

アレルギー対応献立表

小学校

令和8年5月1日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【醤油ラーメン】	
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)	
豚ももスライス	30.00
*豚肉	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
たまねぎ	20.00
*玉ねぎ	20.00
緑豆もやし	15.00
*もやし	15.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	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)	
おろしにんにく1kg	0.50
*にんにく	0.48
*食塩	0.02
*酸味料	
*創味 醤油ラーメンスープ1.8L	11.80
*醤油	
*食塩	
*植物油脂 (大豆、なたね、綿実)	
*畜肉エキス (鶏、豚、大豆、ゼラチン)	
*野菜エキス (玉ねぎ、生姜)	
*砂糖	

献立名/食品名	可食量 (g)
*動物油脂 (豚脂)	
*香辛料	
*調味料 (アミノ酸等)	
*カラメル色素	
<----- アレルギー -----> (小麦・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	0.30
*菜種油	0.30
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【揚げギョーザ (2.3)】	
国産具材のギョーザ18g (Fe・Ca) 揚げ用	36.00
*キャベツ	9.43
*玉葱	2.34
*にら	0.47
*豚肉	7.52
*豚脂	1.15
*しょうゆ	0.25
*でん粉 (とうもろこし)	0.22
*酵母エキス	0.11
*食塩	0.11

献立名/食品名	可食量 (g)
*砂糖	0.07
*しょうがペースト	0.07
*香辛料	
*【皮】	
*小麦粉	9.07
*食塩	0.07
*油脂加工品 (還元水あめ、菜種油)	0.07
*加工デンプン (タピオカ)	0.90
*炭酸カルシウム	0.14
*ピロリン酸鉄	
*乳化剤	
*水	4.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉)	
キャノーラ油 (斗缶16.5kg) @揚げ油	3.60
*食用なたね油	3.60
*シリコーン	
【麻婆厚揚げ】	
(冷)ミニ絹厚揚げ1kg	30.00
*豆乳	22.83
*植物油 (菜種)	2.46
*加工澱粉 (とうもろこし、キャッサバ)	1.89
*凝固剤製剤	0.36
*トランスグルタミナーゼ製剤 (酵素)	0.09
*水	2.37
<----- アレルギー -----> (大豆)	
ピーマン	10.00
*ピーマン	10.00
たまねぎ	25.00
*玉ねぎ	25.00
おろししょうが1kg	0.50
*しょうが	0.50
*酸化防止剤 (L-アスコルビン酸)	
*pH調整剤 (DL-リンゴ酸)	
*pH調整剤 (グルコン酸)	

献立名/食品名	可食量 (g)
おろしにんにく1kg	0.50
*にんにく	0.48
*食塩	0.02
*酸味料	
*学給用トマトケチャップ特級3kg	2.00
*トマト	1.36
*糖類	0.44
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.08
*食塩	0.06
*たまねぎ	0.06
*香辛料	
濃口しょうゆ10L	3.00
*大豆	3.00
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
三温糖1kg	1.00
*原料糖	1.00
甘蔗糖	
ビート糖	
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

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)
(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						
* 糖類	0.25						
液糖 しょ糖型液糖							
ぶどう糖果糖液糖							
* 野菜・果実	0.01						
トマトペースト							
オニオンエキス							
レモン果汁							
* 醸造酢	0.06						
* 並塩	0.05						
* アミノ酸液	0.01						
* 香辛料							
* 水	0.32						
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) 1.3@炒め油	0.70						
* 菜種油	0.70						

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

アレルギー対応献立表

小学校
令和8年5月7日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【五目ごはん】	
五目ご飯 中 80g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
京五目1kg	22.86
*人参	3.31
*ごぼう	2.17
*こんにゃく	2.17
*醤油	1.90
*油揚げ	1.71
*たけのこ	1.71
*鰹風味調味料	1.65
たん白加水分解物	
鰹節エキス	
米醸造液	
酵母エキス	
砂糖・異性化液糖、その他	
*食用植物油(菜種)	1.14
*食塩	0.71
*魚介エキス(エソ・グチ類、ちりめん)	0.64
*みりん	0.50
*醸造調味料	0.41
*干し椎茸	0.34
*砂糖	0.27
*チキンエキス	0.25
*かきエキス	0.25
*昆布エキス	0.16
*椎茸エキス	0.09
*調味料(アミノ酸等)	0.18
*水	3.27
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉)	
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(乳)	
【じゃがいもの味噌汁】	
メーカーイン	30.00
*メーカーイン	30.00
たまねぎ	15.00
*玉ねぎ	15.00
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)	
*カットわかめ200g(北海道産)	0.50
*わかめ	0.50
白みそ10kg	10.00
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
*煮干1kg	1.50
*かたくちいわし	1.50
*食塩	
*酸化防止剤(ビタミンE)	
【あみ焼きハンバーグ】	
新あみ焼きハンバーグ(7枚切)35g(20個入)	35.00
*鶏肉	9.66
*たまねぎ	6.90
*ペースト状植物性たん白(小麦、大豆、菜種)	2.73
*パン粉	2.07
*豚脂	1.37
*粒状植物性たん白(大豆)	1.37

