

アレルギー対応献立表

小学校

令和7年10月1日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 低 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
*北海道産菌床椎茸3mmスライス1kg	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2kgAD-364	6.00
*食塩	0.95

献立名／食品名	可食量 (g)
*たん白加水分解物 植物性たん白質(大豆)	0.62
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
【えびシューマイ(2・3個)】	
えびシューマイFe18 g	36.00
*えび	7.78
*たまねぎ	7.78
*たら	4.77
*食用精製加工油脂(パーム)	2.59
*パン粉	2.33
*でん粉(ばれいしょ)	1.94

献立名／食品名	可食量 (g)
*デキストリン	0.03
*調味料	1.98
砂糖	
塩	
ほたてエキス	
還元水あめ	
えびエキス	
たん白加水分解物	
酵母エキス	
香辛料	
*ピロリン酸鉄	0.01
*水	3.39
*皮	3.38
小麦粉	
還元水あめ	
水	
<----- アレルギー -----> (えび・小麦)	
【チャブチェ】	
豚ももスライス	15.00
*豚肉	15.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*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
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
国産もうそう水煮1kg(千切り)	8.00
*もうそう筍	8.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*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 100 g/袋	0.30
*あらげきくらげ	0.30
キャノーラ油(ボトル1350 g)	0.30
*菜種油	0.30
おろしにんにく1kg	0.30
*にんにく	0.30
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
おろししょうが1kg	0.30
*しょうが	0.30
*L-アスコルビン酸	
*DL-リンゴ酸	
*グルコン酸	
三温糖1kg	0.50
*原料糖(甘蔗原料糖)	0.45
*原料糖(てん菜原料糖)	0.05
*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	3.50
*大豆	3.50
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	

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

アレルギー対応献立表

小学校

献立名／食品名	可食量 (g)
* 鶏ガラスープ1kg	3.00
* ガラスープ 鶏骨 まる鶏 長ねぎ 玉ねぎ にんじん 水	3.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
* 料理酒1.8L	1.00
* 米 * 米こうじ (米) * 醸造アルコール (さとうきび)	
* 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)	
* ジェフサ純正胡麻油1.65L	0.30
* 食用ごま油 ごま <----- アレルギー -----> (ごま)	0.30
* コチジャン650g	0.10
* みそ	0.03
* 糖類 (砂糖、水あめ、ぶどう糖)	0.02
* 水	0.01
* 発酵調味料	0.01
* 唐辛子	
* 食塩	
* 米粉	
* おろしにんにく	
* 魚醤	
* 大豆粉	
* ソルビット	0.01

献立名／食品名	可食量 (g)
* 調味料 (アミノ酸等) * パプリカ色素 * 酸味料 <----- アレルギー -----> (大豆)	
* 白いりごま1kg	1.00
* ごま (いり) <----- アレルギー -----> (ごま)	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 7 年 10 月 2 日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 低 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)	
【すき焼き風煮】	
豚ももスライス	50.00
*豚肉	50.00
<----- 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	10.00
*長ねぎ	10.00
えのきたけ	5.00
*えのきたけ	5.00
焼き豆腐 250 g	10.00
*丸大豆	
*凝固剤(塩化マグネシウム)	
*消泡剤	
グリセリン脂肪酸エステル	
炭酸カルシウム	
レシチン	
*水	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
しらたき	30.00
*こんにゃく粉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*水酸化カルシウム	
*水	0.12
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	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
*カツオブレーパー	0.01
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.47
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	1.80
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
*本みりん1.8L	1.50
*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)	
三温糖1kg	2.20
*原料糖(甘蔗原料糖)	1.98
*原料糖(てん菜原料糖)	0.22
*水酸化カルシウム	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	
キャノーラ油(ボトル1350 g)	0.70
*菜種油	0.70
【厚焼玉子】	
厚焼玉子 20カット(縦1×2cmカット25g)	25.00
*鶏卵	12.86
*砂糖	1.30
*小麦澱粉	0.97
*トレハロース	0.68
*食用植物油(菜種、大豆、シリコン)	0.64
*米発酵調味料	0.26
*大豆蛋白	0.16
*食塩	0.16
*醤油	0.13
*和風だし(鰹節、昆布)	0.08
*醸造酢	0.05
*膨張剤	0.02
*調合水	7.71
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆)	
【小魚 ごま無し】	
無添加小魚5gごま無し	5.00
*かたくちいわし	4.45
*砂糖	0.45
*還元麦芽糖水飴	0.08
*食塩	0.03

献立名／食品名	可食量 (g)

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

アレルギー対応献立表

小学校
令和 7 年 10 月 3 日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白湯ラーメン】	
ラーメン低学年140g	150.00
*小麦粉	108.00
*水	39.45
*食塩	0.54
*かん水	1.08
<----- アレルギー -----> (小麦)	
(冷) 焼き豚千切り1kg5mm×5mm	10.00
*豚もも肉	9.00
*たれ	1.00
*醤油	
*合成清酒	
*みりん	
*砂糖	
*調味料 (アミノ酸)	
*カラメル色素	
*甘味料 (甘草)	
*酸味料	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・豚肉)	
鶏むね肉スライス	10.00
*鶏むね肉	10.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
緑豆もやし	30.00
*もやし	30.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
長ねぎ軟白	10.00
*長ねぎ	10.00
国産水煮メンマ1kg味無し	7.00
*筍	4.90
*食塩	0.11
*酸化防止剤 (ビタミンC)	0.01
*酸味料	

