

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 80 g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【豆腐となめこの味噌汁】	
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(キャッサバ)	0.28
*焼成カルシウム	0.18
*凝固剤製剤	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500 g	10.00
*なめこ	10.00
(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)	
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)
*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)	
【鶏と根菜のつくね】	
国産鶏と根菜の平つくね50g(10個入)	50.00
*鶏肉	16.27
*ごぼう	4.59
*玉ねぎ	3.94
*れんこん	3.94
*里芋	2.63
*豚脂	2.76
*でん粉(タピオカ、馬鈴薯)	1.62
*粉末状大豆たん白	0.88
*砂糖	1.22
*しょうゆ(大豆、食塩)	0.63
*食物繊維	0.62
*ドロマイト(炭酸カルシウム、シウム含有物)	0.49
*食塩	0.25
*発酵調味料	0.11
*こんにやく粉	0.07
*香辛料	0.02
*果糖ぶどう糖液糖	1.75
*しょうゆ(大豆、食塩)	0.84
*砂糖	0.47
*酵母エキス	0.14
*発酵調味料	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
<----- アレルギー -----> (大豆・鶏肉・豚肉)	

献立名／食品名	可食量 (g)
【人参と春雨のツナ煮】	
にんじん	15.00
*人参	15.00
まぐろ油漬フレーク1kg	25.00
*きはだまぐろ	15.50
*食用こめ油	5.50
*食塩	0.20
*水	3.80
*国産業務用はるさめ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
*カツオブフレーバー	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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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
*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（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)	
【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) ショルダーベーコン1kg	5.00
*豚かた肉	4.86
*食塩	0.09
*砂糖	0.04
*香辛料	0.02
ナツメグ	
コリアンダー	
カルダモン	
オールスパイス	
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
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）	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
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	
マスタード	
<----- 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	4.76
*たまねぎ	0.46
*食用植物油脂 オリーブオイル	0.17
大豆油	0.17
*にんにく	0.06
*食塩	0.06
*チキンブイヨン	0.06
*香辛料 *クエン酸 〈----- アレルギー -----〉 (大豆・鶏肉)	0.01
三温糖1kg	0.16
*原料糖 (甘蔗原料糖)	0.14
*原料糖 (てん菜原料糖)	0.02
*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	
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(0.00g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 3 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)	
【マーボー豆腐(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	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)
*DL-リンゴ酸	
*グルコン酸	
長ねぎ軟白	10.00
*長ねぎ	10.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
チンゲン菜	8.00
*チンゲン菜	8.00
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*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)	
四川豆板醬チオ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
*バブリカ	0.01
*そら豆粉	
*調味料(アミノ酸等)	
*酒精	
*pH調整剤	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*鶏ガラスープ1kg	2.00
*ガラスープ	2.00
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	

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

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)
	(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)	
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)
*食塩	
*酸化防止剤(ビタミンE)	
白みそ10kg	10.00
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
【いわしのみぞれ煮】	
いわしのみぞれ煮 35g(15個入)	35.00
*いわし	25.27
*だいこん	2.63
*しょうゆ	1.44
*発酵調味料	1.12
*砂糖	0.67
*でん粉(馬鈴薯、とうもろこし)	0.35
*醸造酢	0.07
*魚エキス(いわし、さば、かつお)	0.07
*こんぶだし	0.04
*水	3.36
<----- アレルギー -----> (小麦・さば・大豆)	
【ひじきの炒め煮】	
豚ももスライス	7.00
*豚肉	7.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*高野豆腐うす切り500g	5.00
*大豆	4.93
*炭酸カリウム	0.03
*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