献立名/食品名	可食量 (g)
*マーガリン	0.28
*しょうゆ	0.21
*牛肉エキス	0.21
*食塩	0.18
*ウスターソース	0.14
*トマトケチャップ	0.11
*しょうが	0.11
*砂糖	0.07
*香辛料	0.04
*ぶどう糖	0.04
*乾燥卵白	
*水	2.07
*調味料(アミノ酸等)	0.07
*着色料(ココア)	
*カラメル色素	
*【ソース】砂糖	1.33
水あめ	1.26
しょうゆ	1.16
清酒	0.74
牛肉エキス	0.07
しょうが	0.07
チキンエキス	0.04
香辛料	
水	2.49
増粘剤(加エデンプン(トウモロコシ)、キサンタンガム)	0.25
調味料(アミノ酸等)	0.04
カラメル色素	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・卵・乳・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご)	
【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 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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	15.00
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
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	4.00
*大豆	4.00
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(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	1.50
甘蔗糖	
ビート糖	

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5月8日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【カレーうどん】	
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)	
たまねぎ	40.00
*玉ねぎ	40.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
こまつな(葉・生)	5.00
*小松菜	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)	
*菌床椎茸スライス500g	0.30
*しいたけ	0.30
*給食用カレーフレーク1kg	6.50
*小麦粉	2.21
*食用油脂(豚脂、植物油脂:パーム)	1.56
*砂糖	0.65
*カレーパウダー	0.46
*食塩	0.46

献立名/食品名	可食量 (g)
*でんぷん(とうもろこし)	0.26
*香辛料	0.03
*麦芽糖	0.03
*オニオンパウダー	0.03
*酵母エキス	0.03
*粉末しょうゆ	0.03
*トマトパウダー	0.03
*こんぶエキス	0.03
*ぶどう糖	0.03
*小麦発酵調味料	0.03
*加工デンプン(キャッサバ)	0.59
*カラメル色素	0.07
*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	6.50
*小麦粉	2.15
*豚脂	1.76
*砂糖	0.78
*食塩	0.65
*カレーパウダー	0.46
*デキストリン	0.26
*香辛料	0.07
*ローストオニオンパウダー	0.07
*しょう油加工品	0.07
*脱脂大豆	0.07
*ローストガーリックパウダー	0.07
*玉ねぎエキス	0.07
*小麦発酵調味料	0.07
*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 ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆)	
*めんつゆ1.8L	3.00
*本造醸しょうゆ	1.34
*かつおエキス	0.42
*砂糖	0.35
*みりん風米発酵調味料	0.24
*食塩	0.09
*グルタミン酸Na	0.06
*カツオフレーバー	0.01
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.47
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
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)	
*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)	
カレー粉1kg	0.10
*ターメリック	0.03
*コリアンダー	0.02
*クミン	0.02
*フェヌグリーク	0.01
*チリペッパー	0.01
*オールスパイス	
*その他の香辛料	0.01
*素材力だし かつおだし500g	0.50
*風味原料	0.19

献立名/食品名	可食量 (g)
かつお節粉末	
かつお節エキス粉末	
かつおエキス粉末	
昆布粉末	
*でん粉分解物	0.19
*酵母エキス粉末	0.07
*麦芽糖	0.05
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【かしわ天ぷら】	
かしわ天(乳・卵不使用)40g	40.00
*鶏ムネ肉(皮なし)	24.00
*天ぷらミックス	6.48
*小麦粉	
*でん粉(小麦)	
*大麦芽粉	
*食塩	
*膨張剤	
*紅花色素	
*植物油(大豆、菜種)	2.88
*食塩	0.40
*コショウ	0.20
*水	6.04
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
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	
【高野豆腐のそぼろ煮】	
*高野豆腐サイコロ500g	6.00
*大豆	5.90
*炭酸カリウム	0.05
*塩化カルシウム	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)
<----- 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	15.00
*玉ねぎ	15.00
にんじん	5.00
*人参	5.00
(冷)カットいんげん500g	5.00
*冷凍いんげん	5.00
三温糖1kg	1.00
*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	1.00
*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	
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
*料理酒1.8L	1.00
*米 *米こうじ(米)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*醸造アルコール(さとうきび)	
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.50
*菜種油	0.50
でん粉10kg	0.50
*じゃがいもでん粉	0.50

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5月11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
【けんちん汁】	
(冷)豆腐1kg	25.00
*豆乳	9.73
*難消化デキストリン	1.00
*加工澱粉(キャッサバ)	0.38
*焼成カルシウム	0.28
*凝固剤製剤	0.27
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.24
*水 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	1.11
大根(根)	15.00
*大根	15.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
(冷)ささがきごぼう1kg	10.00
*ごぼう	10.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
つきこんにやく	15.00
*こんにやく粉 *凝固剤(水酸化カルシウム) *水	
(冷)油揚げカット500g	5.00
*だいず	2.28
*なたね油	0.50
*凝固剤	0.03

献立名/食品名	可食量 (g)
*水 *消泡剤(加工助剤) 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	2.20
*めんつゆ1.8L	4.00
*本造醸しょうゆ	1.79
*かつおエキス	0.56
*砂糖	0.47
*みりん風米発酵調味料	0.31
*食塩	0.13
*グルタミン酸Na	0.08
*カツオフレーバー	0.02
*カラメル	0.01
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	0.63
濃口しょうゆ10L	5.00
*大豆 *小麦 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	5.00
*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
【いわしの梅煮】	
いわしの梅煮32g(15個入)	32.00
*いわし	24.00
*砂糖	2.43
*水あめ	0.93
*しょうゆ	1.70
*梅酢	0.80

