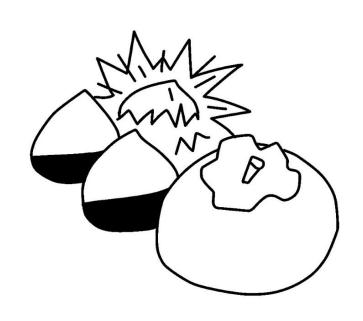
令和6年度 食物アレルギー用詳細献立表 10月



宇部市立 原小学校

			内容量(g)	1人分量(単位)
		【ごはん】		
		—————————————————————————————————————		75.00 g
		強化米		0. 23 g
		【牛乳】		8
		普通牛乳	206.00	1.00 本
		【マーボーなす】		
		なす		45.00 g
		木綿豆腐(県産)		15.00 g
		豚ひき肉		30.00 g
10		にんじん		15.00 g
		たまねぎ		50.00 g
		たけのこ水煮		10.00 g
月		葉ねぎ		5.00 g
		油		1.00 g
		おろしにんにく		0.20 g
		おろししょうが		0. 20 g
1		赤色辛みそ		5.00 g
		上白糖		1.00 g
	調	中華あじ		0.50 g
日		こいくちしょうゆ		3.00 g
	調	豆板醤		0.10 g
		酒		0.50 g
		でんぷん(国産)		0.50 g
		純正ごま油		0.50 g
火		【ショウロンポウ】		
	1	ショウロンポウ	30.00	1.00 個
		【ナムル】		
		こまつな		10.00 g
		にんじん		5.00 g
		太もやし		30.00 g
		白いりごま		1.00 g
		純正ごま油		0.40 g
		上白糖		1.00 g
		こいくちしょうゆ		2.00 g
		米酢		1.00 g

材料 内容量(g) 1人分量(【ごはん】 無洗米 75.00 強化米 0.23 【牛乳】 普通牛乳 206.00 1.00 【ごまみそ煮】 鶏肉 20.00 7 冷凍絹厚揚げ 25.00	യ
無洗米 75.00 強化米 0.23 【牛乳】 普通牛乳 206.00 1.00 【ごまみそ煮】	g
強化米 0.23 【牛乳】 普通牛乳 206.00 1.00 【ごまみそ煮】 鶏肉 20.00	g
【牛乳】 206.00 1.00 【ごまみそ煮】 20.00	0
普通牛乳206.001.00【ごまみそ煮】30.00	本
【ごまみそ煮】 鶏肉 20.00	平
鶏肉 20.00	
· -	g
	٠
7 / / / / / / / / / / / / / / / / / / /	0
10 メークイン 40.00	0
にんじん 15.00	0
8 平天 7.00	0
月 板こんにゃく 15.00	0
	0
り 白すりごま 3.00	0
	0
3 こいくちしょうゆ 1.50	0
上白糖 2.00	0 1
本みりん 0.80)
日 酒 1.00	0
【野菜の梅和え】	8
9 まぐろ水煮フレーク 10.00	g
にんじん 10.00	0
たまねぎ 20.00	0
木 しめじ 8.00	0
チンゲンサイ 10.00	0
上白糖 0.50	0
酒 1.00	0
本みりん 1.00	0
こいくちしょうゆ 2.00	0
10 梅びしお 2.00	0
[りんご]	_ 0
りんご 38.00	g
	-

		 材 料	内容量(g)	1人分量(単位)
		【丸形横割りパン】	.,11	·/(/) <u></u> (-	- 1/
	2	県産米粉パン	60, 00	1. 00	個
		水圧水切べつ	00.00	0.00	g
				0.00	g g
		【牛乳】		0.00	8
		普通牛乳	206. 00	1.00	*
		【にんじんとコーンのポタージュ風】		1.00	7
	3	国産にんじんピューレー		15. 00	g
	_	たまねぎ		30.00	g
10	4	ベーコン		10.00	g
	-	しめじ		7. 00	g
		冷凍国産コーン		10.00	g
月月		冷凍クリームコーン		20.00	g
		パセリ		0. 30	g
		エキストラバージンオリーブオイル		1.00	g
	調	コンソメゴールド		1.00	g
2		食塩		0. 30	g
		こしょう		0. 01	g
		普通牛乳		20.00	g
日		水		90.00	g
		【メンチカツ】			
	5	メンチカツ	60.00	1. 00	個
		油		6.00	g
		【ボイルキャベツ】			
水		キャベツ		30.00	g
		【一食とんかつソース】			
	6	ミニとんかつソース	8. 00	1.00	個

