

アレルギー対応献立表

小学校
令和6年5月1日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米(強化米含)低	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)	
【白菜の味噌汁】	
*はくさい	25.00
*白菜	25.00
*たまねぎ	15.00
*玉ねぎ	15.00
*にんじん	10.00
*人参	10.00
*長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
冷凍油揚げカット	5.00
*だいず	2.28
*なたね油	0.50
*凝固剤	0.03
*水	2.20
*消泡剤(加工助剤)	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*白みそ10kg	10.00
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*煮干1kg	1.50
*かたくちいわし	1.50
*食塩	
*酸化防止剤(ビタミンE)	

献立名/食品名	可食量 (g)
【さば塩焼き】	
*さば塩焼き30g(ノルウェー)	30.00
*サバ	29.40
*食塩	0.60
<----- アレルギー -----> (さば)	
【大根炒め煮】	
*大根(根)	40.00
*大根	40.00
*豚ももスライス	15.00
*豚肉	15.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*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	
*水酸化カルシウム	
*水	
*三温糖1kg	1.10
*原料糖(甘蔗原料糖)	0.99
*原料糖(てん菜原料糖)	0.11
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*濃口しょうゆ10L	2.50
*大豆	2.50
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	

献立名/食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	1.00
*米	
*米こうじ	
*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)	
*キャノーラ油(ボトル1.4L)	0.50
*菜種油	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6年5月2日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米(強化米含)低	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)	
【若竹汁】	
*大根(根)	20.00
*大根	20.00
*にんじん	10.00
*人参	10.00
*冷凍豆腐 1kg(鉄・Ca・食物繊維強化)	15.00
*豆乳	13.23
*難消化デキストリン	0.54
*加工澱粉(キャッサバ、パーム、ヤシ、ひまわり、亜麻)	0.21
*焼成カルシウム	0.14
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.08
*凝固剤製剤	0.12
*水	0.69
<----- アレルギー -----> (大豆)	
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	
*カットわかめ200g(北海道産)	0.50
*湯通し塩蔵わかめ	0.50
*北海道産菌床椎茸3mmスライス1kg	0.30
*しいたけ	0.30
*薄口しょうゆ10L	7.50
*食塩	

献立名/食品名	可食量 (g)
*脱脂加工大豆	
*小麦	
*果糖ぶどう糖液糖	
*米	
*大豆	
*水	
*アルコール	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	1.00
*米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*さとうきび	
*瀬戸のほんじお1kg	0.20
*海水	0.20
*だし昆布道産1kg	1.20
*昆布	1.20
*宗田厚削り1kg	1.20
*そうだがつおのふし	1.20
【鶏つくね】	
鉄腕国産若鶏と野菜の焼きつくね50g	50.00
*鶏肉	16.29
*たまねぎ	8.19
*にんじん	2.46
*れんこん	0.62
*ねぎ	0.08
*砂糖	
*しょうゆ	7.52
*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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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、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)	
【五目豆】	
*つきこんにやく	10.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*水	
*にんじん	5.00
*人参	5.00
*むぎごぼう	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500g	15.00
*大豆	14.84
*食塩	0.09
*醸造酢	0.08
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*冷焼竹輪50g	10.00
*たらすりみ	6.38
*馬鈴薯澱粉	0.57

献立名/食品名	可食量 (g)
*食塩	0.17
*砂糖	0.55
*みりん	0.21
*氷水	2.12
*冷グリーンピース1kg	2.00
*グリーンピース	2.00
*キャノーラ油(ボトル1.4L)	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	
*米麹	
*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*醸造アルコール(サトウキビ)	
*料理酒1.8L	1.00
*米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*さとうきび	
*三温糖1kg	1.20
*原料糖(甘蔗原料糖)	1.08
*原料糖(てん菜原料糖)	0.12
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	

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)
【こどもの日ゼリー】							
こどもの日デザート (2024) 38g	38.00	乳酸Ca	0.11				
*りんごゼリー		ゲル化剤 (増粘多糖類)	0.08				
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	1.67	酸味料	0.04				
砂糖	1.18	ビタミンC					
りんご果汁	0.68	香料					
ぶどう糖	0.57	クエン酸鉄Na					
水	9.42	クチナシ青色素					
		<----- アレルギー ----->					
		(大豆・りんご)					
乳酸Ca	0.11						
ゲル化剤 (増粘多糖類)	0.08						
酸味料	0.04						
ビタミンC	0.04						
香料							
クエン酸鉄Na							
クチナシ黄色素							
クチナシ青色素							
カロテノイド色素							
*豆乳レモン風味ゼリー							
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	1.33						
ぶどう糖	1.22						
豆乳加工食品	0.61						
植物油脂 (パーム)							
豆乳クリーム							
砂糖類							
その他							
砂糖	0.49						
水	8.36						
ゲル化剤 (増粘多糖類)	0.08						
炭酸Ca	0.04						
香料							
ピロリン酸第二鉄							
*サイダー風ゼリー							
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	1.56						
砂糖	1.33						
レモン果汁	0.11						
水	8.85						

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6年5月7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)	
【ABCスープ】	
アルファベットマカロニ	6.00
*デュラム小麦のセモリナ	6.00
<----- アレルギー ----->	
(小麦)	
冷凍 ショルダーベーコン	5.00
*豚かた肉	4.86
*食塩	0.09

献立名/食品名	可食量 (g)
*砂糖	0.04
*香辛料	0.02
ナツメグ	
コリアンダー	
カルダモン	
オールスパイス	
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
*キャベツ	10.00
*キャベツ	10.00
*たまねぎ	10.00
*玉ねぎ	10.00
*にんじん	10.00
*人参	10.00
* (冷)ミニブロッコリー500g	5.00
*ブロッコリー	5.00
コンソメチキン味500g	2.50
*食塩	
*砂糖	
*たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉)	
*デキストリン	
*チキンエキスパウダー	
*食用とうもろこし油	
*ぶどう糖	
*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)	
*カラメル色素	
*香料	
<----- 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

献立名/食品名	可食量 (g)
【ケチャップ味肉団子(1・2個)】	
*ビック肉だんご(ケチャップあん)40g	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	0.84
*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)アメリカ産ホールコーン 1kg	25.00
*とうもろこし	25.00
*たまねぎ	15.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ	15.00
* にんじん	10.00
*人参	10.00
* (冷)カットいんげん1kg	10.00
*いんげん	10.00
* (冷)ウインナーカット 1kg	7.00
*豚肉	6.82
*食塩	0.10
*砂糖	0.06
*香辛料	0.02
白コショウ	
カルワイ	
マスタード	
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
* キャノーラ油(ホト1.4L)	0.80
*菜種油	0.80
* チキンブイヨン1kg	0.70
*食塩	0.70
*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	
*酵母エキス	
*オニオンエキスパウダー	

