

アレルギー対応献立表

小学校
令和7年12月1日(月)

献立名／食品名	可食量(g)
【白飯】	
精白米 低 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)	
【豆腐となめこの味噌汁】	
冷凍豆腐1kg	20.00
*豆乳	17.64
*難消化デキストリン	0.72
*加工澱粉(キヤッサバ)	0.28
*焼成カルシウム	0.18
*凝固剤	0.17
*ピロリン酸第二鉄製剤	0.10
*水	0.91
<----- アレルギー -----> (大豆)	
なめこ水煮固形500g	10.00
*なめこ	10.00
(冷)油揚げカット	7.00
*だいす	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)	
大根(根)	25.00
*大根	25.00
ほうれんそう生	7.00
*ほうれん草	7.00
白みそ10kg	10.00
*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)	献立名／食品名	可食量(g)
*米		*米こうじ(米)		*人参と春雨のツナ煮】		*米こうじ(米)	
*食塩		*醸造アルコール(さとうきび)		にんじん	15.00	*醸造アルコール(さとうきび)	
<----- アレルギー -----> (大豆)		*人参	15.00	まぐろ油漬フレーク1kg	25.00	三温糖1kg	1.00
*煮干1kg	1.50	*きはだまぐろ	15.50	*原料糖(甘蔗原料糖)	0.90	*原料糖(てん菜原料糖)	0.10
*かたくちいわし	1.50	*食用こめ油	5.50	*水酸化カルシウム		*ケイソウ土	
*食塩		*食塩	0.20	*パーライト		*骨炭	
*酸化防止剤(ビタミンE)		*水	3.80	*イオン交換樹脂		*塩酸	
【鶏と根菜のつくね】		*国産業務用はるさめ5cmカット		*めんつゆ1.8L		*ソルビタン脂肪酸エステル	
国産鶏と根菜の平つくね50g(10個入)	50.00	*ばれいしょでん粉	3.72	*本造謹しようゆ	0.67		
*鶏肉	16.27	*かんしょでん粉	2.23	*かつおエキス	0.21		
*ごぼう	4.59	*繊維素グリコール酸ナトリウム	0.03	*砂糖	0.18		
*玉ねぎ	3.94	*ミョウバン	0.01	*みりん風米発酵調味料	0.12		
*れんこん	3.94	*めんつゆ1.8L	1.50	*食塩	0.05		
*里芋	2.63	*本造謹しようゆ	0.67	*グルタミン酸Na	0.03		
*豚脂	2.76	*かつおエキス	0.21	*カツオフレーバー	0.01		
*でん粉(タピオカ、馬鈴薯)	1.62	*砂糖	0.18	*カラメル			
*粉末状大豆たん白	0.88	*しょうゆ(大豆、食塩)	0.63	*コハク酸			
*砂糖	1.22	*食物繊維	0.62	*クエン酸			
*しょうゆ(大豆、食塩)	0.63	*ドロマイド(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)	0.49	*核酸			
*食塩	0.25	*食塩	0.25	*水	0.24		
*発酵調味料	0.11	*発酵調味料	0.11	<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)			
*こんにゃく粉	0.07	*こんにゃく粉	0.07	濃口しょうゆ10L			
*香辛料	0.02	*香辛料	0.02	*大豆	1.20		
*果糖ぶどう糖液糖	1.75	*果糖ぶどう糖液糖	1.75	*小麦	1.20		
*しょうゆ(大豆、食塩)	0.84	*しょうゆ(大豆、食塩)	0.84	*食塩			
*砂糖	0.47	*砂糖	0.47	*料理酒1.8L			
*酵母エキス	0.14	*酵母エキス	0.14	*米			
*発酵調味料	0.11	*カツオブシエキス	0.11				
*カツオブシエキス	0.11	*増粘剤(加工でん粉・トウモロコシ)	0.47				
*水	6.12	*水	6.12				
<----- アレルギー -----> (大豆・鶏肉・豚肉)							

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7年12月2日(火)

献立名／食品名	可食量(g)
【丸パン(道産小麦)】	
道産丸パン50g 卵乳抜き (高学年)	90.00
*小麦粉	49.00
*砂糖	4.90
*食用加工油脂	2.94
食用植物油脂 (バーム油、大豆油、菜種油)	
食用精製加工油脂	
パーム核油	
果糖ぶどう糖液糖	
食塩	
製造水	
*イースト	1.28
*食塩	0.74
*パン品質改良剤	0.24
小麦でん粉	
小麦たん白	
小麦粉	0.05
コーンスターチ	
麦芽粉末	
粉末酵母	
*製造水	30.86
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【マカロニスープ】	
*シェルマカロニ大1kg	8.00
*デュラム小麦のセモリナ	8.00
*強力小麦粉	
<----- アレルギー ----->	
(小麦)	
食塩 5kg	0.03
*海水	0.03

献立名／食品名	可食量(g)
(冷) シヨルダーベーコン1kg	5.00
*豚かた肉	4.86
*食塩	0.09
*砂糖	0.04
*香辛料	0.02
ナツメグ	
コリアンダー	
カルダモン	
オールスパイス	
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
キャベツ	15.00
*キャベツ	15.00
たまねぎ	15.00
*玉ねぎ	15.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
チキンブイヨン1kg	3.20
*食塩	2.93
*砂糖	
*デキストリン	
*チキンエキス調味料	
食塩	
デキストリン	
でん粉分解物(タピオカ)	
チキンエキス	
チキンオイル	
酵母エキス	
オニオンパウダー	
オニオンエキス	
しいたけエキスパウダー	
たん白加水分解物	
香辛料	
*鶏肉パウダー (鶏肉由来)	
*酵母エキス	
*オニオンエキスパウダー	
	0.25

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
瀬戸のほんじお1kg	0.15
*海水	0.15
【白身魚フライ】	
JFSA白身魚フライ40g	40.00
*ホキ	20.00
*パン粉(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(一斗缶16.5kg)	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	13.00

献立名／食品名	可食量(g)
*豚肉	12.67
*食塩	0.18
*砂糖	0.12
*香辛料	0.03
白コショウ	
カルワイ	
マスター	
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
たまねぎ	15.00
*玉ねぎ	15.00
ピーマン	6.00
*ピーマン	6.00
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
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1kg	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

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

アレルギー対応献立表

小学校

献立名／食品名	可食量 (g)
*香辛料 *クエン酸 <----- アレルギー -----> (大豆)	0.01
* カゴメサルサポモドーロ3kg	5.75
*トマト *たまねぎ *食用植物油脂 オリーブオイル 大豆油 *にんにく *食塩 *チキンブイヨン *香辛料 *クエン酸 <----- アレルギー -----> (大豆・鶏肉)	4.76 0.46 0.17 0.17 0.06 0.06 0.06 0.06 0.01
三温糖1kg	0.16
*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	0.14 0.02
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1350g)	0.42
*菜種油	0.42
でん粉10kg	0.46

献立名／食品名	可食量 (g)
*じゃがいもでん粉	0.46

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(0.0g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12月3日(水)

献立名／食品名	可食量(g)
【白飯】	
精白米 低 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)	
【マーぼー豆腐(長沼大豆ミート)】	
冷凍豆腐1kg	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	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	15.00
*豚肉	15.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
長沼大豆ミート(10kg箱)	3.50
*大豆(長沼産)	3.50
<----- 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	
おろししょうが1kg	0.50
*しょうが	0.50
*L-アスコルビン酸	