献立名／食品名	可食量 (g)
*ほしひじき	1.50
(冷)さつま揚げ 人参なし(長方形)50g	7.00
*魚肉(すけとうたら)	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1350g)	0.50
*菜種油	0.50
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)	
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	
*本みりん1.8L	2.00
*もち米	
*米麴	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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)	
【おかかふりかけ】	
すこやかふりかけおかか2g	2.00
*ぶどう糖	0.42
*砂糖	0.32
*食塩	0.18
*鰹節粉	0.14
*とうもろこしでん粉	0.08
*デキストリン	0.03
*酵母エキス	0.01
*抹茶	0.01
*鰹削り節	0.43
*砂糖	0.09
*食塩	0.06
*酵母エキス	0.02
*椎茸エキス	0.01
*海苔	0.17
*貝カルシウム	0.02
*セルロース	0.02
*酸化防止剤(ビタミンE)	

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	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	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
*だいず	2.28
*なたね油	0.50
*凝固剤	0.03
*水	2.20
*消泡剤(加工助剤)	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
*菌床椎茸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

献立名／食品名	可食量 (g)
*でんぷん(とうもろこし)	0.26
*香辛料	0.03
*麦芽糖	0.03
*オニオンパウダー	0.03
*酵母エキス	0.03
*粉末しょうゆ	0.03
*トマトパウダー	0.03
*こんぶエキス	0.03
*ぶどう糖	0.03
*小麦発酵調味料	0.03
*加工デンプン(キャッサバ)	0.59
*カラメル色素	0.07
*乳化剤(大豆)	
*酸味料	
*ピロリン酸鉄	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
*ジェフサ 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 ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(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
*カツオブリーパー	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)	
濃口しょうゆ10L	1.50
*大豆	1.50
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	1.00
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
カレー粉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

献立名／食品名	可食量 (g)
かつお節粉末	
かつお節エキス粉末	
かつおエキス粉末	
昆布粉末	
*でん粉分解物	0.19
*酵母エキス粉末	0.07
*麦芽糖	0.05
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
【星のコロッケ】	
プチ星のコロッケ30g	30.00
*馬鈴薯	12.60
*たまねぎ	1.44
*鶏肉	1.08
*豚肉	0.99
*砂糖	0.54
*豚脂	0.54
*乾燥マッシュポテト	0.51
*食塩	0.03
*香辛料	
*酵母エキス	
* (衣)	
*パン粉	4.65
*小麦粉	0.90
*コーンフラワー	0.60
*デキストリン	0.60
*植物油脂(とうもろこし)	0.45
*還元水あめ	0.30
*でん粉(とうもろこし)	0.06
*水	4.59
*炭酸カルシウム	0.12
*ピロリン酸鉄	
*調味料(無機塩)	

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)
<----- 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 *シリコーン	3.00
【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 <----- アレルギー -----> (豚肉)	15.00
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 *L-アスコルビン酸 *DL-リンゴ酸 *グルコン酸	1.00
(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)
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)	
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)	0.50
キャノーラ油(ボトル1350g)	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7年12月8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	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【ワンタンスープ】	
*ウェーブワンタン1kg	8.00
*小麦粉	7.98
*食塩	0.02
<----- アレルギー -----> (小麦)	
はくさい	15.00
*白菜	15.00
たまねぎ	25.00
*玉ねぎ	25.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
にんじん	7.00
*人参	7.00
*菌床椎茸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)
*食塩	0.95
*たん白加水分解物	0.62
植物性たん白質(大豆)	
食塩	
*肉エキス	0.60
鶏骨抽出エキス	
豚骨抽出エキス	
食塩	
たまねぎ	
植物油(ごま)	
レ-グルタミン酸ナトリウム	
調味料製剤	
キサンタンガム	
グァーガム	
水	
*砂糖	0.25
*調味料(アミノ酸等)	0.23
*酒精	0.13
*酸味料	0.01
クエン酸	
*水	3.21
<----- アレルギー -----> (ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	
*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
【肉焼売(1・2個)】	
5種の野菜入り肉焼売30g(25個入)	30.00
*鶏肉	5.46
*とうもろこし	3.12
*にんじん	3.12
*豚脂	3.12
*たまねぎ	2.58

