

アレルギー対応献立表

小学校
令和 8 年 9 月 1 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206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【ABCスープ】	
* アルファベットマカロニ500g	6.00
*デュラム小麦のセモリナ	6.00
<----- アレルギー ----->	
(小麦)	
(冷) ショルダーベーコン1kg	4.00
*豚かた肉	3.89
*食塩	0.07

献立名／食品名	可食量 (g)
*砂糖	0.03
*香辛料	0.01
ナツメグ	
コリアンダー	
カルダモン	
オールスパイス	
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
キャベツ	15.00
*キャベツ	15.00
たまねぎ	10.00
*玉ねぎ	10.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
コンソメチキン味500g	2.50
*食塩	0.84
*砂糖	0.40
*たん白加水分解物（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
*香辛料	0.01
*調味料（アミノ酸等）	0.40
*カラメル色素	0.01
*香料（小麦・大豆・鶏肉）	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
瀬戸のほんじお1kg	0.10
*海水	0.10
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
【白身魚フライ】	
白身魚フライ40	40.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*ホキ	20.00
*パン粉（小麦、大豆、とうもろこし）	10.00
*小麦粉	2.85
*でん粉（とうもろこし）	0.22
*食塩	0.09
*炭酸カルシウム	0.12
*調味料（アミノ酸）	0.02
*ピロリン酸鉄	
*水	6.70
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
キャノーラ油(斗缶16.5kg) @揚げ油	4.00
*食用なたね油	4.00
*シリコーン	
【ピザ風ソテー】	
(冷) ウインナーカット1kg	12.00
*豚肉	11.69
*食塩	0.17
*砂糖	0.11
*香辛料	0.03
白コショウ	
カルワイ	
マスタード	
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
たまねぎ	20.00
*玉ねぎ	20.00
ピーマン（千歳産）8kg	7.00
*ピーマン	7.00
チルドポテト1kg（1.5cm角）	15.00
*じゃがいも	15.00
*食塩	
*ピロリン酸Na	
*酸化防止剤（ビタミンC）	
(冷) ホールコーン1kg	10.00
*とうもろこし	10.00

献立名／食品名	可食量 (g)
ダイスカットチーズ8mm1kg	5.00
*ナチュラルチーズ	4.25
*乳化剤	
*重曹	
*水	0.76
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
* トマトソース濃縮タイプ3kg	6.38
*トマト	4.65
*たまねぎ	0.83
*パプリカ	0.32
*砂糖	0.13
*食塩	0.13
*白ワイン	0.13
*大豆油	0.13
*にんにく	0.06
*香辛料	
*クエン酸	0.01
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
* カゴメサルサポモドーロ3kg	5.75
*トマト	4.76
*たまねぎ	0.46
*食用植物油脂	
オリーブオイル	0.17
大豆油	0.17
*にんにく	0.06
*食塩	0.06
*チキンブイヨン	0.06
*香辛料	
*クエン酸	0.01
<----- アレルギー ----->	
(大豆・鶏肉)	
三温糖1kg	0.16
*原料糖	0.16
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。

献立名／食品名		可食量 (g)
	ビート糖	
	ホワイトペッパー1kg	0.01
	*ホワイトペッパー	0.01
	瀬戸のほんじお1kg	0.08
	*海水	0.08
	キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.42
	*菜種油	0.42
	でん粉10kg	0.23
	*じゃがいもでん粉	0.23

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9月2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)	
【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	15.00
*白菜	15.00
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	6.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩	0.95
*たん白加水分解物	0.62
植物性たん白質(大豆)	
食塩	
*肉エキス	0.60
鶏骨抽出エキス	
豚骨抽出エキス	
食塩	
たまねぎ	
植物油(ごま)	
L-グルタミン酸ナトリウム	
調味料製剤	
キサンタンガム	
グァーガム	
水	
*砂糖	0.25
*調味料(アミノ酸等)	0.23
*酒精	0.13
*酸味料	0.01
クエン酸	
*水	3.21
<----- アレルギー -----> (ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	
*料理酒1.8L	1.00
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
【味噌味肉団子(1・2)】	
みそだれ肉団子40g(25個入)	40.00
*鶏肉	8.02
*豚肉	0.67
*たまねぎ	6.68
*パン粉	2.27
*粉末状植物性たん白(大豆)	0.40

献立名／食品名	可食量 (g)
*豚脂	0.89
*粒状植物性たん白(大豆)	0.85
*食塩	0.16
*たん白自己消化物	0.08
*植物油(ごま)	0.05
*香辛料	0.03
*加工デンプン(タピオカ)	0.80
*調味料(アミノ酸)	0.11
*カラメル色素	0.09
*ピロリン酸第二鉄	0.02
*砂糖	1.66
*みそ	1.08
*水あめ	0.83
*発酵調味料	0.78
*ごま	0.61
*醸造酢(りんご)	0.23
*植物油(ごま)	0.11
*食塩	0.06
*みそ調味料	0.04
*酵母エキス	0.04
*おろししょうが	0.04
*増粘剤(加工デンプン:とうもろこし)	0.32
*調味料(アミノ酸)	0.06
*カラメル色素	0.04
*なたね油	1.09
*調製水	11.91
<----- アレルギー -----> (小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご)	
【ブルコギ】	
豚もも スライス	22.50
*豚肉	22.50
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
たまねぎ	13.50
*玉ねぎ	13.50

