
*ぶなしめじ(生)4kg	8.00
*ぶなしめじ	8.00
ほうれんそう生	5.00
*ほうれん草	5.00
*オリーブ油1kg	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、鶏肉)	0.22
*デキストリン	0.17
*チキنعキスパウダー(鶏肉・大豆)	0.11
*食用とうもろこし油	0.10
*ぶどう糖	0.06
*かつおエキスパウダー	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(小麦・大豆・鶏肉)	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
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	0.25
*海水	0.25
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
【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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
*食用植物油脂(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)	
たまねぎ	35.00
*玉ねぎ	35.00
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)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

献立名/食品名	可食量 (g)
*糖類	1.54
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
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
*原料糖	0.30
甘蔗糖	
ビート糖	
*白ワイン1.8L	0.50
*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

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6月24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)	
【中華スープ】	
鶏むね肉スライス	15.00
*鶏むね肉	15.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
緑豆もやし	20.00
*もやし	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
*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 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

献立名/食品名	可食量 (g)
*たん白加水分解物 植物性たん白質(大豆) 食塩	0.72
*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 クエン酸	0.01
*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
【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

献立名/食品名	可食量 (g)
*でん粉加工食品(馬鈴薯、死'カ、植物油脂:72: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'カ、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)	
【ホイコーロー】	
豚ももスライス	25.00
*豚肉	25.00
<----- 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
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
*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 甘蔗糖 ビート糖	1.10
濃口しょうゆ10L	2.50
*大豆	2.50
*小麦	
*食塩	
<----- 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6月26日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【肉うどん】	
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)	
豚ももスライス	20.00
*豚肉	20.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
(冷)油揚げカット500g	10.00
*だいず	4.55
*なたね油	1.00
*凝固剤	0.05
*水	4.40
*消泡剤(加工助剤)	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
こまつな(葉・生)	8.00
*小松菜	8.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
*菌床椎茸スライス500g	0.50
*しいたけ	0.50
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)	
*めんつゆ1.8L	4.50
*本造醸しょうゆ	2.02
*かつおエキス	0.63
*砂糖	0.53

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	0.71
<----- 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	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	
*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)	
【*チーズはんぺんフライ】	
チーズはんぺんフライ40g	40.00
*魚肉すり身(すけそうだら)	8.56
*チーズ	3.84
*液卵白	3.40
*植物油脂(大豆)	3.40

献立名/食品名	可食量 (g)
*発酵調味料	0.36
*砂糖	0.24
*食塩	0.20
*酵母エキス	0.12
*衣	
パン粉(小麦)	4.12
水あめ	0.76
コーンフラワー	0.72
*水	10.80
*加工デンプン	3.36
*調味料(アミノ酸)	0.04
*増粘剤(キサンタンガム)	0.04
*リン酸塩(Na)	0.04
*乳化剤	
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・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	
【厚揚げの味噌炒め】	
(冷)ミニ絹厚揚げ1kg	26.00
*豆乳	19.79
*植物油(菜種)	2.13
*加工澱粉(とうもろこし、キャッサバ)	1.64
*凝固剤製剤	0.31
*トランスグルタミナーゼ製剤(酵素)	0.08
*水	2.05
<----- アレルギー -----> (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

献立名/食品名	可食量 (g)
*ぶなしめじ	5.00
キャノーラ油(ボトル)1.3@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 -----> (鶏肉)	
でん粉10kg	0.56
*じゃがいもでん粉	0.56

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6月29日(月)