献立名／食品名	可食量 (g)
*水	1.98
*きくらげスライス 100g/袋	1.00
*あらげきくらげ	1.00
*塩ラーメンスープ2kgAD-364	5.00
*食塩	0.80
*たん白加水分解物 植物性たん白質 (大豆)	0.52
食塩	
*肉エキス	0.50
鶏骨抽出エキス	
豚骨抽出エキス	
食塩	
たまねぎ	
植物油脂 (ごま)	
レグルタミン酸ナトリウム	
調味料製剤	
キサンタンガム	
グァーガム	
水	
*砂糖	0.21
*調味料 (アミノ酸等)	0.20
*酒精	0.11
*酸味料	0.01
クエン酸	
*水	2.68
<----- アレルギー -----> (ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	
*白湯1.8L	4.00
*畜肉エキス	
*食塩	
*植物油脂	
*砂糖	
*醤油	
*野菜エキス (にんにく、たまねぎ、にんじん)	
*香辛料	
*調味料 (アミノ酸等)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*増粘剤 (加工でん粉) <----- アレルギー -----> (小麦・乳・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・ 豚肉・ゼラチン)	
*鶏ガラスープ1kg	3.00
*ガラスープ	3.00
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
ホワイトペッパー 1kg	0.03
*ホワイトペッパー	0.03
キャノーラ油(ホ*トル1350g)	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	0.50
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【餃子ロール】	
餃子ロール (F e C a強化) 40g	40.00
*キャベツ	7.28
*豚肉	4.84

献立名／食品名	可食量 (g)
*鶏すり身	3.64
*たまねぎ	2.44
*にら	2.44
*豚脂	1.84
*長ねぎ	1.84
*粒状大豆たん白	1.44
*パン粉	0.72
*砂糖	0.48
*酵母エキス	0.36
*米油	0.36
*にんにく	0.36
*醤油	0.24
*生姜	0.24
*ドロマイト	0.24
*食塩	0.16
*パン酵母粉末	0.08
*こしょう	0.02
*小麦粉	7.76
*こんにやく粉	0.16
*大豆粉末	0.08
*食塩	0.08
*砂糖	0.08
*小麦でん粉	0.04
*粉末状小麦たん白	
*水	2.78
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	4.00
*食用なたね油	4.00
*シリコーン	
【茎わかめの炒め物】	
豚ももスライス	15.00
*豚肉	15.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
キャベツ	25.00

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

アレルギー対応献立表

小学校

献立名／食品名	可食量 (g)
*キャベツ	25.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
*冷凍 細ぎりくきわかめ	15.00
*茎わかめ	15.00
*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	
*みじん切りにんにく1kg	0.05
*にんにく	0.05
*pH調整剤	
四川豆板醤テオ-1kg	0.01
*水	0.01
*唐辛子	
*食塩	
*塩漬唐辛子	
*発酵調味料	
*みそ	
*パブリカ	
*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	2.80
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)
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	2.00
*大豆	2.00
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
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1350g)	0.50
*菜種油	0.50
【豆乳プリン】	
豆乳プリン40g(卵・乳無し)	40.00
*豆乳	4.72
*水あめ	4.44
*ショートニング	3.80
*砂糖	3.16
*水溶性食物繊維	1.44
*食塩	0.04
*水	13.68
*ゲル化剤 (加工デンプン とうもろこし、増粘多糖類)	0.20
*乳化剤	0.12
*香料	
*ピロリン酸第二鉄	
*カロチノイド色素	

献立名／食品名	可食量 (g)
*水あめ	1.68
*砂糖	0.84
*デキストリン	0.52
*水	5.20
*カラメル色素	0.08
*ゲル化剤 (増粘多糖類、加工デンプン とうもろこし)	0.08
*香料	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)
---------	------------

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

アレルギー対応献立表

小学校
令和 7 年 10 月 6 日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【五目ごはん】	
五目ご飯 低 80 g	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	
*食用植物油脂(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206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(乳)	
【南瓜団子汁】	
鶏むね肉スライス	10.00
*鶏むね肉	10.00
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
(冷)プチかぼちゃもち1kg	30.00
*かぼちゃ	12.57
*じゃがいも	8.38
*じゃがいもでん粉	5.24
*砂糖	1.45
*食塩	0.26
*加水	0.70
*加工でん粉(タピオカ)	1.40
大根(根)	15.00
*大根	15.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
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
薄口しょうゆ10L	4.00
*食塩	4.00
*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)	
*めんつゆ1.8L	1.50
*本造しょうゆ	0.67
*かつおエキス	0.21

献立名／食品名	可食量 (g)
*砂糖	0.18
*みりん風米発酵調味料	0.12
*食塩	0.05
*グルタミン酸Na	0.03
*カツオブレーパー	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)	
*料理酒1.8L	1.20
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
*宗田厚削り1kg	1.20
*そうだがつおのふし	1.20
*だし昆布道産1kg	1.20
*昆布	1.20
【うさぎ型ハンバーグ】	
F M うす味うさぎ型ハンバーグ(40)2025	40.00
*鶏肉	15.60
*たまねぎ	7.80
*豚脂	2.44
*粒状植物性たん白(大豆)	2.44
*豚肉	1.72
*砂糖	0.60
*水溶性食物繊維	0.56
*酵母エキス	0.24
*食塩	0.20
*トマトペースト	0.20
*ぶどう糖	0.20
*にんにくペースト	0.16
*香辛料	0.08
*しょうがペースト	0.04