献立名／食品名	可食量 (g)
緑豆もやし	18.00
*もやし	18.00
にんじん	9.00
*人参	9.00
おろしにんにく1kg	0.63
*にんにく	0.61
*食塩	0.02
*酸味料	
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.45
*菜種油	0.45
濃口しょうゆ10L	1.80
*大豆	1.80
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	0.90
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
*本みりん1.8L	0.54
*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	1.17
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
四川豆板醤1kg	0.07
*水	0.04
*唐辛子	0.01
*食塩	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)
*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)	0.01						
三温糖1kg	0.63						
*原料糖 甘蔗糖 ビート糖	0.63						
*純正ごま油1.65L	0.63						
*食用ごま油 ごま <----- アレルギー -----> (ごま)	0.63						
*白いりごま1kg	0.90						
*ごま（いり） <----- アレルギー -----> (ごま)	0.90						

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 9 月 3 日 (木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中 80 g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【じゃがいもの味噌汁】	
メークイン	30.00
*メークイン	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500 g	5.00
*だいず	2.28
*なたね油	0.50
*凝固剤	0.03
*水	2.20
*消泡剤(加工助剤)	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*カットわかめ200g(北海道産)	0.50
*わかめ	0.50
白みそ10kg	10.00
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*煮干1kg	1.50
*かたくちいわし	1.50
*食塩	
*酸化防止剤(ビタミンE)	

献立名／食品名	可食量 (g)
【若鶏ごま照焼き】	
若鶏ごま照り焼き50g(10個入)	50.00
*鶏肉	29.82
*パン粉	1.49
*粉末状植物性たん白(大豆)	0.62
*植物油脂(菜種)	1.91
*ごま	1.86
*しょうゆ	1.79
*砂糖	1.79
*パン粉(小麦・大豆)	0.89
*ぶどう糖	0.82
*発酵調味料	0.38
*チキンエキス	0.11
*食塩	0.09
*粉末がらすープ	0.03
*魚介エキス(かたくちいわし)	0.03
*酵母エキス	0.01
*しょうゆ(小麦・大豆)	0.75
*砂糖	0.71
*発酵調味料	0.66
*増粘剤(加工デンプン:タピオカ)	0.18
*重曹	0.09
*香料(乳・大豆)	
*カロチノイド色素	
*調整水	6.02
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	
【大根とちくわの炒め煮】	
大根(根)(千歳産)10kg	25.00
*大根	25.00
豚もも スライス	15.00
*豚肉	15.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
(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
にんじん	10.00
*人参	10.00
つきこんにやく	10.00
*こんにやく粉	
*凝固剤(水酸化カルシウム)	
*水	
三温糖1kg	1.10
*原料糖	1.10
甘蔗糖	
ビート糖	
濃口しょうゆ10L	3.50
*大豆	3.50
*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)	
*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	
キャノーラ油(ボトル)1.3@炒め油	0.10
*菜種油	0.10

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 9 月 4 日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
【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)	
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【醤油ラーメン@わかめ】	
豚もも スライス	30.00
*豚肉	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
たまねぎ	30.00
*玉ねぎ	30.00
はくさい	20.00
*白菜	20.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
*カットわかめ200g(北海道産)	0.20
*わかめ	0.20
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*醤油ラーメンスープ(和弘)2kg	12.00
*しょうゆ	2.98
*肉エキス (豚・鶏)	1.44
*食塩	1.37
*動物油脂 (豚)	1.20
*砂糖	0.17
*野菜エキス (オニオン、キャロット、キャベツ)	0.02
*オニオンエキス	0.02
*調味料 (アミノ酸等)	0.71
*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	0.37
*増粘剤 (キサンタン)	0.02
*カラメル色素	
*酸味料	
*水	3.70
<----- アレルギー -----> (小麦・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

献立名／食品名	可食量 (g)
キャノーラ油 (ボトル) 1.3@炒め油	1.00
*菜種油	1.00
【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
*ポークフィヨン	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
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(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
*シリコン	
【炒めナムル】	
緑豆もやし	40.00
*もやし	40.00
にんじん	8.00
*人参	8.00
(冷)カットいんげん500g	6.00
*冷凍いんげん	6.00
*国産きくらげスライス100 g	0.60
*あらげきくらげ	0.60
豚ひき肉	9.60
*豚肉	9.60
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
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

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	0.01						
*チキンパウダー							
*ポークパウダー							
*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）	0.05						
*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）							
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	1.05						
*原料糖	1.05						
甘蔗糖							
ビート糖							
* 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）	0.66						
＜----- アレルギー -----＞							
（ごま）							
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 9 月 9 日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【麦ご飯】	
麦ごはん 中 80 g	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206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【マーボー豆腐(大豆ミート) *】	
(冷)豆腐1kg	90.00
*豆乳	35.03
*難消化デキストリン	3.58
*加工澱粉(キャッサバ)	1.37
*焼成カルシウム	1.03
*凝固剤製剤	0.96
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.86
*水	3.98
<----- アレルギー -----> (大豆)	
豚ひき肉	15.00
*豚肉	15.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*大豆ミート(ミンチ) Fe強化1kg	3.50
*大豆(北海道産)	3.50
*クエン酸鉄	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
おろしにんにく1kg	0.50
*にんにく	0.48
*食塩	0.02
*酸味料	
おろししょうが1kg	0.50