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)
*DL-リンゴ酸		<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)		<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*グルコン酸		*豆鼓醤100g	1.50	キャノーラ油(ボトル1350g)	0.20
長ねぎ軟白	10.00	*醤油		*菜種油	0.20
*長ねぎ	10.00	*とうち		でん粉10kg	3.20
にんじん	10.00	*水		*じゃがいもでん粉	3.20
*人参	10.00	*砂糖		【ギョーザ(2・3個)】	
チンゲン菜	8.00	*にんにく		餃子(焼き目付き) 24g(10個入)	48.00
*チンゲン菜	8.00	*食塩		*キャベツ	13.49
*菌床椎茸3mmスライス1kg	0.30	*大豆油		*たまねぎ	2.98
*しいたけ	0.30	*米酒		*にら	0.58
赤みそ10kg	6.00	*アセチル化アジピン酸架橋デンプン		*豚肉	4.18
*大豆		<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)		*鶏肉	3.26
*米		*四川豆板醤テオ-1kg	0.40	*豚脂	2.98
*食塩		*水	0.20	*でん粉加工食品(馬鈴薯、タピオカ、植物油脂:亜麻)	0.58
<----- アレルギー -----> (大豆)		*唐辛子	0.05	*しょうゆ	0.29
*料理酒1.8L	2.00	*食塩	0.05	*食塩	0.19
*米		*塩漬唐辛子	0.05	*酵母エキス	0.14
*米こうじ(米)		*発酵調味料	0.02	*砂糖	0.10
*醸造アルコール(さとうきび)		*みそ	0.01	*しょうがベースト	0.10
三温糖1kg	1.50	*パプリカ	0.01	*香辛料	
*原料糖(甘蔗原料糖)	1.35	*そら豆粉		*小麦粉	9.60
*原料糖(てん菜原料糖)	0.15	*調味料(アミノ酸等)		*植物油脂(大豆、菜種)	1.15
*水酸化カルシウム		*酒精		*水あめ混合異性化液糖	0.19
*ケイソウ土		*pH調整剤		*ぶどう糖	0.05
*パーライト		<----- アレルギー -----> (大豆)		*でん粉(とうもろこし)	0.10
*骨炭		*鶏ガラスープ1kg	2.00	*大豆粉	0.05
*イオン交換樹脂		*ガラスープ	2.00	*水	5.33
*塩酸		鶏骨		*加工デンプン(米、タピオカ、とうもろこし)	2.54
*水酸化ナトリウム		まる鶏		*炭酸カルシウム	0.14
*エタノール		長ねぎ		*トレハロース	
*ソルビタン脂肪酸エステル		玉ねぎ		*ピロリン酸鉄	
濃口しょうゆ10L	2.50	にんじん		*調味料(アミノ酸)	
*大豆	2.50	水		*乳化剤	
*小麦		<----- アレルギー ----->		*安定剤(タマリンド)	
*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)
(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
【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)	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12月4日(木)

献立名／食品名	可食量(g)
【白飯】	
精白米 低 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)	
【とりつみれ味噌汁】	
(冷)鶏つくねボール12~14g	25.00
*鶏ひき肉	23.68
*みそ	1.20
*食塩	0.13
<----- アレルギー ----->	
(大豆・鶏肉)	
はくさい	20.00
*白菜	20.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
(冷)ささがきごぼう1kg	5.00
*ごぼう	5.00
(冷)油揚げカット	7.00
*だいす	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)	
長ねぎ軟白	7.00
*長ねぎ	7.00
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)	献立名／食品名	可食量(g)	献立名／食品名	可食量(g)
*食塩		*ほしひじき	1.50	*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*酸化防止剤(ビタミンE)		(冷)さつま揚 人参なし(長方形) 50g	7.00	*醸造アルコール(サトウキビ)	
白みそ10kg	10.00	*魚肉(すけとうたら)	4.21	*料理酒1.8L	1.00
*大豆		*でん粉(馬鈴薯)	0.35	*米	
*米		*植物油(菜種油)	0.35	*米こうじ(米)	
*食塩		*砂糖	0.34	*醸造アルコール(さとうきび)	
<----- アレルギー ----->		*食塩	0.13	【おかかふりかけ】	
(大豆)		*みりん	0.11	すこやかふりかけおかか2g	2.00
【いわしのみぞれ煮】		*水	1.50	*ぶどう糖	0.42
いわしのみぞれ煮 35g(15個入)	35.00	しらたき	12.00	*砂糖	0.32
*いわし	25.27	*こんにゃく粉		*食塩	0.18
*だいこん	2.63	*水酸化カルシウム		*軽節粉	0.14
*しょうゆ	1.44	*水	0.05	*とうもろこしでん粉	0.08
*発酵調味料	1.12	キヤノーラ油(ボトル1350g)	0.50	*デキストリン	0.03
*砂糖	0.67	*菜種油	0.50	*酵母エキス	0.01
*でん粉(馬鈴薯、とうもろこし)	0.35	濃口しょうゆ10L	3.50	*抹茶	0.01
*醸造酢	0.07	*大豆		*軽削り節	0.43
*魚エキス(いわし、さば、かつお)	0.07	*小麦		*砂糖	0.09
*こんぶだし	0.04	*食塩		*食塩	0.06
*水	3.36	<----- アレルギー ----->		*酵母エキス	0.02
<----- アレルギー ----->		(小麦・大豆)		*椎茸エキス	0.01
(小麦・さば・大豆)		三温糖1kg	1.00	*海苔	0.17
【ひじきの炒め煮】		*原料糖(甘蔗原料糖)	0.90	*貝カルシウム	0.02
豚ももスライス	7.00	*原料糖(てん菜原料糖)	0.10	*セルロース	0.02
*豚肉	7.00	*水酸化カルシウム		*酸化防止剤(ビタミンE)	
<----- アレルギー ----->		*ケイソウ土			
(豚肉)		*パーライト			
*高野豆腐うす切り500g	5.00	*骨炭			
*大豆	4.93	*イオン交換樹脂			
*炭酸カリウム	0.03	*塩酸			
*塩化カルシウム	0.03	*水酸化ナトリウム			
<----- アレルギー ----->		*エタノール			
(大豆)		*ソルビタン脂肪酸エステル			
にんじん	10.00	*本みりん1.8L	2.00		
*人参	10.00	*もち米			
*国産ひじき	1.50	*米麹			

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12月5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 *水 *食塩 *酸味料 <----- アレルギー -----> (小麦)	111.60 40.30 3.57 0.02
豚ももスライス	20.00
*豚肉 <----- アレルギー -----> (豚肉)	20.00
たまねぎ	33.00
*玉ねぎ	33.00
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)	7.00
*小松菜	7.00
(冷)油揚げカット	5.00
*だいす *なたね油 *凝固剤 *水 *消泡剤(加工助剤) <----- アレルギー -----> (大豆)	2.28 0.50 0.03 2.20
*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 *豚脂 *砂糖 *カレーパウダー ¹ *食塩	2.21 1.56 0.65 0.46 0.46