献立名／食品名	可食量 (g)
*水	4.84
*加工デンプン	2.44
*炭酸Ca	0.20
*セルロース	0.20
*ピロリン酸第二鉄	0.04
<----- アレルギー ----->	
(大豆・鶏肉・豚肉)	
キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	5.00
*食用なたね油	5.00
*シリコン	
【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1350g)	0.20
*菜種油	0.20
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)	
*本みりん1.8L	1.30
*もち米	
*米麴	
*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*醸造アルコール(サトウキビ)	
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	

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)
	*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		0.30
	*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)

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 7 年 10 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)	
【マカロニスープ】	
* シェルマカロニ大1kg	8.00
*デュラム小麦のセモリナ	8.00
*強力小麦粉	
<----- アレルギー ----->	
(小麦)	
食塩 5kg	0.03
*海水	0.03

献立名／食品名	可食量 (g)
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)	
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
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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	
<----- 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
【メンチカツ】	
ごちそうメンチカツ45R	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
*植物油脂（大豆、菜種）	0.31
*粉末状植物性たん白（大豆）	0.09

献立名／食品名	可食量 (g)
*水	8.95
*加工デンプン(キャッサバ)	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（一斗缶16.5kg）	5.00
*食用なたね油	5.00
*シリコーン	
【鶏肉のケチャップソテー】	
鶏むね肉スライス	15.00
*鶏むね肉	15.00
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
ミックス・ド・ビーンズ1kg(ドライパック)	15.00
*大豆	6.00
*いんげんまめ（金時豆）	4.50
*いんげんまめ（大福豆）	4.50
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
たまねぎ	25.00
*玉ねぎ	25.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
ピーマン	5.00
*ピーマン	5.00
キャノーラ油(ボトル1350g)	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
*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。

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 *食塩 *たまねぎ *香辛料	0.24 0.18 0.18 0.01
三温糖1kg		0.30
	*原料糖（甘蔗原料糖） *原料糖（てん菜原料糖） *水酸化カルシウム *ケイソウ土 *パーライト *骨炭 *イオン交換樹脂 *塩酸 *水酸化ナトリウム *エタノール *ソルビタン脂肪酸エステル	0.27 0.03
瀬戸のほんじお1kg		0.15
	*海水	0.15

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 7 年 10 月 8 日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 低 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)	
【じゃがいもとわかめの味噌汁】	
メークイン	30.00
*メークイン	30.00
たまねぎ	10.00
*玉ねぎ	10.00
(冷)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)	
*カットわかめ200g(北海道産)	0.50
*湯通し塩蔵わかめ	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)	
【いわしの梅煮】	
いわしの梅煮 35 g (15個)	35.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
【かわりきんぴら】	
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	10.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
しらたき	10.00
*こんにゃく粉	
*水酸化カルシウム	
*水	0.04
にんじん	5.00
*人参	5.00
(冷)さつま揚げ 人参なし(長方形) 50g	5.00
*魚肉(すけとうたら)	3.01
*でん粉(馬鈴薯)	0.25
*植物油(菜種油)	0.25
*砂糖	0.25
*食塩	0.10

献立名／食品名	可食量 (g)
*みりん	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)	0.50
<----- アレルギー -----> (ごま)	
キャノーラ油(ボトル1350 g)	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)	
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	

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	
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 7 年 10 月 9 日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 低 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)	
【クイッティオスープ】	
*クイッティオ	4.00
*米	3.28
*ばれいしょでん粉	0.72
はくさい	20.00
*白菜	20.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
緑豆もやし	15.00
*もやし	15.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
*鶏ガラスープ1kg	3.00
*ガラスープ	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2kgAD-364	6.00
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	0.25
*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
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	
【ギョーザ(2・3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

献立名／食品名	可食量 (g)
*鶏肉	3.26
*豚脂	2.98
*でん粉加工食品(馬鈴薯、タピオカ、植物油脂:亜麻)	0.58
*しょうゆ	0.29
*食塩	0.19
*酵母エキス	0.14
*砂糖	0.10
*しょうがペースト	0.10
*香辛料	
*小麦粉	9.60
*植物油脂(大豆、菜種)	1.15
*水あめ混合異性化液糖	0.19
*ぶどう糖	0.05
*でん粉(とうもろこし)	0.10
*大豆粉	0.05
*水	5.33
*加工デンプン(米、タピオカ、とうもろこし)	2.54
*炭酸カルシウム	0.14
*トレハロース	
*ピロリン酸鉄	
*調味料(アミノ酸)	
*乳化剤	
*安定剤(タマリンド)	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
【ガパオ風】	
鶏むね肉ひき肉	35.00
*鶏むね肉	35.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
たまねぎ	15.00
*玉ねぎ	15.00
ピーマン	8.00
*ピーマン	8.00
赤ピーマン	5.00
*赤ピーマン	5.00

献立名／食品名	可食量 (g)
国産もうそう水煮1kg(千切り)	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	
おろしにんにく1kg	0.30
*にんにく	0.30
*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1350g)	0.50
*菜種油	0.50
*オイスターソース(牡蠣油)1.2kg	3.00
*魚介エキス(かきエキス、ほたてエキス、魚醤)	0.99
*砂糖	0.39
*かき	0.31
*たん白加水分解物	0.31
*こんぶエキス	0.24
*酵母エキス	0.16
*水あめ	0.10
*食塩	0.09
*酒精	0.09
*増粘剤(加工でん粉)	0.05
*水	0.29
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)	
*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	1.50

