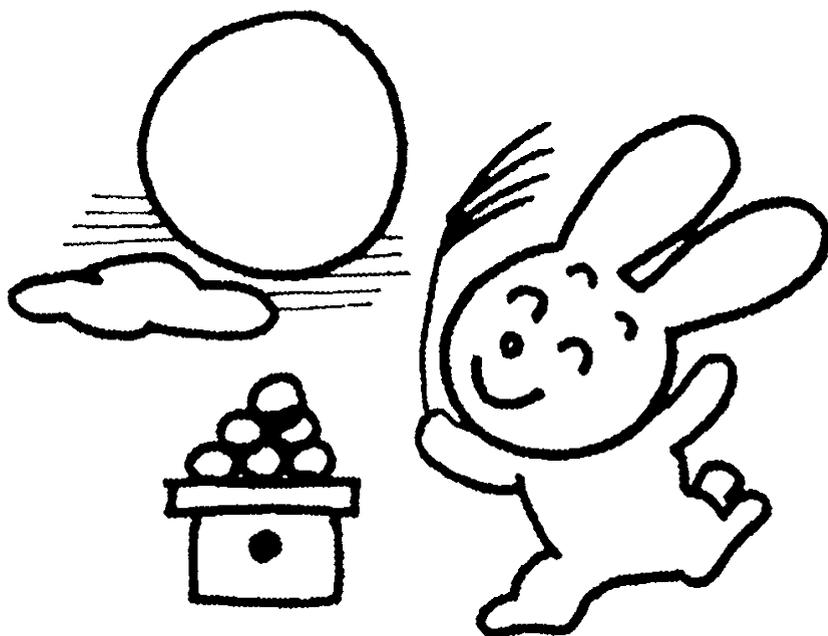


令和6年度
食物アレルギー用詳細献立表
9月



宇部市立 原小学校

		材 料	内容量(g)	1人分量(単位)
9 月 2 日 月		【小県産米粉パン】		
	1	県産米粉パン (小)	45.00	1.00 個
		【はちみつ&マーガリン】		
	2	はちみつ&マーガリン	11.00	1.00 個
		【牛乳】		
		普通牛乳	206.00	1.00 本
		【焼きそば】		
	3	中華めん		70.00 g
		豚肉		20.00 g
	4	平天		5.00 g
		キャベツ		25.00 g
		にんじん		10.00 g
		たまねぎ		25.00 g
		太もやし		20.00 g
		葉ねぎ		5.00 g
		油		1.50 g
	調	ウスターソース		2.00 g
	調	中濃ソース		4.00 g
		こいくちしょうゆ		2.00 g
		食塩		0.20 g
	こしょう		0.01 g	
	【野菜チップス】			
	メイクイン		10.00 g	
	さつまいも		20.00 g	
	ごぼう		10.00 g	
	油		5.00 g	
	食塩		0.10 g	

		材 料	内容量(g)	1人分量(単位)
9 月 3 日 火		【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
		【マーボー豆腐】		
		木綿豆腐		90.00 g
		豚ひき肉		20.00 g
		たまねぎ		35.00 g
		にんじん		10.00 g
		葉ねぎ		5.00 g
		国産干し椎茸スライス		1.00 g
		おろしにんにく		0.20 g
		おろししょうが		0.20 g
		赤色辛みそ		5.00 g
	調	中華あじ		0.50 g
		上白糖		0.40 g
		こいくちしょうゆ		3.00 g
		酒		1.00 g
	調	豆板醤		0.10 g
	でんぷん(国産)		1.00 g	
	純正ごま油		1.00 g	
	【れんこんの炒め物】			
	鶏肉		20.00 g	
	れんこん		20.00 g	
	にんじん		10.00 g	
	冷凍国産さやいんげん		5.00 g	
調	中華あじ		0.20 g	
	食塩		0.10 g	
	こしょう		0.01 g	
	油		1.00 g	
	【ぶどう】			
	巨峰		40.00 g	

