

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)
【白飯】	
精白米 低 80 g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【じゃがいもの味噌汁】	
メークイン	30.00
*メークイン	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500 g	5.00
*だいず	2.28
*なたね油	0.50
*凝固剤	0.03
*水	2.20
*消泡剤(加工助剤)	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
白みそ10kg	10.00
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
*煮干1kg	1.50
*かたくちいわし	1.50
*食塩	
*酸化防止剤(ビタミンE)	
【いわしの梅煮】	
いわしの梅煮 35 g (15個)	35.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*いわし	27.30
*砂糖	2.35
*水あめ	0.88
*しょうゆ	1.65
*梅酢	0.77
*発酵調味料	0.70
*でん粉(馬鈴薯、とうもろこし)	0.25
*梅肉ペースト	0.07
*かつお削りぶし	0.04
*こんぶだし	0.04
*水	0.98
*増粘剤	
*着色料	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
【鶏肉といんげんの炒め物】	
鶏むね肉スライス	15.00
*鶏むね肉	15.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
たまねぎ	20.00
*玉ねぎ	20.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
(冷)カットいんげん1kg	8.00
*いんげん	8.00
*国産業務用はるさめ5cmカット	5.00
*ばれいしょでん粉	3.10
*かんしょでん粉	1.86
*繊維素グリコール酸ナトリウム	0.03
*ミョウバン	0.01
キャノーラ油(ボトル1350 g)	0.70
*菜種油	0.70
濃口しょうゆ10L	4.00
*大豆	4.00
*小麦	

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん1.8L	0.90
*もち米	
*米麴	
*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*醸造アルコール(サトウキビ)	
三温糖1kg	0.90
*原料糖(甘藷原料糖)	0.81
*原料糖(てん菜原料糖)	0.09
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*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	
おろししょうが1kg	0.50
*しょうが	0.50
*L-アスコルビン酸	
*DL-リンゴ酸	
*グルコン酸	
一味唐辛子 300g/袋	0.01
*赤唐辛子	0.01
【節分豆(黒糖)】	
黒糖福豆 6 g	6.00
*大豆	2.61
*砂糖	1.80
*寒梅粉	0.54
*小麦粉	0.48
*でん粉	0.24
*黒糖液	0.17
*食用加工油脂	0.11

献立名／食品名	可食量 (g)
*カラメル色素	0.03
*膨張剤	0.02
<----- 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 8 年 2 月 3 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)	
【ABCスープ】	
* 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)
*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	20.00
*キャベツ	20.00
たまねぎ	10.00
*玉ねぎ	10.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
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)	
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
【南瓜コロッケ】	
南瓜コロッケ50g	50.00

献立名／食品名	可食量 (g)
*南瓜	15.65
*パン粉	9.55
*水	7.50
*小麦粉	4.75
*馬鈴薯	4.00
*小麦粉加工品	2.40
*玉葱	2.05
*砂糖	2.00
*食用植物油脂（パーム）	0.85
*でん粉（とうもろこし）	0.70
*貝カルシウム（ホタテ）	0.25
*食塩	0.20
*酵母粉末	0.10
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆)	
キャノーラ油（一斗缶16.5kg）	5.00
*食用なたね油	5.00
*シリコーン	
【大根とう米豚のデミグラス煮】	
大根（根）	45.00
*大根	45.00
豚肉スライス（千歳産）	25.00
*豚肉	25.00
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
キャノーラ油（ボトル1350 g）	0.70
*菜種油	0.70
*デミグラスソース1kg	30.00
*たまねぎ	3.00
*トマトペースト	2.40
*にんじん	1.50
*チキンエキス	1.50
*フォン・ド・ヴォー（牛肉、大豆）	1.20
*牛肉	
*トマトケチャップ	
*牛脂	

献立名／食品名	可食量 (g)
*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	15.30
<----- アレルギー ----->	
(小麦・牛肉・大豆・鶏肉)	
コンソメチキン味500g	0.60
*食塩	0.20
*砂糖	0.10
*たん白加水分解物（小麦、大豆、豚肉）	0.06
*デキストリン	0.05
*チキンエキスパウダー	0.03
*食用とうもろこし油	0.03
*ぶどう糖	0.02
*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）	0.10
*カラメル色素	
*香料	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
瀬戸のほんじお1kg	0.10
*海水	0.10
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01

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)
【白飯】	
精白米 低 80 g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【すき焼き風煮】	
豚ももスライス	50.00
*豚肉	50.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
たまねぎ	30.00
*玉ねぎ	30.00
はくさい	20.00
*白菜	20.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
長ねぎ軟白	10.00
*長ねぎ	10.00
えのきたけ	5.00
*えのきたけ	5.00
焼き豆腐 200 g	10.00
*丸大豆	
*凝固剤(塩化マグネシウム)	
*消泡剤	
グリセリン脂肪酸エステル	
炭酸カルシウム	
レシチン	
*水	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
しらたき	30.00
*こんにゃく粉	