		材 料	内容量(g)	1人分量(单	単位)
		【県産米粉パン】			
	2	県産米粉パン	60.00		個
				0.00	g
		【レーズンクリーム】			
	11	レーズンクリーム	10.00	1.00	個
		【牛乳】			
		普通牛乳	206. 00	1.00	本
		【春雨スープ】			
	12	緑豆春雨カット(短)		7. 00	g
10		鶏肉		15. 00	g
		にんじん		12.00	g
		太もやし		20.00	g
月		葉ねぎ		5. 00	g
	調	中華あじ		0. 50	g
		うすくちしょうゆ		3. 00	g
		食塩		0. 20	g
4		こしょう		0. 01	g
		【卵ときくらげの炒め物】			
		豚肉		20.00	g
日		国産きくらげスライス		1.00	g
		こまつな		10.00	g
		たまねぎ		20.00	g
		にんじん		5. 00	g
		鶏卵		20.00	g
金		食塩		0. 10	g
		純正ごま油		1.00	g
	13	オイスターソース		0.80	g
		こいくちしょうゆ		0.80	g
		上白糖		0. 30	g

		材 料	内容量(g)	1人分量(単位)
		【ごはん】		
		無洗米		75.00 g
		強化米		0. 23 g
		【牛乳】		
		普通牛乳	206.00	1.00 本
		【チンゲン菜と肉団子のスープ】		
	14	煮込み用ミートボール		25.00 g
		チンゲンサイ		10.00 g
		にんじん		10.00 g
10		たまねぎ		20.00 g
		えのきたけ		10.00 g
	調	中華あじ		0.50 g
月		うすくちしょうゆ		3.00 g
		食塩		0.10 g
		こしょう		0.01 g
		【野菜のマヨソース炒め】		
7		豚肉		15.00 g
		キャベツ		30.00 g
		エリンギ		10.00 g
日		にんじん		10.00 g
		葉ねぎ		3.00 g
	調	中濃ソース		4.00 g
	調	マヨネーズ		5.00 g
		食塩		0.10 g
月		油		0.50 g

			内容量(。)	1人分量(単位)
		【アップルパン】	F 1-11 ± (6)	「八刀里(十四/
	2	【アックルハン】 県産米粉パン	60.00	1.00 個
		未産不切パン	00.00	
	17	・ クリスタルアップル		
	17	加工代(混)		12.00 g 0.00 g
		【牛乳】		0.00 g
		<u></u> 普通牛乳	206. 00	1.00 本
		【沖縄そば汁】	200.00	1.00 承
	18	アワセそば平めん		10.00 g
10	10	豚肉		20.00 g
10				0.50 g
		こいくちしょうゆ		1.00 g
月		 		0. 40 g
,,		たまねぎ		20.00 g
		にんじん		10.00 g
	19	かまぼこ		10.00 g
9		葉ねぎ		5.00 g
		出し昆布		0.80 g
	調	厚削り節		0.80 g
日		こいくちしょうゆ		1.60 g
		うすくちしょうゆ		1.60 g
		食塩		0.30 g
		本みりん		1.00 g
		【タマナーチャンプル】		
水		キャベツ		20.00 g
	8	平天		7.00 g
		木綿豆腐		30.00 g
		にんじん		8.00 g
		太もやし		10.00 g
		にら		3.00 g
		純正ごま油		2.00 g
		うすくちしょうゆ		1.00 g
		本みりん		0.80 g
		国産かつお節砕片		0.30 g

			内突量(。)	1人分量(単位)
		【ごはん】	F1石里(6/	「八刀里(平位/
		無洗米		75.00 g
		<u>無</u> が不 強化米		
		【牛乳】		0. 23 g
		<u> 【十孔】</u> 普通牛乳	206. 00	1.00 本
		ョ四十孔 【韓国風肉じゃが】	200.00	1.00 本
		豚肉		20.00 g
		おろしにんにく		
		メークイン		
10		にんじん		
10		たまねぎ)
	15	ちくわ		
月	10	 葉ねぎ		
7	7			
		ー		
		上白糖		0
8				
0		<u> </u>		0
	調	豆板醤		
l	胡	^{豆 似酉} 【 二種大根炒め 】	+	0. 20 g
	16	 1 1 1 1 1 		8.00 g
	10	切り干し大根		
		にんじん		
		こまつな		0
火		 白いりごま		5
		<u>ロいりこよ</u> 純正ごま油		5
		□ 純近こま冶 ■ 国産かつお節砕片	-	
		国産がりの即件月 こいくちしょうゆ		
		本みりん		
		<u> </u>		4 00
		冶		1.00 g
			1	
L				