		材 料	内容量(g)	1人分量(単位)
9 月 4 日 水		【黒糖パン】		
	1	県産米粉パン	60.00	1.00 個
		.		0.00 g
		粉黒糖 (パン用)		12.00 g
		加工代 (混)		0.00 g
		【牛乳】		
		普通牛乳	206.00	1.00 本
		【ひよこ豆と野菜のスープ】		
		鶏肉		15.00 g
		たまねぎ		25.00 g
		えのきたけ		10.00 g
		ゆでひよこ豆		8.00 g
		にんじん		7.00 g
		こまつな		10.00 g
	調	コンソメゴールド		0.60 g
		食塩		0.20 g
		こしょう		0.01 g
		うすくちしょうゆ		2.00 g
		【ミートオムレツ】		
	5	ミートオムレツ	50.00	1.00 個
	【ひじきサラダ】			
	国産芽ひじき		0.50 g	
	にんじん		5.00 g	
	キャベツ		15.00 g	
	冷凍国産むき枝豆		4.00 g	
	冷凍国産コーン		5.00 g	
6	ノンオイル青じそドレッシング		8.00 g	

		材 料	内容量(g)	1人分量(単位)
9 月 5 日 木		【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
		【みそ汁】		
		木綿豆腐		30.00 g
		たまねぎ		25.00 g
		にんじん		10.00 g
		国産乾燥わかめカット		0.80 g
		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
		【豚肉と野菜のピリ辛炒め】		
		豚肉		20.00 g
		たまねぎ		25.00 g
		にんじん		10.00 g
		チンゲンサイ		10.00 g
		おろししょうが		0.40 g
		こいくちしょうゆ		2.00 g
	上白糖		0.40 g	
	酒		1.00 g	
調	豆板醤		0.10 g	
	油		1.00 g	
	【冷凍みかん】			
	冷凍みかん	100.00	1.00 個	

		材 料	内容量(g)	1人分量(単位)
9月	日	【ジュシー (ツナの炊き込みごはん)】		
		無洗米		65.00 g
		強化米		0.20 g
		7 まぐろ油漬フレーク		10.00 g
		にんじん		7.00 g
		冷凍国産むき枝豆		3.00 g
		8 塩昆布①		1.50 g
		こいくちしょうゆ		2.00 g
		食塩		0.20 g
		9 本みりん		1.00 g
		上白糖		0.50 g
6日	調	酒		1.00 g
		油		0.30 g
		【牛乳】		
		普通牛乳	206.00	1.00 本
		【もずく汁】		
		冷凍国産塩抜きもずく		15.00 g
		国産干し椎茸スライス		0.50 g
		たまねぎ		15.00 g
		にんじん		10.00 g
		葉ねぎ		5.00 g
		木綿豆腐 (県産)		25.00 g
9 かまぼこ		10.00 g		
金	調	出し昆布		1.00 g
		厚削り節		1.00 g
		こいくちしょうゆ		1.00 g
		うすくちしょうゆ		2.00 g
		食塩		0.10 g
		【きびなごフライ】		
		10 きびなごフライ		30.00 g
		油		3.00 g
		【シークワサーゼリー】		
		11 シークワサーゼリー	50.00	1.00 個

		材 料	内容量(g)	1人分量(単位)
9月	日	【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
		【たまごスープ】		
		鶏肉		15.00 g
		たまねぎ		25.00 g
		にんじん		10.00 g
		9 冷凍国産コーン		5.00 g
		月	調	鶏卵
葉ねぎ				5.00 g
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
9 でんぷん (国産)				0.50 g
【豚肉と野菜の生姜炒め】				
豚肉				20.00 g
たまねぎ				30.00 g
にんじん				10.00 g
チンゲンサイ		10.00 g		
おろししょうが		0.40 g		
こいくちしょうゆ		2.50 g		
月	日	上白糖		0.50 g
		酒		1.00 g
		油		1.00 g
		【納豆】		
		12 納豆	20.00	1.00 個