献立名／食品名	可食量 (g)
*水酸化カルシウム	
*水	0.12
濃口しょうゆ10L	7.00
*大豆	7.00
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*めんつゆ1.8L	3.00
*本造しょうゆ	1.34
*かつおエキス	0.42
*砂糖	0.35
*みりん風米発酵調味料	0.24
*食塩	0.09
*グルタミン酸Na	0.06
*カツオブレーパー	0.01
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.47
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	1.80
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
*本みりん1.8L	1.50
*もち米	
*米麴	
*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*醸造アルコール(サトウキビ)	
三温糖1kg	2.50
*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	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ケイソウ土	
*バーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
キャノーラ油(ボトル1350 g)	0.70
*菜種油	0.70
【厚焼玉子】	
厚焼玉子 20カット(縦1×2cmカット25g)	25.00
*鶏卵	12.86
*砂糖	1.30
*小麦澱粉	0.97
*トレハロース	0.68
*食用植物油(菜種、大豆、シリコーン)	0.64
*米発酵調味料	0.26
*大豆蛋白	0.16
*食塩	0.16
*醤油	0.13
*和風だし(鰹節、昆布)	0.08
*醸造酢	0.05
*膨張剤	0.02
*調合水	7.71
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆)	
【小魚 ごま無し】	
無添加小魚5gごま無し	5.00
*かたくちいわし	4.45
*砂糖	0.45
*還元麦芽糖水飴	0.08
*食塩	0.03

献立名／食品名	可食量 (g)

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

アレルギー対応献立表

小学校
令和 8 年 2 月 5 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)	
【わかめスープ】	
鶏むね肉スライス	20.00
*鶏むね肉	20.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*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)
*5' - リボヌクレオチド二Na	
*クエン酸三Na	
*コハク酸二Na	
*食塩	
*酵母エキス	
*デキストリン	
*たん白加水分解物	
*酒精	0.22
*増粘剤(キサンタン)	0.01
*カラメル色素	
*酸味料	
*水	2.16
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
*鶏ガラスープ1kg	2.00
*ガラスープ	2.00
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
*料理酒1.8L	1.00
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
【人参シューマイ(2・3)】	
学校用になじん入りシューマイ18g	36.00
*たまねぎ	12.27
*魚肉すり身(すけとうだら)	7.01
砂糖	
*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

献立名／食品名	可食量 (g)
*水	1.23
*砂糖	0.44
*食塩	0.39
*ごま油	0.10
*こしょう	0.04
*小麦粉	3.15
*水	0.85
<----- アレルギー -----> (小麦・ごま・豚肉)	
【ブルコギ】	
豚ももスライス	25.00
*豚肉	25.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
たまねぎ	15.00
*玉ねぎ	15.00
緑豆もやし	20.00
*もやし	20.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
おろしにんにく1kg	0.70
*にんにく	0.70
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リノゴ酸	
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.50
*菜種油	0.50
濃口しょうゆ10L	2.00
*大豆	2.00
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	1.00
*米	
*米こうじ(米)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*醸造アルコール(さとうきび)	
*本みりん1.8L	0.60
*もち米	
*米麴	
*グルコース(コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*醸造アルコール(サトウキビ)	
四川豆板醤テ-オ1kg	0.08
*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	
*そら豆粉	
*調味料(アミノ酸等)	
*酒精	
*pH調整剤	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
三温糖1kg	0.70
*原料糖(甘蔗原料糖)	0.63
*原料糖(てん菜原料糖)	0.07
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
*ジェフサ純正胡麻油1.65L	0.70
*食用ごま油	0.70
ごま	
<----- 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)
	(ごま)										
* 白いりごま1kg		1.00									
*ごま (いり)		1.00									
〈----- アレルギー -----〉 (ごま)											

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	111.60
*水	40.30
*食塩	3.57
*酸味料	0.02
<----- アレルギー -----> (小麦)	
豚ももスライス	20.00
*豚肉	20.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
たまねぎ	40.00
*玉ねぎ	40.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
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reek	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)	
【*チーズはんぺんフライ】	
チーズはんぺんフライ40g	40.00
*魚肉すり身	8.56
*チーズ	3.84
*液卵白	3.40
*植物油脂(大豆)	3.40
*発酵調味料	0.36
*砂糖	0.24
*食塩	0.20
*酵母エキス	0.12
*パン粉	4.12
*水あめ	0.76
*コーンフラワー	0.72
*水	10.80
*加工デンプン	3.36
*調味料(アミノ酸)	0.04
*増粘剤	0.04
*リン酸塩(Na)	0.04
*乳化剤	
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・乳・大豆)	
キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	4.00
*食用なたね油	4.00
*シリコン	

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)
【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	4.92
*炭酸カリウム	0.05
*塩化カルシウム	0.03
〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
鶏むね肉ひき肉	15.00
*鶏むね肉	15.00
〈----- アレルギー -----〉 (鶏肉)	
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	2.80
*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）	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	

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	
* 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	1.50
*大豆	1.50
*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

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)
【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)	
【根菜のすまし汁】	
鶏むね肉スライス	15.00
*鶏むね肉	15.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
大根(根)	30.00
*大根	30.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
むきごぼう	10.00
*ごぼう	10.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
(冷)油揚げカット500 g	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)	
濃口しょうゆ10L	4.50
*大豆	4.50
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	

献立名／食品名	可食量 (g)
*めんつゆ1.8L	2.00
*本造しょうゆ	0.90
*かつおエキス	0.28
*砂糖	0.24
*みりん風米発酵調味料	0.16
*食塩	0.06
*グルタミン酸Na	0.04
*カツオブレーパー	0.01
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.31
<----- 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)	
*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
【たらフライ】	
鱈フライ40g	40.00
*助宗鱈	24.00
*パン粉	10.40
小麦粉	
ショートニング	
イースト	
砂糖	
食塩	
乳化剤	
イーストフード	
*バターミックス	5.40
澱粉(とうもろこし)	