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

アレルギー対応献立表

小学校

令和6年5月8日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米(強化米含)低	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)	
【豚汁】	
*豚ももスライス	20.00
*豚肉	20.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*メーカーイン	20.00
*メーカーイン	20.00
*にんじん	10.00
*人参	10.00
*大根(根)	15.00
*大根	15.00
*むきごぼう	5.00
*ごぼう	5.00
*たまねぎ	15.00
*玉ねぎ	15.00
*冷凍豆腐 1kg (鉄・Ca・食物繊維強化)	15.00
*豆乳	13.23
*難消化デキストリン	0.54
*加工澱粉(キャッサバ、パーム、ヤシ、ひまわり、亜麻)	0.21
*焼成カルシウム	0.14
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.08
*凝固剤製剤	0.12
*水	0.69
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*つきこんにやく	5.00
*こんにやく粉	

献立名/食品名	可食量 (g)
*水酸化カルシウム	
*水	
*白みそ10kg	3.00
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*赤みそ10kg	7.00
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*煮干1kg	1.50
*かたくちいわし	1.50
*食塩	
*酸化防止剤(ビタミンE)	
【いわしの梅煮】	
いわしの梅煮 35g (15個)	35.00
*いわし	27.30
*砂糖	2.35
*水あめ	0.88
*しょうゆ	1.65
*梅酢	0.77
*発酵調味料	0.70
*でん粉(馬鈴薯、とうもろこし)	0.25
*梅肉ペースト	0.07
*かつお削りぶし	0.04
*こんぶだし	0.04
*水	0.98
*増粘剤	
*着色料	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【ひじきの炒め煮】	

献立名/食品名	可食量 (g)
*高野豆腐うす切り500g	5.00
*大豆	4.87
*炭酸カリウム	0.10
*塩化カルシウム	0.03
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*にんじん	10.00
*人参	10.00
*国産ひじき	1.50
*ひじき	1.50
*冷)さつま揚 人参なし(長方形)50g	7.00
*魚肉(すけとうだら)	4.21
*でん粉(馬鈴薯)	0.35
*植物油(菜種油)	0.35
*砂糖	0.34
*食塩	0.13
*みりん	0.11
*水	1.50
*しらたき	12.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*水	0.05
*キャノーラ油(ボトル1.4L)	0.50
*菜種油	0.50
*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	1.00
*原料糖(甘蔗原料糖)	0.90
*原料糖(てん菜原料糖)	0.10
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	

献立名/食品名	可食量 (g)
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*本みりん1.8L	2.00
*もち米	
*米麴	
*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*醸造アルコール(サトウキビ)	
*料理酒1.8L	1.00
*米	
*米こうじ	
*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6年5月9日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米(強化米含)低	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
*湯通し塩蔵わかめ	0.50
*冷凍豆腐 1kg(鉄・Ca・食物繊維強化)	30.00
*豆乳	26.46
*難消化デキストリン	1.08
*加工澱粉(キャッサバ、パーム、ヤシ、ひまわり、亜麻)	0.42
*焼成カルシウム	0.27
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.15
*凝固剤製剤	0.25
*水	1.37
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
*はくさい	20.00
*白菜	20.00
*醤油ラーメンスープ2kgAC-3	7.00
*しょうゆ	1.74
*肉エキス(豚・鶏)	0.84
*食塩	0.80
*動物油脂(豚)	0.70
*砂糖	0.10
*野菜エキス(オニオン、キャロット、キャベツ)	0.01
*オニオンエキス	0.01
*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'ー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	
*醸造アルコール	
*さとうきび	
【ギョーザ(2・2個)】	
餃子(焼き目付き) 24g	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

献立名/食品名	可食量 (g)
*豚脂	2.98
*でん粉加工食品(馬鈴薯、さつまいも)	0.58
*しょうゆ	0.29
*食塩	0.19
*酵母エキス	0.14
*砂糖	0.10
*しょうがペースト	0.10
*香辛料	
*小麦粉	9.55
*植物油脂(大豆)	1.30
*水あめ混合異性化液糖	0.19
*ぶどう糖	0.14
*大豆粉	0.05
*発酵調味料	
*水	5.28
*加工デンプン(タピオカ、もち米)	2.50
*炭酸カルシウム	0.14
*ピロリン酸鉄	
*調味料(アミノ酸)	
*乳化剤(大豆)	
<----- 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	25.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*たまねぎ	11.00
*玉ねぎ	11.00
*緑豆もやし	20.00
*もやし	20.00
*にんじん	10.00
*人参	10.00
*にら	4.00
*にら	4.00
*おろしにんにく1kg	0.70

献立名/食品名	可食量 (g)
*にんにく	0.70
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
*キャノーラ油(ボトル1.4L)	0.50
*菜種油	0.50
*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)	
*料理酒1.8L	1.00
*米	
*米こうじ	
*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)	
*赤みそ10kg	1.30
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*四川豆板醤テオ1kg	0.08
*水	0.04
*唐辛子	0.02
*食塩	0.01
*発酵調味料	
*みそ	
*そば豆粉	
*調味料(アミノ酸等)	

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)
*酒精 *pH調整剤 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)							
*三温糖1kg	0.70						
*原料糖 (甘蔗原料糖)	0.63						
*原料糖 (てん菜原料糖)	0.07						
*水酸化カルシウム *ケイソウ土 *パーライト *骨炭 *イオン交換樹脂 *塩酸 *水酸化ナトリウム *エタノール *ソルビタン脂肪酸エステル							
*ジェフサ純正胡麻油1.65L	0.70						
*ごま油 ごま 〈----- アレルギー -----〉 (ごま)	0.70						
*白いりごま1kg	0.50						
*ごま (いり) 〈----- アレルギー -----〉 (ごま)	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6年5月10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
冷凍油揚げカット	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)	
*北海道産菌床椎茸3mmスライス1kg	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
*豚脂	1.56
*砂糖	0.65
*カレーパウダー	0.46
*食塩	0.46
*でんぶん(とうもろこし)	0.26
*香辛料	0.03

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
*加工エンパン(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)	
*ジェフサ 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	
*香料	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*めんつゆ1.8L	3.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*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	
*醸造アルコール	
*さとうきび	
*カレー粉400g	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
*素材力だしかつおだし 500g	0.50
*風味原料	0.19
かつお節粉末	