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)
*でんぶん(とうもろこし)	0.26	(小麦・大豆)			
*香辛料	0.03	*めんつゆ1.8L	3.00		
*麦芽糖	0.03	*本造醸しようゆ	1.34		
*オニオンパウダー	0.03	*かつおエキス	0.42		
*酵母エキス	0.03	*砂糖	0.35		
*粉末しょうゆ	0.03	*みりん風米発酵調味料	0.24		
*トマトパウダー	0.03	*食塩	0.09		
*こんぶエキス	0.03	*グルタミン酸Na	0.06		
*ぶどう糖	0.03	*カツオフレーバー	0.01		
*小麦発酵調味料	0.03	*カラメル			
*加工デンプン(キャッサバ)	0.59	*コハク酸			
*カラメル色素	0.07	*クエン酸			
*乳化剤(大豆)		*核酸			
*酸味料		*水	0.47		
*ピロリン酸鉄		<----- アレルギー ----->			
<----- アレルギー ----->		(小麦・大豆)			
(* ジエフサ カレーフレーク1kg)	6.50	濃口しょうゆ10L	1.50		
*小麦粉	2.15	*大豆	1.50		
*豚脂	1.76	*小麦			
*砂糖	0.78	*食塩			
*食塩	0.65	<----- アレルギー ----->			
*カレーパウダー	0.46	(小麦・大豆)			
*デキストリン	0.26	* 料理酒1.8L	1.00		
*香辛料	0.07	*米			
*ローストオニオンパウダー	0.07	*米こうじ(米)			
*しょう油加工品	0.07	*醸造アルコール(さとうきび)			
*脱脂大豆	0.07	カレー粉400g	0.30		
*ローストガーリックパウダー	0.07	*ターメリック	0.10		
*玉ねぎエキス	0.07	*コリアンダー	0.05		
*小麦発酵調味料	0.07	*クミン	0.05		
*調味料(アミノ酸等)		*フェヌグリーク	0.03		
*カラメル色素		*チリペッパー	0.03		
*酸味料		*オールスパイス	0.01		
*香料		*その他の香辛料	0.04		
<----- アレルギー ----->		*素材力だしかつおだし500g	0.50		
		*風味原料	0.19		

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・鶏肉・豚肉)	
キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	3.00
*食用なたね油	3.00
*シリコーン	
【厚揚げのそぼろ煮（味噌味）】	
(冷)ミニ絹厚揚げ	30.00
*豆乳	22.83
*植物油（菜種）	2.46
*加工澱粉（とうもろこし、キャッサバ）	1.89
*凝固剤製剤	0.36
*トランスグルタミナーゼ製剤（酵素）	0.09
*水	2.37
<----- アレルギー -----> (大豆)	
豚ひき肉	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	5.00
*人参	5.00
おろししょうが1kg	1.00
*しょうが	1.00
*L-アスコルビン酸	
*DL-リンゴ酸	
*グルコン酸	
(冷)カットいんげん1kg	5.00
*いんげん	5.00
白みそ10kg	2.60
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- 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)
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			
*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）			
*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）			
でん粉10kg	0.50				
		*じゃがいもでん粉	0.50		
濃口しょうゆ10L	0.50				
		*大豆			
		*小麦			
		*食塩			
		<----- アレルギー ----->			
		(小麦・大豆)			
キャノーラ油(ボトル1350g)	1.00				
		*菜種油	1.00		

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

アレルギー対応献立表

小学校
令和7年12月8日(月)

献立名／食品名	可食量(g)
【白飯】	
精白米 低 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】	
* ウエーブワンタン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3mmスライス1kg	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2kgAD-364	6.00

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	0.95	*植物性たん白(小麦、大豆)	2.19	キャノーラ油(ボトル1350g)	0.45
*たん白加水分解物	0.62	*豚肉	1.80	*菜種油	0.45
植物性たん白質(大豆)		*ほうれんそう	1.56	濃口しょうゆ10L	1.80
食塩		*でん粉加工食品(馬鈴薯、タピオカ)	0.63	*大豆	1.80
*肉エキス	0.60	*パン粉	0.63	*小麦	
鶏骨抽出エキス		*しょうがペースト	0.24	*食塩	
豚骨抽出エキス		*みりん	0.24	<----- アレルギー ----->	
食塩		*小麦粉	2.94	(小麦・大豆)	
たまねぎ		*水	1.20	* 料理酒1.8L	0.90
植物油脂(ごま)		*砂糖	0.51	*米	
L-グルタミン酸ナトリウム		*しょうゆ	0.24	*米こうじ(米)	
調味料製剤		*食塩	0.18	*醸造アルコール(さとうきび)	
キサンタンガム		*水あめ混合異性化液糖	0.03	* 本みりん1.8L	0.54
グーガム		*酵母エキス	0.03	*もち米	
水		*香辛料	0.03	*米麹	
*砂糖	0.25	*炭酸カルシウム	0.15	*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*調味料(アミノ酸等)	0.23	*ビロリン酸鉄		*醸造アルコール(サトウキビ)	
*酒精	0.13	*乳化剤		赤みそ10kg	1.17
*酸味料	0.01	<----- アレルギー ----->		*大豆	
クエン酸		(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)		*米	
*水	3.21	【ブルコギ】		*食塩	
<----- アレルギー ----->		豚ももスライス	22.50	<----- アレルギー ----->	
(ごま・大豆・鶏肉・豚肉)		*豚肉	22.50	(大豆)	
* 料理酒1.8L	1.00	<----- アレルギー ----->		四川豆板醤テオ-1kg	0.07
*米		(豚肉)		*水	0.04
*米こうじ(米)		たまねぎ	13.50	*唐辛子	0.01
*醸造アルコール(さとうきび)		*玉ねぎ	13.50	*食塩	0.01
ホワイトペッパー1kg	0.01	緑豆もやし	18.00	*塩漬唐辛子	0.01
*ホワイトペッパー	0.01	*もやし	18.00	*発酵調味料	
【肉焼壳(1・2個)】		にんじん	9.00	*みそ	
5種の野菜入り肉焼壳30g(25個入)	30.00	*人参	9.00	*パプリカ	
*鶏肉	5.46	おろしにんにく1kg	0.63	*そら豆粉	
*とうもろこし	3.12	*にんにく	0.63	*調味料(アミノ酸等)	
*にんじん	3.12	*クエン酸		*酒精	
*豚脂	3.12	*クエン酸ナトリウム		*pH調整剤	
*たまねぎ	2.58	*DL-リノン酸		<----- 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)
(大豆)	
三温糖1kg	0.63
*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	0.57 0.06
* ジェフサ純正胡麻油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

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12月9日(火)

献立名／食品名	可食量(g)
【角食パン（道産小麦）】	
道産角食パン60g 卵乳抜き（高学年）	99.00
*小麦粉	53.02
*砂糖	5.31
*食用加工油脂	3.18
食用植物油脂（バーム油、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
コーンスターク	
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)	
【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)	
メークイン	30.00
*メークイン	30.00
たまねぎ	40.00

