

# アレルギー対応献立表

小学校  
令和8年2月2日(月)

献立名／食品名	可食量(g)
<b>【白飯】</b>	
精白米 低 80g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳 <----- アレルギー -----> (乳)	206.00
<b>【じゃがいもの味噌汁】</b>	
マークイン	30.00
*マークイン	30.00
たまねぎ	15.00
*玉ねぎ	15.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
(冷)油揚げカット500g	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
白みそ10kg	10.00
*大豆 *米 *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
*煮干1kg	1.50
*かたくちいわし *食塩 *酸化防止剤(ビタミンE)	1.50
<b>【いわしの梅煮】</b>	
いわしの梅煮 35g (15個)	35.00

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)
*いわし *砂糖 *水あめ *しょうゆ *梅酢 *発酵調味料 *でん粉(馬鈴薯、とうもろこし) *梅肉ペースト *かつお削りぶし *こんぶだし *水 *増粘剤 *着色料 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	27.30 2.35 0.88 1.65 0.77 0.70 0.25 0.07 0.04 0.04 0.98	*食塩 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)		*本みりん1.8L	0.90
<b>【鶏肉といんげんの炒め物】</b>		<b>三温糖1kg</b>		<b>おろししょうが1kg</b>	
鶏むね肉スライス	15.00	*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	0.81 0.09	*しょうが *L-アスコルビン酸 *DL-リノゴ酸 *グルコン酸	0.50 0.50
*鶏むね肉 <----- アレルギー -----> (鶏肉)	15.00	<b>一味唐辛子 300g/袋</b>		<b>【節分豆(黒糖)】</b>	
たまねぎ	20.00	<b>黒糖福豆 6g</b>		黒糖福豆 6g	6.00
*玉ねぎ	20.00	<b>*大豆</b>		*大豆	2.61
にんじん	10.00	<b>*砂糖</b>		*砂糖	1.80
*人参	10.00	<b>*寒梅粉</b>		*寒梅粉	0.54
<b>(冷)カットいんげん1kg</b>		<b>*小麦粉</b>		*小麦粉	0.48
*いんげん	8.00	<b>*でん粉</b>		*でん粉	0.24
*国産業務用はるさめ5cmカット	5.00	<b>*黒糖液</b>		*黒糖液	0.17
*ばれいしょでん粉 *かんしょでん粉 *繊維素グリコール酸ナトリウム *ミヨウパン	3.10 1.86 0.03 0.01	<b>*食用加工油脂</b>		*食用加工油脂	0.11
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.70				
*菜種油	0.70				
濃口しょうゆ10L	4.00				
*大豆 *小麦	4.00				

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8年2月3日(火)

献立名／食品名	可食量 (g)
<b>【丸パン(道産小麦)】</b>	
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
コーンスターク	
麦芽粉末	
粉末酵母	
*製造水	30.86
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
<b>【ABCスープ】</b>	
*アルファベットマカロニ500g	6.00
*デュラム小麦のセモリナ	6.00
<----- アレルギー ----->	
(小麦)	
(冷) ショルダーベーコン1kg	5.00
*豚かた肉	4.86
*食塩	0.09

献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)	献立名／食品名	可食量 (g)
*砂糖	0.04	*南瓜	15.65	*砂糖		*ウスターソース	
*香辛料	0.02	*パン粉	9.55	*ビーフエキス		*酵母エキスパウダー	
ナツメグ		*水	7.50	*食塩		*セロリ	
コリアンダー		*小麦粉	4.75	*香辛料		*増粘剤 (加工でん粉 とうもろこし)	
カルダモン		*馬鈴薯	4.00	*カラメル色素		*調味料 (アミノ酸等)	
オールスパイス		*小麦粉加工品	2.40	*水		15.30	
<----- アレルギー ----->		*玉葱	2.05	<----- アレルギー ----->		(小麦・牛肉・大豆・鶏肉)	
(豚肉)		*砂糖	2.00	<b>コンソメチキン味500g</b>	0.60		
<b>キャベツ</b>	20.00	*食用植物油脂 (パーム)	0.85	*食塩	0.20		
*キャベツ	20.00	*でん粉 (とうもろこし)	0.70	*砂糖	0.10		
<b>たまねぎ</b>	10.00	*貝カルシウム (ホタテ)	0.25	*カラメル色素			
*玉ねぎ	10.00	*食塩	0.20	*調味料 (アミノ酸等)			
<b>にんじん</b>	10.00	*酵母粉末	0.10	*水			
*人参	10.00	<----- アレルギー ----->		<----- アレルギー ----->			
<b>コンソメチキン味500g</b>	2.50	(小麦・大豆)		(小麦・大豆)			
*食塩	0.84	<b>キャノーラ油 (一斗缶16.5kg)</b>	5.00	<b>【大根とう米豚のデミグラス煮】</b>			
*砂糖	0.40	*食用なたね油	5.00	<b>大根(根)</b>	45.00		
*たん白加水分解物 (小麦、大豆、豚肉)	0.27	*シリコーン		<b>豚肉スライス (千歳産)</b>	25.00		
*デキストリン	0.22			*豚肉	25.00		
*チキンエキスパウダー	0.14	<----- アレルギー ----->		<----- アレルギー ----->			
*食用とうもろこし油	0.12	(豚肉)		<b>キャノーラ油 (ボトル1350g)</b>	0.70		
*ぶどう糖	0.07			*菜種油	0.70		
*かつおエキス粉末	0.02			* デミグラスソース1kg	30.00		
*オニオンパウダー	0.01			*たまねぎ	3.00		
*香辛料	0.01			*トマトペースト	2.40		
*調味料 (アミノ酸等)	0.40			*にんじん	1.50		
*カラメル色素	0.01			*チキンエキス	1.50		
*香料				*フォン・ド・ヴォー (牛肉、大豆)	1.20		
<----- アレルギー ----->				*牛肉			
(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)				*トマトケチャップ			
<b>瀬戸のほんじお1kg</b>	0.10			*牛脂			
*海水	0.10						
<b>ホワイトペッパー1kg</b>	0.01						
*ホワイトペッパー	0.01						
<b>【南瓜コロッケ】</b>							
南瓜コロッケ50g	50.00						

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8年2月4日(水)