献立名/食品名	可食量 (g)
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)	
【鮭チーズメンチカツ】	
*鮭メンチカツ(チーズ)40g	40.00
*さけ	10.27
*玉ねぎ	5.14
*ナチュラルチーズ	2.06
*乳化剤	
*セルロース	
*パン粉	1.71
*植物油脂(とうもろこし、菜種、大豆)	1.41
*でん粉(とうもろこし)	0.50
*加工でん粉(馬鈴薯)	
*豚コラーゲン	
*砂糖	0.36
*食塩	0.16
*パン粉	9.74
*小麦粉	1.68
*植物性たん白(大豆)	
*食塩	
*ぶどう糖	
*ベーキングパウダー	
*食用油脂(パーム)	
*水	5.88
*でん粉(とうもろこし)	0.74
*小麦粉	
*パン粉(小麦、砂糖、ショートニング、イースト)	0.36

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 -----> (小麦・乳・さけ・大豆・豚肉)	
*キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	4.00
*菜種油 *シリコーン	4.00
【高野豆腐の煮物】	
*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
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*豚ひき肉	10.00
*豚肉 <----- アレルギー -----> (豚肉)	10.00
*たまねぎ	15.00
*玉ねぎ	15.00
*にんじん	10.00
*人参	10.00
* (冷) グリーンピース1kg	2.00
*グリーンピース	2.00
*三温糖1kg	1.00
*原料糖 (甘蔗原料糖)	0.90
*原料糖 (てん菜原料糖)	0.10
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*濃口しょうゆ10L	3.00
*大豆	3.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*小麦 *食塩 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん1.8L	2.00
*もち米 *米麴 *グルコース (コーン、馬鈴薯、甘藷) *醸造アルコール (サトウキビ)	
*料理酒1.8L	1.00
*米 *米こうじ *醸造アルコール *さとうきび	
*でん粉10kg	0.50
*じゃがいもでん粉	0.50
*おろししょうが1kg	0.40
*しょうが *L-アスコルビン酸 *DL-リンゴ酸 *グルコン酸	0.40
*キャノーラ油(ボトル1.4L)	1.00
*菜種油	1.00

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6年5月13日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米(強化米含)低	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
【牛乳】	
*牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【キャベツの味噌汁】	
*キャベツ	25.00
*キャベツ	25.00
*たまねぎ	10.00
*玉ねぎ	10.00
*にんじん	10.00
*人参	10.00
冷凍油揚げカット	5.00
*だいず	2.28
*なたね油	0.50
*凝固剤	0.03
*水	2.20
*消泡剤(加工助剤)	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*ぶなしめじ(生) 4kg入	5.00
*ぶなしめじ	5.00
*白みそ10kg	10.00
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*煮干1kg	1.50
*かたくちいわし	1.50
*食塩	
*酸化防止剤(ビタミンE)	

献立名/食品名	可食量 (g)
【さんまみぞれ煮】	
さんまのみぞれ煮45g	45.00
*さんま	31.09
*大根	6.86
*醤油	2.42
*砂糖	2.02
*みりん	1.35
*生姜	0.41
*でん粉(米)	0.41
*醸造酢	0.01
*水	0.44
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【もやし炒め】	
*緑豆もやし	50.00
*もやし	50.00
*にんじん	15.00
*人参	15.00
*（冷）カットいんげん1kg	5.00
*いんげん	5.00
*キャノーラ油(ボトル1.4L)	0.20
*菜種油	0.20
*チキンブイヨン1kg	0.50
*食塩	0.50
*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	

献立名/食品名	可食量 (g)
たん白加水分解物 香辛料	
*鶏肉パウダー	
*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	
*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	0.02
*ホワイトペッパー	0.02

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6年5月14日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【角食パン(道産小麦)】	
道産角食パン60g 卵乳抜き (高学年)	99.00
*小麦粉	53.02
*砂糖	5.31
*食用加工油脂	3.18
食用植物油(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)	
【コンソメスープ】	
冷凍 ショルダーベーコン	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	

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)	
*にんじん	15.00
*人参	15.00
*たまねぎ	20.00
*玉ねぎ	20.00
*キャベツ	20.00
*キャベツ	20.00
*【冷】ミニブロッコリー500g	5.00
*ブロッコリー	5.00
コンソメチキン味500g	2.00
*食塩	
*砂糖	
*たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉)	
*デキストリン	
*チキンエキスパウダー	
*食用とうもろこし油	
*ぶどう糖	
*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)	
*カラメル色素	
*香料	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
*チキンブイヨン1kg	0.50
*食塩	0.50
*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	
*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	
*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	0.05
*海水	0.05
【焼きそば】	
まちのソース焼きそば1kg	60.00
*小麦粉	14.40
*食塩	0.18
*水	21.66
*加工デンプン(キャッサバ)	2.88
*かんすい	0.06
*クチナシ色素	
*いため油(なたね油、大豆油)	0.24
*キャベツ	7.68
*中濃ソース	3.84
*植物油(菜種、大豆)	2.46
*にんじん	2.22
*粉末ソース	1.86
*豚肉	1.74
*食塩	0.24
*カラメル色素	0.30

献立名/食品名	可食量 (g)
*調味料(アミノ酸等)	0.18
*酸味料	0.06
*甘味料(カンゾウエキス)	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご)	
【鶏肉のガーリックバターソテー】	
*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	20.00
*人参	20.00
*ぶなしめじ(生) 4kg入	10.00
*ぶなしめじ	10.00
*たまねぎ	10.00
*玉ねぎ	10.00
*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	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)	
*三温糖1kg	0.90
*原料糖(甘蔗原料糖)	0.81
*原料糖(てん菜原料糖)	0.09
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*バーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	

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)
*塩酸 *水酸化ナトリウム *エタノール *ソルビタン脂肪酸エステル							
*おろしにんにく1kg	0.70						
*にんにく *クエン酸 *クエン酸ナトリウム *DL-リンゴ酸	0.70						
*キャノーラ油(ボトル1.4L)	0.50						
*菜種油	0.50						
雪印冷凍有塩バター450g	0.70						
*生乳 *食塩 ←----- アレルギー -----> (乳)	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6年5月15日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米(強化米含)低	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】	
*冷凍豆腐 1kg(鉄・Ca・食物繊維強化)	90.00
*豆乳	79.38
*難消化デキストリン	3.24
*加工澱粉(キャッサバ、パーム、ヤシ、ひまわり、亜麻)	1.26
*焼成カルシウム	0.81
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.45
*凝固剤製剤	0.75
*水	4.11
<----- 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)グリーンピース1kg	2.00
*グリーンピース	2.00
*北海道産菌床椎茸3mmスライス1kg	0.50
*しいたけ	0.50
*キャノーラ油(ボトル1.4L)	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	0.99
*クエン酸	0.01
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
*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	
*醸造アルコール	
*さとうきび	
*三温糖1kg	1.50
*原料糖(甘蔗原料糖)	1.35
*原料糖(てん菜原料糖)	0.15
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	