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)
*玉ねぎ	40.00	にんじん	15.00	*配合水	6.25	*亜硫酸塩	
*人参	15.00	*ぶなしめじ(生)4kg	8.00	* デミグラスソース1kg	5.00	キャノーラ油(ボトル1350g)	0.30
*ぶなしめじ	8.00	(冷)ソテーオニオン1kg	5.00	*たまねぎ	0.50	*菜種油	0.30
		*玉ねぎ	4.93	*トマトペースト	0.40	三温糖1kg	0.25
		*サラダ油	0.08	*にんじん	0.25	*原料糖（甘蔗原料糖）	0.23
		大豆油		*チキンエキス	0.25	*原料糖（てん菜原料糖）	0.03
		なたね油		*フォン・ド・ヴォー（牛肉、大豆）	0.20	*水酸化カルシウム	
		シリコーン		*牛肉		*ケイソウ土	
		<----- アレルギー ----->		*トマトケチャップ		*パーライト	
		(大豆)		*牛脂		*骨炭	
		* ハヤシルウ(交易)1kg	15.00	*砂糖		*イオン交換樹脂	
		*小麦粉	6.20	*ウスターーソース		*塩酸	
		*パーム油	3.65	*ビーフエキス		*水酸化ナトリウム	
		*砂糖	1.83	*酵母エキスピューダー		*エタノール	
		*食塩	1.32	*食塩		*ソルビタン脂肪酸エステル	
		*トマトペースト	0.92	*セロリ		ホワイトペッパー1kg	0.01
		*香辛料	0.14	*香辛料		*ホワイトペッパー	0.01
		*カラメル色素	0.66	*増粘剤（加工でん粉 とうもろこし）		*みじん切りにんにく1kg	0.30
		*調味料（アミノ酸等）	0.24	*カラメル色素		*にんにく	0.30
		*酸味料	0.06	*調味料（アミノ酸等）		*pH調整剤	
		<----- アレルギー ----->		*水		*みじん切りしょうが950g	0.30
		(小麦)		<----- アレルギー ----->		*しょうが	0.30
		*ウスターーソース1.8L	1.00	(小麦・牛肉・大豆・鶏肉)		*酸化防止剤（V.C）	
		*液糖 しょ糖型液糖	0.31	*ウスターーソース1.8L		*pH調整剤	
		*ぶどう糖果糖液糖	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				
		*赤ワイン1.8L	1.00				
		*輸入ワイン					

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。

アレルギー対応献立表

小学校

献立名／食品名	可食量 (g)
(卵・大豆)	
【カラフル野菜のカレーソテー】	
(冷)まるごと野菜ミックス1kg(人参・コーン・インゲン)	25.00
*にんじん	10.00
*とうもろこし	10.00
*いんげん	5.00
(冷) ブロッコリーダイス500g	16.00
*ブロッコリー	16.00
(冷) ウィンナーカット1kg	12.50
*豚肉	12.18
*食塩	0.18
*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)	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
カレー粉400 g	0.21
*ターメリック	0.07
*コリアンダー	0.04
*クミン	0.03
*フェヌグリーク	0.02
*チリペッパー	0.02
*オールスパイス	0.01
*その他の香辛料	0.03
キャノーラ油(ボトル1350 g)	0.50
*菜種油	0.50
コンソメチキン味500g	0.50
*食塩	0.17
*砂糖	0.08
*たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉)	0.05
*デキストリン	0.04
*チキンエキスパウダー	0.03

献立名／食品名	可食量 (g)
*食用とうもろこし油	0.02
*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）	0.08
*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	0.17
*海水	0.17

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(0.0g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12月10日(水)

献立名／食品名	可食量(g)
【白飯】	
精白米 低 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)	
【さつま汁】	
鶏むね肉スライス	20.00
*鶏むね肉	20.00
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
冷凍豆腐1kg	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	0.69
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
(冷) さつまいもダイス1cm×1kg	15.00
*さつまいも	15.00
大根(根)	20.00
*大根	20.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
白みそ10kg	10.00
*大豆	
*米	
*食塩	

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 ----->		(大豆)		濃口しょうゆ10L	2.00		
*煮干1kg	1.50	*かたくちいわし	1.50	*大豆	2.00	*小麦	
*食塩		*酸化防止剤(ビタミンE)		*食塩			
<----- アレルギー ----->				(小麦・大豆)			
【サーモンフライ】				*穀物酢1.8L	1.50		
サーモンフライ40g	40.00			*米			
*白鮭	20.00			*アルコール			
*生パン粉(小麦・大豆)	8.20			*酒粕			
*水	6.80			*食塩			
*バッターミックス(とうもろこし)	2.60			三温糖1kg	1.40		
*打ち粉(とうもろこし)	2.40			*原料糖(甘蔗原料糖)	1.26		
<----- アレルギー ----->				*原料糖(てん菜原料糖)	0.14		
(小麦・さけ・大豆)				*水酸化カルシウム			
キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	5.00			*ケイソウ土			
*食用なたね油	5.00			*パーライト			
*シリコーン				*骨炭			
【おかか野菜】				*イオン交換樹脂			
緑豆もやし	30.00			*塩酸			
*もやし	30.00			*水酸化ナトリウム			
キャベツ	20.00			*エタノール			
*キャベツ	20.00			*ソルビタン脂肪酸エステル			
にんじん	15.00			*ジエフサ純正胡麻油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			
				<----- アレルギー ----->			
*鰹節	0.80			(ごま)			
濃口しょうゆ				瀬戸のほんじお1kg	0.17		
醣造酢				*海水	0.17		
*砂糖				ホワイトペッパー1kg	0.02		
*かつお骨粉末				*ホワイトペッパー	0.02		
*魚介エキス(鰹、むろあじ、煮干し)							
*食塩							
*酵母エキス							
<----- 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
令和7年12月11日(木)

献立名／食品名	可食量(g)
【白飯】	
精白米 低 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)	
【おでん】	
にんじん	20.00
*人参	20.00
大根(根)	50.00
*大根	50.00
ねじりこんにゃく1kg(約200個)	23.00
*こんにゃく芋	0.72
*こんにゃく粉	0.63
*海藻粉末	0.02
*水酸化カルシウム	0.03
*地下水	21.60
(冷)一口がんも1kg	20.00
*豆腐	9.70
豆腐用凝固剤	
*植物油脂(なたね油)	3.60
*粉状大豆たん白(大豆)	3.14
*にんじん	1.20
*でん粉(とうもろこし)	0.30
*糖類(砂糖、ぶどう糖)	0.22
*食塩	0.04
*調味料(アミノ酸)	
*水	1.80
<----- アレルギー -----> (大豆)	
(冷)さつま揚 人参なし(長方形) 50g	20.00
*魚肉(すけとうたら)	12.04
*でん粉(馬鈴薯)	1.01

献立名／食品名	可食量(g)	献立名／食品名	可食量(g)	献立名／食品名	可食量(g)	献立名／食品名	可食量(g)
*植物油(菜種油)	1.00	*コハク酸		*料理酒1.8L	2.00	<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*砂糖	0.98	*クエン酸		*米		(りんごゼリー)	
*食塩	0.38	*核酸		*米こうじ(米)		ふじりんごゼリー40g	40.00
*みりん	0.31	*水		*醸造アルコール(さとうきび)		*りんご果汁(濃縮還元) 山形県ふじりんご	32.00
*水	4.28	<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	0.16	*本みりん1.8L	3.00	*水あめ	4.08
冷凍むすびめ昆布1kg	12.00	*乾燥昆布	2.82	*もち米		*砂糖	3.28
		*水	6.78	*米麹		*乳酸Ca	0.32
		*煮汁	2.40	*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)		*ゲル化剤(増粘多糖類)	0.16
濃口しょうゆ10L	6.00	<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	6.00	*醸造アルコール(サトウキビ)		*酸味料	0.12
		*大豆		【にしん甘露煮(1・2個)】		*ビタミンC	0.04
		*小麦		にしん甘露煮25g(20個入)	25.00	*香料	
		*食塩				*クエン酸鉄Na	
		<----- アレルギー ----->				*酸化防止剤(ビタミンC)	
		(小麦・大豆)				<----- アレルギー -----> (りんご)	
三温糖1kg	2.00	*原料糖(甘蔗原料糖)	1.80	*にしん	16.00		
		*原料糖(てん菜原料糖)	0.20	*上白糖(原料糖)	5.00		
		*水酸化カルシウム		*しょうゆ	2.75		
		*ケイソウ土		脱脂加工大豆			
		*パーライト		食塩			
		*骨炭		小麦			
		*イオン交換樹脂		大豆			
		*塩酸		ぶどう糖			
		*水酸化ナトリウム		種麹			
		*エタノール		*水あめ(でん粉 馬鈴薯)	1.00		
		*ソルビタン脂肪酸エステル		*発酵調味料	0.25		
*めんつゆ1.8L	1.00			米醸造液			
				ぶどう糖			
				異性化液糖			
				水あめ			
				砂糖			
				アルコール			
				食塩			
				水			

