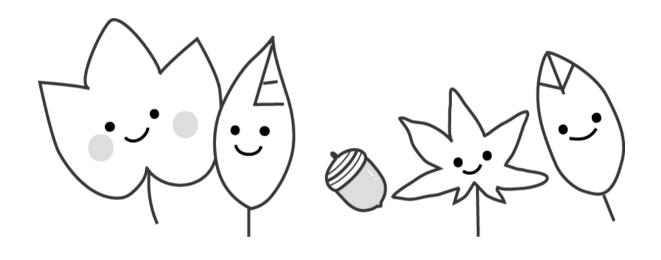
令和7年度 食物アレルギー用詳細献立表 11月



宇部市立 原小学校

		材 料	内容量(g)	1人分量(単位	立)
		【牛乳】			7
		普通牛乳	206.00	1.00 🛪	*
		【ごはん】			
		無洗米		75.00 g	g
		強化米			g
		【みそおでん】			
		鶏肉		30.00 g	g
		だいこん		40.00 g	g
		にんじん		15.00 ք	g
11	1	豆ちくわ			g
	2	冷凍絹厚揚げ			g
		板こんにゃく		20.00 g	g
月		赤色辛みそ			g
		上白糖			g
		こいくちしょうゆ		2. 00 g	g
		本みりん		1.00 g	g
4		酒		1.00 g	g
		角切昆布		0.50 გ	g
	調	厚削り節		0.50 გ	g
日		【磯香和え】			
		キャベツ		20.00 g	g
		太もやし		15.00 g	g
		にんじん		10.00 g	g
	3	焼きのり		0.50 გ	g
火		うすくちしょうゆ		1.50 g	g
		上白糖		0.80 g	g
		【みかん】			
		みかん	40.00	1/2 個	固

【牛乳】				内容量(g)	1人分量(单	単位)
 普通牛乳 【ごはん】 無洗米 75.00 g 強化米 75.00 g 強化米 75.00 g なこまめカレー】 豚肉 メークイン たまねぎ にんじん 冷凍国産むき枝豆 ゆでひよこ豆 おろししょうが おろしにんにく 油 カレールウ 3.00 g カレールウ カマトケチャップ スターソース カマトケチャップ スのの g 大根サラダ】 だいこん こまつな 冷凍国産コーン にんじん ターンオイル青じそドレッシングボトル 8.00 g 						
【ごはん】				206 00	1 00	*
無洗米 75.00 g 強化米 0.23 g 【ひよこまめカレー】 豚肉 20.00 g メークイン 50.00 g たまねぎ 40.00 g たまねぎ 40.00 g たまねぎ 5.00 g ゆでひよこ豆 10.00 g かでひよこ豆 10.00 g おろししょうが 0.20 g おろしにんにく 0.20 g 油 1.00 g 調 カレールウ 13.00 g 調 カレールウ 13.00 g 調 トマトケチャップ 3.00 g 【大根サラダ】 日 だいこん 30.00 g 「大根サラダ】 日 だいこん 30.00 g にんじん 5.00 g					1.00	7
強化米					75 00	σ
【ひよこまめカレー】						
豚肉 20.00 g 50.00 g 50.00 g 70.00 g					0.20	8
メークイン 50.00 g たまねぎ 40.00 g にんじん 20.00 g 冷凍国産むき枝豆 5.00 g ゆでひよこ豆 10.00 g おろししょうが 0.20 g おろしにんにく 0.20 g おろしにんにく 1.00 g コールウ 13.00 g コールウ 13.00 g 下マトケチャップ 3.00 g 「大根サラダ】 「大根サラダ】 「大根サラダ】 「たいこん 30.00 g 「たんじん 5.00 g にんじん 5.00 g ワンオイル青じそドレッシングボトル 8.00 g					20 00	σ
たまねぎ						
11						
冷凍国産むき枝豆 5.00 g	11					
月 ゆでひよこ豆 10.00 g	٠.		_			
月 おろししょうが 0.20 g おろしにんにく 0.20 g 油 1.00 g 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 3.00 g 【大根サラダ】						
おろしにんにく 0.20 g 油 1.00 g 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 3.00 g 【大根サラダ】 日 だいこん 30.00 g 「たれせラダ」 だいこん 30.00 g	日					
油	/ .					
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 3.00 g 【大根サラダ】 30.00 g だいこん 30.00 g こまつな 10.00 g 冷凍国産コーン 5.00 g にんじん 5.00 g 9 ノンオイル青じそドレッシングボトル 8.00 g						
1.00 g 1.00 g 1.00 g 3.00 g 1.00 g 3.00 g 1.00 g		調				
Table Ta	6					
「大根サラダ】 30.00 g 30.00 g 10.00 g 10.00 g					3. 00	
日だいこん30.00 gこまつな10.00 g冷凍国産コーン5.00 gにんじん5.00 g9ノンオイル青じそドレッシングボトル8.00 g			【大根サラダ】			Ū
こまつな10.00 g冷凍国産コーン5.00 gにんじん5.00 g9 ノンオイル青じそドレッシングボトル8.00 g	日				30.00	g
冷凍国産コーン5.00 gにんじん5.00 g9 ノンオイル青じそドレッシングボトル8.00 g			こまつな		10.00	
にんじん5.00 g9 ノンオイル青じそドレッシングボトル8.00 g			冷凍国産コーン		5. 00	
9 ノンオイル青じそドレッシングボトル 8.00 g			にんじん		5.00	
*		9	ノンオイル青じそドレッシングボトル		8. 00	
	木					