		材 料	内容量(g)	1人分量(単位)
9月	日	【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
		【豆腐汁】		
		木綿豆腐		25.00 g
		9 かまぼこ		10.00 g
		たまねぎ		25.00 g
		にんじん		10.00 g
		葉ねぎ		5.00 g
月	調	国産乾燥わかめカット		0.50 g
		うすくちしょうゆ		2.50 g
		食塩		0.10 g
		出し昆布		1.00 g
		10 厚削り節		1.00 g
		【いわしの梅煮】		
		13 いわしの梅煮	40.00	1.00 個
		【切干大根のごま炒め】		
		切り干し大根		5.00 g
		14 きざみ揚げ		5.00 g
		にんじん		3.00 g
こまつな		10.00 g		
うすくちしょうゆ		3.00 g		
火	日	上白糖		0.40 g
		本みりん		2.00 g
		白いりごま		1.00 g
		油		1.00 g

		材 料	内容量(g)	1人分量(単位)
9月	日	【県産米粉パン】		
		1 県産米粉パン	60.00	1.00 個
		りんごジャム		0.00 g
		【りんごジャム】		
		15 りんごジャム	15.00	1.00 個
		【牛乳】		
		普通牛乳	206.00	1.00 本
		【鶏肉ときのこのスープ】		
		鶏肉		10.00 g
		9 16 マカロニ		5.00 g
		月	調	たまねぎ
にんじん				10.00 g
えのきたけ				7.00 g
しめじ				8.00 g
パセリ				0.30 g
11 調 コンソメゴールド				0.50 g
食塩				0.10 g
こしょう				0.01 g
うすくちしょうゆ				2.00 g
【マトウダイフライ】				
17 マトウダイフライ	40.00			1.00 個
油		4.00 g		
水	日	【秋なすのイタリアン】		
		18 ベーコン		5.00 g
		なす		15.00 g
		たまねぎ		25.00 g
		青ピーマン		5.00 g
		トマト		20.00 g
		おろしにんにく		0.20 g
		調 トマトケチャップ		3.00 g
		調 コンソメゴールド		0.20 g
		食塩		0.10 g
		こしょう		0.01 g
エキストラバージンオリーブオイル		1.00 g		

		材 料	内容量(g)	1人分量(単位)
9 月 12 日 木		【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
		【豚丼の具】		
		豚肉		30.00 g
		たまねぎ		50.00 g
		にんじん		10.00 g
		糸こんにゃく		15.00 g
	19	冷凍絹厚揚げ		25.00 g
		葉ねぎ		5.00 g
		上白糖		1.50 g
		酒		1.00 g
		本みりん		0.50 g
		こいくちしょうゆ		4.00 g
		うすくちしょうゆ		1.00 g
		【キャベツと昆布のさっぱり炒め】		
		キャベツ		20.00 g
		太もやし		20.00 g
	にんじん		5.00 g	
20	塩昆布②		1.00 g	
6	ノンオイル青じそドレッシング		2.00 g	
	純正ごま油		1.00 g	

		材 料	内容量(g)	1人分量(単位)
9 月 13 日 金		【県産米粉パン】		
	1	県産米粉パン	60.00	1.00 個
		.		0.00 g
		【レーズンクリーム】		
	21	レーズンクリーム	10.00	1.00 個
		【牛乳】		
		普通牛乳	206.00	1.00 本
		【カレースープ】		
	18	ベーコン		8.00 g
		メイクイン		30.00 g
		たまねぎ		25.00 g
		にんじん		10.00 g
		パセリ		0.30 g
		油		1.00 g
		おろしにんにく		0.20 g
	調	中華あじ		1.00 g
	調	カレー粉		0.30 g
	調	カレールウ		3.00 g
		食塩		0.20 g
		うすくちしょうゆ		1.00 g
	【きんぴらバーグ】			
22	和風きんぴら包み焼き	50.00	1.00 個	
	【コーンキャベツ】			
	キャベツ		30.00 g	
	にんじん		5.00 g	
	冷凍国産コーン		10.00 g	
調	コンソメゴールド		0.20 g	
	食塩		0.10 g	
	こしょう		0.01 g	