献立名／食品名	可食量 (g)
植物性たん白(大豆)	
菜種油	
食塩	
ブドウ糖	
グアーガム	
胡椒	0.20
<----- 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
*シリコン	
【ひじきと竹輪の炒め物】	
*国産ひじき1kg	2.00
*ほしひじき	2.00
(冷)焼竹輪50g	20.00
*たらすりみ	12.75
*馬鈴薯澱粉	1.14
*砂糖	1.11
*みりん	0.42
*食塩	0.34
*氷水	4.24
しらたき	10.00
*こんにやく粉	
*水酸化カルシウム	
*水	0.04
にんじん	10.00
*人参	10.00
*菌床椎茸3mmスライス1kg	0.30
*しいたけ	0.30
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.30
*菜種油	0.30
濃口しょうゆ10L	3.00
*大豆	3.00
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(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	
*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)	

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)
【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）	
【いちごジャム】	
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)
【ジュリエンスープ】	
キャベツ	25.00
*キャベツ	25.00
たまねぎ	20.00
*玉ねぎ	20.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
ピーマン	8.00
*ピーマン	8.00
コンソメチキン味500g	3.00
*食塩	1.01
*砂糖	0.48
*たん白加水分解物（小麦、大豆、豚肉）	0.32
*デキストリン	0.26
*チキンエキスパウダー	0.16
*食用とうもろこし油	0.15
*ぶどう糖	0.09
*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）	0.48
*カラメル色素	0.01
*香料	
<----- アレルギー ----->	
（小麦・大豆・鶏肉・豚肉）	
瀬戸のほんじお1kg	0.20
*海水	0.20
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
【てりやきパティ（48g）】	
国産鶏のてりやきパティ48（学校用）	48.00
*鶏肉	17.04
*ソテーオニオン	6.05
*玉ねぎ	4.61
*つなぎ	
パン粉	3.65

献立名／食品名	可食量 (g)
粉末状植物性たん白（大豆）	0.38
*たれ	
発酵調味料	0.67
醤油	0.67
砂糖	0.38
りんご	0.29
水あめ	0.05
食塩	
水	0.24
*粒状植物性たん白（脱脂大豆、食用植物油脂（パーム））	1.10
*果糖ブドウ糖液糖	0.34
*香辛料	0.14
*食塩	0.05
*揚げ油（パーム油）	1.34
*加工でん粉（キャッサバ）	0.67
*増粘剤【加工でん粉（とうもろこし、キャッサバ）】	0.05
*ソース	
発酵調味料	1.92
醤油	1.78
水あめ	1.10
砂糖	1.06
りんご	0.82
食塩	0.05
増粘剤【加工でん粉（とうもろこし、キャッサバ）】	0.19
水	1.01
*水	2.35
<----- アレルギー ----->	
（小麦・大豆・鶏肉・りんご）	
【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

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）	
乾燥パセリ 100 g/袋	0.04
*パセリ	0.04
チキンブイヨン1kg	0.80
*食塩	0.73
*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）	0.06
*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）	

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)
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。

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)	
【にらと豆腐の味噌汁】	
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500 g	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)	

献立名／食品名	可食量 (g)
* 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
白みそ10kg	10. 00
*大豆 *米 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
【さば塩焼き】	
さば塩焼30g	30. 00
*サバ *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (さば)	29. 40 0. 60
【きんぴらごぼう】	
切りごぼう	25. 00
*ごぼう	25. 00
豚ももスライス	15. 00
*豚肉 〈----- アレルギー -----〉 (豚肉)	15. 00
しらたき	15. 00
*こんにゃく粉 *水酸化カルシウム *水	0. 06
にんじん	10. 00
*人参	10. 00
キャノーラ油(ボトル1350 g)	0. 50
*菜種油	0. 50
濃口しょうゆ10L	2. 50
*大豆 *小麦 *食塩 〈----- アレルギー -----〉	2. 50

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆)	
* 本みりん1.8L	2.40
*もち米	
*米麴	
*グルコース（コーン、馬鈴薯、甘藷）	
*醸造アルコール（サトウキビ）	
* 料理酒1.8L	1.20
*米	
*米こうじ（米）	
*醸造アルコール（さとうきび）	
* めんつゆ1.8L	1.30
*本造醸しょうゆ	0.58
*かつおエキス	0.18
*砂糖	0.15
*みりん風米発酵調味料	0.10
*食塩	0.04
*グルタミン酸Na	0.03
*カツオフレーバー	0.01
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.20
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
三温糖1kg	1.20
*原料糖（甘蔗原料糖）	1.08
*原料糖（てん菜原料糖）	0.12
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	

[illegible]

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
*にんにく	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)
*砂糖	0.17
*野菜エキス(オニオン、キャロット、キャベツ)	0.02
*オニオンエキス	0.02
*調味料(アミノ酸等)	0.71
*L-グルタミン酸ナトリウム	
*5'-リボヌクレオチド二Na	
*クエン酸三Na	
*コハク酸二Na	
*食塩	
*酵母エキス	
*デキストリン	
*たん白加水分解物	
*酒精	0.37
*増粘剤(キサンタン)	0.02
*カラメル色素	
*酸味料	
*水	3.70
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
*鶏ガラスープ1kg	3.00
*ガラスープ	3.00
鶏骨	
まる鶏	
長ねぎ	
玉ねぎ	
にんじん	
水	
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
キャノーラ油(ボトル1350g)	1.00
*菜種油	1.00
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳	206.00