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)
	*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		0.50									
	*原料糖（甘蔗原料糖）	0.45									
	*原料糖（てん菜原料糖）	0.05									
	*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										
四川豆板醤テオ1kg		0.02									
	*水	0.01									
	*唐辛子										
	*食塩										
	*塩漬唐辛子										
	*発酵調味料										
	*みそ										
	*パプリカ										
	*そら豆粉										
	*調味料（アミノ酸等）										
	*酒精										
	*pH調整剤										
	<----- アレルギー ----->										
	(大豆)										
*バジル（チップ）100g		0.03									
	*バジル	0.03									

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 7 年 10 月 10 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	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)	
にんじん	10.00
*人参	10.00
こまつな(葉・生) 千歳産	8.00
*小松菜	8.00
*北海道産菌床椎茸3mmスライス1kg	0.30
*しいたけ	0.30
濃口しょうゆ10L	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
*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)	
【*チーズはんぺんフライ】	
チーズはんぺんフライ40g	40.00
*魚肉すり身	8.56
*チーズ	3.84
*液卵白	3.40
*植物油脂(大豆)	3.40
*発酵調味料	0.36

献立名／食品名	可食量 (g)
*砂糖	0.24
*食塩	0.20
*酵母エキス	0.12
*パン粉	4.12
*水あめ	0.76
*コーンフラワー	0.72
*水	10.80
*加工デンプン	3.36
*調味料(アミノ酸)	0.04
*増粘剤	0.04
*リン酸塩(Na)	0.04
*乳化剤	
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆)	
キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	4.00
*食用なたね油	4.00
*シリコーン	
【味噌五目豆】	
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	7.00
*人参	7.00
むきごぼう	7.00
*ごぼう	7.00
*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

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (大豆)	
(冷)さつま揚げ 人参なし(長方形)50g	10.00
*魚肉(すけとうたら)	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
(冷)グリーンピース1kg	3.00
*グリーンピース	3.00
赤みそ10kg	3.00
*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	0.50
*大豆	0.50
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	

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

献立名／食品名		可食量 (g)
* 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）	
* 料理酒1.8L		0.80
	*米 *米こうじ（米） *醸造アルコール（さとうきび）	
キャノーラ油（ホ ^ス トル1350g）		0.30
	*菜種油	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 7 年 10 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)	
【野菜コンソメスープ（ウインナー）】	
メイクイン	20.00
*メイクイン	20.00
キャベツ	20.00
*キャベツ	20.00
たまねぎ	15.00
*玉ねぎ	15.00
にんじん	10.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*人参	10.00
(冷)ウインナーカット 1kg	10.00
*豚肉	9.74
*食塩	0.14
*砂糖	0.09
*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)	
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）	0.27
*デキストリン	0.22
*チキンエキスパウダー	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	
<----- 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
瀬戸のほんじお1kg	0.10
*海水	0.10
【チキンロイヤルカツ】	
チキンロイヤルカツ60g	60.00
*鶏肉	22.45
*トマトケチャップ	5.63
*たまねぎ	2.63

献立名／食品名	可食量 (g)
*砂糖	1.13
*白ワイン	0.66
*おろしりんご	0.65
*食塩	0.13
*たんぱく加水分解物	0.10
*おろしにんにく	0.09
*豆板醤	0.05
*酵母エキス	0.04
*オニオンパウダー	0.02
*ナツメッグパウダー	0.01
*デキストリン	0.01
*パン粉	0.67
*粒状植物性たんぱく（大豆）	0.67
*しょうゆ	0.34
*砂糖	0.22
*食塩	0.22
*たんぱく加水分解物	0.05
*香辛料	0.02
*酵母エキス	0.02
*デキストリン	
*でんぶん（馬鈴薯）	3.65
*小麦粉	0.92
*ぶどう糖	0.04
*大豆粉	0.03
*植物油脂（パーム、えごま）	0.01
*揚げ油（なたね油、パーム油）	2.70
*加工デンプン（キャッサバ、タピオカ）	1.92
*増粘剤（加工デンプン とうもろこし）	0.56
*重曹	0.05
*香料	0.01
*酸味料	
*酸化防止剤（ビタミンC）	
*水	14.30
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉・りんご)	
【玉ねぎとツナのカレー炒め】	

献立名／食品名	可食量 (g)
たまねぎ	30.00
*玉ねぎ	30.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
まぐろ油漬フレーク1kg	20.00
*きはだまぐろ	12.40
*食用こめ油	4.40
*食塩	0.16
*水	3.04
(冷)カットいんげん1kg	10.00
*いんげん	10.00
キャノーラ油(ボトル1350 g)	0.70
*菜種油	0.70
カレー粉400 g	0.30
*ターメリック	0.10
*コリアンダー	0.05
*クミン	0.05
*フェネグリーク	0.03
*チリペッパー	0.03
*オールスパイス	0.01
*その他の香辛料	0.04
コンソメチキン味500g	0.30
*食塩	0.10
*砂糖	0.05
*たん白加水分解物（小麦、大豆、豚肉）	0.03
*デキストリン	0.03
*チキンエキスパウダー	0.02
*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）	0.05
*カラメル色素	
*香料	
<----- アレルギー ----->	