		材 料	内容量(g)	1人分量(単位)
9 月 17 日 火		【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
		【お月見汁】		
	23	たちうおつみれ		30.00 g
		えのきたけ		7.00 g
		だいこん		15.00 g
		にんじん		10.00 g
		さといも		10.00 g
		国産干し椎茸スライス		0.50 g
		葉ねぎ		5.00 g
		こいくちしょうゆ		1.00 g
		うすくちしょうゆ		3.00 g
		食塩		0.10 g
		出し昆布		1.00 g
		【ピーマンのごま炒め】		
		鶏肉		15.00 g
		青ピーマン		12.00 g
	赤ピーマン		5.00 g	
	太もやし		20.00 g	
	こいくちしょうゆ		0.50 g	
	本みりん		0.50 g	
	白すりごま		0.50 g	
	純正ごま油		1.00 g	
	【月見団子】			
24	月見団子	20.00	1.00 個	

		材 料	内容量(g)	1人分量(単位)
9 月 18 日 水		【バターしぼりパン】		
	1	県産米粉パン	60.00	1.00 個
		.		0.00 g
	25	バタークリーム		10.00 g
		【牛乳】		
		普通牛乳	206.00	1.00 本
		【かぼちゃとコーンのスープ】		
		かぼちゃ		20.00 g
	26	ウインナー		10.00 g
		たまねぎ		30.00 g
		にんじん		10.00 g
		冷凍国産コーン		7.00 g
		冷凍クリームコーン		20.00 g
		パセリ		0.30 g
		油		1.00 g
	調	コンソメゴールド		1.00 g
		食塩		0.20 g
		こしょう		0.01 g
		【チキンと野菜のソテー】		
		鶏肉		25.00 g
	たまねぎ		20.00 g	
	キャベツ		15.00 g	
	にんじん		5.00 g	
調	コンソメゴールド		0.20 g	
	食塩		0.10 g	
	こしょう		0.01 g	
	油		1.00 g	

		材 料	内容量(g)	1人分量(単位)
9 月 19 日 木		【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
		【わかめスープ】		
		国産乾燥わかめカット		0.80 g
		豚肉		15.00 g
		太もやし		15.00 g
		たまねぎ		25.00 g
		にんじん		10.00 g
		葉ねぎ		5.00 g
		うすくちしょうゆ		3.00 g
	調	中華あじ		0.50 g
		食塩		0.20 g
		こしょう		0.01 g
		【ヤンニョムチキン】		
		鶏肉塩胡椒でん粉付き		40.00 g
		油		4.00 g
		白ねぎ		4.00 g
	おろししょうが		0.20 g	
	おろしにんにく		0.20 g	
調	トマトケチャップ		3.30 g	
	合わせ味噌		2.00 g	
調	豆板醤		0.20 g	
	上白糖		1.60 g	
	こいくちしょうゆ		1.50 g	
	酒		1.00 g	
	純正ごま油		0.60 g	
	水		5.00 g	
	【梨】			
	梨		35.00 g	

		材 料	内容量(g)	1人分量(単位)
9 月 20 日 金		【小県産米粉パン】		
	1	県産米粉パン (小)	45.00	1.00 個
		【マーマレード】		
	27	マーマレード	15.00	1.00 個
		【牛乳】		
		普通牛乳	206.00	1.00 本
		【きつねうどん】		
	28	うどん		60.00 g
	14	きざみ揚げ		15.00 g
		鶏肉		15.00 g
		こいくちしょうゆ		1.00 g
		上白糖		1.00 g
		酒		0.50 g
	9	かまぼこ		5.00 g
		たまねぎ		20.00 g
		えのきたけ		10.00 g
	20	にんじん		10.00 g
		葉ねぎ		5.00 g
		うすくちしょうゆ		3.00 g
		食塩		0.10 g
	本みりん		0.50 g	
	出し昆布		1.00 g	
調	厚削り節		1.00 g	
	【野菜のじゃこ炒め】			
	豚肉		15.00 g	
4	平天		5.00 g	
	キャベツ		15.00 g	
	太もやし		10.00 g	
	にんじん		5.00 g	
	しらす干し		1.00 g	
	こいくちしょうゆ		1.50 g	
	上白糖		0.50 g	
	油		1.00 g	