		 材 料	内容量(g)	1人分量(基	単位)
		【牛乳】			/
		普通牛乳	206. 00	1.00	*
		【小県産米粉パン】		1.00	4
	4	県産米粉パン(小)	45. 00	1.00	個
	-	【黒豆きなこクリーム】	10.00	1.00	
	5	黒豆きなこクリーム	10.00	1.00	個
		【リゾット】			
		無洗米		25. 00	g
		強化米		0. 10	g
11		米粒麦		3. 00	g
	6	ベーコン		8. 00	g
		たまねぎ		20.00	g
月		にんじん		5. 00	g
		しめじ		10.00	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
5	7	粉チーズ(クラスメイト)		4. 00	g
	調	コンソメゴールド		0. 50	g
		食塩		0. 20	g
日		こしょう		0. 01	g
		白ワイン		1.00	g
		【ツナと大豆のトマト煮】			
		国産大豆水煮		10.00	g
	8	まぐろ水煮フレーク		7. 00	g
水		メークイン		20.00	g
		たまねぎ		20.00	g
		にんじん		10.00	g
		おろししょうが		0. 30	g
		冷凍国産グリンピース		5. 00	g
		トマト水煮缶ダイス		7. 00	g
	調	トマトケチャップ		5. 00	g
	調	ウスターソース		0. 50	g
		上白糖		0.30	g
		食塩		0. 20	g
		こしょう		0.01	g
		油		1.00	g

		材料	内容量(g)	1人分量(単位)
		【牛乳】		
		普通牛乳	206. 00	1.00 本
		【チキンライス】		
		無洗米		60.00 g
		強化米		0. 20 g
		鶏肉		15.00 g
		たまねぎ		15.00 g
		にんじん		10.00 g
		冷凍国産むき枝豆		7.00 g
11		食塩		0.40 g
		こしょう		0.01 g
		赤ワイン		2.00 g
月	調	トマトケチャップ ウスターソース		15.00 g
	調	ウスターソース		1.00 g
	調	バター		1. 20 g
	調	コンソメゴールド		0.40 g
7		【小松菜のスープ】		
	6	ベーコン		10.00 g
		こまつな		12.00 g
日		たまねぎ		30.00 g
		にんじん		10.00 g
		しめじ		10.00 g
		冷凍国産コーン		5.00 g
	調	コンソメゴールド		0.50 g
金		うすくちしょうゆ		1.50 g
		食塩		0.30 g
		こしょう		0.01 g
		【プレーンオムレツ】 プレーンオムレツ		
	10	プレーンオムレツ	40.00	1.00 個

			内容量(g)	1人分量(重	単位)
		【牛乳】			
		普通牛乳	206. 00	1.00	*
		【県産米粉パン】		1.00	7
	4	県産米粉パン	60.00	1.00	個
	7	NAT NOW	00.00	0.00	g
		【Feパテチョコレート】		0.00	8
	11	Feパテチョコレート	15. 00	1.00	個
		【ABCスープ】			
	12	アルファベットマカロニ		5. 00	g
11	6	ベーコン		8. 00	g
		たまねぎ		20.00	g
		メークイン		30.00	g
月		にんじん		10.00	g
		こまつな		5. 00	g
	調	コンソメゴールド		0.50	g
		食塩		0. 20	g
10		こしょう		0.01	g
		うすくちしょうゆ		2. 00	g
		【ハンバーグきのこソースかけ】			
日	13	ハンバーグ	50.00	1.00	個
		たまねぎ		10.00	g
		しめじ		5. 00	g
		マッシュルーム水煮		6.00	g
	調	トマトケチャップ		8. 00	g
月	14	マイルドデミグラスソース		4. 00	g
		上白糖		0.40	g
		赤ワイン		0. 20	g
	調	中濃ソース		2. 00	g