献立名/食品名	可食量 (g)
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*でん粉10kg	3.50
*じゃがいもでん粉	3.50
【ごぼうつまみ揚げ(2・2)】	
ごぼうつまみ揚げ23g(ポイリングパック)	46.00
*魚肉すり身(タラ)	18.68
*玉ねぎ	6.99
*ごぼう	6.35
*植物油脂(大豆・菜種)	3.45
*卵	3.27
*でん粉(じゃがいも)	1.20
*加工でん粉(タピオカ)	1.10
*にんじん	0.78
*食塩	0.46
*醸造酢	0.23
*砂糖	0.09
*調味料(アミノ酸)	
*香辛料抽出物	
*加水	3.40
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆)	
【のりかつおふりかけ】	
やさしいふりかけ のりかつお	1.30
*鰹削り節	0.59
*砂糖	0.20
*みりん	0.17
*食塩	0.13
*青のり	0.11
*黒のり	0.08
*酵母エキス	0.01
*たん白加水分解物	
*加工でん粉(ばれいしょ、タピオカ)	0.01
*酸化防止剤(ビタミンE)	

献立名/食品名	可食量 (g)

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

アレルギー対応献立表

小学校
令和6年5月16日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米(強化米含)低	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】	
*大根(根)	30.00
*大根	30.00
*にんじん	10.00
*人参	10.00
*むきごぼう	10.00
*ごぼう	10.00
*長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
冷凍油揚げカット	8.00
*だいず	3.64
*なたね油	0.80
*凝固剤	0.04
*水	3.52
*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)	
*めんつゆ1.8L	2.00
*本造しょうゆ	0.90
*かつおエキス	0.28
*砂糖	0.24

献立名/食品名	可食量 (g)
*みりん風米発酵調味料	0.16
*食塩	0.06
*グルタミン酸Na	0.04
*カツオブレーパー	0.01
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	0.31
*水	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	1.00
*米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*さとうきび	
*だし昆布道産1kg	1.20
*昆布	1.20
*宗田厚削り1kg	1.20
*そうだがつおのふし	1.20
【若鶏ごま照焼き】	
*若鶏ごま照り焼き50	50.00
*鶏肉	29.82
*パン粉	1.49
*粉末状植物性たん白(大豆)	0.62
*植物油脂(菜種)	1.91
*ごま	1.86
*しょうゆ	1.79
*砂糖	1.79
*パン粉	0.89
*ぶどう糖	0.82
*発酵調味料	0.38
*チキンエキス	0.11
*食塩	0.09
*粉末がらスープ	0.03
*魚介エキス(かたくちいわし)	0.03

献立名/食品名	可食量 (g)
*酵母エキス	0.01
*しょうゆ	0.75
*砂糖	0.71
*発酵調味料	0.66
*増粘剤(加工デンプン:タピオカ)	0.18
*重曹	0.09
*香料	
*カロチノイド色素	
*調整水	6.02
<----- アレルギー -----> (小麦・乳・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	
【おかか野菜】	
*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
ふりかけ用本かつお削り節	0.80
*かつおのふし	0.80
*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	
*三温糖1kg	1.40
*原料糖(甘蔗原料糖)	1.26
*原料糖(てん菜原料糖)	0.14
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	

献立名/食品名	可食量 (g)
*バーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*ジェフサ純正胡麻油1.65L	0.30
*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6年5月17日(金)

献立名/食品名	可食量 (g)
【スパゲッティツナトマトソース】	
スパゲティ低学年140g	150.00
*セモリナ小麦粉	147.00
*大豆油	3.00
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*まぐろ油漬フレーク1kg	30.00
*きはだまぐろ	18.60
*食用こめ油	6.60
*食塩	0.24
*水	4.56
*たまねぎ	40.00
*玉ねぎ	40.00
*にんじん	15.00
*人参	15.00
*乾燥パセリ 100g/袋	0.03
*パセリ	0.03
*トマトケチャップ3kg学給用	15.00
*トマト	10.18
*糖類 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖	3.30
*醸造酢	0.60
*食塩	0.45
*たまねぎ	0.45
*香辛料	0.02
*トマトダイス5kg	15.00
*トマト	9.00
*トマトピューレ	6.00
*みじん切りにんにく1kg	0.50
*にんにく	0.50
*pH調整剤	
*赤ワイン1.8L	1.00
*輸入ワイン	
*亜硫酸塩	
*ハヤシルウ(交易)1kg	10.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*小麦粉	4.13
*パーム油	2.43
*砂糖	1.22
*食塩	0.88
*トマトペースト	0.61
*香辛料	0.09
*カラメル色素	0.44
*調味料(アミノ酸等)	0.16
*酸味料	0.04
<----- アレルギー -----> (小麦)	
*キャノーラ油(ボトル1.4L)	0.50
*菜種油	0.50
*ローリエ65g	0.03
*ローレル	0.03
*ウスターソース1.8L	3.00
*液糖 しょ糖型液糖	0.92
*ぶどう糖果糖液糖	0.34
*トマトペースト	0.06
*オニオンエキス	
*レモン果汁	
*醸造酢	0.30
*並塩	0.22
*蛋白加水分解物	0.05
*香辛料	0.01
*水	1.09
ほしえぬ デミグラスソース1kg	7.50
*たまねぎ	0.75
*トマトペースト	0.60
*にんじん	0.38
*チキンエキス	0.38
*フォン・ド・ヴォー(牛肉、大豆)	0.30
*牛肉	
*トマトケチャップ	
*牛脂	
*砂糖	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	3.83
<----- アレルギー -----> (小麦・牛肉・大豆・鶏肉)	
*三温糖1kg	0.30
*原料糖(甘蔗原料糖)	0.27
*原料糖(てん菜原料糖)	0.03
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
【牛乳】	
*牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【ハッシュポテト】	
*ハッシュポテト40g	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

献立名/食品名	可食量 (g)
*ビタミンC	
*ピロリン酸二水素二ナトリウム	
*シリコーン	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	4.00
*菜種油	4.00
*シリコーン	
【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】アメリカ産ホールコーン 1kg	15.00
*とうもろこし	15.00
*たまねぎ	20.00
*玉ねぎ	20.00
冷凍 ショルダーベーコン	4.00
*豚かた肉	3.89
*食塩	0.07
*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)	
*チキンブイヨン1kg	0.50
*食塩	0.50
*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6年5月20日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米(強化米含)低	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
【大根の味噌汁】	
*大根(根)	35.00
*大根	35.00
*はくさい	15.00
*白菜	15.00
*長ねぎ軟白	7.00
*長ねぎ	7.00
*にんじん	10.00
*人参	10.00
*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 *食塩 *酸化防止剤(ビタミンE)	1.50
【あじ煮付け】	
あじ煮付け40g	40.00
*あじ	28.00
*砂糖	3.07
*しょう油	2.81
*みりん	1.66
*米でん粉	0.62
*レモン果汁	0.24