献立名/食品名	可食量 (g)
*発酵調味料	0.74
*でん粉(馬鈴薯、とうもろこし)	0.26
*梅肉ペースト	0.06
*かつお削りぶし	0.03
*こんぶだし	0.03
*水	1.02
*増粘剤(キサンタンガム)	
*ベニコウジ色素 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
【豚ジンギスカン】	
豚ももスライス	35.00
*豚肉 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	35.00
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)1.3@炒め油	0.30
*菜種油	0.30
*成吉思汗たれ1.8L	5.00
*しょうゆ	2.10
*てん菜糖蜜	0.45
*砂糖	0.38
*食塩	0.11
*たんぱく加水分解物(大豆)	0.09
*醸造酢	0.09
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	1.27
*料理酒1.8L	0.50
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	

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

アレルギー対応献立表

小学校
令和8年5月12日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【角食パン(道産小麦)】	
道産角食パン60g 卵乳抜き (高学年)	99.00
*小麦粉	53.02
*砂糖	5.31
*食用加工油脂	3.18
食用植物油脂(パーム油、大豆油、菜種油)	
食用精製加工油脂	
パーム核油	
果糖ぶどう糖液糖	
食塩	
製造水	
*イースト	1.38
*食塩	0.79
*パン品質改良剤	0.27
小麦でん粉	
小麦たん白	
小麦粉	0.05
コーンスターチ	
麦芽粉末	
粉末酵母	
*製造水	35.07
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【スコッチブロス】	
*麦割 米粒麦(20入) 1kg	8.00
*おおむぎ 米粒麦	8.00
鶏もも肉 スライス	25.00
*鶏もも肉	25.00
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
キャベツ	15.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*キャベツ	15.00
たまねぎ	15.00
*玉ねぎ	15.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
チキンブイヨン1kg	3.20
*食塩	2.93
*砂糖	
*デキストリン	
*チキンエキス調味料	
食塩	
デキストリン	
でん粉分解物(タピオカ)	
チキンエキス	
チキンオイル	
酵母エキス	
オニオンパウダー	
オニオンエキス	
しいたけエキスパウダー	
たん白加水分解物	
香辛料	
*鶏肉パウダー(鶏肉由来)	0.25
*酵母エキス	
*オニオンエキスパウダー	
*チキンエキスパウダー(鶏肉由来)	0.02
*香辛料	
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
*鶏ガラスープ1kg	1.00
*ガラスープ	1.00
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
【ウインナー(2・2)】	
ポークスキンスウインナー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(カラウエー))	0.08
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
【ケチャップミート(大豆ミート)】	
豚ひき肉	18.00
*豚肉	18.00
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
(冷)ソテーオニオン1kg	13.50
*玉ねぎ(北海道)	13.30
*大豆油	0.20
大豆油	
シリコーン	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
たまねぎ	18.00
*玉ねぎ	18.00
にんじん	9.00
*人参	9.00
*長沼大豆ミート(10kg箱)	1.50
*大豆(長沼産)	1.50
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
チキンブイヨン1kg	1.20
*食塩	1.10
*砂糖	
*デキストリン	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	0.09
*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)	0.01
*香辛料	
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
*ドライパン粉3kg(乳・卵抜き)	1.80
*小麦粉	1.07
*砂糖(上白糖)	0.04
*ショートニング(パーム油、なたね油)	0.03
*イースト	0.02
*食塩	0.01
*パン改良剤	
コーンスターチ	
麦芽粉末	
アセロラ粉末	
米麴	
*加水	0.62
<----- アレルギー ----->	
(小麦)	
*学給用トマトケチャップ特級3kg	6.00
*トマト	4.07
*糖類	1.32

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・ぶどう糖果糖液糖							
ぶどう糖							
*醸造酢	0.24						
*食塩	0.18						
*たまねぎ	0.18						
*香辛料	0.01						
* トマトピューレー3kg	3.00						
*トマトペースト	1.13						
*配合水	1.88						
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	0.02						
*ホワイトペッパー	0.02						
濃口しょうゆ10L	0.36						
*大豆	0.36						
*小麦							
*食塩							
<----- アレルギー ----->							
(小麦・大豆)							
三温糖1kg	0.36						
*原料糖	0.36						
甘蔗糖							
ビート糖							
* ウスターソース1.8L	0.63						
*糖類	0.23						
液糖 しょ糖型液糖							
ぶどう糖果糖液糖							
*野菜・果実	0.01						
トマトペースト							
オニオンエキス							
レモン果汁							
*醸造酢	0.05						
*並塩	0.04						
*アミノ酸液	0.01						
*香辛料							
*水	0.29						