献立名／食品名	可食量 (g)
<----- アレルギー -----> (乳)	
【春巻き】	
安心逸品春巻きFe35	35.00
*豚肉	6.07
*にんじん	2.47
*たまねぎ	2.32
*キャベツ	1.12
*植物油脂(大豆)	1.92
*豚脂	0.68
*しょうゆ	0.54
*小麦粉	0.54
*ショートニング	0.48
*はるさめ	0.45
*でん粉(ばれいしょ)	0.45
*しょうがペースト	0.36
*ポークフィヨン	0.34
*ポークエキス	0.22
*発酵調味料	0.22
*酵母エキス	0.14
*砂糖	0.11
*乾燥しいたけ	0.09
*たん白加水分解物	0.02
*香辛料	0.01
*小麦粉	8.21
*植物油脂(大豆)	1.60
*米粉	0.61
*粉あめ	0.46
*ショートニング	0.40
*食塩	0.12
*ソルビトール	0.46
*乳化剤	0.04
*クエン酸鉄Na	0.03
*増粘剤(キサンタンガム)	
*水	4.53
<----- アレルギー ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(小麦・大豆・豚肉)	
キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	4.00
*食用なたね油	4.00
*シリコン	
【キムチ炒め】	
鶏むね肉スライス	25.00
*鶏むね肉	25.00
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
はくさい	25.00
*白菜	25.00
たまねぎ	15.00
*玉ねぎ	15.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
* (冷)マイルドキムチ白菜500g	3.00
*白菜	2.04
*玉葱	0.02
*胡麻	0.02
*大根	0.02
*人参	0.02
*昆布	0.01
*にら	0.01
*りんご	0.15
*すりにんにく	0.10
*りんごクリーム	0.03
*唐辛子	0.03
*にんにく	0.03
*食塩	0.02
*醸造酢	0.01
*果糖	
*酢酸Na	0.01
*氷酢酸	
*DL-リンゴ酸Na	
*フマル酸Na	
*L-グルタミン酸Na	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。

献立名／食品名	可食量 (g)
*グリシン	
*DL-アラニン	
*コハク酸Na	
*5' -リボスクレオチド二Na	
*水	0.14
*砂糖・ぶどう糖果糖液糖	0.11
*リンゴ酢	0.10
*唐辛子	0.06
*食塩	0.02
*かつお節エキス	0.01
*L-グルタミン酸Na	
*5' -リボスクレオチド二Na	
*たん白加水分解物	
*L-グルタミン酸Na	
*クエン酸三Na	
*5' -リボスクレオチド二Na	
*DL-アラニン	
*コハク酸二Na	
*魚醤（いわし、食塩）	
*こんぶエキス	
*L-グルタミン酸Na	0.02
*酢酸Na	
*L-アスコルビン酸Na	
*ケイ皮酸	
*L-アスコルビン酸	
*酢酸	
*クエン酸三Na	
*グアーガム	
*キサンタンガム	
*デキストリン	
*アナトー色素	
*パブリカ色素	
<----- アレルギー -----> (小麦・ごま・大豆・りんご・ゼラチン)	
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.70

献立名／食品名		可食量 (g)
	*菜種油	0.70
	*鶏ガラスープ1kg	1.00
	*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)	1.00
	濃口しょうゆ10L	3.00
	*大豆 *小麦 *食塩 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	3.00
	*キムチ味 1kg	1.00
	*りんごパルプ	0.23
	*水あめ	0.20
	*おろしにんにく	0.13
	*水	0.11
	*アミノ酸液(大豆)	0.10
	*トマトペースト	0.07
	*醸造酢	0.03
	*食塩	0.03
	*唐辛子	0.03
	*パプリカパウダー	0.02
	*昆布	0.01
	*砂糖	0.01
	*コーンスターチ	0.01
	*しょうがパウダー	
	*調味料(アミノ酸等)	0.03
	*pH調整剤	
	*増粘剤(キサンタンガム)	
	〈----- アレルギー -----〉	

献立名／食品名	可食量 (g)
(大豆・りんご)	
* 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）	
おろしにんにく1kg	0.30
*にんにく	0.30
*クエン酸	
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
おろししょうが1kg	0.30
*しょうが	0.30
*L-アスコルビン酸	
*DL-リンゴ酸	
*グルコン酸	
* 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）	
【チョコボンデドーナツ】	
ボンデドーナツチョコがけ25	25.00
*チョコレートコーティング	6.64
植物油脂	
砂糖	
乳糖	
ココアパウダー	
*ミックス粉	3.96
小麦粉	
砂糖	
ショートニング	

献立名／食品名	可食量 (g)
粉末油脂（植物油脂、コーンシロップ） ぶどう糖 でん粉（小麦） 全粉乳 食塩 *食用油脂 パーム油 菜種油 大豆油 *鶏卵 *加工でん粉 *卵殻カルシウム *ベーキングパウダー *乳化剤 *ピロリン酸鉄 *香料 *水 <----- アレルギー -----> （小麦・卵・乳・大豆）	3. 81 1. 57 4. 64 0. 08 0. 07 0. 05 0. 02 0. 01 4. 17

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 16 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)	
【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)	
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
*本造しょうゆ	1.34

献立名／食品名	可食量 (g)
*かつおエクス	0.42
*砂糖	0.35
*みりん風米発酵調味料	0.24
*食塩	0.09
*グルタミン酸Na	0.06
*カツオフレーバー	0.01
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.47
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
でん粉10kg	2.00
*じゃがいもでん粉	2.00
*だし昆布道産1kg	1.20
*昆布	1.20
*宗田厚削り1kg	1.20
*そうだがつおのふし	1.20
【鶏つくね】	
鉄腕国産若鶏と野菜の焼きつくね50g	50.00
*鶏肉	16.29
*たまねぎ	8.19
*にんじん	2.46
*れんこん	0.62
*ねぎ	0.08
*つくねのたれ	7.52
砂糖	
しょうゆ	
水あめ	
たん白加水分解物	
チキンエキス	
*パン粉	3.48
*粉末状植物性たん白(大豆、パーム)	0.37
*植物油脂(パーム)	1.23
*粒状植物性たん白(大豆、パーム)	1.11