		材 料	内容量(g)	1人分量(単位)
9 月 24 日 火		【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
		【豚肉と厚揚げの煮物】		
		豚肉		20.00 g
	19	冷凍絹厚揚げ		20.00 g
		たまねぎ		40.00 g
		メイクイン		35.00 g
		たけのこ水煮		20.00 g
		板こんにゃく		10.00 g
		にんじん		15.00 g
		さやいんげん		5.00 g
		おろししょうが		0.30 g
		上白糖		1.00 g
		こいくちしょうゆ		5.00 g
		酒		1.00 g
		本みりん		0.50 g
		油		1.00 g
	【切干大根とささみのごまあえ】			
29	とりささみフレーク		10.00 g	
	切り干し大根		3.50 g	
	きゅうり		12.00 g	
	にんじん		10.00 g	
	白すりごま		2.00 g	
	上白糖		1.00 g	
	国産レモン果汁		0.50 g	
	食塩		0.20 g	
	こいくちしょうゆ		2.00 g	
	米酢		1.50 g	

		材 料	内容量(g)	1人分量(単位)
9 月 25 日 水		【小県産米粉パン】		
	1	県産米粉パン (小)	45.00	1.00 個
		【マーシャルビーンズ】		
	30	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
		【なすとひき肉のスパゲティ】		
	31	スパゲッティ ハーフ		30.00 g
		牛ひき肉		15.00 g
		豚ひき肉		10.00 g
		たまねぎ		40.00 g
		にんじん		15.00 g
		なす		30.00 g
		冷凍国産グリーンピース		5.00 g
		トマト水煮缶ダイス		15.00 g
	調	中濃ソース		1.80 g
	調	トマトケチャップ		12.00 g
		おろしにんにく		0.20 g
		赤ワイン		1.00 g
	調	コンソメゴールド		0.20 g
	食塩		0.10 g	
	こしょう		0.01 g	
	エキストラバージンオリーブオイル		0.80 g	
	【こまつなとツナのソテー】			
	こまつな		15.00 g	
	キャベツ		20.00 g	
32	まぐろ水煮フレーク		10.00 g	
	冷凍国産コーン		5.00 g	
調	コンソメゴールド		0.20 g	
	食塩		0.20 g	
	こしょう		0.01 g	
	油		0.50 g	

		材 料	内容量(g)	1人分量(単位)
9 月 26 日 木		【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
		【豆乳みそ汁】		
		木綿豆腐		25.00 g
	14	きざみ揚げ		5.00 g
		たまねぎ		20.00 g
		にんじん		10.00 g
		しめじ		7.00 g
		葉ねぎ		5.00 g
		白すりごま		0.50 g
		国産豆乳(無調整豆乳)		10.00 g
		合わせ味噌		12.00 g
		国産煮干しパック入り		1.00 g
		【トントンれもん】		
		豚肉角切り塩胡椒でん粉付き		35.00 g
		油		3.50 g
		たまねぎ		20.00 g
		にんじん		10.00 g
		冷凍国産むき枝豆		5.00 g
		おろしにんにく		0.10 g
		おろししょうが		0.10 g
		酒		1.00 g
		本みりん		1.00 g
	上白糖		1.00 g	
	こいくちしょうゆ		2.00 g	
	国産レモン果汁		3.00 g	
	油		0.30 g	