献立名／食品名	可食量 (g)
*植物性たん白(小麦、大豆)	2.19
*豚肉	1.80
*ほうれんそう	1.56
*でん粉加工食品(馬鈴薯、タピオカ)	0.63
*パン粉	0.63
*しょうがペースト	0.24
*みりん	0.24
*小麦粉	2.94
*水	1.20
*砂糖	0.51
*しょうゆ	0.24
*食塩	0.18
*水あめ混合異性化液糖	0.03
*酵母エキス	0.03
*香辛料	0.03
*炭酸カルシウム	0.15
*ピロリン酸鉄	
*乳化剤	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
【ブルコギ】	
豚ももスライス	22.50
*豚肉	22.50
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
たまねぎ	13.50
*玉ねぎ	13.50
緑豆もやし	18.00
*もやし	18.00
にんじん	9.00
*人参	9.00
おろしにんにく1kg	0.63
*にんにく	0.63
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	

献立名／食品名	可食量 (g)
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.45
*菜種油	0.45
濃口しょうゆ10L	1.80
*大豆	1.80
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	0.90
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
*本みりん1.8L	0.54
*もち米	
*米麴	
*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*醸造アルコール(サトウキビ)	
赤みそ10kg	1.17
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
四川豆板醤テ-オ-1kg	0.07
*水	0.04
*唐辛子	0.01
*食塩	0.01
*塩漬唐辛子	0.01
*発酵調味料	
*みそ	
*パプリカ	
*そば豆粉	
*調味料(アミノ酸等)	
*酒精	
*pH調整剤	
<----- アレルギー ----->	

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

アレルギー対応献立表

小学校

献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
(大豆)							
三温糖1kg	0.63						
*原料糖（甘蔗原料糖）	0.57						
*原料糖（てん菜原料糖）	0.06						
*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	0.63						
*食用ごま油	0.63						
ごま							
<----- アレルギー ----->							
(ごま)							
*白いりごま1kg	0.90						
*ごま（いり）	0.90						
<----- アレルギー ----->							
(ごま)							

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（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)	
【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)	
メイクイン	30.00
*メイクイン	30.00
たまねぎ	40.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*玉ねぎ	40.00
にんじん	15.00
*人参	15.00
*ぶなしめじ(生)4kg	8.00
*ぶなしめじ	8.00
(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	15.00
*小麦粉	6.20
*パーム油	3.65
*砂糖	1.83
*食塩	1.32
*トマトペースト	0.92
*香辛料	0.14
*カラメル色素	0.66
*調味料（アミノ酸等）	0.24
*酸味料	0.06
<----- アレルギー ----->	
(小麦)	
*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	
*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
*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)	
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*亜硫酸塩	
キャノーラ油(ホト1350g)	0.30
*菜種油	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	
*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	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
*みじん切りんにんにく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	
【オムレツ30g】	
ピュアオムレツ30g（10個入）	30.00
*鶏卵	15.66
*でん粉（とうもろこし）	1.20
*砂糖	0.84
*みりん（米）	0.21
*食塩	0.21
*乳酸（Na）	0.06
*メタリン酸Na	0.03
*植物油（大豆・菜種）	
*水	11.79
<----- アレルギー ----->	

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)
(卵・大豆)		*食用とうもろこし油	0.02				
【カラフル野菜のカレーソテー】		*ぶどう糖	0.01				
(冷)まるごと野菜ミックス1kg(人参・コン・インゲン)	25.00	*かつおエキス粉末					
*にんじん	10.00	*オニオンパウダー					
*とうもろこし	10.00	*香辛料					
*いんげん	5.00	*調味料(アミノ酸等)	0.08				
(冷)ブロッコリーダイス500g	16.00	*カラメル色素					
*ブロッコリー	16.00	*香料					
(冷)ウインナーカット1kg	12.50	<----- アレルギー ----->					
*豚肉	12.18	(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)					
*食塩	0.18	瀬戸のほんじお1kg	0.17				
*砂糖	0.11	*海水	0.17				
*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400g	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1350g)	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						