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
【豆腐の味噌汁】	
(冷)豆腐1kg	30.00
*豆乳	11.68
*難消化デキストリン	1.19
*加工澱粉(キャッサバ)	0.46
*焼成カルシウム	0.34
*凝固剤製剤	0.32
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.29
*水 <----- アレルギー -----> (大豆)	1.33
(冷)揚げカッター500g	7.00
*だいた	3.19
*なたね油	0.70
*凝固剤	0.04
*水 *消泡剤(加工助剤) <----- アレルギー -----> (大豆)	3.08
長ねぎ軟白	10.00
*長ねぎ	10.00
ほうれんそう生	7.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*ほうれん草	7.00
*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)	10.00
【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) 小麦粉 ショートニング パン酵母 食塩 砂糖 生地改良剤(イーストド) 大豆粉 pH調整剤 水	8.20
*水	6.80
*フライ用調味料 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)	5.00
キャノーラ油(斗缶16.5kg)@揚げ油	5.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*食用なたね油 *シリコーン	5.00
【鶏肉ともやしの炒め物】	
鶏むね肉スライス	25.00
*鶏むね肉 <----- アレルギー -----> (鶏肉)	25.00
緑豆もやし	25.00
*もやし	25.00
にんじん	15.00
*人参	15.00
おろししょうが1kg	0.50
*しょうが *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)	0.50
濃口しょうゆ10L	4.00
*大豆 *小麦 *食塩 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	4.00
*本みりん1.8L	1.30
*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	1.30
三温糖1kg	0.90
*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	0.90
一味唐辛子300g	0.01
*赤唐辛子	0.01
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	1.00
*菜種油	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6月30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)	
【クリームシチュー】	
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
たまねぎ	30.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ	30.00
メイクイン	30.00
*メイクイン	30.00
(冷)道産グリーンピース 500g	1.00
*グリーンピース	1.00
キャノーラ油(ボトル) 1.3@炒め油	0.30
*菜種油	0.30
*クリームポタージュ(ケノル)1kg	10.20
*小麦粉	3.57
*デキストリン(さつまいも)	1.53
*砂糖	0.92
*食塩	0.82
*脱脂粉乳	0.71
*クリーミングパウダー(とうもろこし、大豆、乳)	0.61
*食用加工油脂(パーム)	0.61
*でん粉(とうもろこし)	1.12
*肉エキス(チキン、ビーフ)	
*たまねぎ	
*チーズ	
*バターオイル(乳)	
*香辛料(こしょう、小麦)	
*ローストオニオン(玉ねぎ、とうもろこし)	
*調味料(アミノ酸等)	0.31
<----- アレルギー ----->	
(小麦・乳・牛肉・大豆・鶏肉)	
*ホワイトルー1kg	8.50
*小麦粉	3.31
*食用油脂(ラード、パーム油)	1.99
*糖類(ぶどう糖、砂糖)	0.79
*食塩	0.64
*チキンエキスパウダー	0.38
デキストリン、食塩、V.E	
*粉末チーズ	0.36
*脱脂粉乳	0.33
*オニオンパウダー	0.30
脱脂大豆、ぶどう糖	

献立名/食品名	可食量 (g)
*ガーリックパウダー	0.22
デキストリン	
*香辛料	0.16
ローレル	
ペッパー	
コーンパウダー	
米粉	
*酵母エキスパウダー	0.03
<----- アレルギー ----->	
(小麦・乳・大豆・鶏肉)	
*調理用牛乳10kg	10.00
*牛乳	10.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
【ケチャップ味肉団子(1・2個)】	
ピツ肉だんご(ケチャップあん)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
*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
*トマトケチャップ	2.55
*砂糖	1.53
*醸造酢(小麦、りんご)	0.84

献立名/食品名	可食量 (g)
*しょうゆ	0.36
*植物油(ごま)	0.12
*食塩	0.07
*おろししょうが	0.03
*増粘剤(加工デンプン:とうもろこし)	0.45
*調味料(アミノ酸)	0.10
*カロチノイド色素	
*なたね油	1.09
*調整水	11.72
<----- アレルギー ----->	
(小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご)	
【コーンソテー】	
(冷)ホールコーン1kg	25.00
*とうもろこし	25.00
たまねぎ	15.00
*玉ねぎ	15.00
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
(冷)ショルダーベーコン1kg	5.00
*豚かた肉	4.86
*食塩	0.09
*砂糖	0.04
*香辛料	0.02
ナツメグ	
コリアンダー	
カルダモン	
オールスパイス	
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
キャノーラ油(ボトル) 1.3@炒め油	0.50
*菜種油	0.50
チキンピヨン1kg	0.70
*食塩	0.64

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)
*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) *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						

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。