献立名／食品名	可食量(g)
<b>【白飯】</b>	
精白米 低 80g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
<b>【すき焼き風煮】</b>	
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 200g	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)	献立名／食品名	可食量(g)	献立名／食品名	可食量(g)
*水酸化カルシウム	0.12	*ケイソウ土			
*水	7.00	*パーライト			
<b>濃口しょうゆ10L</b>	7.00	*骨炭			
*大豆	7.00	*イオン交換樹脂			
*小麦		*塩酸			
*食塩		*水酸化ナトリウム			
<----- アレルギー ----->		*エタノール			
(小麦・大豆)		*ソルビタン脂肪酸エステル			
<b>*めんつゆ1.8L</b>	3.00	<b>キャノーラ油(ボトル1350g)</b>	0.70		
*本造醸しょうゆ	1.34	*菜種油	0.70		
*かつおエキス	0.42	<b>【厚焼玉子】</b>			
*砂糖	0.35	厚焼玉子 20カット(縦1×2cmカット25g)	25.00		
*みりん風米発酵調味料	0.24	*鶏卵	12.86		
*食塩	0.09	*砂糖	1.30		
*グルタミン酸Na	0.06	*小麦澱粉	0.97		
*カツオフレーバー	0.01	*トレハロース	0.68		
*カラメル		*食用植物油脂(菜種、大豆、シリコーン)	0.64		
*コハク酸		*米発酵調味料	0.26		
*クエン酸		*大豆蛋白	0.16		
*核酸		*食塩	0.16		
*水	0.47	*醤油	0.13		
<----- アレルギー ----->		*和風だし(鰹節、昆布)	0.08		
(小麦・大豆)		*醸造酢	0.05		
<b>*料理酒1.8L</b>	1.80	*膨張剤	0.02		
*米		*調合水	7.71		
*米こうじ(米)		<----- アレルギー ----->			
*醸造アルコール(さとうきび)		(小麦・卵・大豆)			
<b>*本みりん1.8L</b>	1.50	<b>【小魚ごま無し】</b>			
*もち米		無添加小魚5gごま無し	5.00		
*米麹		*かたくちいわし	4.45		
*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)		*砂糖	0.45		
*醸造アルコール(サトウキビ)		*還元麦芽糖水飴	0.08		
<b>三温糖1kg</b>	2.50	*食塩	0.03		
*原料糖(甘蔗原料糖)	2.25				
*原料糖(てん菜原料糖)	0.25				
*水酸化カルシウム					

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  
令和8年2月5日(木)

献立名／食品名	可食量(g)
<b>【白飯】</b>	
精白米 低 80g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【わかめスープ】</b>	
鶏むね肉スライス	20.00
*鶏むね肉	20.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*カットわかめ200g(北海道産)	0.50
*湯通し塩蔵わかめ	0.50
たまねぎ	15.00
*玉ねぎ	15.00
(冷)つと1kg	7.00
*たらすりみ	4.56
*馬鈴薯でん粉	0.41
*砂糖	0.40
*塩	0.12
*氷水	1.52
長ねぎ軟白	10.00
*長ねぎ	10.00
*醤油ラーメンスープ2kgAC-3	7.00
*しょうゆ	1.74
*肉エキス(豚・鶏)	0.84
*食塩	0.80
*動物油脂(豚)	0.70
*砂糖	0.10
*野菜エキス(オニオン、キャロット、キャベツ)	0.01
*オニオンエキス	0.01
*調味料(アミノ酸等)	0.41
*L-グルタミン酸ナトリウム	

献立名／食品名	可食量(g)	献立名／食品名	可食量(g)	献立名／食品名	可食量(g)
*5'一リボヌクレオチド二Na		*水	1.23	*醸造アルコール(さとうきび)	
*クエン酸三Na		*砂糖	0.44	*本みりん1.8L	0.60
*コハク酸二Na		*食塩	0.39	*もち米	
*食塩		*ごま油	0.10	*米麹	
*酵母エキス		*こしょう	0.04	*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*デキストリン		*小麦粉	3.15	*醸造アルコール(サトウキビ)	
*たん白加水分解物		*水	0.85	<b>四川豆板醤テ-オ-1kg</b>	0.08
*酒精		<----- アレルギー ----->			
*増粘剤(キサンタン)		(小麦・ごま・豚肉)			
*カラメル色素		<b>【ブルコギ】</b>			
*酸味料		豚ももスライス	25.00		
*水		*豚肉	25.00		
<----- アレルギー ----->		<----- アレルギー ----->			
(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)		(豚肉)			
<b>* 鶏ガラスープ1kg</b>	2.00	<b>たまねぎ</b>	15.00		
		*玉ねぎ	15.00		
*ガラスープ	2.00	緑豆もやし	20.00		
鶏骨		*もやし	20.00		
まる鶏		にんじん	10.00		
長ねぎ		*人参	10.00		
玉ねぎ		おろしにんにく1kg	0.70		
にんじん		*にんにく	0.70		
水		*クエン酸			
<----- アレルギー ----->		*クエン酸ナトリウム			
(鶏肉)		*DL-リノゴ酸			
<b>* 料理酒1.8L</b>	1.00	<b>キャノーラ油(ボトル1350g)</b>	0.50		
		*菜種油	0.50		
*米		<b>濃口しょうゆ10L</b>	2.00		
*米こうじ(米)					
*醸造アルコール(さとうきび)		*大豆	2.00		
<b>【人参シユーマイ(2・3)】</b>		*小麦			
学校用にんじん入りシユーマイ18g	36.00	*食塩			
		<----- アレルギー ----->			
*たまねぎ	12.27	(小麦・大豆)			
*魚肉すり身(すけとうだら)	7.01				
砂糖		<b>* 料理酒1.8L</b>	1.00		
*にんじん	3.86				
*豚脂	3.51				
*でん粉(じゃがいも、とうもろこし)	3.15	*米			
		*米こうじ(米)			
		<----- 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)
(ごま)	
*白いりごま1kg	1.00
*ごま (いり) <----- アレルギー ----->	1.00
(ごま)	

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

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

# アレルギー対応献立表

小学校  
令和8年2月6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	40.00
*玉ねぎ	40.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
こまつな(葉・生)	5.00
*小松菜	5.00
(冷)油揚げカット500g	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 <sup>1</sup> *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)			
(小麦・大豆)		濃口しょうゆ10L	1.50		
* ジエフサ カレーフレーク1kg	6.50	*大豆	1.50		
*小麦粉	2.15	*小麦			
*豚脂	1.76	*食塩			
*砂糖	0.78	<----- アレルギー ----->			
*食塩	0.65	(小麦・大豆)			
*カレーパウダー	0.46	* 料理酒1.8L	1.00		
*デキストリン	0.26	*米			
*香辛料	0.07	*米こうじ(米)			
*ローストオニオンパウダー	0.07	*醸造アルコール(さとうきび)			
*しょう油加工品	0.07	カレー粉400g	0.30		
*脱脂大豆	0.07	*ターメリック	0.10		
*ローストガーリックパウダー	0.07	*コリアンダー	0.05		
*玉ねぎエキス	0.07	*クミン	0.05		
*小麦発酵調味料	0.07	*フェヌグリーク	0.03		
*調味料(アミノ酸等)		*チリペッパー	0.03		
*カラメル色素		*オールスパイス	0.01		
*酸味料		*その他の香辛料	0.04		
*香料		*素材力だし かつおだし500g	0.50		
<----- アレルギー ----->		*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)
【高野豆腐のそぼろ煮（味噌味）】	
* 高野豆腐サイコロ500g	5.00
*大豆 *炭酸カリウム *塩化カルシウム <----- アレルギー -----> (大豆)	4.92 0.05 0.03
鶏むね肉ひき肉	15.00
*鶏むね肉 <----- アレルギー -----> (鶏肉)	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-リソウ酸 *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	2.80
*大豆 *米 *食塩 <----- アレルギー -----> (大豆)	
三温糖1kg	1.50
*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	1.35 0.15