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5月13日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中 80g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	206.00
【玉ねぎとわかめの味噌汁】	
たまねぎ	30.00
*玉ねぎ	30.00
*カットわかめ200g(北海道産)	0.70
*わかめ	0.70
にんじん	10.00
*人参	10.00
(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)	
【ほっけフライ】	
真ほっけフライ40g(乳・卵抜き)	40.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*真ほっけ	24.00
*パン粉	6.40
*小麦粉	3.08
*バターミックス	1.52
小麦粉	
でん粉(とうもろこし)	
粉末状大豆たん白	
増粘多糖類	
*食塩	0.32
*コショウ	0.08
*水 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	4.60
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	
【かわりきんびら】	
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 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	10.00
しらたき	10.00
*こんにやく粉	
*凝固剤(水酸化カルシウム)	
*水	
にんじん	5.00
*人参	5.00
(冷)さつま揚 人参なし・角50g	5.00
*魚肉(スケソウタラ)	3.01
*でんぷん(馬鈴薯)	0.25
*植物油(菜種)	0.25
*砂糖	0.25

献立名/食品名	可食量 (g)
*みりん	0.10
*食塩	0.08
*水	1.07
冷凍 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) 〈----- アレルギー -----〉 (ごま)	0.50
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)	
*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
*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	1.20
*原料糖	1.20
甘蔗糖	
ビート糖	
一味唐辛子300g	0.01
*赤唐辛子	0.01

献立名/食品名	可食量 (g)

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

アレルギー対応献立表

小学校
令和8年5月15日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【和風きのこスパゲッティ】	
スパゲティ低学年140g	140.00
*セモリナ小麦粉	137.20
*大豆油	2.80
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
豚ももスライス	25.00
*豚肉	25.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*ぶなしめじ(生)4kg	15.00
*ぶなしめじ	15.00
*エリンギ 生 3kg入	10.00
*エリンギ	10.00
えのきたけ	5.00
*えのきたけ	5.00
たまねぎ	40.00
*玉ねぎ	40.00
にんじん	15.00
*人参	15.00
ほうれんそう生	8.00
*ほうれん草	8.00
*みじん切りにんにく1kg	1.00
*にんにく	0.99
*pH調整剤	0.01
*スパ味1.8L(和風スパゲティのたれ)	12.00
*しょうゆ	7.92
*砂糖	
*食塩	
*ぶどう糖	
*米発酵調味料	
*粉末(かつおぶし、煮干し)	
*たんぱく加水分解物	
*酵母エキス	
*昆布エキス	
*調味料(アミノ酸等)	0.40

献立名/食品名	可食量 (g)
*アルコール	
*カラメル色素	
*甘味料(カンゾウ)	
*水	3.68
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
濃口しょうゆ10L	1.00
*大豆	1.00
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
でん粉10kg	1.80
*じゃがいもでん粉	1.80
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.50
*菜種油	0.50
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【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
*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(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

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- 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	
【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)シヨルターベーコン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
チキンブイヨン1kg	0.70
*食塩	0.64
*砂糖	
*デキストリン	
*チキンエキス調味料	
食塩	
デキストリン	
でん粉分解物(タピオカ)	
チキンエキス	

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)	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
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。

アレルギー対応献立表

小学校
令和8年5月18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)	
【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	
植物油脂(ごま)	
L-グルタミン酸ナトリウム	
調味料製剤	
キサンタンガム	
グァーガム	
水	
*砂糖	0.29
*調味料(アミノ酸等)	0.27
*酒精	0.15
*酸味料	0.01
クエン酸	
*水	3.75
<----- アレルギー -----> (ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	
*料理酒1.8L	1.00
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
【ジャンボ肉団子(1・2)】	
*ふっくらジャンボ肉団子40g(乳・卵不使用)	40.00
*鶏肉	8.28
*豚肉	1.16
*粒状植物性たん白(大豆)	7.08
*たまねぎ	4.72
*豚脂	2.36

献立名/食品名	可食量 (g)
*つなぎ(パン粉)	1.16
*つなぎ(粉末状植物性たん白[大豆])	0.44
*砂糖	0.72
*醤油	0.32
*食塩	0.16
*チキンブイヨン	0.12
*大豆油	
*水	2.20
*加工デンプン(キャッサバ)	1.48
*着色料	
*ソース	
砂糖	2.28
醤油	1.64
醸造酢	0.72
植物油脂(ごま)	0.44
チキンブイヨン	0.08
オイスターエキス	0.04
ポーケエキス	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)	
【キャベツと鶏肉の味噌炒め】	
鶏むね肉スライス	20.00
*鶏むね肉	20.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
キャベツ	10.00
*キャベツ	10.00
緑豆もやし	10.00
*もやし	10.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
(冷)カットいんげん500g	7.00
*冷凍いんげん	7.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*国産きくらげスライス100g	0.30
*あらげきくらげ	0.30
*みじん切りしょうが950g	0.50
*しょうが	0.50
*酸化防止剤(V.C)	
*pH調整剤	
*みじん切りにんにく1kg	0.05
*にんにく	0.05
*pH調整剤	
四川豆板醤1kg	0.01
*水	0.01
*唐辛子	
*食塩	
*塩漬唐辛子	
*発酵調味料	
*みそ	
*バブリカ	
*そら豆粉	
*調味料(アミノ酸等)	
*酒精	
*pH調整剤	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*料理酒1.8L	1.00
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
赤みそ10kg	2.50
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
三温糖1kg	1.10
*原料糖	1.10
甘蔗糖	