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12月12日(金)

献立名／食品名	可食量 (g)
【味噌ラーメン】	
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	8.00
*人参	8.00
キャベツ	20.00
*キャベツ	20.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
豚ももスライス	30.00
*豚肉	30.00
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
国産水煮メンマ1kg味無し	5.00
*筍	3.50
*食塩	0.08
*酸化防止剤（ビタミンC）	0.01
*酸味料	
*水	1.42
*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
*ににく	0.50
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
*大地の味噌ラーメンスープ2kg	10.80

献立名／食品名	可食量 (g)
*みそ *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)	
赤みそ10kg	3.00
*大豆 *米 *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*鶏ガラスープ1kg	5.00
*ガラスープ 鶏骨 まる鶏 長ねぎ 玉ねぎ にんじん 水 <----- アレルギー -----> (鶏肉)	5.00
キャノーラ油(ボトル1350 g)	0.70
*菜種油	0.70
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳 <----- アレルギー ----->	206.00

献立名／食品名	可食量 (g)
(乳)	
【揚げパオズ (2, 2 個)】	
鉄カルパオパオ25 g (30個入)	50.00
*キャベツ	10.25
*長葱	5.15
*生姜	0.50
*皮	
小麦粉	11.25
こんにゃく粉	0.25
大豆粉末	0.10
食塩	0.10
砂糖	0.10
小麦でん粉	0.05
粉末状小麦たん白	0.01
水	4.05
*豚肉	12.80
*豚レバー	1.05
*豚脂	1.30
*塩こうじ	1.30
*酵母エキス	0.40
*コーンスターーチ	0.40
*醤油	0.25
*発酵調味液	0.25
*食塩	0.15
*クエン酸カルシウム	0.25
*ピロリン酸第二鉄	0.05
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・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	
【炒めナムル】	
緑豆もやし	39.60
*もやし	39.60
にんじん	8.40
*人参	8.40

献立名／食品名	可食量 (g)
(冷) カットいんげん1kg	6.00
*いんげん	6.00
*きくらげスライス100g /袋	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	0.91
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
* ジエフサ純正胡麻油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
*ポークエキスピウダー	0.07
*チキンエキスピウダー	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
*酵母エキスピウダー	0.01
*調味動物油脂 (小麦、大豆、鶏肉)	0.01
*砂糖	0.01
*チキンパウダー	
*ポークパウダー	
*ねぎエキスピウダー	
*しょうがパウダー	
*米サラダ油	
*調味料 (アミノ酸等)	
*糊料 (グーガム)	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(0.0g未満)含まれています
又は、社外秘により公表されていない場合は空欄になります。

アレルギー対応献立表

小学校

献立名／食品名	可食量 (g)
*香料 <----- 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. 96
*大豆 *小麦 *食塩 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	3. 96
三温糖1kg	1. 05
*原料糖（甘蔗原料糖） *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. 95 0. 11
*穀物酢1. 8L	0. 96
*米 *アルコール *酒粕 *食塩	
*白いりごま1kg	0. 66
*ごま（いり） <----- アレルギー -----> (ごま)	0. 66
でん粉10kg	0. 84
*じゃがいもでん粉	0. 84

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(0.0g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12月15日(月)

献立名／食品名	可食量(g)
【白飯】	
精白米 低 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)	
【芋団子味噌汁】	
鶏むね肉スライス	10.00
*鶏むね肉	10.00
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
(冷) プチいももち1kg	40.00
*じゃがいも	27.42
*じゃがいもでん粉	3.20
*砂糖	1.75
*食塩	0.32
*加水	3.65
*加工でん粉(タピオカ)	3.66
大根(根)	15.00
*大根	15.00
にんじん	8.00
*人参	8.00
長ねぎ軟白	8.00
*長ねぎ	8.00
* 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	
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量(g)	献立名／食品名	可食量(g)	献立名／食品名	可食量(g)	献立名／食品名	可食量(g)
(大豆)		*馬鈴薯澱粉	0.57				
【さばのしょうゆ煮】		*砂糖	0.55				
さばのまろやか醤油煮40g(10個入)	40.00	*みりん	0.21				
*さば	28.24	*食塩	0.17				
*砂糖	3.32	*氷水	2.12				
*醤油	2.94	(冷) グリーンピース1kg	2.00				
*水あめ	2.06	*グリーンピース	2.00				
*りんごピューレ	0.17	キャノーラ油(ボトル1350g)	0.50				
*増粘剤(加工デンプン:トウモロコシ)	0.36	*菜種油	0.50				
*増粘剤(加工デンプン:トウモロコシ、増粘多糖類)	0.30	濃口しょうゆ10L	2.50				
*水	2.70						
<----- アレルギー ----->							
(小麦・さば・大豆・りんご)							
【五目豆】							
つきこんにやく	10.00						
*こんにゃく粉							
*水酸化カルシウム							
*水							
にんじん	5.00						
*人参	5.00						
むきごぼう	10.00						
*ごぼう	10.00						
* 高野豆腐サイコロ500g	2.00						
*大豆	1.97						
*炭酸カリウム	0.02						
*塩化カルシウム	0.01						
<----- アレルギー ----->							
(大豆)							
蒸し大豆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						

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12月16日(火)

献立名／食品名	可食量(g)
【丸パン(道産小麦)】	
道産丸パン50g 卵乳抜き(高学年)	90.00
*小麦粉	49.00
*砂糖	4.90
*食用加工油脂	2.94
食用植物油脂(バーム油、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
コーンスターク	
麦芽粉末	
粉末酵母	
*製造水	30.86
<-----アレルギー----->	
(小麦・大豆)	
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<-----アレルギー----->	
(乳)	
【ミネストローネ】	
チルドボテト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)	
キャベツ	20.00
*キャベツ	20.00