献立名／食品名	可食量 (g)
*塩酸 *水酸化ナトリウム *エタノール *ソルビタン脂肪酸エステル <b>* 本みりん1.8L</b>	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） <b>* 料理酒1.8L</b>	1.00
*米 *米こうじ（米） *醸造アルコール（さとうきび） <b>でん粉10kg</b>	0.50
*じゃがいもでん粉	0.50
<b>濃口しょうゆ10L</b>	1.50
*大豆 *小麦 *食塩 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	1.50
<b>キャノーラ油(ボトル1350 g)</b>	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8年2月9日(月)

献立名／食品名	可食量(g)
<b>【白飯】</b>	
精白米 低 80g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
<b>【根菜のすまし汁】</b>	
鶏むね肉スライス	15.00
*鶏むね肉	15.00
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
<b>大根(根)</b>	30.00
*大根	30.00
<b>にんじん</b>	10.00
*人参	10.00
<b>むきごぼう</b>	10.00
*ごぼう	10.00
<b>長ねぎ軟白</b>	5.00
*長ねぎ	5.00
<b>(冷)油揚げカット500g</b>	5.00
*だいす	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)	
<b>濃口しょうゆ10L</b>	4.50
*大豆	4.50
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・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)
<b>*めんつゆ1.8L</b>	2.00	植物性たん白(大豆)		(小麦・大豆)	
*本造醸しようゆ	0.90	菜種油		三温糖1kg	1.00
*かつおエキス	0.28	食塩		*原料糖(甘蔗原料糖)	0.90
*砂糖	0.24	ブドウ糖		*原料糖(てん菜原料糖)	0.10
*みりん風米発酵調味料	0.16	グアーガム		*水酸化カルシウム	
*食塩	0.06	胡椒	0.20	*ケイソウ土	
*グルタミン酸Na	0.04	<----- アレルギー ----->		*パーライト	
*カツオフレーバー	0.01	(小麦・大豆)		*骨炭	
*カラメル		<b>キャノーラ油(一斗缶16.5kg)</b>	4.00	*イオン交換樹脂	
*コハク酸		*食用なたね油	4.00	*塩酸	
*クエン酸		*シリコーン		*水酸化ナトリウム	
*核酸		<b>【ひじきと竹輪の炒め物】</b>		*エタノール	
*水		<b>*国産ひじき1kg</b>	2.00	*ソルビタン脂肪酸エステル	
<----- アレルギー ----->		*ほしひじき	2.00	<b>*本みりん1.8L</b>	2.00
(小麦・大豆)		<b>(冷)焼竹輪50g</b>	20.00	*もち米	
<b>*料理酒1.8L</b>	1.00	*たらすりみ	12.75	*米麹	
*米		*馬鈴薯澱粉	1.14	*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*米こうじ(米)		*砂糖	1.11	*醸造アルコール(サトウキビ)	
*醸造アルコール(さとうきび)		*みりん	0.42	<b>*料理酒1.8L</b>	1.00
<b>*だし昆布道産1kg</b>	1.20	*食塩	0.34	*米	
*昆布	1.20	*氷水	4.24	*米こうじ(米)	
<b>*宗田厚削り1kg</b>	1.20	<b>しらたき</b>	10.00	*醸造アルコール(さとうきび)	
*そうだがつおのふし	1.20	*こんにゃく粉			
<b>【たらフライ】</b>		*水酸化カルシウム			
<b>鱈フライ40g</b>	40.00	*水	0.04		
*助宗鱈	24.00	<b>にんじん</b>	10.00		
*パン粉	10.40	*人参	10.00		
小麦粉		<b>*菌床椎茸3mmスライス1kg</b>	0.30		
ショートニング		*しいたけ	0.30		
イースト		<b>キャノーラ油(ボトル1350g)</b>	0.30		
砂糖		*菜種油	0.30		
食塩		<b>濃口しょうゆ10L</b>	3.00		
乳化剤		*大豆	3.00		
イーストフード		*小麦			
*バッターミックス		*食塩			
澱粉(とうもろこし)		<----- 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8年2月10日(火)

献立名／食品名	可食量(g)
<b>【角食パン（道産小麦）】</b>	
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)	
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
<b>【いちごジャム】</b>	
いちごジャム15g	15.00
*還元麦芽糖水あめ	8.27
*いちご	5.86
*砂糖	0.73
*ゲル化剤（ペクチン）	0.09
*酸味料	0.05
*香料	

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)
<b>【ジュリエンヌスープ】</b>							
キャベツ	25.00			粉末状植物性たん白（大豆）	0.38	(冷) ショルダーベーコン1kg	5.00
*キャベツ	25.00			*たれ		*豚かた肉	4.86
たまねぎ	20.00			発酵調味料	0.67	*食塩	0.09
*玉ねぎ	20.00			醤油	0.67	*砂糖	0.04
にんじん	10.00			砂糖	0.38	*香辛料	0.02
*人参	10.00			りんご	0.29	ナツメグ	
ピーマン	8.00			水あめ	0.05	コリアンダー	
*ピーマン	8.00			食塩		カルダモン	
コンソメチキン味500g	3.00			水	0.24	オールスパイス	
*食塩	1.01			*粒状植物性たん白（脱脂大豆、食用植物油脂（パーム））	1.10	<----- アレルギー ----->	
*砂糖	0.48			*果糖ブドウ糖液糖	0.34	(豚肉)	
*たん白加水分解物（小麦、大豆、豚肉）	0.32			*香辛料	0.14	乾燥パセリ 100g/袋	0.04
*デキストリン	0.26			*食塩	0.05	*パセリ	0.04
*チキンエキスピューバー	0.16			*揚げ油（パーム油）	1.34	チキンブイヨン1kg	0.80
*食用とうもろこし油	0.15			*加工でん粉（キャッサバ）	0.67		
*ぶどう糖	0.09			*増粘剤〔加工でん粉（とうもろこし、キャッサバ）〕	0.05		
*かつおエキス粉末	0.02			*ソース			
*オニオンパウダー	0.01			発酵調味料	1.92		
*香辛料	0.01			醤油	1.78		
*調味料（アミノ酸等）	0.48			水あめ	1.10		
*カラメル色素	0.01			砂糖	1.06		
*香料				りんご	0.82		
<----- アレルギー ----->				食塩	0.05		
(小麦・大豆)				増粘剤〔加工でん粉（とうもろこし、キャッサバ）〕	0.19		
<b>【瀬戸のほんじょ1kg】</b>	0.20			水	1.01		
*海水	0.20			*水	2.35	<----- アレルギー ----->	
<b>ホワイトペッパー1kg</b>	0.01			(小麦・大豆・鶏肉・りんご)			
*ホワイトペッパー	0.01			<b>【ジャーマンポテト】</b>			
<b>【てりやきパティ（48g）】</b>				チルドポテト1kg(1.5cm角)	40.00		
国産鶏のてりやきパティ48（学校用）	48.00			*じゅがいも	40.00		
*鶏肉	17.04			*食塩			
*ソテーオニオン	6.05			*ピロリン酸Na			
*玉ねぎ	4.61			*酸化防止剤（ビタミンC）			
*つなぎ				<b>たまねぎ</b>	25.00		
パン粉	3.65			*玉ねぎ	25.00	<----- アレルギー ----->	
				(鶏肉)			