献立名／食品名	可食量 (g)
*砂糖	1.08
*しょうゆ	0.73
*発酵調味料	0.49
*食塩	0.24
*加工デンプン(タピオカ、もち米)	0.78
*増粘剤(加工デンプン とうもろこし、キサンタンガム)	0.31
*重曹	0.04
*カラメル色素	0.03
*ピロリン酸第二鉄	0.01
*調整水	4.97
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆・鶏肉)	
【人参と春雨のツナ煮】	
にんじん	15.00
*人参	15.00
まぐろ油漬フレーク1kg	25.00
*きはだまぐろ	15.50
*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
*かつおエクス	0.21
*砂糖	0.18
*みりん風米発酵調味料	0.12
*食塩	0.05
*グルタミン酸Na	0.03
*カツオフレーバー	0.01
*カラメル	
*コハク酸	
*クエン酸	

献立名／食品名	可食量 (g)
*核酸	
*水	0.24
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
濃口しょうゆ10L	1.20
*大豆	1.20
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	1.00
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
三温糖1kg	1.00
*原料糖(甘蔗原料糖)	0.90
*原料糖(てん菜原料糖)	0.10
*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	

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)
【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】	
メイクイン	20.00
*メイクイン	20.00
キャベツ	20.00
*キャベツ	20.00
たまねぎ	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	2.75
*砂糖	
*デキストリン	
*チキンエキス調味料	
食塩	
デキストリン	
でん粉分解物(タピオカ)	
チキンエキス	
チキンオイル	
酵母エキス	
オニオンパウダー	
オニオンエキス	
しいたけエキスパウダー	
たん白加水分解物	
香辛料	
*鶏肉パウダー（鶏肉由来）	0.24
*酵母エキス	
*オニオンエキスパウダー	
*チキンエキスパウダー（鶏肉由来）	0.02
*香辛料	
<----- アレルギー ----->	
(鶏肉)	
* 白ワイン1.8L	1.00
*輸入ワイン	

献立名／食品名	可食量 (g)
*亜硫酸塩	
*ビタミンC	
三温糖1kg	1.00
*原料糖（甘蔗原料糖）	0.90
*原料糖（てん菜原料糖）	0.10
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	
*ソルビタン脂肪酸エステル	
瀬戸のほんじお1kg	0.15
*海水	0.15
乾燥パセリ 100 g / 袋	0.01
*パセリ	0.01
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
【焼きそば】	
まちのソース焼きそば1kg	60.00
*小麦粉	14.40
*食塩	0.18
*水	21.66
*加工デンプン（キャッサバ）	2.88
*かんすい	0.06
*クチナシ色素	
*いため油（なたね油、大豆油）	0.24
*キャベツ	7.68
*中濃ソース	3.84
*植物油（菜種、大豆）	2.46
*にんじん	2.22
*粉末ソース	1.86
*豚肉	1.74
*食塩	0.24

献立名／食品名	可食量 (g)
*カラメル色素	0.30
*調味料（アミノ酸等）	0.18
*酸味料	0.06
*甘味料（カンゾウエキス）	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご)	
【ウインナーソーテ】	
(冷)ウインナーカット1kg	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	
マスタード	
<----- アレルギー ----->	
(豚肉)	
(冷)ホールコーン1kg	25.00
*とうもろこし	25.00
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
キャノーラ油(ボトル1350 g)	0.20
*菜種油	0.20
チキンブイヨン1kg	0.50
*食塩	0.46
*砂糖	
*デキストリン	
*チキンエキス調味料	
食塩	
デキストリン	
でん粉分解物(タピオカ)	
チキンエキス	
チキンオイル	

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 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)	
【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)
*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)	
* 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)	
* 料理酒1.8L	0.50
*米	
*米こうじ (米)	
*醸造アルコール (さとうきび)	
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
* ジェフサ純正胡麻油1.65L	0.50
*食用ごま油	0.50
ごま	
<----- アレルギー -----> (ごま)	
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
*かまぼこ	3.16
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	

献立名／食品名	可食量 (g)
加工デンプン 着色料製剤 水	
*たけのこ水煮	1.60
*にんじん	1.04
*砂糖	1.04
*グリーンピース	0.72
*でん粉	0.64
*リンゴ酢	0.28
*果糖ぶどう糖液糖	0.24
*みりん	0.24
*乾燥しいたけ	0.20
*食塩	0.16
*発酵調味料	0.12
*魚介エキス (さば)	0.04
*大豆油	
*加工デンプン	0.68
*pH調整剤/着色料製剤	
*水	7.52
*果糖ぶどう糖液糖	1.32
*リンゴ酢	0.84
*しょうゆ	0.64
*みりん	0.60
*砂糖	0.60
*ポークエキス調味料	0.32
*オイスターソース	0.16
*ごま油	0.12
*かにエキス	
*増粘剤 (加工デンプン)	0.28
*調味料製剤	0.04
*水	4.20
<----- アレルギー -----> (かに・小麦・卵・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご)	
【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

献立名／食品名	可食量 (g)
*豚肉 <----- アレルギー -----> (豚肉)	25.00
大根(根)	15.00
*大根	15.00
はくさい	15.00
*白菜	15.00
にんじん	10.00
*人参	10.00
ピーマン	5.00
*ピーマン	5.00
生しいたけ 菌床栽培 生	5.00
*生しいたけ	5.00
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.50
*菜種油	0.50
* 鶏ガラスープ1kg	1.50
*ガラスープ	1.50
鶏骨 まる鶏 長ねぎ 玉ねぎ にんじん 水	
<----- アレルギー -----> (鶏肉)	
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)	
瀬戸のほんじお1kg	0.20
*海水	0.20
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
でん粉10kg	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)
	*じゃがいもでん粉	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)