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)
ビート糖	
濃口しょうゆ10L	1.50
*大豆 *小麦 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	1.50
でん粉10kg	0.80
*じゃがいもでん粉	0.80
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)

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5月19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)	
【アスパラ入りクリームシチュー】	
(冷) ショルダーベーコン1kg	18.00
*豚かた肉	17.50
*食塩	0.31
*砂糖	0.14
*香辛料	0.05
ナツメグ	
コリアンダー	

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)	
(冷) アスパラカットセレクト500g	10.00
*グリーンアスパラガス	10.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
たまねぎ	30.00
*玉ねぎ	30.00
メークイン	25.00
*メークイン	25.00
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(ケール)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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
*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
【照り焼きチキン】	
照り焼きチキン50g	50.00
*鶏肉	38.75
*タレ	
果糖ぶどう糖液糖	3.26
こいくちしょうゆ	1.96
酵母エキス	0.09
しょうゆ調味料	0.06
水	4.26
*ぶどう糖	0.34
*こいくちしょうゆ	0.17
*発酵調味料	0.17
*粉末状大豆たん白	0.16

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩	0.16
*酵母エキス	0.08
*しょうゆ調味料	0.02
*増粘剤(加工でん粉)	0.39
*加工でん粉	0.16
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉)	
【ブロッコリーソテー】	
(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
(冷) ウィンナーカット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)	
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	

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5月20日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中 80g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【もずくスープ】	
(冷)美ら海育ちもずく1kg	8.00
*おきなわもずく(塩蔵、塩抜き)	8.00
*ふるふる寒天100g(耐熱タイプ)	0.50
*寒天	0.22
*こんにやく粉	0.15
*増粘多糖類	0.13
鶏むね肉スライス	20.00
*鶏むね肉	20.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
はくさい	25.00
*白菜	25.00
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
*塩ラーメンスープ(和弘)2kg	7.00
*食塩	1.11
*たん白加水分解物 植物性たん白質(大豆)	0.72
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	

献立名/食品名	可食量 (g)
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)	
*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
*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)	
【肉焼売(1・2個)】	
5種の野菜入り肉焼売30g(25個入)	30.00
*とうもろこし	3.12
*にんじん	3.12
*たまねぎ	2.58
*ほうれんそう	1.56

献立名/食品名	可食量 (g)
*鶏肉	5.46
*豚肉	1.80
*豚脂	3.12
*粒状植物性たん白(小麦、大豆)	2.13
*でん粉加工食品(馬鈴薯、タピオカ)	0.63
*パン粉	0.63
*砂糖	0.51
*しょうがペースト	0.24
*しょうゆ	0.24
*みりん	0.24
*食塩	0.18
*酵母エキス	0.03
*香辛料	0.03
*小麦粉	2.94
*粒状植物性たんぱく(脱脂大豆、パーム)	0.06
*水あめ混合異性化液糖	0.03
*水	1.20
*炭酸カルシウム	0.15
*ピロリン酸鉄	
*乳化剤	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
【ビビンバ風炒め】	
豚ももスライス	35.00
*豚肉	35.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
緑豆もやし	20.00
*もやし	20.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
ほうれんそう生	5.00
*ほうれん草	5.00
国産もうそう筍水煮1kg(千切り)	7.00
*もうそう筍	7.00
*充填水配合	

献立名/食品名	可食量 (g)
酸化防止剤(ビタミンC) pH調整剤 水	
*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	
おろしにんにく1kg	0.20
*にんにく	0.19
*食塩	0.01
*酸味料	
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.30
*菜種油	0.30
*純正ごま油1.65L	0.40
*食用ごま油	0.40
ごま	
<----- アレルギー -----> (ごま)	
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)	
三温糖1kg	1.00
*原料糖	1.00
甘蔗糖	
ビート糖	
*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	
四川豆板醤1kg	0.01
*水	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

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)
*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)							
* 穀物酢1.8L	0.60						
*米 *アルコール *酒粕 *食塩							
一味唐辛子300g	0.01						
*赤唐辛子	0.01						
* 白いりごま1kg	1.00						
*ごま（いり） <----- アレルギー -----> (ごま)	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5月21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
【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 <----- アレルギー -----> (大豆)	1.33
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 *小麦 *食塩 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	4.50
*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 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	0.31
*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
【さばの塩焼き】	
さば塩焼30g(10個入)	30.00
*サバ	29.40
*食塩 <----- アレルギー -----> (さば)	0.60
【じゃがいものみそそぼろ煮】	
チルドポテト1kg(1.5cm角)	42.00
*じゃがいも	42.00
*食塩	
*ピロリン酸Na	
*酸化防止剤(ビタミンC)	
豚ひき肉	16.00
*豚肉 <----- アレルギー -----> (豚肉)	16.00
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
(冷)むき枝豆1kg	2.00
*枝豆 *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	2.00
濃口しょうゆ10L	0.50
*大豆 *小麦 *食塩 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	0.50
*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	
赤みそ10kg	3.50
*大豆 *米 *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
三温糖1kg	1.00
*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	1.00
*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)	
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.50
*菜種油	0.50
でん粉10kg	0.50
*じゃがいもでん粉	0.50