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

# アレルギー対応献立表

小学校

献立名／食品名	可食量 (g)
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)	0.40
*菜種油	0.40

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

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

# アレルギー対応献立表

小学校  
令和8年2月12日(木)

献立名／食品名	可食量(g)
<b>【白飯】</b>	
精白米 低 80g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
<b>【にらと豆腐の味噌汁】</b>	
にら	5.00
*にら	5.00
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)	
たまねぎ	15.00
*玉ねぎ	15.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
*ぶなしめじ(生)4kg	10.00
*ぶなしめじ	10.00
(冷)油揚げカット500g	5.00
*だいす	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)	

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)
*煮干1kg	1.50	(小麦・大豆)		*本みりん1.8L	2.40
*かたくちいわし	1.50	*もち米		*料理酒1.8L	1.20
*食塩		*米麹		*めんつゆ1.8L	1.30
*酸化防止剤(ビタミンE)		*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)		*本造醸しようゆ	0.58
白みそ10kg	10.00	*醸造アルコール(サトウキビ)		*かつおエキス	0.18
*大豆		*米		*砂糖	0.15
*米		*米こうじ(米)		*みりん風米発酵調味料	0.10
*食塩		*醸造アルコール(さとうきび)		*食塩	0.04
<----- アレルギー -----> (大豆)		*グルタミン酸Na		*カツオフレーバー	0.03
<b>【さば塩焼き】</b>		*カラメル		*コハク酸	0.01
さば塩焼30g	30.00	*ごぼう	25.00	*クエン酸	
*サバ	29.40	*ごぼう	25.00	*核酸	
*食塩	0.60	豚ももスライス	15.00	*水	
<----- アレルギー -----> (さば)		*豚肉	15.00	<----- アレルギー ----->	
<b>【きんぴらごぼう】</b>		<----- アレルギー -----> (豚肉)		(小麦・大豆)	
切りごぼう	25.00	しらたき	15.00	<b>三温糖1kg</b>	
*ごぼう	25.00	*こんにゃく粉		*原糖(甘蔗原料糖)	1.20
豚ももスライス	15.00	*水酸化カルシウム		*原糖(てん菜原料糖)	0.08
*豚肉	15.00	*水	0.06	*水酸化カルシウム	0.12
<----- アレルギー -----> (豚肉)		にんじん	10.00	*ケイソウ土	
しらたき	15.00	*人参	10.00	*パーライト	
*こんにゃく粉		キヤノーラ油(ボトル1350g)	0.50	*骨炭	
*水酸化カルシウム		*菜種油	0.50	*イオン交換樹脂	
*水		濃口しょうゆ10L	2.50	*塩酸	
キヤノーラ油(ボトル1350g)	0.50	*大豆	2.50	*水酸化ナトリウム	
*菜種油	0.50	*小麦		*エタノール	
濃口しょうゆ10L	2.50	*食塩			
<----- アレルギー ----->		<----- 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8年2月13日(金)

献立名／食品名	可食量(g)
【醤油ラーメン（わかめ・もやし）】	
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)	
豚ももスライス	25.00
*豚肉	25.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
たまねぎ	30.00
*玉ねぎ	30.00
緑豆もやし	20.00
*もやし	20.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
*カットわかめ200g(北海道産)	0.20
*湯通し塩蔵わかめ	0.20
*みじん切りしょうが950g	0.50
*しょうが	0.50
*酸化防止剤(V.C)	
*pH調整剤	
おろしにんにく1kg	0.50
*ににく	0.50
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
*醤油ラーメンスープ2kgAC-3	12.00
*しょうゆ	2.98
*肉エキス(豚・鶏)	1.44
*食塩	1.37
*動物油脂(豚)	1.20

献立名／食品名	可食量(g)	献立名／食品名	可食量(g)	献立名／食品名	可食量(g)	献立名／食品名	可食量(g)
*砂糖	0.17	<----- アレルギー ----->		(小麦・大豆・豚肉)		キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	4.00
*野菜エキス(オニオン、キャロット、キャベツ)	0.02	(乳)		*食用なたね油		*シリコーン	4.00
*オニオンエキス	0.02	【春巻き】		【キムチ炒め】		鶏むね肉スライス	25.00
*調味料(アミノ酸等)	0.71	安心逸品春巻きFe35	35.00	*キムチ		*鶏むね肉	25.00
*L-グルタミン酸ナトリウム		*豚肉	6.07	<----- アレルギー ----->		<----- アレルギー ----->	
*5'一リボヌクレオチド二Na		*にんじん	2.47	(鶏肉)		(鶏肉)	
*クエン酸三Na		*たまねぎ	2.32	はくさい		はくさい	25.00
*コハク酸二Na		*キャベツ	1.12	*白菜		*白菜	25.00
*食塩		*植物油脂(大豆)	1.92	たまねぎ		たまねぎ	15.00
*酵母エキス		*豚脂	0.68	*玉ねぎ		*玉ねぎ	15.00
*デキストリン		*しょうゆ	0.54	にんじん		にんじん	10.00
*たん白加水分解物		*小麦粉	0.54	*人参		*人参	10.00
*酒精	0.37	*ショートニング	0.48	*(*冷)マイルドキムチ白菜500g		*(*冷)マイルドキムチ白菜500g	3.00
*増粘剤(キサンタン)	0.02	*はるさめ	0.45	*白菜		*白菜	2.04
*カラメル色素		*でん粉(ばれいしょ)	0.45	*玉葱		*玉葱	0.02
*酸味料		*しょうがペースト	0.36	*胡麻		*胡麻	0.02
*水	3.70	*ポークブイヨン	0.34	*大根		*大根	0.02
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・豚肉)		*ポークエキス	0.22	*人参		*人参	0.02
*鶏ガラスープ1kg	3.00	*発酵調味料	0.22	*昆布		*昆布	0.01
*ガラスープ	3.00	*酵母エキス	0.14	*にら		*にら	0.01
鶏骨		*砂糖	0.11	*りんご		*りんご	0.15
まる鶏		*乾燥しいたけ	0.09	*すりにんにく		*すりにんにく	0.10
長ねぎ		*たん白加水分解物	0.02	*りんごクリーム		*りんごクリーム	0.03
玉ねぎ		*香辛料	0.01	*唐辛子		*唐辛子	0.03
にんじん		*小麦粉	8.21	*ににく		*ににく	0.03
水		*植物油脂(大豆)	1.60	*食塩		*食塩	0.02
<----- アレルギー -----> (鶏肉)		*米粉	0.61	*醸造酢		*醸造酢	0.01
ホワイトペッパー1kg	0.01	*粉あめ	0.46	*果糖		*果糖	0.01
*ホワイトペッパー	0.01	*ショートニング	0.40	*酢酸Na		*酢酸Na	0.01
キャノーラ油(ボトル1350g)	1.00	*食塩	0.12	*DL-リンゴ酸Na		*DL-リンゴ酸Na	
*菜種油	1.00	*ソルビトール	0.46	*フルマル酸Na		*フルマル酸Na	
【牛乳】		*乳化剤	0.04	*L-グルタミン酸Na		*L-グルタミン酸Na	0.01
牛乳206g	206.00	*クエン酸鉄Na	0.03	<----- アレルギー ----->			
*牛乳	206.00	*増粘剤(キサンタンガム)					