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
長ねぎ軟白	10.00
*長ねぎ	10.00
にんじん	8.00
*人参	8.00
たけのこ水煮(角切)1kg	3.00
*たけのこ(麻竹)	3.00
*水	
こまつな(葉・生) 千歳産	8.00
*小松菜	8.00
*菌床椎茸スライス500g	0.30
*しいたけ	0.30
赤みそ10kg	6.00
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*料理酒1.8L	2.00
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
三温糖1kg	1.50
*原料糖	1.50
甘蔗糖	
ビート糖	
濃口しょうゆ10L	2.50
*大豆	2.50
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*豆鼓醬(トナヅィン) 100g	1.50

献立名／食品名	可食量 (g)
*醤油	
*とうち	
*水	
*砂糖	
*にんにく	
*食塩	
*大豆油	
*米酒	
*増粘剤(7-ヒル化7-ビン酸架橋デンプン)	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
四川豆板醤1kg	0.40
*水	0.20
*唐辛子	0.05
*食塩	0.05
*塩漬唐辛子	0.05
*発酵調味料	0.02
*みそ	0.01
*バブリカ	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) 1.3@炒め油	0.20

献立名／食品名	可食量 (g)
*菜種油	0.20
でん粉10kg	3.20
*じゃがいもでん粉	3.20
【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
*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	
【ミニオムレット】	
ミニオムレット(プレーン) 12g	12.00
*乳等を主要原料とする食品	3.53
*全卵	3.30
*砂糖	1.88

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)
*小麦粉 *油脂加工品 *こんにやく加工品 *トレハロース *加工でん粉 *乳化剤（大豆） *膨張剤 *香料（乳） *pH調整剤 *ピロリン酸第二鉄 *水 〈----- アレルギー -----〉 （小麦・卵・乳・大豆）		1.28									
		0.21									
		0.04									
		0.34									
		0.22									
		0.08									
		0.03									
		0.01									
		1.07									

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 9 月 10 日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中 80 g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【さつまいもの味噌汁】	
(冷) さつまいも乱切り1kg	30.00
*さつまいも	30.00
たまねぎ	10.00
*玉ねぎ	10.00
にんじん	8.00
*人参	8.00
*ぶなしめじ(生)4kg	6.00
*ぶなしめじ	6.00
(冷) 油揚げカット500 g	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

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩	
*酸化防止剤(ビタミンE)	
【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	
*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)	
【大根と豚肉の炒め物】	
大根(根)(千歳産)10kg	20.00
*大根	20.00
豚もも スライス	28.00
*豚肉	28.00

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
おろしにんにく1kg	0.20
*にんにく	0.19
*食塩	0.01
*酸味料	
おろししょうが1kg	0.20
*しょうが	0.20
*酸化防止剤(L-アスコルビン酸)	
*pH調整剤(DL-リンゴ酸)	
*pH調整剤(グルコン酸)	
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
(冷) カットいんげん500g	5.00
*冷凍いんげん	5.00
*料理酒1.8L	1.00
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
三温糖1kg	1.50
*原料糖	1.50
甘蔗糖	
ビート糖	
赤みそ10kg	1.50
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
濃口しょうゆ10L	1.50
*大豆	1.50
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆)	
*豆鼓醬(トウチジャン)100g	1.20
*醤油	
*とうち	
*水	
*砂糖	
*にんにく	
*食塩	
*大豆油	
*米酒	
*増粘剤(7セチル化7βビン酸架橋デンプン)	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
四川豆板醬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	
*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)	
*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 ----->	

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)
	(鶏肉)	
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 9 月 11 日 (金)

献立名／食品名	可食量 (g)
【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)	
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【カレーうどん@】	
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) 千歳産	5.00
*小松菜	5.00
(冷)油揚げカット500 g	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

献立名／食品名	可食量 (g)
*給食用カレーフレーク1kg	5.00
*小麦粉	1.70
*食用油脂 (豚脂、植物油脂：パーム)	1.20
*砂糖	0.50
*カレーパウダー	0.35
*食塩	0.35
*でんぷん (とうもろこし)	0.20
*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)	0.45
*カラメル色素	0.05
*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	5.00
*小麦粉	1.65
*豚脂	1.35
*砂糖	0.60
*食塩	0.50
*カレーパウダー	0.35
*デキストリン	0.20
*香辛料	0.05
*ローストオニオンパウダー	0.05
*しょう油加工品	0.05
*脱脂大豆	0.05
*ローストガーリックパウダー	0.05
*玉ねぎエキス	0.05

献立名／食品名	可食量 (g)
*小麦発酵調味料	0.05
*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	3.00
*米粉	0.84
*パーム油	0.60
*デキストリン	0.36
*カレー粉	0.30
*砂糖	0.30
*食塩	0.21
*酵母エキス	0.12
*トマトペースト	0.06
*ばれいしょでん粉	0.06
*ココアパウダー	0.05
*パンブキンパウダー	0.04
*野菜 (玉ねぎ、にんにく)	0.04
*粉末米酢	0.03
*めんつゆ1.8L	3.00
*本造しょうゆ	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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
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	0.01
*素材力だし かつおだし500 g	0.50
*風味原料	0.19
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
瀬戸のほんじお1kg	0.05
*海水	0.05
でん粉10kg	4.00
*じゃがいもでん粉	4.00
【コロッケ】	
学給向け野菜コロッケ50g	50.00
*ばれいしょ	15.10
*パン粉	9.55
*小麦粉	4.75