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 10 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)
<----- 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)	
【サーモンフライ】	
サーモンフライ40g	40.00
*白鮭	20.00
*生パン粉(小麦・大豆)	8.20
*水	6.80
*バターミックス(とうもろこし)	2.60
*打ち粉(とうもろこし)	2.40
<----- アレルギー -----> (小麦・さけ・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	
【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
*骨丸ごと味付けおかか300g	0.80
*鰹節	0.80
濃口しょうゆ	
醸造酢	
*砂糖	
*かつお骨粉末	
*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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
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	
*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	0.30
*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 12 月 11 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)	
【おでん】	
にんじん	20.00
*人参	20.00
大根(根)	50.00
*大根	50.00
ねじりこんにやく1kg (約200個)	23.00
*こんにやく芋	0.72
*こんにやく粉	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)さつま揚げ 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)
*植物油 (菜種油)	1.00
*砂糖	0.98
*食塩	0.38
*みりん	0.31
*水	4.28
冷凍むすびめ昆布1kg	12.00
*乾燥昆布	2.82
*水	6.78
*煮汁	2.40
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)	
三温糖1kg	2.00
*原料糖 (甘蔗原料糖)	1.80
*原料糖 (てん菜原料糖)	0.20
*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	
*めんつゆ1.8L	1.00
*本造しょうゆ	0.45
*かつおエキス	0.14
*砂糖	0.12
*みりん風米発酵調味料	0.08
*食塩	0.03
*グルタミン酸Na	0.02
*カツオフレーバー	
*カラメル	

献立名／食品名	可食量 (g)
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.16
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	2.00
*米	
*米こうじ (米)	
*醸造アルコール (さとうきび)	
*本みりん1.8L	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)	
【にしん甘露煮(1・2個)】	
にしん甘露煮25g (20個入)	25.00
*にしん	16.00
*上白糖 (原料糖)	5.00
*しょうゆ	2.75
脱脂加工大豆	
食塩	
小麦	
大豆	
ぶどう糖	
種麴	
*水あめ (でん粉 馬鈴薯)	1.00
*発酵調味料	0.25
米醸造液	
ぶどう糖	
異性化液糖	
水あめ	
砂糖	
アルコール	
食塩	
水	

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【りんごゼリー】	
ふじりんごゼリー40g	40.00
*りんご果汁 (濃縮還元) 山形県ふじりんご	32.00
*水あめ	4.08
*砂糖	3.28
*乳酸Ca	0.32
*ゲル化剤 (増粘多糖類)	0.16
*酸味料	0.12
*ビタミンC	0.04
*香料	
*クエン酸鉄Na	
*酸化防止剤 (ビタミンC)	
<----- アレルギー -----> (りんご)	

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
*にんにく	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	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)	
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.70
*菜種油	0.70
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(乳)	
【揚げパオズ（2、2個）】	
鉄カルパオパオ25g（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
こんにやく粉	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	
*ジェフサ純正胡麻油1.65L	0.92
*食用ごま油	0.92
ごま	
<----- アレルギー ----->	
(ごま)	
*がらすープ達人500g（顆粒）	0.40
*粉末動物油脂（鶏肉）	0.07
*ポークエキスパウダー	0.07
*チキンエキスパウダー	0.07
*食塩	0.03
*コラーゲンペプチド（ゼラチン）	0.03
*デキストリン	0.03
*麦芽糖	0.02
*酵母エキスパウダー	0.01
*調味動物油脂（小麦、大豆、鶏肉）	0.01
*砂糖	0.01
*チキンパウダー	
*ポークパウダー	
*ねぎエキスパウダー	
*しょうがパウダー	
*米サラダ油	
*調味料（アミノ酸等）	0.05
*糊料（グァーガム）	

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)
	*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)	0.95									
	*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										
* 穀物酢1.8L		0.96									
	*米										
	*アルコール										
	*酒粕										
	*食塩										
* 白いりごま1kg		0.66									
	*ごま (いり)	0.66									
	〈----- アレルギー -----〉 (ごま)										
でん粉10kg		0.84									
	*じゃがいもでん粉	0.84									