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

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 8 年 2 月 16 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)
【吉野汁】	
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(キヤッサバ)	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)
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)	8.00
*小松菜	8.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
濃口しょうゆ10L	4.00
*大豆	4.00
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	(小麦・大豆)
*めんつゆ1.8L	3.00
*本造醸しようゆ	1.34

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)
*かつおエキス	0.42	*砂糖	1.08	*核酸	
*砂糖	0.35	*しょうゆ	0.73	*水	0.24
*みりん風味発酵調味料	0.24	*発酵調味料	0.49	<----- アレルギー ----->	
*食塩	0.09	*食塩	0.24	(小麦・大豆)	
*グルタミン酸Na	0.06	*加工デンプン(タピオカ、もち米)	0.78	濃口しょうゆ10L	1.20
*カツオフレーバー	0.01	*増粘剤(加工デンプン とうもろこし、キサンタンガム)	0.31	*大豆	1.20
*カラメル		*重曹	0.04	*小麦	
*コハク酸		*カラメル色素	0.03	*食塩	
*クエン酸		*ピロリン酸第二鉄	0.01	<----- アレルギー ----->	
*核酸		*調整水	4.97	(小麦・大豆)	
*水		<----- アレルギー ----->		*料理酒1.8L	1.00
<----- アレルギー ----->		(小麦・大豆・鶏肉)		*米	
(小麦・大豆)		【人参と春雨のツナ煮】		*米こうじ(米)	
でん粉10kg	2.00	にんじん	15.00	*醸造アルコール(さとうきび)	
*じゃがいもでん粉	2.00	*人参	15.00	三温糖1kg	1.00
*だし昆布道産1kg	1.20	まぐろ油漬フレーク1kg	25.00	*原料糖(甘蔗原料糖)	0.90
*昆布	1.20	*きはだまぐろ	15.50	*原料糖(てん菜原料糖)	0.10
*宗田厚削り1kg	1.20	*食用こめ油	5.50	*水酸化カルシウム	
*そだががつおのふし	1.20	*食塩	0.20	*ケイソウ土	
【鶏つくね】		*水	3.80	*パーライト	
鉄腕国産若鶏と野菜の焼きつくね50g	50.00	*国産業務用はるさめ5cmカット	6.00	*骨炭	
*鶏肉	16.29	*ばれいしょでん粉	3.72	*イオン交換樹脂	
*たまねぎ	8.19	*かんしょでん粉	2.23	*塩酸	
*にんじん	2.46	*繊維素グリコール酸ナトリウム	0.03	*水酸化ナトリウム	
*れんこん	0.62	*ミョウバン	0.01	*エタノール	
*ねぎ	0.08	*めんつゆ1.8L	1.50	*ソルビタン脂肪酸エステル	
*つくねのたれ	7.52	*本造醸しようゆ	0.67		
砂糖		*かつおエキス	0.21		
しょうゆ		*砂糖	0.18		
水あめ		*みりん風味発酵調味料	0.12		
たん白加水分解物		*食塩	0.05		
チキンエキス		*グルタミン酸Na	0.03		
*パン粉	3.48	*カツオフレーバー	0.01		
*粉末状植物性たん白(大豆、パーム)	0.37	*カラメル			
*植物油脂(パーム)	1.23	*コハク酸			
*粒状植物性たん白(大豆、パーム)	1.11	*クエン酸			

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

# アレルギー対応献立表

小学校  
令和8年2月17日(火)

献立名／食品名	可食量(g)
<b>【丸パン（道産小麦）】</b>	
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)	
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
<b>【ミネストローネ】</b>	
メークイン	20.00
*メークイン	20.00
キヤベツ	20.00
*キヤベツ	20.00
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	
*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）	
*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	
<b>三温糖1kg</b>	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	
<b>瀬戸のほんじょ1kg</b>	0.15
*海水	0.15
<b>乾燥パセリ 100g/袋</b>	0.01
*パセリ	0.01
<b>ホワイトペッパー1kg</b>	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
<b>【焼きそば】</b>	
<b>まちのソース焼きそば1kg</b>	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)	
<b>【ワインナーソテー】</b>	
<b>(冷) ウィンナーカット1kg</b>	20.00
*豚肉	19.49
*食塩	0.28
*砂糖	0.18
*香辛料	0.05
白コショウ	
カルワイ	
マスター	
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
<b>(冷) ホールコーン1kg</b>	25.00
*とうもろこし	25.00
<b>にんじん</b>	10.00
*人参	10.00
<b>(冷) カットいんげん1kg</b>	10.00
*いんげん	10.00
<b>キャノーラ油(ボトル1350g)</b>	0.20
*菜種油	0.20
<b>チキンブイヨン1kg</b>	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	

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)
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						

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

# アレルギー対応献立表

小学校  
令和8年2月18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)	
【茎わかめスープ】	
*冷凍 細ぎりくきわかめ	10.00
*茎わかめ	10.00
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	15.00
*もやし	15.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
国産もうそう水煮1kg(千切り)	10.00
*もうそう筍	10.00
*充填水配合 酸化防止剤(ビタミンC)	
pH調整剤	
水	
*創味 塩ラーメンスープ 1.8L	6.00
*食塩	
*醤油	
*香味油(菜種、パーム)	
*魚介エキス(かき、あさり、鯖)	
*砂糖	
*畜肉エキス(鶏)	
*昆布	
*かつお削りぶし	
*野菜エキス(玉ねぎ、大豆、小麦、生姜、ねぎ)	