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	3.20	発酵調味料					
*小麦粉加工品	2.70	砂糖（サトウキビ・てんさい）					
*たまねぎ	2.65	食塩					
*とうもろこし	1.10	*酵母エキス					
*いんげん	0.90	デキストリン					
*砂糖	0.85	〈----- アレルギー -----〉					
*でん粉（とうもろこし）	0.70	（小麦・大豆）					
*食用植物油脂（パーム）	0.45	濃口しょうゆ10L	2.00				
*貝Ca（ホタテ）	0.25	*大豆	2.00				
*食塩	0.20	*小麦					
*酵母粉末	0.10	*食塩					
*水	7.50	〈----- アレルギー -----〉					
〈----- アレルギー -----〉		（小麦・大豆）					
（小麦・大豆）		*穀物酢1.8L	1.50				
キャノーラ油（斗缶16.5kg）@揚げ油	5.00	*米					
*食用なたね油	5.00	*アルコール					
*シリコーン		*酒粕					
【おかか野菜（味付）】		*食塩					
緑豆もやし	30.00	三温糖1kg	1.40				
*もやし	30.00	*原料糖	1.40				
キャベツ	20.00	甘蔗糖					
*キャベツ	20.00	ビート糖					
にんじん	15.00	*純正ごま油1.65L	0.30				
*人参	15.00	*食用ごま油	0.30				
*骨丸ごと味付けおかか300g	0.80	ごま					
*味付け鰹節（小麦 大豆）		〈----- アレルギー -----〉					
鰹節		（ごま）					
濃口醤油（小麦 大豆）		瀬戸のほんじお1kg	0.17				
醸造酢		*海水	0.17				
砂糖		ホワイトペッパー1kg	0.02				
*砂糖（サトウキビ・てんさい）		*ホワイトペッパー	0.02				
*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							

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 9 月 14 日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中 80 g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【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	25.00
*鶏むね肉	25.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
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	5.00
*長ねぎ	5.00
*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	6.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩	0.95
*たん白加水分解物	0.62
植物性たん白質(大豆)	
食塩	
*肉エキス	0.60
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)	
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	0.25
*調味料(アミノ酸等)	0.23
*酒精	0.13
*酸味料	0.01
クエン酸	
*水	3.21
<----- アレルギー -----> (ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	
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
【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)	
【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)	
たけのこ水煮(千切)1kg	10.00
*たけのこ水煮	8.40
*酸味料	
*ビタミンC(コーン)	
*水	1.60
緑豆もやし	20.00
*もやし	20.00
ピーマン(千歳産)8kg	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

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
おろししょうが1kg	0.30
*しょうが	0.30
*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	0.30
*にんにく	0.29
*食塩	0.01
*酸味料	
*料理酒1.8L	1.00
*米	

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 9 月 15 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206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【きのこベーコンのスープ】	
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
*チキンエキスパウダー（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（小麦・大豆・鶏肉）	
<----- 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（とうもろこし）	
*水	
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
【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

献立名／食品名	可食量 (g)
*乳化剤（大豆）	
*着色料（カラメル、アナトー）	
*酸味料	
*甘味料（キシロース）	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・乳・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉)	
キャノーラ油(斗缶16.5kg)@揚げ油	5.00
*食用なたね油	5.00
*シリコン	
【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（千歳産）8kg	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
*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	

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。

献立名／食品名		可食量 (g)
	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

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 9 月 16 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)	
【二空団コラボキーマカレー】	
*豚ひき肉(千歳産)	30.00
*豚肉	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*大豆ミート(ミンチ)Fe強化1kg	3.50
*大豆(北海道産)	3.50
*クエン酸鉄	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
たまねぎ	55.00
*玉ねぎ	55.00
にんじん	20.00
*人参	20.00
ピーマン(千歳産)8kg	8.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*ピーマン	8.00
(冷)ソテーオニオン1kg	3.00
*玉ねぎ(北海道)	2.96
*大豆油	0.05
大豆油	
シリコン	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*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	6.00
*トマト	4.07
*糖類	1.32
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
*赤ワイン1.8L	0.50
*輸入ワイン	
*亜硫酸塩	
*水	
*みじん切りにんにく1kg	1.50
*にんにく	1.49
*pH調整剤	0.01
*みじん切りしょうが950g	1.50
*しょうが	1.49
*酸化防止剤(V.C)	0.01
*pH調整剤	
濃口しょうゆ10L	1.50
*大豆	1.50
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆)	
*ウスターソース1.8L	2.50
*糖類	0.90
液糖 しょ糖型液糖	
ぶどう糖果糖液糖	
*野菜・果実	0.05
トマトペースト	
オニオンエキス	
レモン果汁	
*醸造酢	0.21
*並塩	0.16
*アミノ酸液	0.04
*香辛料	0.01
*水	1.13
*ジェサ カレーフレーク1kg	1.50
*小麦粉	0.50
*豚脂	0.41
*砂糖	0.18
*食塩	0.15
*カレーパウダー	0.11
*デキストリン	0.06
*香辛料	0.02
*ローストオニオンパウダー	0.02
*しょう油加工品	0.02
*脱脂大豆	0.02
*ローストガーリックパウダー	0.02
*玉ねぎエキス	0.02
*小麦発酵調味料	0.02
*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)	
*給食用カレーフレーク1kg	1.50
*小麦粉	0.51