			_	
		材料	内容量(g)	1人分量(単位)
		【ごはん】		
		無洗米		75.00 g
		強化米		0. 23 g
		【牛乳】		
		普通牛乳	206. 00	1.00 本
		【なすのみそ汁】		
		木綿豆腐(県産)		20.00 g
	20	きざみ揚げ		5.00 g
		たまねぎ		20.00 g
10		なす		15.00 g
		にんじん		10.00 g
		国産乾燥わかめカット		0.50 g
月		葉ねぎ		5.00 g
		合わせ味噌		13.00 g
		国産煮干しパック入り		1.00 g
		【筑前煮】		
10		鶏肉		10.00 g
	15	ちくわ		7.00 g
		板こんにゃく		10.00 g
日		にんじん		10.00 g
		国産干し椎茸スライス		1.00 g
		さといも		15.00 g
		ごぼう		10.00 g
		れんこん		10.00 g
木		冷凍国産さやいんげん		5.00 g
		上白糖		0.60 g
		本みりん		0.60 g
		こいくちしょうゆ		2. 00 g
		うすくちしょうゆ		0.50 g
		油		1.00 g
		【ブルーベリーゼリー】		
	21	ブルーベリーゼリー	28. 00	1.00 個
				<u> </u>

			内突量(。)	1人分量(単位)
		【県産米粉パン】	F1古里(8/	「八万里(平位)
	2	果産米粉パン	60.00	1.00 個
		宗座不切ハン	00.00	
		 【黒豆きなこクリーム】		0.00 g
	0.0	黒豆きなこクリーム	10.00	1.00 個
	22	<u> </u>	10.00	1.00 旭
		*************************************	206. 00	1.00 本
		ョ四十孔 【もずくと大麦のスープ】	200.00	1.00 本
				15.00 g
10		- 77保国座塩扱でもする - 押麦		
10	4	ベーコン		0
	4	たまねぎ		
月		キャベツ		
77		にんじん		
		冷凍国産コーン		
		葉ねぎ		ъ
11				
''		うすくちしょうゆ		0.50 g 1.30 g
	調	コンソメゴールド		0.50 g
日	口/叮	食塩		0. 20 g
Ι		こしょう		0. 01 g
		 【焼き栗コロッケ】		0.01 8
	23	焼き栗コロッケ	40.00	1.00 個
		油	10.00	4. 00 g
金		【小松菜のソテー】		В
	24	ウインナー		8.00 g
		こまつな		15. 00 g
		にんじん		10.00 g
		しめじ		10.00 g
		食塩		0.10 g
	調	コンソメゴールド		0.10 g
		こしょう		0.01 g
		油		0.50 g

			内容量(๑)	1人分量(単位)
		【ごはん】	F1古主(6/	7八万里(平位)
		無洗米		75.00 g
		<u>無</u> 流术 強化米		0 00
		【牛乳】		0.23 g
			206. 00	1 00 🛨
			200.00	1.00 本
		【みそ汁】 きざみ揚げ		F 00
	20			5.00 g
		木綿豆腐		25. 00 g
		はくさい		30.00 g
10		にんじん		10.00 g
		葉ねぎ		5.00 g
_		国産乾燥わかめカット		0.50 g
月		合わせ味噌		13.00 g
		国産煮干しパック入り		1.00 g
		【豚肉高菜ごはんの具】		
		豚肉		20.00 g
17	27	刻み高菜塩漬け		12.00 g
		たまねぎ		15.00 g
		にんじん		5.00 g
日		こいくちしょうゆ		0.50 g
		上白糖		0. 20 g
		純正ごま油		1.00 g
		【キャンディチーズ】		
	28	キャンディチーズ	5.00	2.00 個
木				
				*
			ļ.	

			内容量(g)	1人分量(達	単位)
		【小県産米粉パン】	110 = (6)	17(7) = (-	- 1-2/
	2	果産米粉パン(小)	45. 00	1. 00	佃
		【いちごジャム】	40.00	1.00	ПП
	25		15. 00	1.00	個
	20	【牛乳】	10.00	11.00	旧
		普通牛乳	206. 00	1.00	本
		【きのこクリームスパゲティ】			7.7.
	26	スパゲッティ ハーフ		20.00	g
		鶏肉		15. 00	g
10		ほうれんそう		10.00	g
		たまねぎ		30.00	g
		にんじん		15.00	g
月		えのきたけ		5. 00	g
		しめじ		10.00	g
		エリンギ		5. 00	g
		マッシュルーム水煮		10.00	g
16		パセリ		0. 30	g
	調	バター		3. 50	യ
		小麦粉(国産)		3. 50	æ
日		普通牛乳		25. 00	g
	調	コンソメゴールド		0. 40	g
		食塩		0. 20	g
		こしょう		0. 01	g
		【野菜のレモン炒め】			
水		豚肉		15. 00	g
		キャベツ		30.00	g
		にんじん		7. 00	g
		豆苗		3.00	g
		エキストラバージンオリーブオイル		0.50	g
		国産レモン果汁		1.50	g
	調	コンソメゴールド		0.30	g
		食塩		0. 10	g
		こしょう		0. 01	g