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5月22日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【塩ラーメン】	
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)	
豚ももスライス	20.00
*豚肉	20.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
にんじん	10.00
*人参	10.00
はくさい	20.00
*白菜	20.00
長ねぎ軟白	10.00
*長ねぎ	10.00
国産たけのこ水煮1kg(短冊)	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	
*揚げねぎ醬330g	1.00
*フライネギ	
*米油	
*豚脂	
*醬油	
*食塩	
*酸化防止剤(ビタミンE) <----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉)	
*創味 塩ラーメンスープ1.8L	10.00
*食塩	
*醬油	

献立名/食品名	可食量 (g)
*香味油(菜種、パーム、エシャロット)	
*魚介エキス(かき、あさり、さば)	
*砂糖(さとうきび)	
*畜肉エキス(鶏、豚、ゼラチン)	
*昆布	
*かつお削りぶし	
*野菜エキス(玉ねぎ、大豆、小麦、生姜、ねぎ)	
*調味料(アミノ酸等)	
*酸化防止剤(ビタミンE) <----- アレルギー -----> (小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン)	
*鶏ガラスープ1kg	6.00
*ガラスープ	6.00
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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
*クエン酸鉄Na	0.03
*増粘剤(キサンタンガム)	
*水	4.53

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- 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	
【炒めナムル】	
緑豆もやし	40.00
*もやし	40.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
(冷)カットいんげん500g	5.00
*冷凍いんげん	5.00
*国産きくらげスライス100g	0.60
*あらげきくらげ	0.60
おろしにんにく1kg	0.92
*にんにく	0.89
*食塩	0.03
*酸味料	
*純正ごま油1.65L	0.92
*食用ごま油	0.92
ごま	
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*がらスープ達人500g(顆粒)	0.40
*粉末動物油脂(鶏肉)	0.07
*ポークエキスパウダー	0.07
*チキンエキスパウダー	0.07
*食塩	0.03
*コラーゲンペプチド(ゼラチン)	0.03
*デキストリン	0.03
*麦芽糖	0.02
*酵母エキスパウダー	0.01
*調味動物油脂(小麦、大豆、鶏肉)	0.01
*砂糖	0.01
*チキンパウダー	
*ポークパウダー	

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

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)
*ねぎエキスパウダー *しょうがパウダー *米サラダ油 *調味料（アミノ酸等） *糊料（グァーガム） *香料 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン)	0.05						
濃口しょうゆ10L	3.96						
*大豆 *小麦 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	3.96						
三温糖1kg	1.05						
*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	1.05						
*穀物酢1.8L	0.96						
*米 *アルコール *酒粕 *食塩							
*白いりごま1kg	0.66						
*ごま（いり） 〈----- アレルギー -----〉 (ごま)	0.66						
でん粉10kg	0.84						
*じゃがいもでん粉	0.84						

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5月25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)	
【にらと豆腐の味噌汁】	
にら	5.00
*にら	5.00
(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)	
たまねぎ	15.00
*玉ねぎ	15.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
*ぶなしめじ(生)4kg	10.00
*ぶなしめじ	10.00
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
【にしん甘露煮(1・2個)】	
にしん甘露煮25g(20個入)	25.00
*にしん	16.00
*上白糖(原料糖)	5.00
*しょうゆ	2.75
脱脂加工大豆	
食塩	
小麦	
大豆	
ぶどう糖	
種麴	
*水あめ(でん粉:馬鈴薯)	1.00
*発酵調味料	0.25
米醸造液	
ぶどう糖	
異性化液糖	
水あめ	
砂糖	
アルコール	
食塩	
水	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【豚肉といんげんの炒め物】	
豚ももスライス	15.00
*豚肉	15.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
たまねぎ	20.00
*玉ねぎ	20.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
(冷)カットいんげん500g	8.00
*冷凍いんげん	8.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*国産業務用はるさめカット1kg	5.00
*ばれいしょでん粉	3.10
*かんしょでん粉	1.86
*繊維素グリコール酸ナトリウム	0.03
*ミョウバン	0.01
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.70
*菜種油	0.70
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)	
*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	
三温糖1kg	0.90
*原料糖	0.90
甘蔗糖	
ビート糖	
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)	
一味唐辛子300g	0.01
*赤唐辛子	0.01

献立名/食品名	可食量 (g)

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

アレルギー対応献立表

小学校
令和8年5月26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)	
【根菜のコロコロスープ】	
大根(根)	15.00
*大根	15.00
チルドポテト1kg(1.5cm角)	10.00
*じゃがいも	10.00
*食塩	
*ピロリン酸Na	
*酸化防止剤(ビタミンC)	