			内容量(g)	1人分量(基	単位)
		【牛乳】			
		普通牛乳	206. 00	1.00	太
		【小県産米粉パン】			7.7.
	4	県産米粉パン(小)	45.00	1.00	個
		【県産ぽんかんジャム】			
	15	県産ぽんかんジャム	15.00	1.00	個
		【親子うどん】			
	16	県産うどん		65.00	g
		鶏肉		15.00	g
11	17	かまぼこ		10.00	g
		鶏卵		20.00	g
		たまねぎ		20.00	g
月		葉ねぎ		5.00	g
		国産干し椎茸スライス		1.00	g
		本みりん		1.00	g
		こいくちしょうゆ		1.00	g
12		うすくちしょうゆ		3. 00	g
		食塩		0. 10	g
		出し昆布		1.00	g
日	調	厚削り節		1.00	g
		【野菜のソース炒め】			
		キャベツ		15.00	g
		太もやし		10.00	g
		たまねぎ		10.00	g
水		にんじん		5. 00	g
	18	ちくわ		10.00	g
	調	中濃ソース		3. 00	g
	調	ウスターソース		1. 50	g
		食塩		0. 10	g
		こしょう		0. 01	g
		<u></u> 油		1. 00	g
		【味付け小魚】			
	19	山口県産味付け小魚ゴマなし	5. 00	1.00	個

	材 料	内容量(g)	1人分量(单	単位)
	【牛乳】	170 = (6)	八八五八	- 1-27
	普通牛乳	206. 00	1.00	*
	【ごはん】	200.00	1.00	4
	無洗米		75. 00	g
	強化米		0. 23	g
	【みそ汁】		0.20	8
	木綿豆腐(県産)		30. 00	g
	たまねぎ		25. 00	g
	にんじん		10.00	g
11	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
月	国産煮干しパック入り		1. 00	g
	【チキンチキンれんこん】			
	黒肉一口大塩胡椒でん粉付き ************************************		40.00	g
	れんこん		25. 00	g
11	油		6. 00	g
	冷凍国産むき枝豆		5. 00	g
	本みりん		2. 00	g
日	酒		2. 00	g
	上白糖		1.00	g
	こいくちしょうゆ		2. 00	g
火				

			内容号(*)	1人分量()	共作/
		【牛乳】	内谷里(g)	1人万里(5	₽1吐)
		── ──────────────────────────────────	206. 00	1.00	+
		【ごはん】	200.00	1.00	<u> </u>
		無洗米		75. 00	~
		<u>無</u> が不 強化米		0. 23	0
				0. 20	g
	20	宇部産味付けのり	1. 50	1.00	食
	20	【けんちょう】	1.00	1.00	艮
				50.00	g
11	21	きざみ揚げ		5. 00	g g
''	21	- ことの		20.00	δ g
		だいこん		60.00	ρ
月		にんじん		10.00	ъ
′ ′		国産干し椎茸スライス		0. 50	ъ
		葉ねぎ		5. 00	g
		純正ごま油		1. 00	g
13		うすくちしょうゆ		1. 50	g
		こいくちしょうゆ		3. 00	g
		上白糖		1.00	g
日		酒		1.00	g
		【小野茶麺サラダ】			
		キャベツ		15. 00	g
		きゅうり		8. 00	g
		にんじん		5. 00	g
木	22	小野茶麺		6. 00	യ
	23	野菜いっぱい和風ドレッシングボトル		6.00	œ