献立名/食品名	可食量 (g)
*水 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	3.60
【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 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	15.00
*しらたき	15.00
*こんにやく粉 *水酸化カルシウム *水	0.06
*にんじん	10.00
*人参	10.00
*キャノーラ油(ホト1.4L)	1.10
*菜種油	1.10
*濃口しょうゆ10L	2.50
*大豆 *小麦 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	2.50
*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)	
*料理酒1.8L	1.20
*米 *米こうじ *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

献立名/食品名	可食量 (g)
*かつおエキス	0.18
*砂糖	0.15
*みりん風米発酵調味料	0.10
*食塩	0.04
*グルタミン酸Na	0.03
*カツオフレーバー	0.01
*カラメル *コハク酸 *クエン酸 *核酸 *水 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	0.20
*三温糖1kg	1.20
*原料糖(甘蔗原料糖)	1.08
*原料糖(てん菜原料糖)	0.12
*水酸化カルシウム *ケイソウ土 *パーライト *骨炭 *イオン交換樹脂 *塩酸 *水酸化ナトリウム *エタノール *ソルビタン脂肪酸エステル	
*一味唐辛子 300g/袋	0.01
*赤唐辛子	0.01

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6年5月21日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【丸パン(道産小麦)】	
道産丸パン50g 卵乳抜き (高学年)	90.00
*小麦粉	49.00
*砂糖	4.90
*食用加工油脂	2.94
食用植物油(パーム油、大豆油、菜種油)	
食用精製加工油脂	
パーム核油	
果糖ぶどう糖液糖	
食塩	
製造水	
*イースト	1.28
*食塩	0.74
*パン品質改良剤	0.24
小麦でん粉	
小麦たん白	
小麦粉	0.05
コーンスターチ	
麦芽粉末	
粉末酵母	
*製造水	30.86
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
【牛乳】	
*牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【ハヤシシチュー】	
*豚ももスライス	15.00
*豚肉	15.00
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
*メーカーイン	30.00
*メーカーイン	30.00
*にんじん	15.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*人参	15.00
*たまねぎ	40.00
*玉ねぎ	40.00
*ぶなしめじ(生) 4kg入	7.00
*ぶなしめじ	7.00
*〔冷〕ソテーオニオン1kg	5.00
*玉ねぎ	4.93
*サラダ油	0.08
大豆油	
なたね油	
シリコーン	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
*ハヤシルウ(交易)1kg	10.00
*小麦粉	4.13
*パーム油	2.43
*砂糖	1.22
*食塩	0.88
*トマトペースト	0.61
*香辛料	0.09
*カラメル色素	0.44
*調味料(アミノ酸等)	0.16
*酸味料	0.04
<----- アレルギー ----->	
(小麦)	
*トマトケチャップ3kg学給用	3.00
*トマト	2.04
*糖類	0.66
砂糖・ぶどう糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.12
*食塩	0.09
*たまねぎ	0.09
*香辛料	
*トマトピューレー3kg(ナガノトマト)	10.00
*トマトペースト	3.75

献立名/食品名	可食量 (g)
*配合水	6.25
ほしえぬ デミグラスソース1kg	5.00
*たまねぎ	0.50
*トマトペースト	0.40
*にんじん	0.25
*チキンエキス	0.25
*フォン・ド・ヴォー(牛肉、大豆)	0.20
*牛肉	
*トマトケチャップ	
*牛脂	
*砂糖	
*ウスターソース	
*ビーフエキス	
*酵母エキスパウダー	
*食塩	
*セロリ	
*香辛料	
*増粘剤(加工でん粉 とうもろこし)	
*カラメル色素	
*調味料(アミノ酸等)	
*水	2.55
<----- アレルギー ----->	
(小麦・牛肉・大豆・鶏肉)	
*赤ワイン1.8L	1.00
*輸入ワイン	
*亜硫酸塩	
*オリーブ油910g	0.30
*オリーブ油	0.30
*三温糖1kg	0.25
*原料糖(甘蔗原料糖)	0.23
*原料糖(てん菜原料糖)	0.03
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*バーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	

献立名/食品名	可食量 (g)
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
ホワイトペッパー 1kg	0.03
*ホワイトペッパー	0.03
*みじん切りにんにく1kg	0.30
*にんにく	0.30
*pH調整剤	
*みじん切りしょうが 950g	0.30
*しょうが	0.30
*酸化防止剤(V.C)	
*pH調整剤	
*ウスターソース1.8L	1.00
*液糖 しょ糖型液糖	0.31
*ぶどう糖液糖	0.11
*トマトペースト	0.02
*オニオンエキス	
*レモン果汁	
*醸造酢	0.10
*並塩	0.07
*蛋白加水分解物	0.02
*香辛料	
*水	0.36
【ウインナー(1・2)】	
学給Cポークウインナー20g	20.00
*豚肉	18.40
*豚脂肪	
*でん粉(馬鈴薯)	0.78
*食塩	0.31
*香辛料	0.24
*砂糖	0.08
*調味料(アミノ酸等)	0.06
*リン酸塩(ナトリウム)	0.06
*保存料(ソルビン酸カリウム)	0.04
*pH調整剤	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

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)
*酸化防止剤 (ビタミンC)	0.01	*瀬戸のほんじお1kg	0.30				
*発色剤 (亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウム)		*海水	0.30				
<----- アレルギー ----->		*ホワイトペッパー 1kg	0.02				
(豚肉)		*ホワイトペッパー	0.02				
【キャベツソテー】							
*キャベツ	30.00						
*キャベツ	30.00						
*(冷)アメリカ産ホールコーン 1kg	20.00						
*とうもろこし	20.00						
*にんじん	10.00						
*人参	10.00						
*キャノーラ油(ボトル1.4L)	0.30						
*菜種油	0.30						
*チキンブイヨン1kg	0.50						
*食塩	0.50						
*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							
*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							
*香辛料							
<----- アレルギー ----->							
(鶏肉)							

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

アレルギー対応献立表

小学校
令和6年5月22日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米(強化米含)低	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)	
【スンドゥブチゲ】	
*豚ももスライス	25.00
*豚肉	25.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*冷凍豆腐 1kg(鉄・Ca・食物繊維強化)	30.00
*豆乳	26.46
*難消化デキストリン	1.08
*加工澱粉(キャッサバ、パーム、ヤシ、ひまわり、亜麻)	0.42
*焼成カルシウム	0.27
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.15
*凝固剤製剤	0.25
*水	1.37
<----- 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
*にら	5.00
*にら	5.00
*えのきたけ	7.00
*えのきたけ	7.00
(冷)マイルドキムチ白菜500g	10.00
*白菜	6.82
*玉葱	0.07
*胡麻	0.07