献立名/食品名	可食量 (g)
にんじん	10.00
*人参	10.00
たまねぎ	10.00
*玉ねぎ	10.00
*みじん切りにんにく1kg	0.50
*にんにく	0.50
*pH調整剤	
*オリーブ油1kg	0.50
*食用オリーブ油	0.50
*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	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
乾燥パセリ100g	0.01
*パセリ	0.01
濃口しょうゆ10L	1.00
*大豆	1.00
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
瀬戸のほんじお1kg	0.25
*海水	0.25
コンソメチキン味500g	2.50
*食塩	0.84
*砂糖	0.40
*たん白加水分解物(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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
【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(大豆、菜種)	0.31
*粉末状植物性たん白(大豆)	0.09
*水	8.95
*加工デンプン(タピオカ※大豆含む)	2.21
*調味料(アミノ酸等)	0.18
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
*食用なたね油	5.00
*シリコーン	
【ペンネソーテー】	
*美瑛の地からペンネマカロニ2kg	6.50
*小麦粉	6.50
<----- アレルギー -----> (小麦)	
食塩 5kg	0.03
*海水	0.03
(冷)シオルダーベーコン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	15.00
*玉ねぎ	15.00
にんじん	8.50
*人参	8.50
ほうれんそう生	5.00
*ほうれん草	5.00
コンソメチキン味500g	0.66
*食塩	0.22
*砂糖	0.11
*たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉、鶏肉)	0.07
*デキストリン	0.06
*チキンエキスパウダー(鶏肉・大豆)	0.04
*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	0.01
*オニオンパウダー	

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

献立名／食品名	可食量 (g)
*香辛料 *調味料 (アミノ酸等) *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)	0.11
おろしにんにく1kg	0.25
*にんにく	0.24
*食塩	0.01
*酸味料	
キャノーラ油 (ボトル) 1.3@炒め油	0.50
*菜種油	0.50
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

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5月27日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【麦ご飯】	
麦ごはん 中 80g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
*麦割 米粒麦 (20入) 1kg	5.60
*おおむぎ 米粒麦	5.60
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【ハヤシライス】	
豚ももスライス	25.00
*豚肉	25.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
メークイン	35.00
*メークイン	35.00
にんじん	8.00
*人参	8.00
たまねぎ	35.00
*玉ねぎ	35.00
おろしにんにく1kg	0.08
*にんにく	0.08
*食塩	
*酸味料	
*みじん切りしょうが950g	0.60
*しょうが	0.60
*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	0.50
*菜種油	0.50
*ウスターソース1.8L	2.28
*糖類	0.82
液糖 しょ糖型液糖	
ぶどう糖果糖液糖	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	0.19
*並塩	0.15
*アミノ酸液	0.03
*香辛料	0.01
*水	1.03
*学給用トマトケチャップ特級3kg	8.16
*トマト	5.54
*糖類	1.80
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.33
*食塩	0.24
*たまねぎ	0.24
*香辛料	0.01
*赤ワイン1.8L	0.48
*輸入ワイン	
*亜硫酸塩	
*水	
コンソメチキン味500g	0.24
*食塩	0.08
*砂糖	0.04
*たん白加水分解物 (小麦、大豆、豚肉、鶏肉)	0.03
*デキストリン	0.02
*チキンエキスパウダー (鶏肉・大豆)	0.01
*食用とうもろこし油	0.01
*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)	0.04
*カラメル色素	
*香料 (小麦・大豆・鶏肉)	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
濃口しょうゆ10L	0.34
*大豆	0.34
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
三温糖1kg	1.08
*原料糖	1.08
甘蔗糖	
ビート糖	
カレー粉1kg	0.13
*ターメリック	0.04
*コリアンダー	0.02
*クミン	0.02
*フェヌグreek	0.01
*チリペッパー	0.01
*オールスパイス	
*その他の香辛料	0.02
*デラックスキングカレールウ中辛1kg	3.00
*小麦粉	1.26
*パーム油	0.85
*砂糖	0.24
*カレー粉	0.21
*食塩	0.20
*香辛料	0.05
*トマトペースト	0.02
*にんにく	0.02
*粉末醤油	0.02
*チキンエキス	0.02
*たん白加水分解物	
*調味料 (アミノ酸等)	0.07
L-グルタミン酸ナトリウム	
5'-リボヌクレオチドカルシウム	
5'-リボヌクレオチドナトリウム	

献立名/食品名	可食量 (g)
*カラメル色素	0.06
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
*ディナーハヤシフレーク S1kg	20.40
*小麦粉	5.75
*豚脂	4.73
*ソテー・ド・オニオン	2.01
*乳糖	1.85
*食塩	1.41
*砂糖	1.11
*トマトパウダー	0.71
*バナナ	0.42
*ソースパウダー (りんご)	0.40
*チキンブイヨン (小麦・大豆)	0.37
*香辛料	0.18
*脱脂粉乳	0.17
*ぶどう糖	0.04
*カラメル I	0.84
*L-グルタミン酸ナトリウム	0.35
*5'-リボヌクレオチドナトリウム	0.05
*コハク酸二ナトリウム	
*クエン酸	0.02
*D-リンゴ酸	0.01
*酢酸ナトリウム	
*氷酢酸	
*香料	
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・大豆・鶏肉・バナナ・りんご)	
*プルーンピューレ1kg	1.56
*プルーン	0.84
*水	0.72
【カラフル野菜ソテー】	
(冷) ショルダーベーコン1kg	10.00
*豚かた肉	9.72
*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