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
*おおむぎ 米粒麦	5.60
【牛乳】	
牛乳206g	206.00
*牛乳 〈----- アレルギー -----〉 (乳)	206.00
【チキンカレー】	
鶏むね肉スライス	20.00
*鶏むね肉 〈----- アレルギー -----〉 (鶏肉)	20.00
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 *サラダ油 大豆油 なたね油 シリコーン 〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	4.93 0.08
おろしにんにく1kg	0.50
*にんにく *クエン酸 *クエン酸ナトリウム *DL-リンゴ酸	0.50
*みじん切りしょうが950g	0.50

献立名／食品名	可食量 (g)
*しょうが *酸化防止剤(V.C) *pH調整剤	0.50
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.30
*菜種油	0.30
トマトジュース800g	2.00
*トマト	2.00
学給用トマトケチャップ特級3kg	3.00
*トマト *糖類 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 *醸造酢 *食塩 *たまねぎ *香辛料	2.04 0.66 0.12 0.09 0.09
*ウスターソース1.8L	0.50
*液糖 しょ糖型液糖 *ぶどう糖果糖液糖 *トマトペースト *オニオンエキス *レモン果汁 *醸造酢 *並塩 *蛋白加水分解物 *香辛料 *水	0.15 0.06 0.01 0.05 0.04 0.01 0.18
*給食用カレーフレーク1kg	4.00
*小麦粉 *豚脂 *砂糖 *カレーパウダー *食塩 *でんぷん(とうもろこし) *香辛料 *麦芽糖	1.36 0.96 0.40 0.28 0.28 0.16 0.02 0.02

献立名／食品名	可食量 (g)
*オニオンパウダー *酵母エキス *粉末しょうゆ *トマトパウダー *こんぶエキス *ぶどう糖 *小麦発酵調味料 *加工デンプン(キャッサバ) *カラメル色素 *乳化剤(大豆) *酸味料 *ピロリン酸鉄 〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	0.02 0.02 0.02 0.02 0.02 0.02 0.02 0.36 0.04
*ジェフサ カレーフレーク1kg	5.00
*小麦粉 *豚脂 *砂糖 *食塩 *カレーパウダー *デキストリン *香辛料 *ローストオニオンパウダー *しょう油加工品 *脱脂大豆 *ローストガーリックパウダー *玉ねぎエキス *小麦発酵調味料 *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)	1.65 1.35 0.60 0.50 0.35 0.20 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05 0.05
*やさいかレー1kg	15.00
*米粉	4.20

献立名／食品名	可食量 (g)
*バーム油 *デキストリン *カレー粉 *砂糖 *食塩 *酵母エキス *トマトペースト *ばれいしょでん粉 *ココアパウダー *パンプキンパウダー *野菜(玉ねぎ、にんにく) *粉末米酢	3.00 1.80 1.50 1.50 1.05 0.60 0.30 0.30 0.24 0.18 0.18 0.15
カレー粉400g	0.05
*ターメリック *コリアンダー *クミン *フェネグリーク *チリペッパー *オールのスパイス *その他の香辛料	0.02 0.01 0.01 0.01 0.01 0.01
ローリエ65g	0.01
*ローレル	0.01
【ナムル風蒸し野菜】	
緑豆もやし	40.00
*もやし	40.00
にんじん	7.00
*人参	7.00
(冷)カットいんげん1kg	5.00
*いんげん	5.00
おろしにんにく1kg	0.70
*にんにく *クエン酸 *クエン酸ナトリウム *DL-リンゴ酸	0.70
濃口しょうゆ10L	3.00
*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)	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)
*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】							
N e w国産温州みかんゼリー40g	40.00						
*ぶどう糖	2.00						
*水あめ	2.00						
*果糖	1.60						
*砂糖	1.20						
*濃縮みかん果汁	5.36						
*難消化性デキストリン	1.36						
*水	26.20						
*ゲル化剤	0.16						
*酸味料	0.12						
*クエン酸鉄Na							
*香料							

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

アレルギー対応献立表

小学校
令和 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500 g	10.00
*だいず	4.55
*なたね油	1.00
*凝固剤	0.05
*水	4.40
*消泡剤 (加工助剤)	
〈----- アレルギー -----〉 (大豆)	
こまつな(葉・生)	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
*本造しょうゆ	2.02
*かつおエキス	0.63
*砂糖	0.53

献立名／食品名	可食量 (g)
*みりん風米発酵調味料	0.35
*食塩	0.14
*グルタミン酸Na	0.09
*カツオブレーパー	0.02
*カラメル	0.01
*コハク酸	
*クエン酸	
*核酸	
*水	0.71
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	1.00
*米	
*米こうじ (米)	
*醸造アルコール (さとうきび)	
*本みりん1.8L	0.50
*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)	
*宗田厚削り1kg	1.50
*そうだがつおのふし	1.50
*だし昆布道産1kg	1.50
*昆布	1.50
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
〈----- アレルギー -----〉 (乳)	
【かき揚げ】	
国産野菜:野菜かき揚げ30g	30.00
*たまねぎ	10.29
*にんじん	4.73
*揚げ油 (パーム油)	4.50
*小麦粉	4.41
*ごぼう	1.80

献立名／食品名	可食量 (g)
*しゅんぎく	1.44
*食塩	0.05
*粉末状植物性たん白 (大豆)	0.03
*調味料 (アミノ酸等)	0.04
*ベーキングパウダー	0.01
*カロチノイド色素	
*水	2.69
〈----- アレルギー -----〉 (小麦・大豆)	
キャノーラ油(一斗缶16.5kg)	6.00
*食用なたね油	6.00
*シリコン	
【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
*馬鈴薯澱粉	0.57