		材 料	内容量(g)	1人分量(単位)
9 月 27 日 金		【県産米粉パン】		
	1	県産米粉パン	60.00	1.00 個
		.		0.00 g
		【いちごジャム】		
	33	イチゴジャム	15.00	1.00 個
		【牛乳】		
		普通牛乳	206.00	1.00 本
		【ビーフンスープ】		
	34	ビーフン		6.00 g
		鶏肉		15.00 g
		たまねぎ		20.00 g
		にんじん		10.00 g
		太もやし		20.00 g
		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
	27	食塩		0.10 g
		こしょう		0.01 g
		油		0.50 g
		【スタミナ炒め】		
		豚肉		20.00 g
		たまねぎ		10.00 g
		キャベツ		20.00 g
		にんじん		10.00 g
		青ピーマン		5.00 g
		おろしにんにく		0.20 g
	おろししょうが		0.20 g	
	油		2.00 g	
	合わせ味噌		1.20 g	
35	オイスターソース		1.20 g	
	酒		1.00 g	
	上白糖		0.40 g	

		材 料	内容量(g)	1人分量(単位)
9 月 30 日 月		【背割りパン】		
	1	県産米粉パン	60.00	1.00 個
		.		0.00 g
		加工代(割)		0.00 g
		【牛乳】		
		普通牛乳	206.00	1.00 本
		【根菜と鶏肉のスープ】		
		鶏肉		15.00 g
		メイクイン		20.00 g
		たまねぎ		25.00 g
		にんじん		5.00 g
		ごぼう		10.00 g
		パセリ		0.30 g
		うすくちしょうゆ		2.00 g
	調	コンソメゴールド		0.50 g
		食塩		0.10 g
	30	こいくちしょうゆ		0.01 g
		【ドライカレーパンの具】		
		豚ひき肉		20.00 g
		蒸しひきわり大豆ドライパック		10.00 g
		たまねぎ		40.00 g
		にんじん		10.00 g
		青ピーマン		3.00 g
		おろしにんにく		0.20 g
		おろししょうが		0.20 g
	調	ウスターソース		0.50 g
	調	トマトケチャップ		5.00 g
	調	コンソメゴールド		0.20 g
	調	カレー粉		0.10 g
	調	カレールウ		4.00 g
	36	パン粉		2.00 g
		油		1.00 g
		【ヨーグルト】		
	37	ヨーグルト	80.00	1.00 個

食品組成成分

原小学校

番号	食品名	組成成分	アレルゲン	コンタミ
1	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	
2	はちみつ&マーガリン	【はちみつ】はちみつ 【マーガリン】食用植物油脂、食用精製加工油脂、食塩、バターミルクパウダー、乳化剤、香料、酸化防止剤(ビタミンE)、カロチノイド色素、水	乳成分 大豆	
3	中華めん	小麦粉、食塩、水、いため油(米油)、加工デンプン、かんすい	小麦	
4	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
5	ミートオムレツ	鶏卵、玉葱、豚肉、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、澱粉、砂糖、食塩、植物油脂	卵 豚肉 小麦 大豆	
6	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、レモン果汁、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	
7	まぐろ油漬けフレーク	キハダマグロ、大豆油、水、野菜エキス、食塩	大豆	
8	塩昆布①	塩ふき昆布、昆布、醤油、食塩、砂糖	小麦 大豆	いか さば ごま ゼラチン
9	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
10	きびなごフライ	きびなご、しょうが、魚醤パウダー、衣(マッシュポテト、でん粉、酵母エキス、食塩、植物油脂)、揚げ油(なたね油、パーム油)、加工でん粉		卵 乳 小麦 えび 大豆 いか さば 鶏肉 豚肉 りんご ゼラチン ごま かに さけ
11	シークワサーゼリー	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、シークワサー果汁(濃縮還元)、水溶性食物繊維、砂糖、水、ゲル化剤(増粘多糖類)、ビタミンC、酸味料、クエン酸鉄Na、香料		
12	納豆	ひきわり大豆、納豆菌、納豆のたれ(砂糖、醤油、たんぱく加水分解物、食塩、かつおエキス、みりん、醸造酢、調味料(アミノ酸等)、酒精)	大豆 小麦	
13	いわしの梅煮	いわし、砂糖、しそ抽出液、しょうゆ、本みりん、でん粉(馬鈴薯)、梅肉、食塩、水	小麦 大豆	
14	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	
15	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	
16	マカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
17	マトウダイフライ	マトウダイ、パン粉、小麦粉、食塩	小麦 大豆	
18	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
19	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	
20	塩昆布②	昆布、しょうゆ、たんぱく加水分解物、砂糖、昆布エキス、食塩、調味料(アミノ酸等)	小麦 大豆	