献立名/食品名	可食量 (g)
*大根	0.06
*人参	0.05
*昆布	0.03
*にら	0.02
*りんご	0.49
*すりにんにく	0.32
*L-グルタミン酸Na	
*りんごクリーム	0.09
*唐辛子	0.09
*にんにく	0.09
*食塩	0.06
*醸造酢	0.05
*果糖	0.01
*酢酸Na	0.04
*氷酢酸	
*DL-リンゴ酸Na	
*フマル酸Na	
*L-グルタミン酸Na	0.02
*グリシン	
*DL-アラニン	
*コハク酸Na	
*5'-リボヌクレオチド二Na	
*水	0.47
*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	0.37
*リンゴ酢	0.32
*唐辛子	0.20
*食塩	0.07
*かつお節エキス	0.04
*L-グルタミン酸Na	
*5'-リボヌクレオチド二Na	
*たん白加水分解物	0.02
*L-グルタミン酸Na	
*クエン酸三Na	
*5'-リボヌクレオチド二Na	
*DL-アラニン	
*コハク酸二Na	

献立名/食品名	可食量 (g)
*魚醤(いわし、食塩、米麴)	0.01
*こんぶエキス	0.01
*L-グルタミン酸Na	0.07
*酢酸Na	0.01
*L-アスコルビン酸Na	
*ケイ皮酸	
*L-アスコルビン酸	
*酢酸	
*クエン酸三Na	
*グアーガム	0.01
*キサンタンガム	
*デキストリン	
*アナトー色素	
*パプリカ色素	
<----- アレルギー -----> (小麦・ごま・大豆・りんご・ゼラチン)	
*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	0.50
*にんにく	0.50
*pH調整剤	
*鶏ガラスープ1kg	5.00
*ガラスープ	5.00
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
大地の味噌ラーメンスープ	5.00
*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)	
*瀬戸のほんじお1kg	0.30
*海水	0.30
*赤みそ10kg	3.00
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*料理酒1.8L	1.00
*米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*さとうきび	
*ジェフサ純正胡麻油1.65L	0.50
*ごま油	0.50
ごま	
<----- アレルギー -----> (ごま)	
*素材力だしかつおだし 500g	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	

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)
昆布粉末		*クエン酸					
*でん粉分解物	0.19	*クエン酸ナトリウム					
*酵母エキス粉末	0.07	*DL-リンゴ酸					
*麦芽糖	0.05	*濃口しょうゆ10L	3.00				
【イカと野菜のチヂミ】		*大豆	3.00				
いかと野菜のちぢみ50g	50.00	*小麦					
*いか	14.07	*食塩					
*小麦粉	8.35	<----- アレルギー ----->					
*いんげん	2.35	(小麦・大豆)					
*たまねぎ	2.35	*瀬戸のほんじお1kg	0.10				
*にら	1.57	*海水	0.10				
*にんじん	1.57	*ジェフサ純正胡麻油1.65L	0.70				
*かつおだし	7.51	*ごま油	0.70				
*砂糖	1.26	ごま					
*醤油	0.83	<----- アレルギー ----->					
*植物油脂(大豆)	0.50	(ごま)					
*食塩	0.21	*白いりごま1kg	0.10				
*たんぱく自己消化物	0.08	*ごま(いり)	0.10				
*酵母エキス	0.02	<----- アレルギー ----->					
*唐辛子	0.01	(ごま)					
*pH調整剤							
*調整水	9.36						
<----- アレルギー ----->							
(小麦・いか・大豆)							
*キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	5.00						
*菜種油	5.00						
*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1kg	5.00						
*いんげん	5.00						
*おろしにんにく1kg	0.70						
*にんにく	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6年5月23日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【五目ごはん】	
精白米(強化米含)低	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)	
炊き込み代	1.00
【牛乳】	
*牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【吉野汁】	
*冷凍豆腐 1kg(鉄・Ca・食物繊維強化)	15.00
*豆乳	13.23
*難消化デキストリン	0.54
*加工澱粉(キャッサバ、パーム、ヤシ、ひまわり、亜麻)	0.21
*焼成カルシウム	0.14
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.08
*凝固剤製剤	0.12
*水	0.69
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
*大根(根)	25.00
*大根	25.00
*にんじん	10.00
*人参	10.00
*長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
*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	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
*カツオフレーバー	0.01
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	

献立名/食品名	可食量 (g)
*核酸	
*水	0.31
<----- 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
【手羽元やわらか煮込み】	
手羽元やわらか煮込み40g	40.00
*鶏手羽元	32.00
*しょうゆ	1.56
*砂糖	1.28
*みりん	0.64
*還元水飴	0.28
*清酒	0.08
*増粘剤(加エデンプン とうもろこし)	0.20
*水	3.96
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉)	
【豚肉といんげんの味噌炒め】	
*豚ももスライス	15.00
*豚肉	15.00
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
* (冷) カットいんげん1kg	10.00
*いんげん	10.00
*にんじん	15.00
*人参	15.00
*国産業務用はるさめ5cmカット	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

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
*L-アスコルビン酸	
*DL-リンゴ酸	
*グルコン酸	
*三温糖1kg	0.80
*原料糖(甘蔗原料糖)	0.72
*原料糖(てん菜原料糖)	0.08
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*白みそ10kg	2.20
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
*濃口しょうゆ10L	0.80
*大豆	0.80
*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)	
*一味唐辛子 300g/袋	0.01
*赤唐辛子	0.01

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

アレルギー対応献立表

小学校
令和6年5月24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)	
*たまねぎ	20.00
*玉ねぎ	20.00
*にんじん	10.00
*人参	10.00
*キャベツ	20.00
*キャベツ	20.00
*長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
*緑豆もやし	5.00
*もやし	5.00
*豚ももスライス	25.00
*豚肉	25.00
←----- アレルギー -----> (豚肉)	
*おろししょうが1kg	0.50
*しょうが	0.50
*L-アスコルビン酸	
*DL-リンゴ酸	
*グルコン酸	
*おろしにんにく1kg	0.50
*にんにく	0.50
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
創味 醤油ラーメンスープ	13.00
*醤油	
*食塩	
*植物油脂 (大豆、なたね、綿実)	

献立名/食品名	可食量 (g)
*畜肉エキス (鶏、豚)	
*野菜エキス (玉ねぎ、生姜)	
*砂糖	
*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	0.02
*ホワイトペッパー	0.02
*キャノーラ油(ボトル1.4L)	0.30
*菜種油	0.30
【牛乳】	
*牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
←----- アレルギー -----> (乳)	
【春巻き】	
安心逸品春巻きFe35	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