			中容量(~)	1人分量(単位)
		171 17	内谷里(g)	1人万里(年位)
		「まデインフィス」 無洗米		60.00 g
		<u>無</u> が不 強化米		
		<u> </u>		
		<u> </u>		
		にんじん		0
		ー にんしん 冷凍国産むき枝豆		0
		食塩		0
		<u> </u>		
10		赤ワイン		
10	=⊞	トマトケチャップ		0
	調調	ウスターソース		
月	調	バターノーへ		
	調	コンソメゴールド		
	可	【牛乳】		0.40 g
		<u> 【十れ】</u> 普通牛乳	206. 00	1.00 本
18		<u>□□□□□元元</u> 【小松菜のスープ】	200.00	1.00 本
10	4	ベーコン		10.00 g
	4	こまつな		
日日		 たまねぎ		
"		にんじん		
		しめじ		
		- こめと - 冷凍国産コーン		
	調	コンソメゴールド		
金	可用	うすくちしょうゆ		0.50 g 1.50 g
317		食塩		0. 30 g
		こしょう		0.00 g
		【プレーンオムレツ】		J. J. g
	29	プレーンオムレツ	40. 00	1.00 個
	20		10.00	1.00 胆

			内容量(g)	1人分量(単位)
		【ごはん】		
		無洗米		75.00 g
		強化米		0. 23 g
		【牛乳】		
		普通牛乳	206.00	1.00 本
		【すいとん】		
		小麦粉(国産)		10.00 g
		水		6.00 g
		鶏肉		8.00 g
10		はくさい		20.00 g
		だいこん		20.00 g
		にんじん		10.00 g
月		葉ねぎ		5.00 g
		うすくちしょうゆ		2.00 g
		こいくちしょうゆ		2.00 g
		酒		0.50 g
21		食塩		0.10 g
		出し昆布		1.00 g
_	調	厚削り節		1.00 g
日		【さばのみそ煮】	=	4 00 :
	30	さば味噌煮	50.00	1.00 個
		【柿】		00.00
		甘がき		33.00 g
_				
月				

			内容量(4)	1人分量(単位)
			内台里(g)	1人刀里(早位)
	_	【テースハフ】 県産米粉パン	60.00	1 00 /17
	2	保度木材ハノ	60.00	
				0.00 g
	32	耐熱チーズ(パン用)		12.00 g
		加工代(混)		0.00 g
		【牛乳】		
		普通牛乳	206. 00	1.00 本
		【ほうれん草のスープ】		
	4	ベーコン		10.00 g
10		ほうれんそう		10.00 g
		にんじん		10.00 g
		たまねぎ		30.00 g
月		だいこん		15.00 g
	調	コンソメゴールド		0.50 g
		うすくちしょうゆ		2.00 g
		食塩		0.10 g
23		こしょう		0.01 g
		【鶏肉のケチャップ煮】		
		鶏肉		40.00 g
日		たまねぎ		20.00 g
		冷凍国産むき枝豆		4.00 g
		にんじん		10.00 g
	調	トマトケチャップ		8.00 g
	調	ウスターソース		0.50 g
水		でんぷん(国産)		0.50 g
		油		1.00 g
		食塩		0. 20 g
		こしょう		0.01 g
				-

		材 料	内容量(g)	1人分量(単位)
		【ごはん】		
		無洗米		75. 00 g
		強化米		0. 23 g
		【牛乳】		
		普通牛乳	206.00	1.00 本
		【かきたま汁】		
		鶏肉		10.00 g
		木綿豆腐		20.00 g
		たまねぎ		20.00 g
10		にんじん		10.00 g
		鶏卵		20.00 g
		葉ねぎ		5.00 g
月	調	中華あじ		0.60 g
		うすくちしょうゆ		3.00 g
		食塩		0. 20 g
		こしょう		0.01 g
22		でんぷん(国産)		0.50 g
		【ビーフン炒め】		
	31	ビーフン		10.00 g
日		豚肉		10.00 g
		たまねぎ		10.00 g
		にんじん		7.00 g
		青ピーマン		5.00 g
		純正ごま油		1.00 g
火	13	オイスターソース		1.00 g
		上白糖		0. 10 g
		こいくちしょうゆ		0.60 g
		こしょう		0.01 g

	ı	++ 10	中南里八	4 L // 目/¥ !!\
		材料	内谷重(g)	1人分量(単位)
		【ごはん】		75 00
		無洗米		75.00 g
		強化米		0. 23 g
		【牛乳】	200 00	1 00 1
		普通牛乳	206. 00	1.00 本
		【秋の実りカレー】		00.00
		鶏肉		20.00 g
		にんじん		20.00 g
		たまねぎ		50.00 g
10		しめじ		10.00 g
		なす		15.00 g
		さつまいも		30.00 g
月		冷凍国産グリンピース		5.00 g
		おろしにんにく		0. 20 g
		おろししょうが		0. 20 g
		油		1.00 g
24	調	カレールウ		13.00 g
	調	ウスターソース		1.00 g
	調	トマトケチャップ		2.00 g
日		【フルーツ白玉】		
	33	国産みかん缶		20.00 g
	34	パイン缶(チビット)		15.00 g
	35	黄桃缶(ダイス)		15.00 g
	36	冷凍白玉(自然解凍タイプ)		15.00 g
木				