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

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)	
【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)
	(大豆)	
【さばのしょうゆ煮】		
さばのまろやか醤油煮40g (10個入)		40.00
	*さば	28.24
	*砂糖	3.32
	*醤油	2.94
	*水あめ	2.06
	*りんごピューレ	0.17
	*増粘剤 (加工デンプン:トモロシ)	0.36
	*増粘剤 (加工デンプン:トモロシ、増粘多糖類)	0.30
	*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
	*こんにやく粉	
	*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

献立名／食品名		可食量 (g)
	*馬鈴薯澱粉	0.57
	*砂糖	0.55
	*みりん	0.21
	*食塩	0.17
	*氷水	2.12
(冷)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(ホ ¹ トル1350g)		0.50
	*菜種油	0.50
濃口しょうゆ10L		2.50
	*大豆	2.50
	*小麦	
	*食塩	
	〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
*本みりん1.8L		1.50
	*もち米	
	*米麴	
	*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
	*醸造アルコール(サトウキビ)	
*料理酒1.8L		1.00
	*米	
	*米こうじ(米)	
	*醸造アルコール(さとうきび)	
三温糖1kg		1.20
	*原料糖(甘蔗原料糖)	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	

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 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（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)	
【ミネストローネ】	
チルドポテト1kg(1.5cm角)	20.00
*じゃがいも	20.00
*食塩	
*ピロリン酸Na	
*酸化防止剤（ビタミンC）	
キャベツ	20.00
*キャベツ	20.00

献立名／食品名	可食量 (g)
たまねぎ	10.00
*玉ねぎ	10.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
*トマトダイス5kg	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 ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(鶏肉)	
*白ワイン1.8L	1.00
*輸入ワイン	
*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 100g/袋	0.01
*パセリ	0.01
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

献立名／食品名	可食量 (g)
*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
*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	
【コーンソテー】	
(冷)ホールコーン1kg	25.00
*とうもろこし	25.00
たまねぎ	15.00
*玉ねぎ	15.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
(冷)カットいんげん1kg	10.00
*いんげん	10.00
(冷)ショルダーベーコン1kg	5.00
*豚かた肉	4.86
*食塩	0.09
*砂糖	0.04
*香辛料	0.02
ナツメグ	
コリアンダー	
カルダモン	

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)
	オールスパイス 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)										
キャノーラ油(ボトル1350g)		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 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)		0.64									
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									

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 80 g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
*麦割 米粒麦(20入れ)	5.60
*おおむぎ 米粒麦	5.60
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
【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 ショ糖型液糖	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)
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	
*みじん切りにんにく1kg	0.50
*にんにく	0.50
*pH調整剤	
*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	
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.30
*菜種油	0.30
(冷)ソテーオニオン1kg	3.00
*玉ねぎ	2.96
*サラダ油	0.05
大豆油	
なたね油	
シリコーン	
〈----- アレルギー -----〉	
(大豆)	
*トマトジュース800g	2.00
*トマト	2.00
*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	4.00
*小麦粉	1.32
*豚脂	1.08
*砂糖	0.48
*食塩	0.40
*カレーパウダー	0.28
*デキストリン	0.16
*香辛料	0.04
*ローストオニオンパウダー	0.04
*しょう油加工品	0.04
*脱脂大豆	0.04
*ローストガーリックパウダー	0.04
*玉ねぎエキス	0.04
*小麦発酵調味料	0.04
*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	13.00
*米粉	3.64
*パーム油	2.60
*デキストリン	1.56

献立名／食品名	可食量 (g)
*カレー粉	1.30
*砂糖	1.30
*食塩	0.91
*酵母エキス	0.52
*トマトペースト	0.26
*ばれいしょでん粉	0.26
*ココアパウダー	0.21
*パンプキンパウダー	0.16
*野菜(玉ねぎ、にんにく)	0.16
*粉末米酢	0.13
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
【野菜ソテー(ピーマン・ベーコン)】	
キャベツ	25.00
*キャベツ	25.00
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
(冷)彩り野菜ミックス1kg(パセリ・赤黄ピーマン・玉葱・人参)	5.00
*ズッキーニ	2.50
*黄ピーマン	1.00
*赤ピーマン	0.75
*たまねぎ	0.50
*にんじん	0.25
(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)	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)
*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1350g)	0.50						
*菜種油	0.50						
*スパ味1.8L(和風スパゲティのたれ)	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						