		材 料	内容量(g)	1人分量(単位)
		【牛乳】		
		普通牛乳	206. 00	1.00 本
		【県産米粉パン】		1.00 7
	4	県産米粉パン	60.00	1.00 個
	•			0.00 g
		【県産イチゴジャム】		0
	24		15. 00	1.00 個
		【チンゲンサイのスープ】		
		鶏肉		10.00 g
11		たまねぎ		25.00 g
		にんじん		10.00 g
		だいこん		15.00 g
月		チンゲンサイ		10.00 g
	調	中華あじ		0.50 g
		うすくちしょうゆ		2.00 g
		食塩		0. 20 g
14		こしょう		0.01 g
		【山口県産餃子メンチ】		
	25	山口県産餃子メンチ	50.00	1111
日		油		5.00 g
		【もやしの塩炒め】		
		太もやし		30.00 g
		にら		5.00 g
_		にんじん		5.00 g
金	調	中華あじ		0.10 g
		食塩		0.10 g
		こしょう		0.01 g
		うすくちしょうゆ		0.30 g
		純正ごま油		1.00 g

	1		内容量(*)	1人分量(単位)
		【牛乳】	内台里(g)	1人刀里(早位)
			206. 00	1 00 🛨
		「音通牛乳 【ごはん】	200.00	1.00 本
				75 00
		無洗米		75.00 g
		強化米		0. 23 g
		【豚肉のすき煮】		05.00
		豚肉		25.00 g
		たまねぎ		40.00 g
		にんじん		15.00 g
11		ごぼう		10.00 g
		糸こんにゃく		15.00 g
	2	冷凍絹厚揚げ		25.00 g
月		葉ねぎ		5.00 g
		こいくちしょうゆ		4.00 g
		うすくちしょうゆ		1.00 g
		上白糖		1.50 g
18		本みりん		0.50 g
		酒		1.00 g
		【キャベツとわかめの甘酢煮】		
日		キャベツ		20.00 g
		国産乾燥わかめカット		0.50 g
		きゅうり		10.00 g
		にんじん		5.00 g
	18	ちくわ		10.00 g
火		うすくちしょうゆ		1. 20 g
		米酢		1.50 g
		上白糖		0.80 g
			1	
				-

			内容量(g)	1人分量(单	単位)
		【牛乳】			
		普通牛乳	206. 00	1.00	本
		【ごはん】			, , ,
		無洗米		75. 00	g
		強化米		0. 23	g
		【五目スープ】			Ŭ
		太もやし		20.00	g
		鶏肉		15. 00	g
		にんじん		10.00	g
11		たまねぎ		20.00	g
		葉ねぎ		5. 00	g
		国産きくらげスライス		0. 30	g
月	調	中華あじ		0. 50	g
		うすくちしょうゆ		2. 00	g
		食塩		0. 20	g
		こしょう		0. 01	œ
17		油		1.00	g
		【そぼろごはんの具】			
		豚ひき肉		20.00	g
日		たまねぎ		15. 00	g
		蒸しひきわり大豆ドライパック		10.00	g
		れんこん		10.00	g
		にんじん		5. 00	g
		白いりごま		1. 00	g
月		こいくちしょうゆ		2. 00	g
		上白糖		1.00	g
		おろししょうが		0. 20	g
	調	豆板醤		0. 10	g
		油		1.00	g

		1.1 1/sl	1	
		材料	内容量(g)	1人分量(単位)
		【牛乳】	200 00	1 00 .
		普通牛乳	206. 00	1.00 本
		【小県産米粉パン】	45.00	1 00 -
	4	県産米粉パン(小)	45. 00	1.00 個
		【マーシャルビーンズ】	10.00	1 00 -
	26	マーシャルビーンズ	10.00	1.00 個
		【おいものシチュー】		00.00
		鶏肉		20.00 g
		メークイン		25. 00 g
11		さつまいも		25. 00 g
		たまねぎ		45. 00 g
_		にんじん		15.00 g
月		冷凍国産グリンピース		4.00 g
		油		0.50 g
		小麦粉(国産)		5.00 g
	調	バター		5. 00 g
19		普通牛乳		30.00 g
	調	コンソメゴールド		1.00 g
l _		食塩		0.10 g
日		こしょう		0.01 g
		【カラフルソテー】		10.00
	27	ウインナー		10.00 g
		エリンギ		10.00 g
		青ピーマン		5.00 g
水		キャベツ		20.00 g
		にんじん		5.00 g
		冷凍国産コーン		5.00 g
	調	コンソメゴールド		0.10 g
		こしょう		0.01 g
		食塩		0.10 g
		油		0.50 g