献立名／食品名	可食量 (g)
*食用油脂(豚脂、植物油脂:パーム)	0.36
*砂糖	0.15
*カレーパウダー	0.11
*食塩	0.11
*でんぶん(とうもろこし)	0.06
*香辛料	0.01
*麦芽糖	0.01
*オニオンパウダー	0.01
*酵母エキス	0.01
*粉末しょうゆ	0.01
*トマトパウダー	0.01
*こんぶエキス	0.01
*ぶどう糖	0.01
*小麦発酵調味料	0.01
*加工デンプン(キャッサバ)	0.14
*カラメル色素	0.02
*乳化剤(大豆)	
*酸味料	
*ピロリン酸鉄	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*やさいかレー1kg	9.00
*米粉	2.52
*パーム油	1.80
*デキストリン	1.08
*カレー粉	0.90
*砂糖	0.90
*食塩	0.63
*酵母エキス	0.36
*トマトペースト	0.18
*ばれいしょでん粉	0.18
*ココアパウダー	0.14
*パンプキンパウダー	0.11
*野菜(玉ねぎ、にんにく)	0.11
*粉末米酢	0.09
*カルダモン(パウダー)100g	0.05

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	0.05	チキンエキス	0.06				
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	1.00	チキンオイル					
*菜種油	1.00	酵母エキス					
【野菜とツナのソテー】		オニオンパウダー					
まぐろ油漬フレーク1kg	10.00	オニオンエキス					
*きはだまぐろ	6.20	しいたけエキスパウダー					
*食用こめ油	2.20	たん白加水分解物					
*食塩	0.08	香辛料					
*水	1.52	*鶏肉パウダー（鶏肉由来）					
(冷)ミニブロッコリー500g	10.00	*酵母エキス					
*ブロッコリー	10.00	*オニオンエキスパウダー					
チルドポテト1kg（1.5cm角）	10.00	*チキンエキスパウダー（鶏肉由来）					
*じゃがいも	10.00	*香辛料					
*食塩		<----- アレルギー ----->					
*ピロリン酸Na		（鶏肉）					
*酸化防止剤（ビタミンC）		瀬戸のほんじお1kg	0.10				
(冷)彩り野菜ミックス1kg（アスパラ・赤黄ピーマン・玉葱・人参）	5.00	*海水	0.10				
*ズッキーニ	2.50	ホワイトペッパー1kg	0.02				
*黄ピーマン	1.00	*ホワイトペッパー	0.02				
*赤ピーマン	0.75	【型抜きチーズ（ポケモン）10g】					
*たまねぎ	0.50	型抜きチーズ・ポケモン10g	10.00				
*にんじん	0.25	*ナチュラルチーズ	10.00				
(冷)ホールコーン1kg	10.00	*食物繊維（イヌリン）					
*とうもろこし	10.00	*ミルクカルシウム					
にんじん	15.00	*乳化剤					
*人参	15.00	*クエン酸鉄Na					
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.30	*水					
*菜種油	0.30	<----- アレルギー ----->					
チキンブイヨン1kg	0.70	（乳）					
*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）							

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 9 月 17 日 (木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中 80 g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【豆腐ともやしの味噌汁】	
(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	1.11
<----- アレルギー -----> (大豆)	
緑豆もやし	20.00
*もやし	20.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
こまつな(葉・生) 千歳産	5.00
*小松菜	5.00
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

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩	
*酸化防止剤(ビタミンE)	
【サーモンフライ】	
サーモンフライ40g	40.00
*白鮭	20.00
*生パン粉(小麦・大豆)	8.20
小麦粉	
ショートニング	
パン酵母	
食塩	
砂糖	
生地改良剤(イーストフード)	
大豆粉	
pH調整剤	
水	
*水	6.80
*フライ用調味料	5.00
食塩	
香辛料	
でん粉	
食物繊維	
酵母エキス	
加エデンプン(リン酸架橋デンプン、酢酸デンプン)	
増粘剤(7-ヒドロキシリン酸架橋デンプン)	
<----- アレルギー -----> (小麦・さけ・大豆)	
キャノーラ油(斗缶16.5kg)@揚げ油	5.00
*食用なたね油	5.00
*シリコーン	
【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

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	3.00
*大豆	3.00
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん1.8L	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	

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 9 月 18 日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
【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)	
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【スパゲッティナポリタン】	
豚もも スライス	20.00
*豚肉	20.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
(冷) ショルダーベーコン1kg	5.00
*豚かた肉	4.86
*食塩	0.09
*砂糖	0.04
*香辛料	0.02
ナツメグ	
コリアンダー	
カルダモン	
オールスパイス	
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
たまねぎ	45.00
*玉ねぎ	45.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
ピーマン (千歳産) 8kg	8.00
*ピーマン	8.00
*学給用トマトケチャップ特級3kg	13.00
*トマト	8.83
*糖類	2.86