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)
たまねぎ	10.00	(鶏肉)		*白ワイン1.8L	1.00
*玉ねぎ	10.00	*輸入ワイン			
にんじん	10.00	*亜硫酸塩			
*人参	10.00	*ビタミンC			
*トマトダイス5kg	20.00	三温糖1kg	1.00		
*トマト	12.00	*原料糖(甘蔗原料糖)	0.90		
*トマトピューレ	8.00	*原料糖(てん菜原料糖)	0.10		
*トマトジュース800g	10.00	*水酸化カルシウム			
*トマト	10.00	*ケイソウ土			
*オリーブ油910g	0.70	*パーライト			
*食用オリーブ油	0.70	*骨炭			
*みじん切りにんにく1kg	0.50	*イオン交換樹脂			
*にんにく	0.50	*塩酸			
*pH調整剤		*水酸化ナトリウム			
チキンブイヨン1kg	3.00	*エタノール			
*食塩	2.75	*ソルビタン脂肪酸エステル			
*砂糖		瀬戸のほんじょ1kg	0.15		
*デキストリン		*海水	0.15		
*チキンエキス調味料		乾燥パセリ100g/袋	0.01		
食塩		*パセリ	0.01		
デキストリン		ホワイトペッパー1kg	0.01		
でん粉分解物(タピオカ)		*ホワイトペッパー	0.01		
チキンエキス		【メンチカツ】			
チキンオイル		ごちそうメンチカツ45R	45.00		
酵母エキス		*鶏肉	8.10		
オニオンパウダー		*牛肉	0.54		
オニオンエキス		*豚肉	0.50		
しいたけエキスパウダー		*粒状植物性たん白(大豆、小麦)	5.63		
たん白加水分解物		*たまねぎ	4.86		
香辛料		*豚脂	2.43		
*鶏肉パウダー(鶏肉由来)		*パン粉(小麦、乳、大豆)	1.71		
*酵母エキス		*砂糖	0.63		
*オニオンエキスパウダー		*赤ワイン	0.41		
*チキンエキスパウダー(鶏肉由来)		*食塩	0.31		
*香辛料		*トマトケチャップ	0.23		
<-----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)
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 *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 ¹ オニオンエキス しいたけエキスパウダー ² 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 ¹ *チキンエキスパウダー（鶏肉由来） *香辛料 <----- アレルギー -----> (鶏肉)	0.64 0.06
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
瀬戸のほんじお1kg	0.20
*海水	0.20

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12月17日(水)

献立名／食品名	可食量(g)
【麦飯】	
精白米 低 80g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
*麦割 米粒麦(20入れ)	5.60
*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)	
【ポークカレー】	
豚ももスライス	20.00
*豚肉	20.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
メークイン	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
*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
*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

献立名／食品名	可食量(g)	献立名／食品名	可食量(g)	献立名／食品名	可食量(g)
砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*粉末しょうゆ	0.02	*カレー粉	1.30
ぶどう糖		*トマトパウダー	0.02	*砂糖	1.30
*醸造酢	0.12	*こんぶエキス	0.02	*食塩	0.91
*食塩	0.09	*ぶどう糖	0.02	*酵母エキス	0.52
*たまねぎ	0.09	*小麦発酵調味料	0.02	*トマトペースト	0.26
*香辛料		*加工デンプン(キャッサバ)	0.36	*ぱれいしょでん粉	0.26
*みじん切りにんにく1kg	0.50	*カラメル色素	0.04	*ココアパウダー	0.21
*にんにく	0.50	*乳化剤(大豆)		*パンブキンパウダー	0.16
*pH調整剤		*酸味料		*野菜(玉ねぎ、にんにく)	0.16
*みじん切りしょうが950g	0.50	*ピロリン酸鉄		*粉末米酢	0.13
*しょうが	0.50	<----- アレルギー ----->		カレー粉400g	0.05
*酸化防止剤(V.C)		(小麦・大豆)		*ターメリック	0.02
*pH調整剤		*ジェフサ カレーフレーク1kg	4.00	*コリアンダー	0.01
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.30	*小麦粉	1.32	*クミン	0.01
*菜種油	0.30	*豚脂	1.08	*フェヌグリーク	0.01
(冷)ソテーオニオン1kg	3.00	*砂糖	0.48	*チリペッパー	
*玉ねぎ	2.96	*食塩	0.40	*オールスパイス	
*サラダ油	0.05	*カレーパウダー	0.28	*その他の香辛料	0.01
大豆油		*デキストリン	0.16	ローリエ65g	0.01
なたね油		*香辛料	0.04	*ローレル	0.01
シリコーン		*ローストオニオンパウダー	0.04	【野菜ソテー(ピーマン・ベーコン)】	
<----- アレルギー ----->		*しょう油加工品	0.04	キャベツ	25.00
(大豆)		*脱脂大豆	0.04	*キャベツ	25.00
*トマトジュース800g	2.00	*ローストガーリックパウダー	0.04	にんじん	10.00
*トマト	2.00	*玉ねぎエキス	0.04	*人参	10.00
*給食用カレーフレーク1kg	4.00	*小麦発酵調味料	0.04	たまねぎ	10.00
*小麦粉	1.36	*調味料(アミノ酸等)		*玉ねぎ	10.00
*豚脂	0.96	*カラメル色素		ピーマン	5.00
*砂糖	0.40	*酸味料		*ピーマン	5.00
*カレーパウダー	0.28	*香料		(冷)彩り野菜ミックス1kg(ズッキーニ・赤黄ピーマン・玉葱・人参)	5.00
*食塩	0.28	<----- アレルギー ----->		*ズッキーニ	2.50
*でんぷん(とうもろこし)	0.16	(小麦・大豆)		*黄ピーマン	1.00
*香辛料	0.02	*やさいカレー1kg	13.00	*赤ピーマン	0.75
*麦芽糖	0.02	*米粉	3.64	*たまねぎ	0.50
*オニオンパウダー	0.02	*バーム油	2.60	*にんじん	0.25
*酵母エキス	0.02	*デキストリン	1.56	(冷)ショルダーベーコン1kg	5.00

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)
*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)	
キヤノーラ油(ボトル1350g)	0.50
*菜種油	0.50
*スパ味1.8L(和風ハーブティのたれ)	3.00
*しょうゆ	1.98
*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）	0.10
*アルコール	
*カラメル色素	
*甘味料（カンゾウ）	
*水	0.92
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
【みかん】	
みかん 生	80.00
*みかん	80.00

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(0.0g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12月18日(木)

献立名／食品名	可食量(g)
【白飯】	
精白米 低 80g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【もやしの味噌汁】	
緑豆もやし	30.00
*もやし	30.00
(冷)油揚げカット	8.00
*だいす	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)	
長ねぎ軟白	8.00
*長ねぎ	8.00
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)	
【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

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)
*粉末状植物性たん白(大豆)	0.62	*氷水	2.12		
*植物油脂(菜種)	1.91	にんじん	10.00		
*ごま	1.86	*人参	10.00		
*しょうゆ	1.79	つきこんにやく	10.00		
*砂糖	1.79	*こんにゃく粉			
*パン粉	0.89	*水酸化カルシウム			
*ぶどう糖	0.82	*水			
*発酵調味料	0.38	三温糖1kg	1.10		
*チキンエキス	0.11	*原料糖(甘蔗原料糖)	0.99		
*食塩	0.09	*原料糖(てん菜原料糖)	0.11		
*粉末がらスープ	0.03	*水酸化カルシウム			
*魚介エキス(かたくちいわし)	0.03	*ケイソウ土			
*酵母エキス	0.01	*パーライト			
*しょうゆ	0.75	*骨炭			
*砂糖	0.71	*イオン交換樹脂			
*発酵調味料	0.66	*塩酸			
*増粘剤(加工デンブン:タピオカ)	0.18	*水酸化ナトリウム			
*重曹	0.09	*エタノール			
*香料		*ソルビタン脂肪酸エステル			
*カラチノイド色素		濃口しょうゆ10L	3.50		
*調整水	6.02	*大豆	3.50		
<----- アレルギー ----->		*小麦			
(小麦・乳・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)		*食塩			
【大根とちくわの炒め煮】		<----- アレルギー ----->			
大根(根)	25.00	(小麦・大豆)			
*大根	25.00	*料理酒1.8L	1.00		
豚ももスライス	15.00	*米			
*豚肉	15.00	*米こうじ(米)			
<----- アレルギー ----->		*醸造アルコール(さとうきび)			
(豚肉)		*本みりん1.8L	1.00		
(冷)焼竹輪50g	10.00	*もち米			
*たらすりみ	6.38	*米麹			
*馬鈴薯澱粉	0.57	*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)			
*砂糖	0.55	*醸造アルコール(サトウキビ)			
*みりん	0.21	キャノーラ油(ボトル1350g)	0.10		
*食塩	0.17	*菜種油	0.10		