献立名／食品名	可食量 (g)
*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(ボトル1350 g)	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	
*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	

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

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

献立名／食品名	可食量 (g)
*輸入ワイン	
*亜硫酸塩	
*ビタミンC	
瀬戸のほんじお1kg	0.40
*海水	0.40
ホワイトペッパー1kg	0.01
*ホワイトペッパー	0.01
コンソメチキン味500g	0.80
*食塩	0.27
*砂糖	0.13
*たん白加水分解物（小麦、大豆、豚肉）	0.09
*デキストリン	0.07
*チキンエキスパウダー	0.04
*食用とうもろこし油	0.04
*ぶどう糖	0.02
*かつおエキス粉末	0.01
*オニオンパウダー	
*香辛料	
*調味料（アミノ酸等）	0.13
*カラメル色素	
*香料	
<----- アレルギー ----->	
(小麦・大豆・鶏肉・豚肉)	
乾燥パセリ 100 g / 袋	0.09
*パセリ	0.09
【ジャンボ肉団子（1・2）】	
*ふくらジャンボ肉団子40g（乳・卵）不使用	40.00
*鶏肉	8.28
*豚肉	1.16
*粒状植物性たん白（大豆）	7.08
*たまねぎ	4.72
*豚脂	2.36
*つなぎ（パン粉）	1.16
*つなぎ（粉末状植物性たん白〔大豆〕）	0.44
*砂糖	0.72
*醤油	0.32

献立名／食品名	可食量 (g)
*食塩	0.16
*チキンブイヨン	0.12
*大豆油	
*水	2.20
*加工澱粉（キャッサバ）	1.48
*着色料	
*ソース	
砂糖	2.28
醤油	1.64
醸造酢	0.72
植物油脂（ごま）	0.44
チキンブイヨン	0.08
オイスターエキス	0.04
ポークエキス	0.04
水	4.16
増粘剤（とうもろこし）	0.32
着色料	0.08
<----- アレルギー ----->	
(小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉)	
【枝豆のソテー】	
（冷）むき枝豆1kg	15.00
*枝豆	15.00
*食塩	
<----- アレルギー ----->	
(大豆)	
にんじん	10.00
*人参	10.00
キャベツ	30.00
*キャベツ	30.00
キャノーラ油（ボトル1350 g）	0.30
*菜種油	0.30
チキンブイヨン1kg	0.50
*食塩	0.46
*砂糖	
*デキストリン	
*チキンエキス調味料	

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

アレルギー対応献立表

小学校

献立名／食品名		可食量 (g)
食塩 デキストリン でん粉分解物(タピオカ) チキンエキス チキンオイル 酵母エキス オニオンパウダー オニオンエキス しいたけエキスパウダー たん白加水分解物 香辛料 *鶏肉パウダー (鶏肉由来) *酵母エキス *オニオンエキスパウダー *チキンエキスパウダー (鶏肉由来) *香辛料 〈----- アレルギー -----〉 (鶏肉)		0.04
	ホワイトペッパー1kg	0.01
	*ホワイトペッパー	0.01
	瀬戸のほんじお1kg	0.30
	*海水	0.30
献立名／食品名		可食量 (g)
献立名／食品名		可食量 (g)
献立名／食品名		可食量 (g)

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

アレルギー対応献立表

小学校
令和 8 年 2 月 25 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)	
【肉味噌豆腐】	
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	10.00
*豚肉	10.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
たまねぎ	25.00
*玉ねぎ	25.00
にんじん	12.00
*人参	12.00
長ねぎ軟白	5.00
*長ねぎ	5.00
(冷)グリーンピース1kg	2.00
*グリーンピース	2.00
*菌床椎茸3mmスライス1kg	0.50
*しいたけ	0.50
キャノーラ油(ボトル1350g)	0.50
*菜種油	0.50

献立名／食品名	可食量 (g)
*みじん切りしょうが950g	0.50
*しょうが	0.50
*酸化防止剤(V.C)	
*pH調整剤	
おろしにんにく1kg	1.00
*にんにく	0.99
*クエン酸	0.01
*クエン酸ナトリウム	
*DL-リンゴ酸	
赤みそ10kg	8.00
*大豆	
*米	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (大豆)	
濃口しょうゆ10L	2.50
*大豆	2.50
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*料理酒1.8L	1.00
*米	
*米こうじ(米)	
*醸造アルコール(さとうきび)	
三温糖1kg	1.50
*原料糖(甘蔗原料糖)	1.35
*原料糖(てん菜原料糖)	0.15
*水酸化カルシウム	
*ケイソウ土	
*パーライト	
*骨炭	
*イオン交換樹脂	
*塩酸	
*水酸化ナトリウム	
*エタノール	

献立名／食品名	可食量 (g)
*ソルビタン脂肪酸エステル	
でん粉10kg	3.50
*じゃがいもでん粉	3.50
【コーンつまみ揚げ(2・3)】	
北海道コーンのつまみ揚げ24g(ポイリングパック)	48.00
*ホールコーン(とうもろこし)	15.56
*魚肉すり身(タラ)	14.58
*玉ねぎ	8.20
*植物油(大豆・菜種)	2.70
*鶏卵	2.55
*でん粉(じゃがいも)	1.06
*食塩	0.48
*醸造酢	0.18
*砂糖	0.07
*加工でん粉(タピオカ)	0.55
*調味料(アミノ酸)	0.01
*香辛料抽出物	
*加水	2.06
<----- アレルギー -----> (小麦・卵・大豆)	
【さつまいもスティック】	
さつまいもスティック5g	5.00
*さつまいも	3.33
*砂糖	1.00
*植物油(米)	0.67