			内容量(g)	1人分量(単位)
		【小県産米粉パン】		
	2	県産米粉パン(小)	45. 00	1.00 個
		【りんごジャム】		
	37	りんごジャム	15. 00	1.00 個
		【牛乳】		
		普通牛乳	206.00	1.00 本
		【肉うどん】		
	38	うどん(県産)		70.00 g
	20	きざみ揚げ		5.00 g
10		牛肉		15.00 g
		こいくちしょうゆ		3.00 g
		上白糖		0.80 g
月		本みりん		1.50 g
		酒		1.00 g
	19	かまぼこ		10.00 g
		にんじん		10.00 g
25		たまねぎ		15.00 g
		葉ねぎ		5.00 g
		出し昆布		1.00 g
日	調	厚削り節		1.00 g
		こいくちしょうゆ		0.50 g
		うすくちしょうゆ		2.50 g
		食塩		0.10 g
		【切干大根のごま酢炒め】		
金		切り干し大根		4.00 g
		にんじん		7.00 g
		さやいんげん		7.00 g
	8	平天		8.00 g
		油		1.00 g
		うすくちしょうゆ		1.50 g
		本みりん		1.50 g
		米酢		1.50 g
		白いりごま		2.00 g

	1		I	1
	1	材料	内容量(g)	1人分量(単位)
		【ごはん】		
		無洗米		75.00 g
		強化米		0. 23 g
		【おにぎり海苔】		
	40	おにぎり海苔	3. 00	1.00 食
		【牛乳】		
		普通牛乳	206.00	1.00 本
		【すまし汁】		
		木綿豆腐		25.00 g
10		にんじん		10.00 g
		だいこん		25.00 g
		えのきたけ		10.00 g
月		国産乾燥わかめカット		0.50 g
		トウミョウ		3.00 g
		うすくちしょうゆ		2. 50 g
		食塩		0.40 g
29		出し昆布		1.00 g
	調	厚削り節		1.00 g
		【おにぎりの具(肉みそ)】		
日		豚ひき肉		20.00 g
		おろししょうが		0.30 g
		にんじん		10.00 g
		葉ねぎ		2.00 g
		合わせ味噌		3.50 g
火		上白糖		2.00 g
		酒		1.00 g
		油		1.00 g
		【五目厚焼き玉子】		
	41	五目厚焼き玉子	30.00	1.00 個
_				_

		++ 10			¥ /L\
		材料	内容量(g)	1人分量(達	⊉位)
		【県産米粉パン】	00.00	4 00	
	2	県産米粉パン	60.00	1.00	
				0.00	g
		【マーマレード】			
	39	マーマレード	15. 00	1.00	個
		【牛乳】			
		普通牛乳	206. 00	1.00	本
		【鶏肉とニラのスープ】			
		鶏肉		15. 00	g
10		たまねぎ		20.00	g
		にんじん		10.00	g
		キャベツ		25. 00	യ
月		国産干し椎茸スライス		0. 50	യ
		にら		3. 00	g
	調	中華あじ		0. 50	g
		うすくちしょうゆ		3. 00	g
28		食塩		0. 20	g
		こしょう		0. 01	g
		純正ごま油		0. 50	g
日		【白身魚のオーロラソース】			
		白身魚角切でん粉付き		40.00	g
		油		4. 00	g
		たまねぎ		20.00	g
		にんじん		10.00	g
月		冷凍国産むき枝豆		4. 00	g
	調	マヨネーズ		6.00	g
	調	トマトケチャップ		2. 50	g
		国産豆乳(無調整豆乳)		3. 00	g
		上白糖		0.80	g

		材 料	内容量(g)	1人分量(単位)
		【県産米粉パン】		
	2	県産米粉パン	60.00	11
				0.00 g
		【マーシャルビーンズ】		
	42	マーシャルビーンズ	10.00	1.00 個
		【牛乳】		
		普通牛乳	206. 00	1.00 本
		【コロコロスープ】		
	43	お野菜つみれ		30.00 g
10	24	ウインナー		7.00 g
		たまねぎ		15.00 g
	44	シェルマカロニ		3.00 g
月		にんじん		10.00 g
		冷凍国産コーン		5.00 g
		冷凍国産むき枝豆		4.00 g
	調	コンソメゴールド		0.50 g
30		うすくちしょうゆ		3.00 g
		食塩		0.10 g
		こしょう		0.01 g
日		【さつま芋とりんごの重ね煮】		
		さつまいも		40.00 g
		りんご		20.00 g
	45	レーズン		3.00 g
		上白糖		4.00 g
水		国産レモン果汁		1.00 g