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

アレルギー対応献立表

小学校
令和7年12月19日(金)

献立名／食品名	可食量(g)
【スパゲッティナポリタンソース】	
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)	
豚ももスライス	20.00
*豚肉	20.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
(冷) ウィンナーカット1kg	5.00
*豚肉	4.87
*食塩	0.07
*砂糖	0.05
*香辛料	0.01
白コショウ	
カルワイ	
マスター	
<----- 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	8.00
*ピーマン	8.00
*学給用トマトケチャップ特級3kg	15.00
*トマト	10.18
*糖類	3.30
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう糖	
*醸造酢	0.60
*食塩	0.45
*たまねぎ	0.45
*香辛料	0.02
*ナポリタンソース3kg フィルム	4.00

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)
*トマト	2.67	*イオン交換樹脂		*水	4.08
*玉葱	0.72	*塩酸		<----- アレルギー ----->	
*人参	0.20	*水酸化ナトリウム		(小麦・牛肉・大豆・鶏肉)	
*砂糖	0.20	*エタノール		【牛乳】	
*大豆油	0.08	*ソルビタン脂肪酸エステル		牛乳206 g	206.00
*食塩	0.04	*ハヤシルウ(交易)1kg	15.00	*牛乳	206.00
*にんにく	0.01	*小麦粉	6.20	<----- アレルギー ----->	
*増粘剤(加工デンプン)	0.04	*パーム油	3.65	(乳)	
*調味料(アミノ酸等)	0.02	*砂糖	1.83	【アンサンブルエッグ】	
*香辛料抽出物	0.01	*食塩	1.32	パンブキンアンサンブルエッグ42 g (12カット)	42.00
*クエン酸	0.01	*トマトペースト	0.92	*鶏卵	18.44
*パブリカラ色素		*香辛料	0.14	*かぼちゃ	11.97
<----- アレルギー ----->		*カラメル色素	0.66	*鶏肉	2.94
(大豆)		*調味料(アミノ酸等)	0.24	*でん粉(馬鈴薯)	1.05
*ウスター ソース1.8L	2.00	*酸味料	0.06	*揚げ油(米油)	0.63
*液糖 しょ糖型液糖	0.61	<----- アレルギー ----->		*砂糖	0.55
*ぶどう糖果糖液糖	0.23	(小麦)		*食酢	0.34
*トマトペースト	0.04	*デミグラスソース1kg	8.00	*しょうゆ	0.25
*オニオンエキス		*たまねぎ	0.80	*食塩	0.21
*レモン果汁		*トマトペースト	0.64	*植物油(菜種)	0.21
*醸造酢	0.20	*にんじん	0.40	*かつおだし	0.08
*並塩	0.14	*チキンエキス	0.40	*酵母エキス	0.04
*蛋白加水分解物	0.04	*フロン・ド・ヴォー(牛肉、大豆)	0.32	*みりん(米)	0.04
*香辛料	0.01	*牛肉		*水	5.25
*水	0.72	*トマトケチャップ		<----- アレルギー ----->	
キャノーラ油(ボトル1350 g)	1.60	*牛脂		(卵・大豆・鶏肉)	
*菜種油	1.60	*砂糖		【ジャーマンポテト】	
ホワイトペッパー1kg	0.03	*ウスター ソース		チルドポテト1kg(1.5cm角)	40.00
*ホワイトペッパー	0.03	*ビーフエキス		*じゃがいも	40.00
三温糖1kg	1.50	*酵母エキスパウダー		*食塩	
*原料糖(甘蔗原料糖)	1.35	*食塩		*ピロリン酸Na	
*原料糖(てん菜原料糖)	0.15	*セロリ		*酸化防止剤(ビタミンC)	
*水酸化カルシウム		*香辛料		たまねぎ	25.00
*ケイソウ土		*増粘剤(加工でん粉 とうもろこし)		*玉ねぎ	25.00
*パーライト		*カラメル色素		(冷) シヨルダーベーコン1kg	5.00
*骨炭		*調味料(アミノ酸等)		*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 *砂糖 *香辛料 ナツメグ コリアンダー カルダモン オールスパイス <----- アレルギー -----> (豚肉)	0.09 0.04 0.02	キャノーラ油(ボトル1350 g) *菜種油 【ミルマークコーヒー】 ミルマークコーヒー液体 12.5 g	0.40 0.40 12.50	*果糖ぶどう糖液糖 *砂糖 *インスタントコーヒー *食塩 *乳酸カルシウム *着色料(カラメル) *香料 *ビタミンC *ビタミンB1 *ビタミンB2 *水	8.69 1.00 0.31 0.09 0.17 0.06 0.06 0.04 2.08		
乾燥パセリ 100 g /袋 *パセリ	0.04 0.04						
チキンブイヨン1kg *食塩 *砂糖	0.80 0.73						
*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 ¹ 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 *ホワイトペッパー	0.01 0.01						

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

アレルギー対応献立表

小学校
令和7年12月22日(月)

献立名／食品名	可食量(g)
【ケチャップライス】	
チキンピラフ 低	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
混ぜ込みチキンライス 1kg	12.80
*トマトケチャップ	4.99
*にんじん	2.04
*食用植物油脂(菜種)	0.90
*コーン	0.88
*鶏肉	0.79
*チキンエキス(チキンエキス、デキストリン、食塩、その他)	0.77
*食塩	0.23
*砂糖	0.19
*乾燥たまねぎ	0.19
*ポークエキス	0.10
*酵母エキス	0.03
*香辛料(ガーリック、白ショウガ)	0.03
*調味料(アミノ酸等)	0.03
*水	1.64
<----- アレルギー ----->	
(大豆・鶏肉・豚肉)	
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【根菜のコロコロスープ】	
大根(根)	20.00
*大根	20.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
たまねぎ	10.00
*玉ねぎ	10.00
ピーマン	5.00
*ピーマン	5.00
おろしにんにく1kg	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)
【ケチャップライス】		【クリスピーチキン】		【ヨーグルト】	
チキンピラフ 低	80.00	*にんにく	0.50	クリスピーチキン30g	30.00
*精白米	79.81	*クエン酸		*鶏肉	16.76
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19	*クエン酸ナトリウム		*還元水あめ	0.42
混ぜ込みチキンライス 1kg	12.80	*DL-リンゴ酸		*しょうゆ	0.39
*トマトケチャップ	4.99	*オリーブ油910g	0.50	*香辛料	0.15
*にんじん	2.04	*食用オリーブ油	0.50	*食塩	0.14
*食用植物油脂(菜種)	0.90	*白ワイン1.8L	0.50	*たんぱく加水分解物	0.07
*コーン	0.88	*輸入ワイン		*小麦粉	1.82
*鶏肉	0.79	*亜硫酸塩		*でん粉(タピオカ)	0.12
*チキンエキス(チキンエキス、デキストリン、食塩、その他)	0.77	*ビタミンC		*デキストリン	0.04
*食塩	0.23	ホワイトペッパー1kg	0.01	*香辛料	0.03
*砂糖	0.19	*ホワイトペッパー	0.01	*ぶどう糖	0.03
*乾燥たまねぎ	0.19	濃口しょうゆ10L	1.00	*砂糖	0.01
*ポークエキス	0.10	*大豆	1.00	*食塩	0.02
*酵母エキス	0.03	*小麦		*粉末しょうゆ	0.01
*香辛料(ガーリック、白ショウガ)	0.03	*食塩		*大豆粉	0.01
*調味料(アミノ酸等)	0.03	<----- アレルギー ----->		*植物油脂(パーム、えごま)	
*水	1.64	(小麦・大豆)		*揚げ油(なたね油、パーム油)	1.96
<----- アレルギー ----->				*加工デンプン(キャッサバ)	1.40
(大豆・鶏肉・豚肉)				*重曹	0.04
【牛乳】				*酸味料	
牛乳206g	206.00			*加水	6.59
*牛乳	206.00			<----- アレルギー ----->	
<----- アレルギー ----->				(小麦・大豆・鶏肉)	
(乳)				キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	3.00
【根菜のコロコロスープ】				*食用なたね油	3.00
大根(根)	20.00			*シリコーン	
*大根	20.00			【ブロッコリーソテー】	
にんじん	10.00			(冷)ミニブロッコリー500g	15.00
*人参	10.00			*ブロッコリー	15.00
たまねぎ	10.00			(冷)ブロッコリーダイスク500g	15.00
*玉ねぎ	10.00			*ブロッコリー	15.00
ピーマン	5.00			(冷)むき枝豆1kg	15.00
*ピーマン	5.00			*枝豆	15.00
おろしにんにく1kg	0.50			【ヨーグルト】	
				(冷)ヨーグルト1kg	1.00
				*食塩	0.92
				*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)	0.08
				*酵母エキス	
				*オニオンエキスパウダー	
				*チキンエキスパウダー(鶏肉由来)	0.01