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 26 日 (木)

献立名／食品名	可食量 (g)
【わかめご飯】	
わかめご飯 低 80 g	80.00
*精白米	79.81
*強化米(ビタミンB1, B2)	0.19
*炊き込みわかめ200g	2.30
*塩蔵わかめ	1.86
*食塩	0.25
*砂糖	0.17
*酵母エキス	0.02
【牛乳】	
牛乳206 g	206.00
*牛乳	206.00
<----- アレルギー -----> (乳)	
【とりつみれ汁(醤油)】	
(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 ----->	

献立名／食品名	可食量 (g)
(大豆)	
*めんつゆ1.8L	4.00
*本造しょうゆ	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	0.63
<----- 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
【さんまおかが煮】	
さんまおかが煮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)	
【切干大根炒め煮】	
*国産 切り干し大根 500 g	5.00
*大根	5.00
(冷)さつま揚げ 人参なし (長方形) 50g	10.00
*魚肉 (すけとうたら)	6.02
*でん粉 (馬鈴薯)	0.50
*植物油 (菜種油)	0.50
*砂糖	0.49
*食塩	0.19
*みりん	0.15
*水	2.14
豚ももスライス	15.00
*豚肉	15.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)	
にんじん	5.00
*人参	5.00
キャノーラ油(ボトル1350 g)	0.50
*菜種油	0.50
濃口しょうゆ10L	4.00
*大豆	4.00
*小麦	
*食塩	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)	
*本みりん1.8L	3.00
*もち米	
*米麴	
*グルコース (コーン、馬鈴薯、甘藷)	
*醸造アルコール (サトウキビ)	
*料理酒1.8L	1.50
*米	
*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	
*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	

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)	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)
【スパゲッティミートソース】		<----- アレルギー -----> (小麦)		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		*食塩 *植物油脂 (菜種油・大豆油) *ビタミンC *ピロリン酸二水素ナトリウム *シリコーン <----- アレルギー -----> (大豆)	0.24 3.64
スパゲティ低学年140g	140.00	*ウスターソース1.8L	3.00	*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	キャノーラ油 (一斗缶16.5kg)	4.00
*セモリナ小麦粉	137.20	*液糖 しょ糖型液糖	0.92	ホホワイトペッパー1kg	0.01	*食用なたね油	4.00
*大豆油	2.80	*ぶどう糖果糖液糖	0.34	*ホホワイトペッパー	0.01	*シリコーン	
<----- アレルギー -----> (小麦・大豆)		*トマトペースト	0.06	三温糖1kg	2.00	【ブロックリーソテー】	
豚ひき肉	45.00	*オニオンエキス		*原料糖 (甘蔗原料糖)	1.80	(冷)ミニブロックリー500g	15.00
*豚肉	45.00	*レモン果汁	0.30	*原料糖 (てん菜原料糖)	0.20	*ブロックリー	15.00
<----- アレルギー -----> (豚肉)		*醸造酢	0.22	*水酸化カルシウム		(冷)ブロックリーダイス500g	15.00
たまねぎ	45.00	*並塩	0.05	*ケイソウ土		*ブロックリー	15.00
*玉ねぎ	45.00	*蛋白加水分解物	0.05	*パーライト		(冷)ホールコーン1kg	15.00
にんじん	10.00	*香辛料	0.01	*骨炭		*とうもろこし	15.00
*人参	10.00	*水	1.09	*イオン交換樹脂		たまねぎ	20.00
*トマトダイス5kg	10.00	*みじん切りにんにく1kg	0.50	*塩酸		*玉ねぎ	20.00
*トマト	6.00	*にんにく	0.50	*水酸化ナトリウム		(冷)ショルダーベーコン1kg	5.00
*トマトピューレ	4.00	*pH調整剤		*エタノール		*豚かた肉	4.86
学給用トマトケチャップ特級3kg	20.00	*みじん切りしょうが950g	0.50	*ソルビタン脂肪酸エステル		*食塩	0.09
*トマト	13.58	*しょうが	0.50	【牛乳】		*砂糖	0.04
*糖類	4.40	*酸化防止剤 (V.C)		牛乳206 g	206.00	*香辛料	0.02
砂糖・ぶどう糖果糖液糖		*pH調整剤		*牛乳	206.00	ナツメグ	
ぶどう糖		*オリーブ油910g	0.30	<----- アレルギー -----> (乳)		コリアンダー	
*醸造酢	0.80	*食用オリーブ油	0.30	【ハッシュポテト】		カルダモン	
*食塩	0.60	*赤ワイン1.8L	1.20	ハッシュポテト40g	40.00	オールスパイス	
*たまねぎ	0.60	*輸入ワイン		*馬鈴薯	33.61	<----- アレルギー -----> (豚肉)	
*香辛料	0.02	*亜硫酸塩		*たまねぎ	1.96	チキンブイヨン1kg	1.00
*ハヤシルウ (交易) 1kg	15.00	チキンブイヨン1kg	0.50	*上新粉	0.56	*食塩	0.92
*小麦粉	6.20	*食塩	0.46			*砂糖	
*パーム油	3.65	*砂糖				*デキストリン	
*砂糖	1.83	*デキストリン				*チキンエキス調味料	
*食塩	1.32	*チキンエキス調味料				食塩	
*トマトペースト	0.92	食塩					
*香辛料	0.14	デキストリン					
*カラメル色素	0.66	でん粉分解物 (タピオカ)					
*調味料 (アミノ酸等)	0.24	チキンエキス					
*酸味料	0.06	チキンオイル					
		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)
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)		0.08
		0.01
	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
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。