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

アレルギー対応献立表

小学校
令和 7 年 10 月 15 日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 低 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)乱切さつまいも 1kg	20.00
*さつまいも	20.00
つきこんにやく	8.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*水	
にんじん	10.00
*人参	10.00
むきごぼう	10.00
*ごぼう	10.00
*ぶなしめじ(生) 4kg入	8.00
*ぶなしめじ	8.00
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
*食塩	
*酸化防止剤(ビタミンE)	
【さんまみぞれ煮40g】	
さんまのみぞれ煮40g	40.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*さんま	27.64
*大根	6.10
*醤油	2.15
*砂糖	1.80
*みりん	1.20
*生姜	0.36
*でん粉(米)	0.36
*醸造酢	0.01
*水	0.39
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【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500g	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
*食用ごま油	0.30
ごま	
<----- アレルギー -----> (ごま)	
瀬戸のほんじお1kg	0.17
*海水	0.17
ホワイトペッパー 1kg	0.02
*ホワイトペッパー	0.02

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 7 年 10 月 16 日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【麦ご飯】	
麦ごはん 低	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
*麦割 米粒麦(20入れ)	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)	
【マーボー豆腐】	
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)	1.26
*焼成カルシウム	0.81
*凝固剤製剤	0.75
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.45
*水	4.11
<----- アレルギー -----> (大豆)	
豚ひき肉	25.00
*豚肉	25.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
おろしにんにく1kg	0.50
*にんにく	0.50
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
おろししょうが1kg	0.50
*しょうが	0.50
*L-アスコルビン酸	
*DL-リンゴ酸	
*グルコン酸	

献立名／食品名	可食量 (g)
長ねぎ軟白	10.00
*長ねぎ	10.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
にら	8.00
*にら	8.00
*北海道産菌床椎茸3mmスライス1kg	0.30
*しいたけ	0.30
赤みそ10kg	6.00
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*料理酒1.8L	2.00
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
三温糖1kg	1.50
*原料糖(甘蔗原料糖)	1.35
*原料糖(てん菜原料糖)	0.15
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
濃口しょうゆ10L	2.50
*大豆	2.50
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*豆鼓醬100g	1.50
*醤油	
*とうち	
*水	
*砂糖	
*にんにく	
*食塩	
*大豆油	
*米酒	
*アセチル化アジピン酸架橋デンプン	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
四川豆板醤テオ1kg	0.40
*水	0.20
*唐辛子	0.05
*食塩	0.05
*塩漬唐辛子	0.05
*発酵調味料	0.02
*みそ	0.01
*パブリカ	0.01
*そら豆粉	
*調味料(アミノ酸等)	
*酒精	
*pH調整剤	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*鶏ガラスープ1kg	2.00
*ガラループ	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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.20
*菜種油	0.20
でん粉10kg	3.20
*じゃがいもでん粉	3.20
【ビーフン】	
焼ビーフン 500g	60.00
*ビーフン	19.43
*キャベツ	5.75
*たまねぎ	4.03
*にんじん	3.17
*植物油脂(菜種、ごま、大豆)	3.17
*豚肉	2.16
*きくらげ	1.58
*ピーマン	1.44
*オイスターソース	1.06
*食塩	0.71
*しょうゆ	0.66
*チキンエキス	0.56
*砂糖	0.33
*グルタミン酸ナトリウム	0.25
*フライドオニオン	0.16
*リボスクレオチドナトリウム	
*水	15.54
<----- アレルギー -----> (ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	
【チーズ(イチゴ味)12g】	
牧場の朝 チーズケーキ(イチゴヨーグルト)	12.00
*ナチュラルチーズ	6.14
*砂糖	3.50
*バター	
*ミルクカルシウム	
*乳たんぱく質	
*発酵乳(殺菌)	
*いちごジャム	
*脱脂粉乳	
*寒天	

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)
*乳化剤 *加工デンプン *酸味料 *香料 *ベニコウジ色素 *増粘多糖類 *pH調整剤 *乳酸Ca *調合水 <----- アレルギ－ -----> (乳)		

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。

献立名／食品名		可食量 (g)
【白飯】		
精白米 低 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)	
【もやしの味噌汁】		
緑豆もやし		30.00
	*もやし	30.00
(冷) 油揚げカット		5.00
	*だいず	2.28
	*なたね油	0.50
	*凝固剤	0.03
	*水	2.20
	*消泡剤 (加工助剤)	
	〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
長ねぎ軟白		5.00
	*長ねぎ	5.00
白みそ10kg		10.00
	*大豆	
	*米	
	*食塩	
	〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
* 煮干1kg		1.50
	*かたくちいわし	1.50
	*食塩	
	*酸化防止剤 (ビタミンE)	
【ほっけフライ】		
真ほっけフライ40g(乳・卵抜き)		40.00
	*真ほっけ	24.00
	*パン粉	6.40

献立名／食品名		可食量 (g)
	*小麦粉	3.08
	*バターミックス	1.52
	*食塩	0.32
	*コショウ	0.08
	*水	4.60
	<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
キャノーラ油(一斗缶16.5kg)		4.00
	*食用なたね油	4.00
	*シリコーン	
【大豆の磯煮】		
	* 国産ひじき	1.50
	*ほしひじき	1.50
(冷) 焼竹輪50g		10.00
	*たらすりみ	6.38
	*馬鈴薯澱粉	0.57
	*砂糖	0.55
	*みりん	0.21
	*食塩	0.17
	*氷水	2.12
蒸し大豆500g		15.00
	*大豆	14.84
	*食塩	0.09
	*醸造酢	0.08
	<----- アレルギー -----> (大豆)	
* 高野豆腐サイコロ500g		3.00
	*大豆	2.95
	*炭酸カリウム	0.03
	*塩化カルシウム	0.02
	<----- アレルギー -----> (大豆)	
にんじん		10.00
	*人参	10.00
(冷) グリーンピース1kg		3.00
	*グリーンピース	3.00