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	0.52
*食塩	0.39
*たまねぎ	0.39
*香辛料	0.01
* トマトソース濃縮タイプ3kg	8.00
*トマト	5.83
*たまねぎ	1.04
*パプリカ	0.40
*砂糖	0.16
*食塩	0.16
*白ワイン	0.16
*大豆油	0.16
*にんにく	0.08
*香辛料	
*クエン酸	0.01
<----- アレルギー -----> (大豆)	
* ナポリタンソース3kg	4.00
*トマト	2.67
*玉葱	0.72
*人参	0.20
*砂糖	0.20
*大豆油	0.08
*食塩	0.04
*にんにく	0.01
*増粘剤(加工デンプン、ヒドロキシプロピル化ヒドロキシメチルセルロース、ゲル化ヒドロキシメチルセルロース)	0.04
*調味料 (アミノ酸等)	0.02
*香辛料抽出物	0.01
*クエン酸	0.01
*パプリカ色素	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
* ウスターソース1.8L	1.00
*糖類	0.36

献立名／食品名	可食量 (g)
液糖 しよ糖型液糖 ぶどう糖果糖液糖	
*野菜・果実	0.02
トマトペースト	
オニオンエキス	
レモン果汁	
*醸造酢	0.09
*並塩	0.07
*アミノ酸液	0.02
*香辛料	
*水	0.45
キャノーラ油 (ボトル) 1.3@炒め油	1.00
*菜種油	1.00
ホワイトペッパー1kg	0.03
*ホワイトペッパー	0.03
三温糖1kg	1.50
*原料糖	1.50
甘蔗糖	
ビート糖	
* ハヤシルウ(交易) 1kg	13.00
*小麦粉	5.37
*パーム油	3.16
*砂糖	1.59
*食塩	1.14
*トマトペースト	0.79
*香辛料	0.12
*カラメル色素	0.57
*調味料 (アミノ酸等)	0.21
*酸味料	0.05
<----- アレルギー -----> (小麦)	
* デミグラスソース1kg	6.00
*たまねぎ	0.60
*トマトペースト	0.48
*にんじん	0.30
*チキンエキス	0.30

献立名／食品名	可食量 (g)
*フォン・ド・ヴォー (牛肉、大豆)	0.24
*牛肉	
*トマトケチャップ	
*牛脂	
*砂糖	
*ウスターソース	
*ビーフエキス	
*酵母エキスパウダー	
*食塩	
*セロリ	
*香辛料	
*増粘剤 (加工でん粉 とうもろこし)	
*カラメル色素	
*調味料 (アミノ酸等)	
*水	3.06
<----- アレルギー -----> (小麦・牛肉・大豆・鶏肉)	
【オムレツ30g】	
ビュアオムレツ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)	
*水	11.79
<----- アレルギー -----> (卵・大豆)	
【キャベツソテー】	
キャベツ	32.00
*キャベツ	32.00
(冷) ホールコーン1kg	20.00
*とうもろこし	20.00
にんじん	10.00

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)
*人参	10.00						
こまつな(葉・生) 千歳産	5.00						
*小松菜	5.00						
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	0.60						
*食塩	0.55						
*砂糖							
*デキストリン							
*チキンエキス調味料							
食塩							
デキストリン							
でん粉分解物(タピオカ)							
チキンエキス							
チキンオイル							
酵母エキス							
オニオンパウダー							
オニオンエキス							
しいたけエキスパウダー							
たん白加水分解物							
香辛料							
*鶏肉パウダー (鶏肉由来)	0.05						
*酵母エキス							
*オニオンエキスパウダー							
*チキンエキスパウダー (鶏肉由来)							
*香辛料							
<----- アレルギー ----->							
(鶏肉)							
瀬戸のほんじお1kg	0.30						
*海水	0.30						
ホワイトペッパー1kg	0.01						
*ホワイトペッパー	0.01						

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

アレルギー対応献立表

小学校
令和 8 年 9 月 24 日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中 80 g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
【牛乳】	
牛乳206 g	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	20.00
*鶏むね肉	20.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
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
*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	0.72
植物性たん白質(大豆)	
食塩	
*肉エキス	0.70
鶏骨抽出エキス	
豚骨抽出エキス	
食塩	
たまねぎ	
植物油(ごま)	
L-グルタミン酸ナトリウム	
調味料製剤	
キサンタンガム	
グアーガム	
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
【ショーロンポー(1・2個)】	
ショーロンポー25g(20入)	25.00
*キャベツ	3.80
*玉ねぎ	2.85
*豚脂	3.80
*豚肉	3.80
*たけのこ水煮	0.95
*しょうゆ(小麦・大豆)	0.88