献立名/食品名	可食量 (g)
*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
←----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉)	
*キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	4.00
*菜種油	4.00
*シリコーン	
【あんかけ風野菜炒め】	
*鶏むね肉スライス	15.00
*鶏むね肉	15.00
←----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*はくさい	20.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*白菜	20.00
*にんじん	5.00
*人参	5.00
* (冷) カットいんげん1kg	5.00
*いんげん	5.00
国産たけのこ水煮1kg (短冊)	5.00
*もうそう筍	5.00
*充填水配合 酸化防止剤 (ビタミンC) pH調整剤 水	
*きくらげスライス 100g/袋	0.10
*あらげきくらげ	0.10
*三温糖1kg	0.10
*原料糖 (甘蔗原料糖)	0.09
*原料糖 (てん菜原料糖)	0.01
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*バーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*料理酒1.8L	0.30
*米	
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*さとうきび	
*塩ラーメンスープ2kgAD-364	1.00
*食塩	0.16
*たん白加水分解物 植物性たん白質 (大豆) 食塩	0.10
*肉エキス	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

献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
鶏骨抽出エキス							
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	0.04						
*調味料（アミノ酸等）	0.04						
*酒精	0.02						
*酸味料							
クエン酸							
*水	0.54						
〈----- 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						
*キャノーラ油(ボトル1.4L)	0.30						
*菜種油	0.30						
*でん粉10kg	1.20						
*じゃがいもでん粉	1.20						
*みじん切りにんにく1kg	0.30						
*にんにく	0.30						
*pH調整剤							
*みじん切りしょうが 950g	0.30						
*しょうが	0.30						
*酸化防止剤（V.C）							
*pH調整剤							

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6年5月27日(月)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米(強化米含)低	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)	
【けんちん汁】	
*冷凍豆腐 1kg(鉄・Ca・食物繊維強化)	20.00
*豆乳	17.64
*難消化デキストリン	0.72
*加工澱粉(キャッサバ、パーム、ヤシ、ひまわり、亜麻)	0.28
*焼成カルシウム	0.18
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.10
*凝固剤製剤	0.17
*水	0.91
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*大根(根)	15.00
*大根	15.00
*にんじん	10.00
*人参	10.00
*むきごぼう	5.00
*ごぼう	5.00
*つきこんにやく	10.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*水	
冷凍油揚げカット	5.00
*だいた	2.28
*なたね油	0.50
*凝固剤	0.03
*水	2.20
*消泡剤(加工助剤)	

献立名/食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (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
*カツオフィレーバー	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	4.00
*大豆	4.00
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*だし昆布道産1kg	1.20
*昆布	1.20
*宗田厚削り1kg	1.20
*そうだがつおのふし	1.20
【にしん甘露煮(1・1個)】	
*にしん甘露煮25g	25.00
*にしん	16.00
*上白糖	5.00
*しょうゆ	2.75
*水あめ	1.00
*発酵調味料	0.25
*米醸造液	
*ぶどう糖	

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
【豚肉生姜炒め】	
*豚ももスライス	30.00
*豚肉	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*たまねぎ	10.00
*玉ねぎ	10.00
*にんじん	10.00
*人参	10.00
*国産業務用はるさめ5cmカット	2.50
*ばれいしょでん粉	1.55
*かんしょでん粉	0.93
*繊維素グリコール酸ナトリウム	0.01
*ミョウバン	0.01
*おろししょうが1kg	0.50
*しょうが	0.50
*L-アスコルビン酸	
*DL-リンゴ酸	
*グルコン酸	
*キャノーラ油(ボトル1.4L)	0.30
*菜種油	0.30
*めんつゆ1.8L	2.50
*本造醸しょうゆ	1.12
*かつおエキス	0.35
*砂糖	0.30
*みりん風米発酵調味料	0.20
*食塩	0.08
*グルタミン酸Na	0.05

献立名/食品名	可食量 (g)
*カツオフィレーバー	0.01
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.39
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*三温糖1kg	0.80
*原料糖(甘蔗原料糖)	0.72
*原料糖(てん菜原料糖)	0.08
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	

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

アレルギー対応献立表

小学校
令和6年5月28日(火)

献立名/食品名	可食量 (g)
【角食パン(道産小麦)】	
道産角食パン60g 卵乳抜き (高学年)	99.00
*小麦粉	53.02
*砂糖	5.31
*食用加工油脂	3.18
食用植物油脂(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)	
【イタリアンスープ】	
*キャベツ	20.00
*キャベツ	20.00
*にんじん	15.00
*人参	15.00
*たまねぎ	20.00
*玉ねぎ	20.00
*みじん切りにんにく1kg	0.50

献立名/食品名	可食量 (g)
*にんにく	0.50
*pH調整剤	
*オリーブ油910g	0.50
*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	
ホワイトペッパー 1kg	0.03
*ホワイトペッパー	0.03
*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	2.00
*食塩	
*砂糖	
*たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉)	
*デキストリン	
*チキンエキスパウダー	
*食用とうもろこし油	
*ぶどう糖	
*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)	
*カラメル色素	
*香料	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
【野菜コロッケ】	
学給向け野菜コロッケ50g	50.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*ばれいしょ	15.10
*パン粉	9.55
*小麦粉	4.75
*にんじん	3.20
*小麦粉加工品	2.70
*たまねぎ	2.65
*とうもろこし	1.10
*いんげん	0.90
*砂糖	0.85
*でん粉(とうもろこし)	0.70
*食用植物油脂(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(一斗缶16.5kg)	5.00
*菜種油	5.00
*シリコーン	
【ケチャップソーテ】	
冷凍 ショルダーベーコン	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	25.00
*玉ねぎ	25.00
*ミックス・ド・ビーンズ1kg(ドライパック)	15.00
*大豆	6.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*いんげんまめ(大福豆)	4.50
*いんげんまめ(金時豆)	4.50
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
*にんじん	8.00
*人参	8.00
*ピーマン	7.00
*ピーマン	7.00
*キャノーラ油(ボトル1.4L)	0.50
*菜種油	0.50
ホワイトペッパー 1kg	0.03
*ホワイトペッパー	0.03
*トマトケチャップ3kg学給用	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
*三温糖1kg	0.30
*原料糖(甘蔗原料糖)	0.27
*原料糖(てん菜原料糖)	0.03
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*瀬戸のほんじお1kg	0.15
*海水	0.15
【スライスチーズ】	

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6年5月29日(水)