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)		
*調味料(アミノ酸等) *酸化防止剤(ビタミンE) <----- アレルギー -----> (小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン)		加工デンプン 着色料製剤 水 *たけのこ水煮 *にんじん *砂糖 *グリーンピース *でん粉 *リンゴ酢 *果糖ぶどう糖液糖 *みりん *乾燥しいたけ *食塩 *発酵調味料 *魚介エキス(さば) *大豆油 *加工デンプン *pH調整剤/着色料製剤 *水 *果糖ぶどう糖液糖 *リンゴ酢 *しょうゆ *みりん *砂糖 *ポークエキス調味料 *オイスターソース *ごま油 *かにエキス *増粘剤(加工デンプン) *調味料製剤 *水 <----- アレルギー -----> (かに・小麦・卵・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご)	1.60 1.04 1.04 0.72 0.64 0.28 0.24 0.24 0.20 0.16 0.12 0.04 0.68 7.52 1.32 0.84 0.64 0.60 0.60 0.32 0.16 0.12 0.28 0.04 4.20	*豚肉 <----- アレルギー -----> (豚肉)	25.00		
*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)	3.00	*料理酒1.8L *米 *米こうじ(米) *醸造アルコール(さとうきび)	0.50	*ホワイトペッパー1kg *ホワイトペッパー *ジェフサ純正胡麻油1.65L *食用ごま油 ごま <----- アレルギー -----> (ごま)	0.01 0.01 0.50 0.50	*ホワイトペッパー 鶏骨 まる鶏 長ねぎ 玉ねぎ にんじん 水 <----- アレルギー -----> (鶏肉)	1.50
瀬戸のほんじお1kg	0.20	*海水	0.20	【かに玉】			
中華風かに玉風味40g	40.00	*鶏卵	13.20	*増粘剤(加工デンプン) *調味料製剤 *水 <----- アレルギー -----> (かに・小麦・卵・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご)	0.04 4.20	*大豆 *小麦 *食塩 <----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	1.50
*かまぼこ 魚肉すり身/卵白 食塩/粉末状大豆たん白 でん粉 調味料製剤	3.16	*千歳産食材もりもり塩あんかけ風】 *豚ひき肉(千歳産) 5kg入り	25.00	瀬戸のほんじお1kg *海水 ホワイトペッパー1kg *ホワイトペッパー でん粉10kg	0.20 0.20 0.01 0.01 1.20		

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

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)
*じゃがいもでん粉	1.20						

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8年2月19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) 1kg	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)	
【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

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)
*しょうが	0.50	*オニオンパウダー	0.02	*バーム油	3.00
*酸化防止剤(V.C)		*酵母エキス	0.02	*デキストリン	1.80
*pH調整剤		*粉末しょうゆ	0.02	*カレー粉	1.50
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.30	*トマトパウダー	0.02	*砂糖	1.50
*菜種油	0.30	*こんぶエキス	0.02	*食塩	1.05
トマトジュース800g	2.00	*ぶどう糖	0.02	*酵母エキス	0.60
*トマト	2.00	*小麦発酵調味料	0.02	*トマトペースト	0.30
学給用トマトケチャップ特級3kg	3.00	*加工デンプン(キャッサバ)	0.36	*ぱれいしょでん粉	0.30
*トマト	2.04	*カラメル色素	0.04	*ココアパウダー	0.24
*糖類	0.66	*乳化剤(大豆)		*パンプキンパウダー	0.18
砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*酸味料		*野菜(玉ねぎ、にんにく)	0.18
ぶどう糖		*ピロリン酸鉄		*粉末米酢	0.15
*醸造酢	0.12	<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)		カレー粉400g	0.05
*食塩	0.09	*ジェフサ カレーフレーク1kg	5.00	*ターメリック	0.02
*たまねぎ	0.09	*小麦粉	1.65	*コリアンダー	0.01
*香辛料		*豚脂	1.35	*クミン	0.01
*ウスターソース1.8L	0.50	*砂糖	0.60	*フェヌグリーク	0.01
*液糖 しょ糖型液糖	0.15	*食塩	0.50	*チリペッパー	
*ぶどう糖果糖液糖	0.06	*カレーパウダー	0.35	*オールスパイス	
*トマトペースト	0.01	*デキストリン	0.20	*その他の香辛料	0.01
*オニオンエキス		*香辛料	0.05	ローリエ65g	0.01
*レモン果汁		*ローストオニオンパウダー	0.05	*ローレル	0.01
*醸造酢	0.05	*しょう油加工品	0.05	【ナムル風蒸し野菜】	
*並塩	0.04	*脱脂大豆	0.05	緑豆もやし	40.00
*蛋白加水分解物	0.01	*ローストガーリックパウダー	0.05	*もやし	40.00
*香辛料		*玉ねぎエキス	0.05	にんじん	7.00
*水	0.18	*小麦発酵調味料	0.05	*人参	7.00
*給食用カレーフレーク1kg	4.00	*調味料(アミノ酸等)		(冷)カットいんげん1kg	5.00
*小麦粉	1.36	*カラメル色素		*いんげん	5.00
*豚脂	0.96	*酸味料		おろしにんにく1kg	0.70
*砂糖	0.40	*香料		*にんにく	0.70
*カレーパウダー	0.28	<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)		*クエン酸	
*食塩	0.28	*やさいカレー1kg	15.00	*クエン酸ナトリウム	
*でんぷん(とうもろこし)	0.16	*米粉	4.20	*DL-リンゴ酸	
*香辛料	0.02			濃口しょうゆ10L	3.00
*麦芽糖	0.02			*大豆	3.00

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)
*小麦 *食塩 <----- 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
【温州みかんゼリー】	
New国産温州みかんゼリー40g	40.00
*ぶどう糖 *水あめ *果糖 *砂糖 *濃縮みかん果汁 *難消化性デキストリン *水 *ゲル化剤 *酸味料 *クエン酸鉄Na *香料	2.00 2.00 1.60 1.20 5.36 1.36 26.20 0.16 0.12

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

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

# アレルギー対応献立表

小学校  
令和8年2月20日(金)

献立名／食品名	可食量(g)
【肉うどん】	
うどん低学年145g	155.00
*小麦粉	111.60
*水	40.30
*食塩	3.57
*酸味料	0.02
<----- アレルギー ----->	
(小麦)	
豚ももスライス	20.00
*豚肉	20.00
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
(冷)油揚げカット500g	10.00
*だいす	4.55
*なたね油	1.00
*凝固剤	0.05
*水	4.40
*消泡剤(加工助剤)	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
こまつな(葉・生)	8.00
*小松菜	8.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
*菌床椎茸3mmスライス1kg	0.50
*しいたけ	0.50
濃口しょうゆ10L	6.00
*大豆	6.00
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
*めんつゆ1.8L	4.50
*本造醸しようゆ	2.02
*かつおエキス	0.63
*砂糖	0.53