献立名／食品名	可食量 (g)
*春雨	0.85
*でん粉	0.57
*しいたけ	0.48
*かきエキス調味料	0.37
*砂糖	0.23
*おろししょうが	0.15
*発酵調味料	0.10
*植物油(ごま)	0.10
*食塩	0.06
*香辛料	0.02
*皮 小麦粉	3.88
*皮 ショートニング	0.13
*皮 加工油脂	0.04
*加工デンプン	0.44
*乳化剤	0.01
*水	1.52
<----- アレルギー -----> (小麦・ごま・大豆・豚肉)	
【人参と春雨のツナ煮】	
にんじん	15.00
*人参	15.00
まぐろ油漬フレーク1kg	25.00
*きはだまぐろ	15.50
*食用こめ油	5.50
*食塩	0.20
*水	3.80
*国産業務用はるさめカット1kg	6.00
*ばれいしょでん粉	3.72
*かんしょでん粉	2.23
*繊維素グリコール酸ナトリウム	0.03
*ミョウバン	0.01
*めんつゆ1.8L	1.50
*本造しょうゆ	0.67
*かつおエキス	0.21
*砂糖	0.18
*みりん風米発酵調味料	0.12

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩	0.05
*グルタミン酸Na	0.03
*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	0.24
<----- 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	1.00
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 9 月 25 日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
【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)	
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【肉うどん】	
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500 g	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) 千歳産	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	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- 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
*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	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
【ちくわ磯辺天ぷら】	
ちくわ磯辺天ぷら30 g	30.00
*魚肉すり身(すけそうだら、ぐち)	13.65
*でん粉(ばれいしょ、キャッサバ)	1.14
*食塩	0.33

献立名／食品名	可食量 (g)
*発酵調味料	0.24
*砂糖	0.24
*植物油(大豆)	0.15
*調味料(アミノ酸等)	0.24
*キシロース	0.03
*水	4.53
*天ぷら粉	3.78
小麦粉	
でん粉(とうもろこし、小麦)	
膨張剤製剤	
着色料製剤	
*アオサ	0.09
*水	3.75
*揚げ油(大豆油)	1.83
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
キャノーラ油(斗缶16.5kg)@揚げ油	5.00
*食用なたね油	5.00
*シリコン	
【厚揚げの味噌炒め】	
(冷)ミニ絹厚揚げ1kg	28.00
*豆乳	21.31
*植物油(菜種)	2.30
*加工澱粉(とうもろこし、キャッサバ)	1.76
*凝固剤製剤	0.34
*トランスグルタミナーゼ製剤(酵素)	0.08
*水	2.21
<----- 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(千歳産)8kg	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
【お月見ゼリー】	
お月見デザート(2026)40g	40.00
*糖類(果糖ぶどう糖液糖)	3.80
*糖類(ぶどう糖)	3.08
*糖類(砂糖)	2.28

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)
*果糖（果糖） *デキストリン *果汁（みかん） *果汁（ブルーベリー） *寒天 *水 *加工デンプン *乳酸カルシウム *ゲル化剤（増粘多糖類、アルギン酸Na） *酸味料 *香料（オレンジ） *着色料（クチナシ、ベニコウジ） *クエン酸鉄Na 〈----- アレルギー -----〉 （オレンジ）	0.72										
	0.88										
	0.56										
	0.16										
	27.36										
	0.52										
	0.32										
	0.20										
	0.12										

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 9 月 28 日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 中 80 g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【大根と豆腐の味噌汁】	
大根(根) (千歳産) 10kg	30.00
*大根	30.00
(冷) 豆腐1kg	20.00
*豆乳	7.78
*難消化デキストリン	0.80
*加工澱粉 (キャッサバ)	0.30
*焼成カルシウム	0.23
*凝固剤製剤	0.21
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.19
*水	0.88
<----- アレルギー -----> (大豆)	
(冷) 油揚げカット500 g	5.00
*だいず	2.28
*なたね油	0.50
*凝固剤	0.03
*水	2.20
*消泡剤 (加工助剤)	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
キャベツ	10.00
*キャベツ	10.00
こまつな(葉・生)	5.00
*小松菜	5.00
*煮干1kg	1.50
*かたくちいわし	1.50

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩	
*酸化防止剤 (ビタミンE)	
白みそ10kg	10.00
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
【ぶり生姜醤油フライ】	
ぶり生姜醤油フライ40 g	40.00
*ぶり	24.00
*パン粉	6.40
*小麦粉	2.08
*バター粉	1.52
小麦粉、でん粉(トモロシ)、 粉末状大豆たん白、増粘多糖類 (小麦・大豆)	
*醤油	0.76
*みりん	0.32
*砂糖	0.24
*生姜	0.08
*水	4.60
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
キャノーラ油(斗缶16.5kg)@揚げ油	4.00
*食用なたね油	4.00
*シリコーン	
【ウインナーじゃが】	
チルドポテト1kg (1.5cm角)	20.00
*じゃがいも	20.00
*食塩	
*ピロリン酸Na	
*酸化防止剤 (ビタミンC)	
(冷) ウインナーカット1kg	15.00
*豚肉	14.62
*食塩	0.21
*砂糖	0.14

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	
*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
*本造しょうゆ	0.36
*かつおエキス	0.11
*砂糖	0.09

献立名／食品名	可食量 (g)
*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
*カツオフレーバー	
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.13
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
キャノーラ油 (ボトル) 1.3@炒め油	0.50
*菜種油	0.50