	ı	4.4 drd	. + =		
		材料	内容量(g)	1人分量(単位	立)
		【ごはん】			
		無洗米			g
		強化米		0. 23 ջ	g
		【牛乳】			
		普通牛乳	206.00	1.00 🗷	本
		【ミートボールシチュー】			
	14	煮込み用ミートボール		30.00 g	g
		メークイン		35. 00 g	g
		たまねぎ		40.00 g	g
10		にんじん			g
		しめじ			g
		ブロッコリー			g
月	調	トマトケチャップ		15.00 ք	g
		トマトダイス缶			g
	調	コンソメゴールド		1.30 ք	g
		上白糖		0.80	g
31	調	ウスターソース			g
		食塩			g
		こしょう			g
日		油		0.50 g	g
		【ひじきサラダ】			
		国産芽ひじき		0.50 g	g
		にんじん			g
		キャベツ			g
木		冷凍国産むき枝豆			g
		冷凍国産コーン		5.00 ք	g
	46	野菜いっぱい和風ドレッシングボトル		8.00 g	g
		【ハロウィンデザート】			
	47	ハロウィンゼリー	22. 00	1.00 個	固
				·	

		長品組成成分	WV-1	子仪
番号	食品名	組成成分	アレルゲン	コンタミ
1	ショウロンポウ	食肉(豚肉、鶏肉)、野菜(キャベツ、たまねぎ)、豚脂、難消化性デキストリン、たけのこ水煮、はるさめ、しょうゆ、でん粉、かきエキス調味料、砂糖、おろししょうが、発酵調味料、植物油脂、食塩、香辛料、皮(小麦粉、小麦グルテン、食塩)、ピロリン酸第二鉄、(調整水)	豚肉 鶏肉 大豆 小麦 ごま	
2	県産米粉パン	小麦粉、米粉、小麦グルテン、上白糖、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、 食塩、イーストフード	小麦 乳	
3	国産にんじんピュー レー	にんじん		
4	ベーコン	豚ばら肉、水あめ、砂糖、食塩、リン酸塩(Na)、グルタミン酸Na、ビタミンC、 亜硝酸Na	豚肉	えび かに 小麦 卵 乳成分
5	メンチカツ	粒状植物性たん白、豚肉、たまねぎ、パン粉、砂糖、トマトケチャップ、しょうゆ、食塩、香辛料、酵母エキス、衣(パン粉、小麦粉、コーンフラワー、植物油脂)、水、加エデンプン、ドロマイト、ピロリン酸鉄、焼成Ca、着色料	豚肉 大豆 小麦	卵 乳成分
6	ミニとんかつソース	野菜・果実、糖類、醸造酢、食塩、醤油、アミノ酸液、オイスターエキス、香辛料、酒精、酵母エキス、増粘剤、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、甘味料、製剤	もも りんご 小麦 大豆	
7	冷凍絹厚揚げ	豆乳、デキストリン、でん粉、ぶどう糖、揚げ油(植物油脂)、豆腐用凝固剤、 水	大豆	
8	平天	魚肉冷凍すり身(スケソウダラ、タチウオ、ホキ)、でん粉、なたね油、食塩、 ぶどう糖、植物性たん白、調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア)、水	大豆	えび
9	まぐろ水煮フレーク	きはだまぐろ、食塩、野菜エキス、水		
10	梅びしお	梅干、調味酢、デキストリン、食塩、かつお節、酒精、酸味料、調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、アントシアニン色素、香料	りんご	
11	レーズンクリーム	食用油脂(植物油脂、加工油脂)、デキストリン、糖類(砂糖、粉末水あめ)、レーズン、難消化性デキストリン、ホエイパウダー、全粉乳、脱脂粉乳、食塩、乳化剤、炭酸カルシウム、香料	乳 大豆	小麦 落花生 りんご ごま アーモンド
12	緑豆春雨カット(短)	緑豆澱粉		
13	オイスターソース	かき、水あめ、醤油、砂糖液糖、食塩、酒精、加工でん粉、水	小麦 大豆	かに
14	煮込み用ミートボール	鶏肉、豚肉、たまねぎ、パン粉、粉末状植物性たん白、でん粉(馬鈴薯)、炭酸カルシウム、酵母エキス、香辛料(ナツメグ、黒こしょう)、食塩、ピロリン酸第二鉄	小麦 鶏肉豚肉	
15	ちくわ	魚肉冷凍すり身(スケソウダラ、ホキ、イトヨリダイ)、でん粉、なたね油、食塩、ぶどう糖、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸K)、水	大豆	えび
16	千切りだいこん漬け	塩押しだいこん、漬け原材料(糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、発酵調味料、食塩、醸造酢、たん白加水分解物、梅酢)、水		小麦
17	クリスタルアップル	りんご、砂糖、酸味料、酸化防止剤(V.C)、仕込水	りんご	
18	アワセそば平めん	小麦粉、食塩、かんすい、カロチン色素	小麦	刚
19	かまぼこ	魚肉冷凍すり身(スケソウダラ、ミナミダラ、イトヨリダイ、エソ)、食塩、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(コチニール)、水	大豆	えび
20	きざみ揚げ	大豆、植物油(菜種油、大豆油)、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、炭酸マグネシウム、レシチン)	大豆	
21	ブルーベリーゼリー	果糖ぶどう糖液糖、ブルーベリー果汁、酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、加工でん粉、着色料(アントシアニン、カラメル)、ビタミンC、クエン酸鉄Na、香料、水		