献立名/食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米(強化米含)低	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)	
【野菜の味噌汁】	
こまつな(葉・生)	10.00
*小松菜	10.00
冷凍油揚げカット	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)	
*大根(根)	15.00
*大根	15.00
*キャベツ	10.00
*キャベツ	10.00
*にんじん	10.00
*人参	10.00
*長ねぎ軟白	10.00
*長ねぎ	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)	
【あみ焼きハンバーグ】	
新あみ焼きハンバーグ(7枚)35g	35.00
*鶏肉	9.66
*たまねぎ	6.90
*ベ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
*マーガリン	0.28
*しょうゆ	0.21
*牛肉エキス	0.21
*食塩	0.18
*ウスターソース	0.14
*トマトケチャップ	0.11
*しょうが	0.11
*砂糖	0.07
*香辛料	0.04
*ぶどう糖	0.04
*乾燥卵白	
*水	2.07
*調味料(アミノ酸等)	0.07
*着色料(ココア)	
*カラメル色素	
砂糖	1.33
水あめ	1.26
しょうゆ	1.16
清酒	0.74
牛肉エキス	0.07
しょうが	0.07
チキンエキス	0.04
香辛料	
水	2.49
増粘剤(加工デンプン(とうもろこし)、キサンタンガム)	0.25
調味料(アミノ酸等)	0.04

献立名/食品名	可食量 (g)
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】	
*宮崎産切干大根	5.00
*大根	5.00
*冷)さつま揚 人参なし(長方形)50g	10.00
*魚肉(すけとうだら)	6.02
*でん粉(馬鈴薯)	0.50
*植物油(菜種油)	0.50
*砂糖	0.49
*食塩	0.19
*みりん	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1.4L)	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)	
*料理酒1.8L	1.50
*米	

献立名/食品名	可食量 (g)
*米こうじ	
*醸造アルコール	
*さとうきび	
*三温糖1kg	1.50
*原料糖(甘蔗原料糖)	1.35
*原料糖(てん菜原料糖)	0.15
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	

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6年5月30日(木)

献立名/食品名	可食量 (g)
【麦ご飯】	
精白米(強化米含)低	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
麦割 米粒麦(20入れ)	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)	
【チキンカレー】	
*鶏むね肉スライス	20.00
*鶏むね肉	20.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*メークイン	30.00
*メークイン	30.00
*にんじん	15.00
*人参	15.00
*たまねぎ	45.00
*玉ねぎ	45.00
* (冷) ソテーオニオン1kg	5.00
*玉ねぎ	4.93
*サラダ油	0.08
大豆油	
なたね油	
シリコーン	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*おろしにんにく1kg	0.50
*にんにく	0.50
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
*みじん切りしょうが 950g	0.50

献立名/食品名	可食量 (g)
*しょうが	0.50
*酸化防止剤(V.C)	
*pH調整剤	
*キャノーラ油(ボトル1.4L)	0.30
*菜種油	0.30
トマトジュース800g	2.00
*トマト	2.00
*トマトケチャップ3kg学給用	3.00
*トマト	2.04
*糖類	0.66
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.12
*食塩	0.09
*たまねぎ	0.09
*香辛料	
*ウスターソース1.8L	0.50
*液糖 しょ糖型液糖	0.15
*ぶどう糖果糖液糖	0.06
*トマトペースト	0.01
*オニオンエキス	
*レモン果汁	
*醸造酢	0.05
*並塩	0.04
*蛋白加水分解物	0.01
*香辛料	
*水	0.18
*給食用カレーフレーク1kg	4.00
*小麦粉	1.36
*豚脂	0.96
*砂糖	0.40
*カレーパウダー	0.28
*食塩	0.28
*でんぷん(とうもろこし)	0.16
*香辛料	0.02
*麦芽糖	0.02

献立名/食品名	可食量 (g)
*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)	
*ジェフサ 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
*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	
*香料	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*やさいかレー1kg	15.00
*米粉	4.20

献立名/食品名	可食量 (g)
*バーム油	3.00
*デキストリン	1.80
*カレー粉	1.50
*砂糖	1.50
*食塩	1.05
*酵母エキス	0.60
*トマトペースト	0.30
*ばれいしょでん粉	0.30
*ココアパウダー	0.24
*パンプキンパウダー	0.18
*野菜(玉ねぎ、にんにく)	0.18
*粉末米酢	0.15
*カレー粉400g	0.05
*ターメリック	0.02
*コリアンダー	0.01
*クミン	0.01
*フェヌグリーク	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65g	0.01
*ローレル	0.01
【枝豆のソテー】	
* (冷) むき枝豆1kg	15.00
*枝豆	15.00
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*にんじん	10.00
*人参	10.00
*キャベツ	30.00
*キャベツ	30.00
*キャノーラ油(ボトル1.4L)	0.30
*菜種油	0.30
*チキンブイヨン1kg	0.50
*食塩	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

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		*クエン酸鉄Na					
*デキストリン		*香料					
*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							
*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							
*香辛料							
<----- アレルギー ----->							
(鶏肉)							
ホワイトペッパー 1kg	0.02						
*ホワイトペッパー	0.02						
*瀬戸のほんじお1kg	0.10						
*海水	0.10						
【温州みかんゼリー】							
New国産温州みかんゼリー40g	40.00						
*ぶどう糖	2.00						
*水あめ	2.00						
*果糖	1.60						
*砂糖	1.20						
*濃縮みかん果汁	5.36						
*難消化性デキストリン	1.36						
*水	26.20						
*ゲル化剤	0.16						
*酸味料	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6年5月31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)	
冷凍油揚げカット	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)	7.00
*小松菜	7.00
*長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
*北海道産菌床椎茸3mmスライス1kg	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	
*醸造アルコール	
*さとうきび	
*本みりん1.8L	0.50
*もち米	
*米麹	
*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)	
*宗田厚削り1kg	1.50
*そうだがつおのふし	1.50
*だし昆布道産1kg	1.50
*昆布	1.50
【牛乳】	
*牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【ちくわ磯辺天ぷら】	
ちくわ磯辺天ぷら30g	30.00
*魚肉すり身(すけそうだら、ぐち)	13.65
*でん粉(ばれいしょ、キャッサバ)	1.14
*食塩	0.33
*発酵調味料	0.24

献立名/食品名	可食量 (g)
*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	
着色剤製剤	
*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(一斗缶16.5kg)	5.00
*菜種油	5.00
*シリコーン	
【厚揚げ味噌炒め】	
(冷)プチ絹厚揚げ	30.00
*豆乳	22.83
*植物油(菜種)	2.46
*加工澱粉(とうもろこし)	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)	
*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
*キャノーラ油(ボトル1.4L)	1.00
*菜種油	1.00

献立名/食品名	可食量 (g)
*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(甘蔗原料糖)	1.08
*原料糖(てん菜原料糖)	0.12
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*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)	
*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。