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 *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)	0.08 0.03	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				
(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	瀬戸のほんじお1kg	0.30				
*ズッキーニ	10.00	*海水	0.30				
*黄ピーマン	4.00	ホワイトペッパー1kg	0.01				
*赤ピーマン	3.00	*ホワイトペッパー	0.01				
*たまねぎ	2.00	【国産みかんゼリー】					
*にんじん	1.00	国産みかんゼリー40g	40.00				
(冷) ホールコーン1kg	10.00	*うんしゅうみかん果汁（濃縮還元）	32.00				
*とうもろこし	10.00	*水あめ	3.92				
ピーマン	8.00	*砂糖	3.52				
*ピーマン	8.00	*乳酸Ca	0.28				
にんじん	10.00	*ゲル化剤（増粘多糖類）	0.20				
*人参	10.00	*酸味料	0.04				
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.30	*ビタミンC	0.04				
*菜種油	0.30	*クエン酸鉄Na					
チキンブイヨン1kg	0.50						
*食塩 *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	0.46						

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5月28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 ----->	
【チンゲン菜スープ】	
(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)	
はくさい	10.00
*白菜	10.00
チンゲン菜	10.00
*チンゲン菜	10.00
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	

献立名/食品名	可食量 (g)
長ねぎ 玉ねぎ にんじん 水	
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
*塩ラーメンスープ(和弘)2kg	7.00
*食塩	1.11
*たん白加水分解物	0.72
植物性たん白質(大豆)	
食塩	
*肉エキス	0.70
鶏骨抽出エキス	
豚骨抽出エキス	
食塩	
たまねぎ	
植物油脂(ごま)	
L-グルタミン酸ナトリウム	
調味料製剤	
キサンタンガム	
グァーガム	
水	
*砂糖	0.29
*調味料(アミノ酸等)	0.27
*酒精	0.15
*酸味料	0.01
クエン酸	
*水	3.75
<----- アレルギー ----->	
(ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	
*料理酒1.8L	1.00
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01

献立名/食品名	可食量 (g)
【ギョーザ(2・3個)】	
餃子(焼き目付き)24g(10個入)	48.00
*キャベツ	13.49
*たまねぎ	2.98
*にら	0.58
*豚肉	4.18
*鶏肉	3.26
*豚脂	2.98
*でん粉加工食品(馬鈴薯、片、植物油脂:77:2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、片、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)	
【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)	

献立名/食品名	可食量 (g)
国産もうそう筍水煮1kg(千切り)	10.00
*もうそう筍	10.00
*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)1.3@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	

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)
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
おろししょうが1kg	0.30
*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)	0.30
おろしにんにく1kg	0.30
*にんにく	0.29
*食塩	0.01
*酸味料	
*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)	
*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

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5月29日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【かしわうどん】	
うどん低学年145g	155.00
*小麦粉	111.60
*水	40.30
*食塩	3.57
*酸味料	0.02
<----- アレルギー -----> (小麦)	
鶏むね肉スライス	20.00
*鶏むね肉	20.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
(冷)油揚げカット500g	10.00
*だいた	4.55
*なたね油	1.00
*凝固剤	0.05
*水	4.40
*消泡剤(加工助剤)	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
にんじん	10.00
*人参	10.00
こまつな(葉・生)	8.00
*小松菜	8.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
*菌床椎茸スライス500g	0.30
*しいたけ	0.30
濃口しょうゆ10L	7.00
*大豆	7.00
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*めんつゆ1.8L	4.50
*本造しょうゆ	2.02

献立名/食品名	可食量 (g)
*かつおエキス	0.63
*砂糖	0.53
*みりん風米発酵調味料	0.35
*食塩	0.14
*グルタミン酸Na	0.09
*カツオフレーバー	0.02
*カラメル	0.01
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.71
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	1.00
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
*本みりん1.8L	1.00
*もち米	
*米麴	
*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*醸造アルコール(サトウキビ)	
*水	
*宗田厚削り1kg	1.50
*そうだがつおのふし	1.50
*だし昆布道産カット1kg	1.50
*昆布	1.50
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【かき揚げ】	
野菜かき揚げ30g	30.00
*たまねぎ	10.72
*にんじん	4.93

献立名/食品名	可食量 (g)
*揚げ油(パーム油)	4.50
*小麦粉	4.41
*ごぼう	1.88
*しゆんぎく	0.75
*食塩	0.05
*粉末状植物性たん白(大豆)	0.03
*調味料(アミノ酸等)	0.04
*ベーキングパウダー	0.02
*カロチノイド色素	
*水	2.69
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
キャノーラ油(斗缶16.5kg)@揚げ油	6.00
*食用なたね油	6.00
*シリコーン	
【五目豆】	
つきこんにやく	10.00
*こんにやく粉	
*凝固剤(水酸化カルシウム)	
*水	
にんじん	5.00
*人参	5.00
むきごぼう	10.00
*ごぼう	10.00
*高野豆腐サイコロ500g	2.00
*大豆	1.97
*炭酸カリウム	0.02
*塩化カルシウム	0.01
<----- アレルギー -----> (大豆)	
蒸し大豆1kg	15.00
*大豆	15.00
<----- アレルギー -----> (大豆)	
(冷)焼竹輪50g(縦1/2切)	10.00
*たらすりみ	6.38

献立名/食品名	可食量 (g)
*馬鈴薯澱粉	0.57
*砂糖	0.55
*みりん	0.21
*食塩	0.17
*氷水	2.12
(冷)道産グリーンピース 500g	2.00
*グリーンピース	2.00
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	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(さとうきび)	
三温糖1kg	1.20
*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	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。