献立名／食品名		可食量 (g)
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		2.50
*大豆		2.50
*小麦		
*食塩		
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)		
*本みりん1.8L		2.00
*もち米		
*米麴		
*グルコース（コーン、馬鈴薯、甘藷）		
*醸造アルコール（サトウキビ）		
*料理酒1.8L		1.00
*米		
*米こうじ（米）		
*醸造アルコール（さとうきび）		
キャノーラ油（ボトル1350g）		0.50
*菜種油		0.50

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 7 年 10 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)	
【クラムチャウダー】	
あさり 水煮（レトルト） 2kg	20.00
*あさり 缶詰 水煮	19.80
*並塩	0.17
*クエン酸	0.03
*白ワイン1.8L	0.90
*輸入ワイン	
*亜硫酸塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ビタミンC	
＊メイクイン	30.00
*メイクイン	30.00
たまねぎ	25.00
*玉ねぎ	25.00
にんじん	15.00
*人参	15.00
*オリーブ油910g	0.70
*食用オリーブ油	0.70
*ベシヤメルソース 1kg	25.00
*粉末植物油脂（パーム）	8.53
*乳製品	7.35
脱脂粉乳	
ホエイパウダー	
全粉乳	
チーズ	
*小麦粉	6.13
*たん白加水分解物	1.25
*乳等を主要原料とする食品	0.73
*こんぶエキスパウダー	0.40
*食塩	0.33
*酵母エキスパウダー	0.20
*ほたてエキスパウダー	0.08
*オニオンパウダー	0.03
<----- アレルギー ----->	
(小麦・乳・大豆)	
*（冷）雪印有塩バター450 g	1.00
*生乳（国産）	1.00
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
*調理用牛乳10kg	15.00
*牛乳	15.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
*白ワイン1.8L	0.90

献立名／食品名	可食量 (g)
*輸入ワイン	
*亜硫酸塩	
*ビタミンC	
瀬戸のほんじお1kg	0.40
*海水	0.40
ホワイトペッパー 1kg	0.03
*ホワイトペッパー	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）	0.09
*デキストリン	0.07
*チキンエキスパウダー	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	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
乾燥パセリ 100 g / 袋	0.09
*パセリ	0.09
【ジャンボ肉団子（1・2）】	
*ふ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
*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

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩	0.16
*チキンブイヨン	0.12
*大豆油	
*水	2.20
*加工澱粉（キャッサバ）	1.48
*着色料	
*ソース	
砂糖	2.28
醤油	1.64
醸造酢	0.72
植物油脂（ごま）	0.44
チキンブイヨン	0.08
オイスターエキス	0.04
ポークエキス	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)	
【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1350 g）	0.30
*菜種油	0.30
チキンブイヨン1kg	0.50
*食塩	0.46
*砂糖	
*デキストリン	
*チキンエキス調味料	

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)
食塩 デキストリン でん粉分解物(タピオカ) チキンエキス チキンオイル 酵母エキス オニオンパウダー オニオンエキス しいたけエキスパウダー たん白加水分解物 香辛料 *鶏肉パウダー (鶏肉由来) *酵母エキス *オニオンエキスパウダー *チキンエキスパウダー (鶏肉由来) *香辛料 <----- アレルギー -----> (鶏肉)		0.04
	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	0.10
	*海水	0.10
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 7 年 10 月 22 日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 低 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)	
【三平汁】	
(冷) 鮭ダイス1kg(皮付き)	30.00
*鮭	29.70
*食塩	0.30
<----- アレルギー -----> (さけ)	
大根(根)	20.00
*大根	20.00
はくさい	15.00
*白菜	15.00
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	1.00
*大豆	1.00
*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(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
瀬戸のほんじお1kg	0.70
*海水	0.70
*だし昆布道産1kg	1.20

献立名／食品名	可食量 (g)
*昆布	1.20
*宗田厚削り1kg	1.20
*そうだがつおのふし	1.20
【あみ焼きハンバーグ】	
新あみ焼きハンバーグ(特判)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

献立名／食品名	可食量 (g)
調味料(アミノ酸等) 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)	0.04
【じゃがいもとうもろこしの味噌そぼろ煮】	
チルドポテト1kg(道産1.5cm角)	40.00
*じゃがいも	40.00
*食塩	
*ピロリン酸Na	
*酸化防止剤(ビタミンC)	
豚ひき肉(千歳産)	15.00
*豚肉	15.00
<----- 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
(冷) カットいんげん1kg	5.00
*いんげん	5.00
濃口しょうゆ10L	0.50
*大豆	0.50
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん1.8L	2.00
*もち米	
*米麴	
*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*醸造アルコール(サトウキビ)	
赤みそ10kg	3.50
*大豆	
*米	
*食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (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	
*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	1.00
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.50
*菜種油	0.50
でん粉10kg	0.50
*じゃがいもでん粉	0.50
【ぶどうゼリー】	
グレープゼリー	50.00
*ぶどう果汁(濃縮還元)	25.00
*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	5.00
*砂糖	2.50
*水溶性食物繊維	1.55
*ワイン	1.50
*水	12.90
*ビタミンC	0.25
*ゲル化剤(増粘多糖類)	0.20
*酸味料	0.10
*乳酸Ca	0.05
*クエン酸鉄Na	0.05
*香料	