			内容量(g)	1人分量(単位)
		【牛乳】		
		普通牛乳	206.00	1.00 本
		【ごはん】		
		無洗米		75.00 g
		強化米		0. 23 g
		【吉野汁】		
		鶏肉		15.00 g
	21	きざみ揚げ		5.00 g
		だいこん		20.00 g
11		白ねぎ		10.00 g
		にんじん		10.00 g
		えのきたけ		10.00 g
月		こまつな		5.00 g
		うすくちしょうゆ		3.00 g
		食塩		0. 20 g
		酒		0.50 g
20		でんぷん(国産)		2.00 g
		出し昆布		1.00 g
	調	厚削り節		1.00 g
日		【あじカツ】		
	28	あじカツ	50.00	1.00 個
		油		5.00 g
		【五目きんぴら】		
		つきこんにゃく		10.00 g
木		れんこん		15.00 g
		にんじん		10.00 g
		冷凍国産さやいんげん		5.00 g
		上白糖		1.50 g
		こいくちしょうゆ		3.00 g
		酒		1.00 g
		本みりん		1.50 g
		白すりごま		1.00 g
		唐辛子粉		0.01 g
		純正ごま油		1.00 g

			内容量(g)	1人分量(単位)
		【牛乳】		·/// 포(干压/
		普通牛乳	206. 00	1.00 本
		【ごはん】	200.00	1.00 本
		無洗米		75.00 g
		強化米	_	0. 23 g
		【小芋汁】	+	0. 20 g
		さといも		15.00 g
				10.00 g
	30	冷凍絹厚揚げ(ミニ)		15. 00 g
11	- 50	だいこん	_	15. 00 g
''		えのきたけ		10.00 g
		にんじん		5. 00 g
月		トウミョウ		3.00 g
/,		出し昆布		1.00 g
	調	厚削り節	1	2. 00 g
	D/FJ	うすくちしょうゆ		4. 00 g
25		本みりん		1.00 g
		酒		1.00 g
				0.10 g
日		【鯨のどて煮】		<u> </u>
	31	くじら須の子		35.00 g
		板こんにゃく		20.00 g
		ごぼう		10.00 g
		にんじん		10.00 g
火		葉ねぎ		3.00 g
		おろししょうが		1.00 g
		こいくちしょうゆ		3.00 g
		上白糖		2. 50 g
		酒		1.00 g
		水		15.00 g
		赤色辛みそ		2. 30 g
		【青りんごゼリー】		
	32	青りんごゼリー	30.00	1.00 個

			内容量(g)	1人分量(重	単位)
		【牛乳】	F 7-11 = (6)	バカ重	+14/
			206. 00	1.00	+
		【県産米粉パン】	200.00	1.00	平
	4	■ 【味煙水切パン】 県産米粉パン	60.00	1. 00	/ (III)
	4	- 宗座不切ハン	00.00	0.00	
		 【りんごジャム】		0.00	g
	29	りんごジャム	15. 00	1.00	個
	29	【豆乳スープ】	13.00	1.00	旭
	6	ベーコン		10.00	~
11	6	ほうれんそう		10.00	g
''		にんじん		10.00	g
		たまねぎ		30.00	g
月		メークイン		15. 00	g
7		トライン 冷凍クリームコーン		8. 00	g
	=m	コンソメゴールド		0.50	g
	調	国産豆乳 (無調整豆乳)		30.00	g
21		国性豆乳 (無調登豆乳) うすくちしょうゆ		3. 00	g
21		食塩		0. 10	g
		 こしょう		0. 10	g
		【鶏肉と野菜のカレーマヨ炒め】		0.01	g
日				20.00	
		鶏肉		20.00	g
		冷凍国産さやいんげん		10.00	g
		にんじん ごぼう		10.00	g
	===			15. 00	g
金	調	マヨネーズ		4. 00	g
	調	カレー粉		0. 20	g
		食塩		0. 20	g

		材料	内容量(g)	1人分量(単位)	位)
		【牛乳】			
		普通牛乳	206. 00	1.00 🥫	本
		【小県産米粉パン】			
	4	県産米粉パン(小)	45. 00	1.00 们	固
		【マーマレード】 マーマレード			
	33		15. 00	1.00 {	固
		【皿うどん】			
	34	皿うどん	20. 00	1.00 们	固
		豚肉			g
11		冷凍いか			g
	17	かまぼこ		10.00	g
		たまねぎ			g
月		たけのこ水煮			g
		キャベツ		30.00	g
		にんじん			g
		青ピーマン			g
26	調	中華あじ			g
		うすくちしょうゆ		4.00	g
		食塩			g
日		こしょう			g
		でんぷん(国産)		2.00	g
		【きゅうりのあおじそ和え】			
		きゅうり			g
_		にんじん		8.00	g
水		太もやし			g
	18	ちくわ			g
		白すりごま			g
	9	ノンオイル青じそドレッシングボトル		8.00	g