献立名／食品名	可食量(g)	献立名／食品名	可食量(g)	献立名／食品名	可食量(g)
*みりん風米発酵調味料	0.35	*しゅんぎく	1.44	*砂糖	0.55
*食塩	0.14	*食塩	0.05	*みりん	0.21
*グルタミン酸Na	0.09	*粉末状植物性たん白(大豆)	0.03	*食塩	0.17
*カラメル	0.02	*調味料(アミノ酸等)	0.04	(冷)グリーンピース1kg	2.00
*コハク酸	0.01	*ベーキングパウダー	0.01	*グリーンピース	2.00
*クエン酸		*カラチノイド色素		キャノーラ油(ボトル1350g)	0.50
*核酸		*水		*菜種油	0.50
*水		<----- アレルギー ----->		濃口しょうゆ10L	2.50
<----- アレルギー ----->		(小麦・大豆)		*大豆	2.50
(小麦)		キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	6.00	*小麦	
豚ももスライス	20.00	*食用なたね油	6.00	*食塩	
*豚肉	20.00	*シリコーン		<----- アレルギー ----->	
<----- アレルギー ----->				(小麦・大豆)	
(豚肉)		【五目豆】		*本みりん1.8L	1.50
(冷)油揚げカット500g	10.00	つきこんにやく	10.00	*もち米	
*だいす	4.55	*こんにゃく粉		*米麹	
*なたね油	1.00	*水酸化カルシウム		*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*凝固剤	0.05	*水		*醸造アルコール(サトウキビ)	
*水	4.40	にんじん	5.00	*料理酒1.8L	1.00
*消泡剤(加工助剤)		*人参	5.00	*米	
<----- アレルギー ----->		むきごぼう	10.00	*米こうじ(米)	
(大豆)		*ごぼう	10.00	*醸造アルコール(さとうきび)	
こまつな(葉・生)	8.00	*高野豆腐サイコロ500g	2.00	三温糖1kg	1.20
*小松菜	8.00	*大豆	1.97	*原料糖(甘蔗原料糖)	1.08
長ねぎ軟白	5.00	*炭酸カリウム	0.02	*原料糖(てん菜原料糖)	0.12
*長ねぎ	5.00	*塩化カルシウム	0.01	*水酸化カルシウム	
*菌床椎茸3mmスライス1kg	0.50	<----- アレルギー ----->		*ケイソウ土	
*しいたけ	0.50	(大豆)		*パーライト	
濃口しょうゆ10L	6.00	蒸し大豆500g	15.00	*骨炭	
*大豆	6.00	*大豆	14.84	*イオン交換樹脂	
*小麦		*食塩	0.09	*塩酸	
*食塩		*醸造酢	0.08	*水酸化ナトリウム	
<----- アレルギー ----->		<----- アレルギー ----->		*エタノール	
(小麦・大豆)		(大豆)		*ソルビタン脂肪酸エステル	
*めんつゆ1.8L	4.50	(冷)焼竹輪50g	10.00		
*本造醸しようゆ	2.02	*たらすりみ	6.38		
*かつおエキス	0.63	*馬鈴薯澱粉	0.57		
*砂糖	0.53				

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

# アレルギー対応献立表

小学校  
令和8年2月24日(火)

献立名／食品名	可食量(g)
<b>【角食パン（道産小麦）】</b>	
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
コーンスターチ	
麦芽粉末	
粉末酵母	
*製造水	35.07
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
<b>【クラムチャウダー】</b>	
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
<b>* 白ワイン1.8L</b>	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	
マークイン	30.00
*マークイン	30.00
たまねぎ	25.00
*玉ねぎ	25.00
にんじん	15.00
*人参	15.00
<b>* オリーブ油910g</b>	0.70
*食用オリーブ油	0.70
<b>* ベシャメルソース 1kg</b>	25.00
*粉末植物油脂（バーム）	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)	
<b>* (冷) 雪印有塩バター450 g</b>	1.00
*生乳（国産）	1.00
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
<b>* 調理用牛乳10kg</b>	15.00
*牛乳	15.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
<b>* 白ワイン1.8L</b>	0.90
*輸入ワイン	
*亜硫酸塩	

献立名／食品名	可食量(g)
*輸入ワイン	
*亜硫酸塩	
*ビタミンC	
<b>瀬戸のほんじお1kg</b>	0.40
*海水	0.40
<b>ホワイトペッパー1kg</b>	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
<b>コンソメチキン味500g</b>	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）	
*カラメル色素	
*香料	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
<b>乾燥パセリ 100 g /袋</b>	0.09
*パセリ	0.09
<b>【ジャンボ肉団子（1・2）】</b>	
*ふっ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)	
<b>【枝豆のソテー】</b>	
(冷)むき枝豆1kg	15.00
*枝豆	15.00
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
<b>にんじん</b>	10.00
*人参	10.00
<b>キャベツ</b>	30.00
*キャベツ	30.00
<b>キャノーラ油(ボトル1350 g)</b>	0.30
*菜種油	0.30
<b>チキンブイヨン1kg</b>	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)	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 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 <sup>*</sup> オニオンエキス しいたけエキスパウダー <sup>*</sup> 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 <sup>*</sup> *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	0.30						
*海水	0.30						

**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8年2月25日(水)

献立名／食品名	可食量(g)
<b>【白飯】</b>	
精白米 低 80g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
<b>【肉味噌豆腐】</b>	
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(キヤッサバ)	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)	
<b>豚ひき肉</b>	
豚肉	10.00
*豚肉	10.00
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
<b>たまねぎ</b>	
*玉ねぎ	25.00
<b>にんじん</b>	
*人参	12.00
<b>長ねぎ軟白</b>	
*長ねぎ	5.00
<b>(冷)グリーンピース1kg</b>	
*グリーンピース	2.00
<b>* 菌床椎茸3mmスライス1kg</b>	
*しいたけ	0.50
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)	献立名／食品名	可食量(g)
*みじん切りしょうが950g	0.50	*ソルビタン脂肪酸エステル		でん粉10kg	3.50		
*しょうが	0.50	*じゃがいもでん粉	3.50				
*酸化防止剤(V.C)				<b>【コーンつまみ揚げ(2・3)】</b>			
*pH調整剤		北海道コーンのつまみ揚24g(ボイリングパック)	48.00				
おろしにんにく1kg	1.00	*ホールコーン(とうもろこし)	15.56				
*にんにく	0.99	*魚肉すり身(タラ)	14.58				
*クエン酸	0.01	*玉ねぎ	8.20				
*クエン酸ナトリウム		*植物油脂(大豆・菜種)	2.70				
*DL-リンゴ酸		*鶏卵	2.55				
赤みそ10kg	8.00	*でん粉(じゃがいも)	1.06				
*大豆		*食塩	0.48				
*米		*醸造酢	0.18				
*食塩		*砂糖	0.07				
<----- アレルギー ----->		*加工でん粉(タピオカ)	0.55				
(大豆)		*調味料(アミノ酸)	0.01				
濃口しょうゆ10L	2.50	*香辛料抽出物					
*大豆		*加水	2.06				
*小麦		<----- アレルギー ----->					
*食塩		(小麦・卵・大豆)					
<----- アレルギー ----->				<b>【さつまいもスティック】</b>			
(小麦・大豆)		さつまいもスティック5g	5.00				
*料理酒1.8L	1.00	*さつまいも	3.33				
*米		*砂糖	1.00				
*米こうじ(米)		*植物油脂(米)	0.67				
*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							