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

アレルギー対応献立表

小学校
令和 8 年 9 月 29 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206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【コーンポタージュ】	
たまねぎ	20.00
*玉ねぎ	20.00
(冷)ホールコーン1kg	25.00
*とうもろこし	25.00
キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.30
*菜種油	0.30
*コーンポタージュ（交易）1kg	20.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*デキストリン	6.00
*スイートコーンパウダー	4.00
*小麦粉	2.66
*大豆油	2.48
*脱脂粉乳	1.76
*砂糖	0.74
*食塩	0.70
*ばれいしょでん粉	0.52
*オニオンパウダー	0.34
*チキンエキス	0.10
*香辛料	0.04
*たん白加水分解物	0.02
*調味料（アミノ酸等）	0.58
*香料	0.06
<----- アレルギー ----->	
(小麦・乳・大豆・鶏肉)	
*ベシヤメルソース1kg	8.00
*粉末植物油脂（パーム、牛乳、ヤシ、ナタ）	2.73
*乳製品	2.35
（脱脂粉乳、	
ホエイパウダー、	
全粉乳、	
チーズ）	
*小麦粉	1.96
*たん白加水分解物（小麦、トウモロコシ、大豆）	0.40
魚醤（ほっけ、すけとうだら）	
*乳等を主要原料とする食品	0.23
*こんぶエキスパウダー	0.13
*食塩	0.10
*酵母エキスパウダー	0.06
*ほたてエキスパウダー	0.02
*オニオンパウダー	0.01
<----- アレルギー ----->	
(小麦・乳・大豆)	
*調理用牛乳10kg	10.00
*牛乳	10.00

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
*生クリーム1L	1.00
*生乳	1.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
*（冷）有塩バター450 g	1.00
*生乳（国産）	1.00
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
乾燥パセリ100g	0.03
*パセリ	0.03
コンソメチキン味500g	0.80
*食塩	0.27
*砂糖	0.13
*たん白加水分解物（小麦、大豆、豚肉、鶏肉）	0.09
*デキストリン	0.07
*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	0.04
*ぶどう糖	0.02
*かつおエキス粉末	0.01
*オニオンパウダー	
*香辛料	
*調味料（アミノ酸等）	0.13
*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)	
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）】	
ビツ肉だんご（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

献立名／食品名	可食量 (g)
*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
*植物油脂（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
*しょうゆ	0.36
*植物油脂（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)	
【ペンネソテー】	
*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（ゆで塩用）	0.03
*海水	0.03
(冷)ショルダーベーコン1kg	5.00
*豚かた肉	4.86

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

アレルギー対応献立表

小学校

献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩	0.09	*生乳（国産）	0.50				
*砂糖	0.04	*食塩					
*香辛料	0.02	<----- アレルギー ----->					
ナツメグ		（乳）					
コリアンダー		キャノーラ油（ボトル）1.3@炒め油	0.50				
カルダモン		*菜種油	0.50				
オールスパイス		瀬戸のほんじお1kg	0.10				
<----- アレルギー ----->		*海水	0.10				
（豚肉）		ホワイトペッパー1kg	0.01				
たまねぎ	18.00	*ホワイトペッパー	0.01				
*玉ねぎ	18.00						
にんじん	10.00						
*人参	10.00						
ピーマン	5.00						
*ピーマン	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							
*香辛料							
*調味料（アミノ酸等）	0.11						
*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）							
おろしにんにく1kg	0.25						
*にんにく	0.24						
*食塩	0.01						
*酸味料							
*（冷）有塩バター450g	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 9 月 30 日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【わかめご飯】	
わかめご飯 低 80 g	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206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【肉じゃが】	
豚もも スライス	35.00
*豚肉	35.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
メーカーイン	75.00
*メーカーイン	75.00
チルドポテト1kg (1.5cm角)	15.00
*じゃがいも	15.00
*食塩	
*ピロリン酸Na	
*酸化防止剤 (ビタミンC)	
たまねぎ	35.00
*玉ねぎ	35.00
しらたき	25.00
*こんにやく粉	
*凝固剤 (水酸化カルシウム)	
*水	
にんじん	15.00
*人参	15.00
(冷) カットいんげん500g	5.00
*冷凍いんげん	5.00

献立名／食品名	可食量 (g)
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)	
キャノーラ油 (ボトル) 1.3@炒め油	0.40
*菜種油	0.40
濃口しょうゆ10L	7.00
*大豆	7.00
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*めんつゆ1.8L	1.00
*本造しょうゆ	0.45
*かつおエキス	0.14
*砂糖	0.12
*みりん風米発酵調味料	0.08
*食塩	0.03
*グルタミン酸Na	0.02
*カツオブレーバー	
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.16
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	2.00
*米	
*米こうじ (米)	
*醸造アルコール (さとうきび)	
*本みりん1.8L	2.00
*もち米	
*米麹	
*グルコース (コーン、馬鈴薯、甘藷)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*醸造アルコール (サトウキビ)	
*水	
三温糖1kg	2.00
*原料糖	2.00
甘蔗糖	
ビート糖	
【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)	
【みかんゼリー】	
国産みかんゼリー40 g	40.00
*うんしゅうみかん果汁 (濃縮還元)	32.00
*水あめ	3.92
*砂糖	3.52
*乳酸Ca	0.28
*ゲル化剤 (増粘多糖類)	0.20
*酸味料	0.04
*ビタミンC	0.04
*クエン酸鉄Na	

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。