			内容量(g)	1人分量()	単位)
		【牛乳】			
		普通牛乳	206. 00	1.00	木
		【ごはん】			, T.
		無洗米		75. 00	g
		強化米		0. 23	g
		【すこやかふりかけおかか】			
	35	すこやかふりかけおかか	2. 00	1.00	個
		【豚汁】			
		豚肉		20.00	g
11		だいこん		15. 00	g
		にんじん		8. 00	g
		冷凍国産里芋2S		10.00	g
月		ごぼう		10.00	g
	21	きざみ揚げ		3. 00	g
		板こんにゃく		10.00	g
		葉ねぎ		5. 00	g
27		合わせ味噌		13.00	g
		国産煮干しパック入り		1.00	g
l _		【コーン焼売】		4 00	
日	36	コーン焼売	30.00	1.00	個
		【りんかけ大豆】		10.00	
		ロースト大豆		10.00	g
		上白糖		4.00	g
۱ ـ		食塩		0.05	g
木					

			内容量(g)	1人分量(単	位)
		【牛乳】			_
		普通牛乳	206. 00	1.00 5	本
		【小県産米粉パン】			<u> </u>
	4	県産米粉パン(小)	45. 00	1.00 (固
		【レーズンクリーム】			
	37	レーズンクリーム	10.00	1.00 (個
		【肉団子のピリ辛煮込み】			
	38	煮込み用ミートボール		30.00	g
		はくさい		30.00	g
11		にんじん		4000	g
		たまねぎ			g
		国産干し椎茸スライス			g
月	39	緑豆春雨カット(短)		4. 00	g
		葉ねぎ		5. 00	g
		おろしにんにく			g
		おろししょうが		0. 20	g
28	調	中華あじ		0. 50	g
		合わせ味噌		6. 00	g
		こいくちしょうゆ		2. 00	g
日		上白糖			g
		酒		0.50	g
	調	豆板醤		0. 20	g
		でんぷん(国産)		1.00	g
		純正ごま油		0. 50	g
金		【大学いも】			
		さつまいも			g
		油		5. 00	g
		上白糖		3. 30	g
	40	麦芽糖みずあめ			g
		こいくちしょうゆ			g
		米酢			g
		白いりごま			g
		水		3. 30	g