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

アレルギー対応献立表

小学校
令和 7 年 10 月 23 日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 低 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)	
【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	0.19
*こんにゃく粉	0.15
*増粘多糖類	0.16
鶏むね肉スライス	15.00
*鶏むね肉	15.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
緑豆もやし	20.00
*もやし	20.00
はくさい	10.00
*白菜	10.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
*北海道産菌床椎茸3mmスライス1kg	0.30
*しいたけ	0.30
*塩ラーメンスープ2kgAD-364	6.00
*食塩	0.95
*たん白加水分解物 植物性たん白質(大豆)	0.62
食塩	
*肉エキス	0.60
鶏骨抽出エキス	
豚骨抽出エキス	

献立名／食品名	可食量 (g)
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)	
*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)	
【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

献立名／食品名	可食量 (g)
*ごぼう	6.35
*植物油(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)	
【ホイコーロー】	
豚ももスライス	30.00
*豚肉	30.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
キャベツ	25.00
*キャベツ	25.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
ピーマン	5.00
*ピーマン	5.00
*みじん切りしょうが 950g	0.50
*しょうが	0.50
*酸化防止剤(V.C)	
*pH調整剤	
*みじん切りにんにく1kg	0.05
*にんにく	0.05
*pH調整剤	
四川豆板醤テオ-1kg	0.01
*水	0.01
*唐辛子	
*食塩	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	1.80
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
三温糖1kg	1.10
*原料糖(甘蔗原料糖)	0.99
*原料糖(てん菜原料糖)	0.11
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*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	2.00
*大豆	2.00
*小麦	
*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。

献立名／食品名		可食量 (g)
	<----- アレルギ－ -----> (小麦・大豆)	
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1350g)		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 7 年 10 月 24 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	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)	
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入	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1350g)	0.50
*菜種油	0.50
【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
*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
*食用なたね油	4.00
*シリコーン	

献立名／食品名	可食量 (g)
【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(北海道産)1kg	15.00
*スイートコーン	15.00
たまねぎ	20.00
*玉ねぎ	20.00
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)	
チキンブイヨン1kg	0.50
*食塩	0.46
*砂糖	
*デキストリン	
*チキンエキス調味料	
食塩	
デキストリン	
でん粉分解物(タピオカ)	
チキンエキス	
チキンオイル	
酵母エキス	
オニオンパウダー	
オニオンエキス	
しいたけエキスパウダー	
たん白加水分解物	
香辛料	

献立名／食品名	可食量 (g)
*鶏肉パウダー(鶏肉由来)	0.04
*酵母エキス	
*オニオンエキスパウダー	
*チキンエキスパウダー(鶏肉由来)	
*香辛料	
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
瀬戸のほんじお1kg	0.15
*海水	0.15
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1350g)	0.50
*菜種油	0.50

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

アレルギー対応献立表

小学校
令和 7 年 10 月 27 日(月)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 低 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 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	206.00
【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)	0.21
*焼成カルシウム	0.14
*凝固剤製剤	0.12
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.08
*水 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	0.69
大根(根)	25.00
*大根	25.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
こまつな(葉・生) 千歳産	5.00
*小松菜	5.00
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
*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	
*水 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	0.31
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
【さばの味噌煮】	
ふくらさば味噌煮50	50.00
*さば	35.90
*みそ	4.60
*砂糖	3.55
*発酵調味料	1.25
*でん粉 (ばれいしょ、とうもろこし)	0.20
*水 〈----- アレルギー -----〉 (さば・大豆)	4.50
【切干大根炒め煮】	
*国産 切り干し大根 500 g	5.00
*大根	5.00
(冷)さつま揚げ 人参なし (長方形) 50g	10.00
*魚肉 (すけとうたら)	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

献立名／食品名	可食量 (g)
*みりん	0.15
*水	2.14
豚ももスライス	15.00
*豚肉 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	15.00
にんじん	5.00
*人参	5.00
キャノーラ油(ボトル1350 g)	0.50
*菜種油	0.50
濃口しょうゆ10L	4.00
*大豆 *小麦 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	4.00
*本みりん1.8L	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	
*米こうじ (米)	
*醸造アルコール (さとうきび)	
三温糖1kg	1.50
*原料糖 (甘蔗原料糖)	1.35
*原料糖 (てん菜原料糖)	0.15
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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 7 年 10 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206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【ミネストローネ】	
メイクイン	20.00
*メイクイン	20.00
キャベツ	18.00
*キャベツ	18.00
たまねぎ	10.00
*玉ねぎ	10.00
にんじん	10.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*人参	10.00
* トマトダイス 5 k g	20.00
* トマト	12.00
* トマトピューレ	8.00
* トマトジュース800g	10.00
* トマト	10.00
* オリーブ油910g	0.70
*食用オリーブ油	0.70
* みじん切りにんにく1kg	0.50
*にんにく	0.50
*pH調整剤	
チキンブイヨン1kg	3.00
*食塩	2.75
*砂糖	
*デキストリン	
*チキンエキス調味料	
食塩	
デキストリン	
でん粉分解物(タピオカ)	
チキンエキス	
チキンオイル	
酵母エキス	
オニオンパウダー	
オニオンエキス	
しいたけエキスパウダー	
たん白加水分解物	
香辛料	
*鶏肉パウダー（鶏肉由来）	0.24
*酵母エキス	
*オニオンエキスパウダー	
*チキンエキスパウダー（鶏肉由来）	0.02
*香辛料	
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
* 白ワイン1.8L	1.00
*輸入ワイン	

献立名／食品名	可食量 (g)
*亜硫酸塩	
*ビタミンC	
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	
瀬戸のほんじお1kg	0.15
*海水	0.15
乾燥パセリ 100 g / 袋	0.01
*パセリ	0.01
ホワイトペッパー 1kg	0.02
*ホワイトペッパー	0.02
【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