番号	食品名	組成成分	アレルゲン	コンタミ
21	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
22	和風きんぴら包み焼き	鶏肉、たまねぎ、ごぼう、豆腐、鶏皮、粒状植物性たん白、小麦不使用しょうゆ、にんじん、砂糖、みりん、植物油、ぶどう糖、しょうがペースト、食塩、豚ゼラチン、酵母エキス、液状混合調味料、ごま、香辛料、水、加工デンプン、セルロース、凝固剤、安定剤(グァーガム)、ピロリン酸第二鉄	大豆 鶏肉 ゼラチン ごま	
23	たちうおつみれ	魚肉(太刀魚)、でん粉、砂糖、小麦粉、食塩、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、水	小麦	卵 えび いか さけ さば 大豆 やまいも ごま
24	月見団子	上新粉、砂糖、でんぷん、酵素、着色料(クチナシ)、市水(仕込み水)		小麦 大豆
25	バタークリーム	食用植物油脂、食用精製加工油脂、食用動物油脂、砂糖・異性化液糖、脱脂粉乳、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル、植物レシチン)、香料、酸化防止剤(ミックストコフェロール)、着色料(アナトー、カロテン)、水	乳成分 大豆 牛肉	
26	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
27	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	
28	うどん	小麦粉、食塩	小麦	そば 卵
29	とりささみフレーク	鶏ささみ肉、大豆油、食塩、水、増粘剤(キサンタン)、リン酸塩(Na、K)	大豆 鶏肉	
30	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
31	スパゲッティ ハーフ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
32	まぐろ水煮フレーク	きはだまぐろ、食塩、野菜エキス、水		
33	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		
34	ビーフン	米		
35	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
36	パン粉	小麦粉、イースト、ショートニング、食塩、イーストフード、V.C、水分	小麦	
37	ヨーグルト	生乳、粉乳調整品(砂糖、乳製品、デキストリン)、乳製品(脱脂粉乳、無塩バター)、プルーン果汁、ゼラチン、乳たんぱく(乳清たんぱく)、寒天、香料、クエン酸鉄Na、pH調整剤、ベニコウジ色素、葉酸、ビタミンB12、スターター、水	乳 ゼラチン	

調味料組成成分

原小学校

品名	組成成分	アレルギー	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)		
カレールー	小麦粉、豚脂、砂糖、食塩、カレーパウダー、でんぷん、オニオンパウダー、脱脂粉乳、トマトパウダー、チーズ、ミルクカルシウム、バナナペースト、粉末しょう油、はちみつ、粉乳小麦粉ルウ、小麦発酵調味料、粉末ソース、脱脂大豆、ココア、バターミルクパウダー、こんぶエキス、りんごペースト、ガーリックパウダー、酵母エキス、ポークエキス、ブラウンルウ、トマト調味料、香辛料/加工デンプン、着色料(カラメル、パプリカ色素)、乳化剤、調味料(核酸等)、酸味料、香料、香辛料抽出物	乳成分 小麦 大豆 バナナ 豚肉 りんご	
カレー粉	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、マジヨラム、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、レモン果汁、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	
一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	

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。

TEL0836-54-4646