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 18 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)	
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50 g (10個入)	50.00
*鶏肉	29.82
*パン粉	1.49

献立名／食品名	可食量 (g)
*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
*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)	
【大根とちくわの炒め煮】	
大根(根)	25.00
*大根	25.00
豚ももスライス	15.00
*豚肉	15.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
(冷)焼竹輪50g	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

献立名／食品名	可食量 (g)
*氷水	2.12
にんじん	10.00
*人参	10.00
つきこんにゃく	10.00
*こんにゃく粉	
*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	3.50
*大豆	3.50
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	1.00
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
*本みりん1.8L	1.00
*もち米	
*米麴	
*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*醸造アルコール(サトウキビ)	
キャノーラ油(ボトル1350 g)	0.10
*菜種油	0.10

献立名／食品名	可食量 (g)

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

アレルギー対応献立表

小学校
令和 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)ウインナーカット1kg	5.00
*豚肉	4.87
*食塩	0.07
*砂糖	0.05
*香辛料	0.01
白コショウ	
カルワイ	
マスタード	
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
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)
*トマト	2.67
*玉葱	0.72
*人参	0.20
*砂糖	0.20
*大豆油	0.08
*食塩	0.04
*にんにく	0.01
*増粘剤（加工デンプン）	0.04
*調味料（アミノ酸等）	0.02
*香辛料抽出物	0.01
*クエン酸	0.01
*パプリカ色素	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*ウスターソース1.8L	2.00
*液糖 しょ糖型液糖	0.61
*ぶどう糖果糖液糖	0.23
*トマトペースト	0.04
*オニオンエキス	
*レモン果汁	
*醸造酢	0.20
*並塩	0.14
*蛋白加水分解物	0.04
*香辛料	0.01
*水	0.72
キャノーラ油(ボトル1350g)	1.60
*菜種油	1.60
ホワイトペッパー1kg	0.03
*ホワイトペッパー	0.03
三温糖1kg	1.50
*原料糖（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	
*バーライト	
*骨灰	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	
*ハヤシルウ(交易)1kg	15.00
*小麦粉	6.20
*パーム油	3.65
*砂糖	1.83
*食塩	1.32
*トマトペースト	0.92
*香辛料	0.14
*カラメル色素	0.66
*調味料（アミノ酸等）	0.24
*酸味料	0.06
<----- アレルギー -----> (小麦)	
*デミグラスソース1kg	8.00
*たまねぎ	0.80
*トマトペースト	0.64
*にんじん	0.40
*チキンエキス	0.40
*フォン・ド・ヴォー（牛肉、大豆）	0.32
*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）	

献立名／食品名	可食量 (g)
*水	4.08
<----- アレルギー -----> (小麦・牛肉・大豆・鶏肉)	
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【アンサンブルエッグ】	
パンブキンアンサンブルエッグ42g（12カット）	42.00
*鶏卵	18.44
*かぼちゃ	11.97
*鶏肉	2.94
*でん粉（馬鈴薯）	1.05
*揚げ油（米油）	0.63
*砂糖	0.55
*食酢	0.34
*しょうゆ	0.25
*食塩	0.21
*植物油（菜種）	0.21
*かつおだし	0.08
*酵母エキス	0.04
*みりん（米）	0.04
*水	5.25
<----- アレルギー -----> (卵・大豆・鶏肉)	
【ジャーマンポテト】	
チルドポテト1kg(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）	
たまねぎ	25.00
*玉ねぎ	25.00
(冷)ショルダーベーコン1kg	5.00
*豚かた肉	4.86