献立名／食品名	可食量 (g)
*カラメル色素	0.30
*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)	
【コーンソテー】	
(冷)ホールコーン(北海道産)1kg	25.00
*スイートコーン	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1kg	10.00
*いんげん	10.00
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)	
キャノーラ油(ボトル1350 g)	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	

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)
	でん粉分解物(タピオカ) チキンエキス チキンオイル 酵母エキス オニオンパウダー オニオンエキス しいたけエキスパウダー たん白加水分解物 香辛料 *鶏肉パウダー（鶏肉由来） *酵母エキス *オニオンエキスパウダー *チキンエキスパウダー（鶏肉由来） *香辛料 <----- アレルギー -----> (鶏肉)	0.06
ホワイトペッパー 1kg		0.02
	*ホワイトペッパー	0.02

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 7 年 10 月 29 日(水)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 低 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)	
【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	40.00
*玉ねぎ	40.00
(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
*しょうが	0.50
*酸化防止剤 (V.C)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*pH調整剤	
キャノーラ油(ホ*トル1350 g)	0.30
*菜種油	0.30
* トマトジュース800g	2.00
*トマト	2.00
*学給用トマトケチャップ特級 3kg	3.00
*トマト	2.04
*糖類	0.66
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 しよ糖型液糖	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
*オニオンパウダー	0.02
*酵母エキス	0.02

献立名／食品名	可食量 (g)
*粉末しょうゆ	0.02
*トマトパウダー	0.02
*こんぶエキス	0.02
*ぶどう糖	0.02
*小麦発酵調味料	0.02
*加エデンプン(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)	
*やさいカレー1kg	15.00
*米粉	4.20
*バーム油	3.00
*デキストリン	1.80

献立名／食品名	可食量 (g)
*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400 g	0.05
*ターメリック	0.02
*コリアンダー	0.01
*クミン	0.01
*フェヌグreek	0.01
*チリペッパー	
*オールスパイス	
*その他の香辛料	0.01
ローリエ65g	0.01
*ローレル	0.01
【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
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
濃口しょうゆ10L	3.00
*大豆	3.00
*小麦	
*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

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)
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)							
瀬戸のほんじお1kg	0.10						
*海水	0.10						
*ジェフサ純正胡麻油1.65L	0.70						
*食用ごま油 ごま <----- アレルギー -----> (ごま)	0.70						
*白いりごま1kg	0.10						
*ごま (いり) <----- アレルギー -----> (ごま)	0.10						
【冷凍パイナップル (1個入り)】							
冷凍カットフルーツスライスパイナップル(タイ)35g	35.00						
*パイナップルシロップ漬け *酸味料 (クエン酸)	35.00						

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 7 年 10 月 30 日(木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【白飯】	
精白米 低 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)	
【小松菜の味噌汁】	
こまつな(葉・生) 千歳産	15.00
*小松菜	15.00
大根(根)	15.00
*大根	15.00
*ぶなしめじ(生) 4kg入	10.00
*ぶなしめじ	10.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
(冷)油揚げカット	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)	
*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)	
【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
*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)	
【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

献立名／食品名	可食量 (g)
*食用こめ油	5.50
*食塩	0.20
*水	3.80
*国産業務用はるさめ5cmカット	6.00
*ばれいしょでん粉	3.72
*かんしょでん粉	2.23
*繊維素グリコール酸ナトリウム	0.03
*ミョウバン	0.01
*めんつゆ1.8L	1.50
*本造しょうゆ	0.67
*かつおエキス	0.21
*砂糖	0.18
*みりん風米発酵調味料	0.12
*食塩	0.05
*グルタミン酸Na	0.03
*カツオフレーバー	0.01
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.24
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
濃口しょうゆ10L	1.20
*大豆	1.20
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	1.00
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
三温糖1kg	1.00
*原料糖(甘蔗原料糖)	0.90
*原料糖(てん菜原料糖)	0.10

献立名／食品名	可食量 (g)
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パールライト	
*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 7 年 10 月 31 日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
【五目うどん】	
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)	
こまつな(葉・生) 千歳産	8.00
*小松菜	8.00
(冷)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)	
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
*北海道産菌床椎茸3mmスライス1kg	0.30
*しいたけ	0.30
濃口しょうゆ10L	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	4.00
*本造しょうゆ	1.79

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	0.63
<----- 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206 g	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(一斗缶16.5kg)	5.00
*食用なたね油	5.00
*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
<----- 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1kg	5.00
*いんげん	5.00

献立名／食品名	可食量 (g)
三温糖1kg	1.00
*原料糖 (甘蔗原料糖)	0.90
*原料糖 (てん菜原料糖)	0.10
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*バーライト	
*骨炭	
*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)	
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	
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	1.00
*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1350 g)	0.50
*菜種油	0.50
でん粉10kg	0.50
*じゃがいもでん粉	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。

献立名／食品名		可食量 (g)
【ハロウィンデザート】		
新ハロウィンデザート (2025)		40.00
*かぼちゃペースト	8.00	
*糖類 (グラニュー糖)	2.40	
*糖類 (砂糖)	2.00	
*糖類 (ぶどう糖)	2.00	
*豆乳加工食品	6.32	
*でん紛	0.20	
*水	18.72	
*ゲル化剤 (増粘多糖類)	0.16	
*炭酸Ca	0.08	
*香料	0.08	
*乳化剤		
*pH調整剤		
*セルロース		
*クエン酸鉄Na		
*塩化マグネシウム		
〈----- アレルギー -----〉 (大豆)		

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。