番号	食品名	組成成分	アレルゲン	コンタミ
22	黒豆きなこクリーム	食用油脂(植物油脂、加工油脂)、糖類(砂糖、乳糖、ぶどう糖、粉末水あめ)、きなこ(黒大豆)、乳等を主要原料とする食品、食塩、乳化剤	大豆 乳 ごま	小麦 落花生 りんご アーモンド
23	焼き栗コロッケ	野菜(ばれいしょ、さつまいも)、くり、糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖、果糖)、 植物油脂、食塩、衣(パン粉、小麦粉、コーンフラワー、デキストリン、植物油 脂、還元水あめ、でん粉)、水、炭酸Ca、クチナシ黄色素、香料	小麦	卵 乳成分
24	ウインナー	豚肉、豚脂肪、水あめ、砂糖、食塩、たん白加水分解物、還元水あめ、香辛料、グルタミン酸Na、リボヌクレオチドNa、リン酸塩(Na)、ビタミンC、フマル酸製剤、亜硝酸Na	豚肉 ゼラチン	えび かに 小麦 卵 乳成分
25	イチゴジャム	糖類(水あめ、砂糖)、いちご、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料(クエン酸)、仕 込水		
26	スパゲッティ ハーフ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
27	刻み高菜塩漬け	たかな、食塩、うこん、調味料(アミノ酸、クエン酸、リンゴ酸、乳酸)、水		小麦 大豆
28	キャンディチーズ	ナチュラルチーズ、乳化剤、クエン酸鉄Na、水	乳成分	
29	プレーンオムレツ	鶏卵、だし汁(醤油、糖類、風味原料(かつおエキス、濃縮煮干だし)、食塩、、澱粉、砂糖、食塩、植物油脂	卵 小麦 大豆	
30	さば味噌煮	さば、タレ(みそ、砂糖、発酵調味料、でん粉)、水	さば 大豆	小麦 乳成分
31	ビーフン	*		
32	耐熱チーズ(パン用)	プロセスチーズ(ナチュラルチーズ、乳化剤、セルロース、水)	乳	
33	国産みかん缶	みかん、砂糖、酸味料(クエン酸)、酵素(ヘスペリジナーゼ)、水		
34	パイン缶(チビット)	パインアップル、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、酸味料(クエン酸)、水		
35	黄桃缶(ダイス)	黄桃、砂糖、クエン酸、酸化防止剤(ビタミンC)、水	ŧŧ	
36	冷凍白玉(自然解凍 タイプ)	もち米粉、水、加工デンプン、酵素	大豆	
37	りんごジャム	糖類(水あめ、砂糖)、りんご、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料(クエン酸)、酸化防止剤(V.C)	りんご	
38	うどん(県産)	小麦粉、加工澱粉、並塩	小麦	そば 卵 大豆
39	マーマレード	糖類(水あめ、砂糖)、果実(みかん、オレンジ、なつみかん)、酸味料、ゲル 化剤(ペクチン)、pH調整剤、香料	オレンジ	
40	おにぎり海苔	乾のり		えび かに
41	五目厚焼き玉子	鶏卵、だし汁(醤油、糖類、風味原料(かつおエキス、濃縮煮干だし)、食塩)、人参、グリーンピース、コーン、筍、澱粉、椎茸、砂糖、醤油、食塩、植物油脂	卵 小麦 大豆	
42	マーシャルビーンズ	食用油脂(植物油脂、加工油脂)、砂糖、大豆粉、ココアパウダー、ぶどう糖、脱脂粉乳、食塩、炭酸カルシウム、植物レシチン、香料	乳 大豆	小麦 落花生 りんご ごま アーモンド
43	お野菜つみれ	魚肉(すけとうだら)、でん粉(ばれいしょ)、砂糖、人参ペースト、かぼちゃペースト、ほうれんそうペースト、食塩、ソルビトール、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、水		小麦 卵 えびけ さば 大豆 ごま やまいも
44	シェルマカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	