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

アレルギー対応献立表

小学校

献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩	0.09	キャノーラ油(ボトル1350g)	0.40				
*砂糖	0.04	*菜種油	0.40				
*香辛料	0.02	【ミルクコーヒー】					
ナツメグ		ミルクコーヒー液体 12.5g	12.50				
コリアンダー		*果糖ぶどう糖液糖	8.69				
カルダモン		*砂糖	1.00				
オールスパイス		*インスタントコーヒー	0.31				
<----- アレルギー ----->		*食塩	0.09				
(豚肉)		*乳酸カルシウム	0.17				
乾燥パセリ 100g/袋	0.04	*着色料(カラメル)	0.06				
*パセリ	0.04	*香料	0.06				
チキンブイヨン1kg	0.80	*ビタミンC	0.04				
*食塩	0.73	*ビタミンB1					
*砂糖		*ビタミンB2					
*デキストリン		*水	2.08				
*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)	0.06						
*酵母エキス							
*オニオンエキスパウダー							
*チキンエキスパウダー(鶏肉由来)							
*香辛料							
<----- アレルギー ----->							
(鶏肉)							
ホワイトペッパー1kg	0.01						
*ホワイトペッパー	0.01						

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 g	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、白コショウ)	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206 g	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)
*にんにく	0.50
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
*オリーブ油910g	0.50
*食用オリーブ油	0.50
*白ワイン1.8L	0.50
*輸入ワイン	
*亜硫酸塩	
*ビタミンC	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
濃口しょうゆ10L	1.00
*大豆	1.00
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
瀬戸のほんじお1kg	0.25
*海水	0.25
コンソメチキン味500g	2.50
*食塩	0.84
*砂糖	0.40
*たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉)	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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
【クリスピーチキン】	
クリスピーチキン30g	30.00
*鶏肉	16.76
*還元水あめ	0.42
*しょうゆ	0.39
*香辛料	0.15
*食塩	0.14
*たんぱく加水分解物	0.07
*小麦粉	1.82
*でん粉(タピオカ)	0.12
*デキストリン	0.04
*香辛料	0.03
*ぶどう糖	0.03
*砂糖	0.01
*食塩	0.02
*粉末しょうゆ	0.01
*大豆粉	0.01
*植物油脂(パーム、えごま)	
*揚げ油(なたね油、パーム油)	1.96
*加工デンプン(キャッサバ)	1.40
*重曹	0.04
*酸味料	
*加水	6.59
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
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	
【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)むき枝豆1kg	15.00
*枝豆	15.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
たまねぎ	20.00
*玉ねぎ	20.00
(冷)ショルダーベーコン1kg	5.00
*豚かた肉	4.86
*食塩	0.09
*砂糖	0.04
*香辛料	0.02
ナツメグ	
コリアンダー	
カルダモン	
オールスパイス	
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
チキンブイヨン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)	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)
*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						
キャノーラ油(ボトル1350g)	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						
*加工デンプン(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)							