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

# アレルギー対応献立表

小学校  
令和 8 年 2 月 26 日(木)

献立名／食品名	可食量(g)
<b>【わかめご飯】</b>	
わかめご飯 低	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
<b>* 炊き込みわかめ200g</b>	<b>2.30</b>
*塩蔵わかめ	1.86
*食塩	0.25
*砂糖	0.17
*酵母エキス	0.02
<b>【牛乳】</b>	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー ----->	
(乳)	
<b>【とりつみれ汁(醤油)】</b>	
(冷) 鶏つくねボール12~14g	28.00
*鶏ひき肉	26.52
*みそ	1.34
*食塩	0.14
<----- アレルギー ----->	
(大豆・鶏肉)	
にんじん	10.00
*人参	10.00
こまつな(葉・生)	8.00
*小松菜	8.00
(冷) ささがきごぼう1kg	5.00
*ごぼう	5.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
(冷) 油揚げカット500 g	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 ----->	

献立名／食品名	可食量(g)
(大豆)	
*めんつゆ1.8L	4.00
*本造醸しようゆ	1.79
*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	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
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)	
*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
<b>【さんまおかか煮】</b>	
さんまおかか煮30g	30.00
*さんま	23.86
*しょうゆ	1.97
*砂糖	1.97
*みりん	0.51
*かつお節	0.18
*昆布エキス	0.18
*増粘剤(加工でん粉 増粘多糖類)	0.17
水	1.17

献立名／食品名	可食量(g)
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
<b>【切干大根炒め煮】</b>	
*国産 切り干し大根 500 g	5.00
*大根	5.00
(冷) さつま揚 人参なし(長方形) 50g	10.00
*魚肉(すけとうたら)	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
<b>豚ももスライス</b>	
*豚肉	15.00
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
にんじん	5.00
*人参	5.00
キャノーラ油(ボトル1350 g)	0.50
*菜種油	0.50
<b>濃口しょうゆ10L</b>	
*大豆	4.00
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
*本みりん1.8L	3.00
*もち米	
*米麹	
*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)	
<b>* 料理酒1.8L</b>	
*米	1.50
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	

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	

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

# アレルギー対応献立表

小学校  
令和8年2月27日(金)

献立名／食品名	可食量(g)
【スパゲッティミートソース】	
スパゲティ低学年140g	140.00
*セモリナ小麦粉	137.20
*大豆油	2.80
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
豚ひき肉	45.00
*豚肉	45.00
<----- 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
*トマトダイス5kg	10.00
*トマト	6.00
*トマトピューレ	4.00
学給用トマトケチャップ特級3kg	20.00
*トマト	13.58
*糖類 砂糖・ぶどう糖果糖液糖	4.40
ぶどう糖	
*醸造酢	0.80
*食塩	0.60
*たまねぎ	0.60
*香辛料	0.02
*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

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)		オニオンパウダー		*食塩	0.24
*ウスターーソース1.8L	3.00	オニオンエキス		*植物油脂(菜種油・大豆油)	3.64
*液糖 しょ糖型液糖	0.92	しいたけエキスパウダー		*ビタミンC	
*ぶどう糖果糖液糖	0.34	たん白加水分解物		*ピロリン酸二水素二ナトリウム	
*トマトペースト	0.06	香辛料		*シリコーン	
*オニオンエキス		*鶏肉パウダー(鶏肉由来)	0.04	<----- アレルギー -----> (大豆)	
*レモン果汁		*酵母エキス		キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	4.00
*醸造酢		*オニオンエキスパウダー		*食用なたね油	4.00
*並塩		*チキンエキスパウダー(鶏肉由来)		*シリコーン	
*蛋白加水分解物		*香辛料		【プロッコリーソテー】	
*香辛料		<----- アレルギー -----> (鶏肉)		(冷)ミニブロッコリー500g	15.00
*水	1.09	ホワイトペッパー1kg	0.01	*ブロッコリー	15.00
*みじん切りにんにく1kg	0.50	*ホワイトペッパー	0.01	(冷)プロッコリーダイス500g	15.00
*にんにく	0.50	三温糖1kg	2.00	*プロッコリー	15.00
*pH調整剤		*原料糖(甘蔗原料糖)	1.80	(冷)ホールコーン1kg	15.00
*みじん切りしょうが950g	0.50	*原料糖(てん菜原料糖)	0.20	*とうもろこし	15.00
*しょうが	0.50	*水酸化カルシウム		たまねぎ	20.00
*酸化防止剤(V.C)		*ケイソウ土		*玉ねぎ	20.00
*pH調整剤		*パーライト		(冷)ショルダーベーコン1kg	5.00
*オリーブ油910g	0.30	*骨炭		*豚かた肉	4.86
*食用オリーブ油	0.30	*イオン交換樹脂		*食塩	0.09
*赤ワイン1.8L	1.20	*塩酸		*砂糖	0.04
*輸入ワイン		*水酸化ナトリウム		*香辛料	0.02
*亜硫酸塩		*エタノール		ナツメグ	
チキンブイヨン1kg	0.50	*ソルビタン脂肪酸エステル		コリアンダー	
*食塩	0.46	【牛乳】		カルダモン	
*砂糖		牛乳206g	206.00	オールスパイス	
*デキストリン		*牛乳	206.00	<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*チキンエキス調味料		<----- アレルギー -----> (乳)		チキンブイヨン1kg	1.00
食塩		【ハッシュポテト】		*食塩	0.92
デキストリン		ハッシュポテト40g	40.00	*砂糖	
でん粉分解物(タピオカ)		*馬鈴薯	33.61	*デキストリン	
チキンエキス		*たまねぎ	1.96	*チキンエキス調味料	
チキンオイル		*上新粉	0.56	食塩	
酵母エキス					

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)
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 <sup>*</sup> オニオンエキス しいたけエキスパウダー <sup>*</sup> 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 <sup>*</sup> *チキンエキスパウダー（鶏肉由来） *香辛料 <----- アレルギー -----> (鶏肉)	0.08 0.01						
瀬戸のほんじお1kg *海水	0.10 0.10						
ホワイトペッパー1kg *ホワイトペッパー	0.01 0.01						
キャノーラ油(ボトル1350g) *菜種油	0.50 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(0.0g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。**