番号	食品名	組成成分	アレルゲン	コンタミ
45	レーズン	レーズン		くるみ カシューナッツ アーモンド
46	野菜いっぱい和風ド レッシングボトル	食用植物油脂、果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、野菜(玉ねぎ、にんにく、赤ピーマン、しいたけ、生姜)、醸造酢、発酵調味料、食塩、オニオンフレーク、食物繊維、たん白加水分解物、酵母エキスパウダー、りんご、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、(水)	小麦 大豆 りんご 鶏肉 豚肉	
47	ハロウィンゼリー	異性化液糖、還元水あめ、砂糖、オレンジ濃縮果汁、果糖、ゲル化剤(増粘 多糖類)、酸味料、香料、カロチノイド色素、水	オレンジ	

前5个个小山/火/火/		771, 3	于 作文
品名	組成成分	アレルゲン	コンタミ
ウスターソース	醸造酢、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、野菜・果実(トマト、にんじん、たまねぎ、プルーン)、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料、水		
中濃ソース	野菜・果実、糖類、醸造酢、食塩、アミノ酸液、醤油、酒精、香辛料、蛋白加水分解物、カラメル色素、増粘剤、調味料(アミノ酸等)	小麦 大豆 もも りんご	
コンソメゴールド	食塩、デキストリン、ぶどう糖、麦芽糖、食用植物油脂、粉末しょうゆ、砂糖、 野菜パウダー、チキンエキスパウダー、チキンパウダー、香辛料、ポークエキ スパウダー、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料	小麦 大豆 鶏肉 豚肉	
中華あじ	食塩、チキンエキス、ポークエキス、砂糖、食用風味油、デキストリン、香辛料、酵母エキス調味料、野菜エキス、たん白加水分解物、ゼラチン、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤	鶏肉 豚肉 牛肉 大豆 ゼラチン	
トマトケチャップ	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		
厚削り節	鰹の節		
豆板醤	塩蔵唐辛子、そら豆加工品、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤(ビタミンC)		
カレールウ	食用油脂(パーム油、なたね油)、小麦粉、砂糖、食塩、カレー粉、でん粉、ポテトフレーク、乳糖、ポークパウダー、さつまいもパウダー、白菜エキスパウダー、香辛料、野菜ペースト(大豆油、なたね油、玉ねぎ、かぼちゃ、ほうれん草、人参、やまいも、モロヘイヤ、脱脂大豆)、ミルクパウダー、ミルポワパウダー(デキストリン、砂糖、食塩、玉ねぎエキス、ソテー・ド・オニオン、人参エキス、セロリ)、ローストキャベツパウダー、酵母エキス調味料、L-グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオチドニナトリウム、フマル酸ーナトリウム、コハク酸ニナトリウム、カラメル I、DL-リンゴ酸	小麦 乳 豚肉 大豆 やまいも 鶏肉	
カレ一粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、ちんぴ、シナモン、フェンネル、ジンジャー、スターアニス、ガーリック、甘草、クローブ、サボリー、ナツメッグ、ローレル、オールスパイス、オレガノ、セージ、タイム、カルダモン、アニスシード、ガランガル、キャラウェイ、セロリーシード、タラゴン、ディルシード、バジル、パプリカ、マジョラム、マスタード、メース、ローズマリー		
バター	バター、食用植物油脂、食用精製加工油脂、無糖練乳、食塩、乳化剤、香料、着色料(カロテン)、添加水	乳成分 大豆	
マヨネーズ	食用植物油脂、卵黄、醸造酢、食塩、砂糖、乳清たんぱく、乳化剤、調味料 (アミノ酸)、増粘剤(タマリンド)、酸味料、香料、水	卵 乳 大豆	
一食焙煎ごま ドレッシング	食用植物油脂、砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、しょうゆ、醸造酢、ごま、 しいたけエキス、食塩、酵母エキスパウダー、香辛料抽出物、加工でん粉、 増粘剤(キサンタンガム)、水	小麦 ごま 大豆	
一食ノンオイル青じそ ドレッシング	果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、しょうゆ、食塩、ほたてエキス、かつお節エキス、 梅肉、りんご、オニオンエキス、たん白加水分解物、青じそ、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、ビタミン B1、(水)	りんご 小麦 大豆 鶏肉 豚肉	
ー食野菜いっぱい 和風ドレッシング	食用植物油脂、果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、野菜(玉ねぎ、にんにく、赤ピーマン、しいたけ、生姜)、醸造酢、発酵調味料、食塩、オニオンフレーク、食物繊維、たん白加水分解物、酵母エキスパウダー、りんご、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、(水)	小麦 大豆 りんご 鶏肉 豚肉	
揚げ油	食用なたね油、シリコーン		

この冊子について、ご不明な点等ありましたら、 宇部市学校給食センター 栄養士までお問い合わせください。