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)	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)
【角食パン（道産小麦）】							
道産角食パン60g 卵乳抜き（高学年）	99.00	*デキストリン	6.00	(乳)		*豚脂	1.37
*小麦粉	53.02	*スイートコーンパウダー	4.00	*生クリーム1L	1.00	*粒状植物性たん白（大豆）	1.37
*砂糖	5.31	*小麦粉	2.66	*生乳	1.00	*マーガリン	0.28
*食用加工油脂	3.18	*大豆油	2.48	<----- アレルギー ----->		*しょうゆ	0.21
食用植物油脂（パーム油、大豆油、菜種油）		*脱脂粉乳	1.76	(乳)		*牛肉エキス	0.21
食用精製加工油脂		*砂糖	0.74	*（冷）雪印有塩バター450 g	1.00	*食塩	0.18
パーム核油		*食塩	0.70	*生乳（国産）	1.00	*ウスターソース	0.14
果糖ぶどう糖液糖		*ばれいしょでん粉	0.52	*食塩		*トマトケチャップ	0.11
食塩		*オニオンパウダー	0.34	<----- アレルギー ----->		*しょうが	0.11
製造水		*チキンエキス	0.10	(乳)		*砂糖	0.07
*イースト	1.38	*香辛料	0.04	乾燥パセリ 100 g / 袋	0.03	*香辛料	0.04
*食塩	0.79	*たん白加水分解物	0.02	*パセリ	0.03	*ぶどう糖	0.04
*パン品質改良剤	0.27	*調味料（アミノ酸等）	0.58	コンソメチキン味500g	0.80	*乾燥卵白	
小麦でん粉		*香料	0.06			*水	2.07
小麦たん白		<----- アレルギー ----->		*食塩	0.27	*調味料（アミノ酸等）	0.07
小麦粉	0.05	(小麦・乳・大豆・鶏肉)		*砂糖	0.13	*着色料（ココア）	
コーンスターチ		*ベシヤメルソース 1kg	8.00	*たん白加水分解物（小麦、大豆、豚肉）	0.09	*カラメル色素	
麦芽粉末				*デキストリン	0.07	砂糖	1.33
粉末酵母		*粉末植物油脂（パーム）	2.73	*チキンエキスパウダー	0.04	水あめ	1.26
*製造水	35.07	*乳製品	2.35	*食用とうもろこし油	0.04	しょうゆ	1.16
<----- アレルギー ----->		脱脂粉乳		*ぶどう糖	0.02	清酒	0.74
(小麦・大豆)		ホエイパウダー		*かつおエキス粉末	0.01	牛肉エキス	0.07
		全粉乳		*オニオンパウダー		しょうが	0.07
		チーズ		*香辛料		チキンエキス	0.04
		*小麦粉	1.96	*調味料（アミノ酸等）	0.13	香辛料	
		*たん白加水分解物	0.40	*カラメル色素		水	2.49
		*乳等を主要原料とする食品	0.23	*香料		増粘剤（加工デンプン（とうもろこし）、キサンタンガム）	0.25
		*こんぶエキスパウダー	0.13	<----- アレルギー ----->		調味料（アミノ酸等）	0.04
		*食塩	0.10	(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)		カラメル色素	
		*酵母エキスパウダー	0.06	ホワイトペッパー1kg	0.03	<----- アレルギー ----->	
		*ほたてエキスパウダー	0.02	*ホワイトペッパー	0.03	(小麦・卵・乳・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご)	
		*オニオンパウダー	0.01	【あみ焼きハンバーグ】		【ツナとほうれん草のソテー】	
		<----- アレルギー ----->		新あみ焼きハンバーグ(75g×) 35g (20個入)	35.00	ほうれんそう生	7.00
		(小麦・乳・大豆)				*ほうれん草	7.00
		*調理用牛乳10kg	10.00	*鶏肉	9.66	まぐろ油漬フレーク1kg	10.00
				*たまねぎ	6.90		
		*牛乳	10.00	*ベースト状植物性たん白（小麦、大豆、菜種）	2.73		
		<----- アレルギー ----->		*パン粉	2.07		

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

アレルギー対応献立表

小学校

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)
*きはだまぐろ	6.20	*海水	0.20				
*食用こめ油	2.20	濃口しょうゆ10L	1.00				
*食塩	0.08	*大豆	1.00				
*水	1.52	*小麦					
たまねぎ	15.00	*食塩					
*玉ねぎ	15.00	<----- アレルギー ----->					
にんじん	15.00	(小麦・大豆)					
*人参	15.00	ホワイトペッパー1kg	0.01				
(冷)カットいんげん1kg	20.00	*ホワイトペッパー	0.01				
*いんげん	20.00	【スライスチーズ】					
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.30	スライスチーズ20g(10枚)	20.00				
*菜種油	0.30	*ナチュラルチーズ	20.00				
チキンブイヨン1kg	0.40	*乳化剤					
*食塩	0.37	*重曹					
*砂糖		*水					
*デキストリン		<----- アレルギー ----->					
*チキンエキス調味料		(乳)					
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)							
瀬戸のほんじお1kg	0.20						

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