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

アレルギー対応献立表

小学校

献立名／食品名	可食量 (g)
*香辛料 <----- アレルギー -----> (鶏肉)	
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
キヤノーラ油(ボトル1350 g)	0.50
*菜種油	0.50
【クリスマスケーキ】	
お米deクリスマスチョコケーキ2025 (24g)	32.00
*豆乳	5.86
*砂糖	4.83
*加工油脂 (ヤシ、菜種)	3.33
*水あめ	1.92
*米粉	1.86
*ココアパウダー	1.60
*大豆粉	0.77
*植物油 (米ぬか、菜種)	0.54
*こんにゃく加工品 (水あめ、こんにゃく粉、でん粉)	0.45
*清涼飲料水	0.22
*水	8.03
*加工デンブン (キャッサバ)	0.93
*トレハロース	0.86
*乳化剤 (大豆)	0.19
*増粘剤 (カードラン、アルギン酸エステル)	0.19
*炭酸Ca	0.13
*セルロース	0.10
*膨張剤	0.10
*安定剤 (増粘多糖類)	0.03
*香料	0.03
*ピロリン酸第二鉄	0.03
*メタリン酸Na	
<----- 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。

アレルギー対応献立表

小学校
令和7年12月23日(火)

献立名／食品名	可食量(g)
【角食パン（道産小麦）】	
道産角食パン60g 卵乳抜き（高学年）	99.00
*小麦粉	53.02
*砂糖	5.31
*食用加工油脂	3.18
食用植物油脂（バーム油、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
コーンスターク	
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)	
【コーンポタージュ】	
たまねぎ	22.50
*玉ねぎ	22.50
(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1350g)	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)	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)
*デキストリン	6.00	(乳)		*豚脂	1.37	*粒状植物性たん白（大豆）	1.37
*スイートコーンパウダー	4.00	*生クリーム1L	1.00	*マーガリン	0.28	*しょうゆ	0.21
*小麦粉	2.66	*生乳	1.00	*牛肉エキス	0.21	*食塩	0.18
*大豆油	2.48	<----- アレルギー ----->		*ウスターソース	0.14	*トマトケチャップ	0.11
*脱脂粉乳	1.76	*（乳）		*しょうが	0.11	*砂糖	0.07
*砂糖	0.74	*乾燥パセリ 100g/袋	0.03	*香辛料	0.04	*ぶどう糖	0.04
*食塩	0.70	*パセリ	0.03	*乾燥卵白		*水	2.07
*ばれいしょでん粉	0.52	コンソメチキン味500g	0.80	*調味料（アミノ酸等）	0.07	*着色料（ココア）	
*オニオンパウダー	0.34	*食塩	0.27	*カラメル色素		砂糖	1.33
*チキンエキス	0.10	*砂糖	0.13	水あめ	1.26	水	2.49
*香辛料	0.04	*たん白加水分解物（小麦、大豆、豚肉）	0.09	しょうゆ	1.16	アレルギー	0.25
*たん白加水分解物	0.02	*デキストリン	0.07	清酒	0.74	（小麦・卵・乳・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご）	0.04
*調味料（アミノ酸等）	0.58	*チキンエキスピューダー	0.04	牛肉エキス	0.07	調味料（アミノ酸等）	0.04
*香料	0.06	*食用とうもろこし油	0.04	しょうが	0.07	カラメル色素	
<----- アレルギー ----->		*ぶどう糖	0.02	チキンエキス	0.04	香辛料	
(小麦・乳・大豆)		*かつおエキス粉末	0.01	水		水	
* ベシャamelソース 1kg	8.00	*オニオンパウダー		増粘剤（加工デンプン（とうもろこし）、キサンタンガム）		アレルギー	
*粉末植物油脂(ハーム)	2.73	*香辛料		調味料（アミノ酸等）		<----- アレルギー ----->	
*乳製品	2.35	*調味料（アミノ酸等）	0.13	カラメル色素		(小麦・卵・乳・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご)	
脱脂粉乳		*カラメル色素		（ツナとほうれん草のソテー）			
ホエイパウダー		*香料		ほうれんそう生	7.00		
全粉乳		<----- アレルギー ----->		*ほうれん草	7.00		
チーズ		(小麦・卵・乳・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご)		まぐろ油漬フレーク1kg	10.00		
*小麦粉	1.96	ホワイトペッパー1kg	0.03				
*たん白加水分解物	0.40	*ホワイトペッパー	0.03				
*乳等を主要原料とする食品	0.23	【あみ焼きハンバーグ】					
*こんぶエキスピューダー	0.13	新あみ焼きハンバーグ(テリヤキ)35g(20個入)	35.00				
*食塩	0.10	*鶏肉	9.66				
*酵母エキスピューダー	0.06	*たまねぎ	6.90				
*ほたてエキスピューダー	0.02	*ベースト状植物性たん白（小麦、大豆、菜種）	2.73				
*オニオンパウダー	0.01	*パン粉	2.07				
<----- アレルギー ----->							
(小麦・乳・大豆)							
* 調理用牛乳10kg	10.00						
*牛乳	10.00						
<----- 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)
*きはだまぐろ	6.20
*食用こめ油	2.20
*食塩	0.08
*水	1.52
たまねぎ	15.00
*玉ねぎ	15.00
にんじん	15.00
*人参	15.00
(冷)カットいんげん1kg	20.00
*いんげん	20.00
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.30
*菜種油	0.30
チキンブイヨン1kg	0.40
*食塩	0.37
*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）	0.03
*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)	
瀬戸のほんじょ1kg	0.20

献立名／食品名	可食量 (g)
*海水	0.20
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)	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
【スライスチーズ】	
スライスチーズ20g (10枚)	20.00
*ナチュラルチーズ	20.00
*乳化剤	
*重曹	
*水	
<----- アレルギー ----->	
(乳)	

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。