1		T			字仪
2	番号	食品名	組成成分	アレルゲン	コンタミ
日利・水 日利・水 大豆 おのり 表び かに 水麦のり 表び かに 水麦のり 表のり 表び かに 水麦のり 表のり 表び かに 水麦のり 表して、食塩、イーストフード 食用油脂 (植物油脂、加工油脂)、精質(砂糖、乳糖、ぶどう糖、粉末 木豆 大豆 大豆 株はどの、 地質(大豆)、乳毒を主要原料とする食品、食塩、乳化 水 水麦のり、きなこ(黒大豆)、乳毒を主要原料とする食品、食塩、乳化 水 水皮の 株は(アラ・根金)、 地域 株は(アラ・根金) 地域 木豆 株は(アラ・ルラ・タンり、 地域 株は(アラ・ルラ・タンり、 地域 株は(アラ・ルラ・タン)、 地域 株は(アラ・ルラ・カー) 東京 大豆 株は(アラ・ルラ・カー) 東京 大豆 株は(アラ・ルラ・カー) 東京 大豆 株は(アラ・ルラ・カー) カーナー 大豆 株は(アラ・ルラ・カーナー 大豆 株は(アラ・ルラ・カーナー 大豆 株は(アラ・ルラ・カーナー 大豆 株は(アラ・ルラ・カーナー 大豆 株は(アラ・ルラ・ルラ・)、 地域 株は(アラ・ルラ・)、 地域 株は(アラ・ルラ・)、 は、 株は(アラ・ルラ・)、 は、 株は(アラ・ルラ・)、 は、 株は(アラ・ルラ・)、 は、 株は(アラ・ルラ・)、 は、 株は(アラ・ルラ・)、 は、 は、 に、	1	豆ちくわ			えび かに
4 県産米粉パン 小麦杓、米粉、小麦グルテン、上白糖、ショートニング、脱脂粉乳、 小麦 「一スト、食塩、イーストラード」 会用油脂(植物油脂、加工加脂)、 土豆	2	冷凍絹厚揚げ		大豆	
4 株産本がイン イースト、食塩、イーストフード ・ パースト、食塩、イーストフード ・ パースト、食塩、イーストフード ・ パースト、食塩、イーストフード ・ パースト、なめり、含な工(黒大豆)、乳等を主要原料とする食品、食塩、乳化 剤 がよめめ)、含な工(黒大豆)、乳等を主要原料とする食品、食塩、乳化 剤 がよびら肉、蜂類(水あめ、乳糖)、食塩、卵たん白、リン酸塩(Na)、卵 乳 にまり(パン・マーモンド 解類(バラスンの)、発色料(コチニール、ラック)、香辛料抽出物、(原材料の一 前肢)、力を含む) ・ パーコン	3	焼きのり	乾のり		えび かに
□	4	県産米粉パン			
6 ペーコン	5	黒豆きなこクリーム	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		落花生 りんご
1	6	ベーコン	味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜 硝酸Na)、着色料(コチニール、ラック)、香辛料抽出物、(原材料の一		
9 プンオイル青じそドレッシングボトル 果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、酸塩酢、食塩、たん白加水分解物、発酵調味料、りんご、かつお節エキス、、箱肉、レモン果汁、野菜エキス、海肉、ドモンエキス、青じそ、酒精、調味料(アミノ酸等)、香料、増粘剤(キサンタンガム)、カラカル色素、ビタシに1(水) 小麦 大豆 鶏肉 豚肉 10 ブレーンオムレツ 食塩)、澱粉、砂糖、食塩、植物油脂 類卵、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 湯肉 豚肉 11 Feパテチョコレート 水飴、砂糖、カカオマス、加糖脱脂練乳、ココアパウダー、増粘剤(加工澱粉)、ヘム鉄、香料、乳化剤、仕込水 小麦 不見 海豚、豚肉、粒状植物性たん白、砂糖、ぶどう糖、食塩、酵母エキス、トマトベースト、香辛料、にんにベベースト、小麦不使用しょうゆ、しょうがペースト、水、加エデンブン、炭酸な、セルロース、ビロリン酸第二鉄 大豆 鶏肉 下水・ビリン酸・金属 大豆 乳肉 水麦 乳肉 大豆 鶏肉 豚肉 大豆 鶏肉 大豆 鶏肉 茶花生 大豆 水 一次 上りかに一スト、ソテードオニオン、チャンエキス、にんじん・砂糖、酵母エキス、でん粉(とうもろこし)、食塩・香芋料(黒こしよう)、水 株理によい 水水・ボルル・ボース・ボルル・ボルル・ボルル・ボルル・ボルル・ボルル・ボルル・ボルル・ボルル・ボル	7		ナチュラルチーズ、コーンスターチ、乳化剤	乳	
9	8	まぐろ水煮フレーク	きはだまぐろ、食塩、野菜エキス、水		
10 プレーク A A D ク 食塩)、澱粉、砂糖、食塩、植物油脂	9		酵調味料、りんご、かつお節エキス、、梅肉、レモン果汁、野菜エキス、ほたてエキス、青じそ、酒精、調味料(アミノ酸等)、香料、増粘剤	小麦 大豆	
12 アルファベットマカロ	10	プレーンオムレツ			
13	11	Feパテチョコレート		乳	
13	12	アルファベットマカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦	
14	13	ハンバーグ	塩、酵母エキス、トマトペースト、香辛料、にんにくペースト、小麦不使用しょうゆ、しょうがペースト、水、加エデンプン、炭酸Ca、セルロー	大豆 鶏肉	
16 県産うどん 小麦粉、加工澱粉、並塩	14		キンエキス、にんじん、砂糖、酵母エキス、でん粉(とうもろこし)、食	小麦 鶏肉	乳卵
16	15	県産ぽんかんジャム			
17	16	県産うどん	小麦粉、加工澱粉、並塩	小麦	
19 山口県産味付け小	17	かまぼこ		大豆	えび
19 山口県産味付け小 魚ゴマなし カタクチイワシ煮干し、砂糖、還元水あめ、水 えび かに いか くるみ 大豆 ごま カシューナッツ 20 宇部産味付けのり 乾のり、砂糖、醤油食塩含、調味料、昆布エキス、醸造調味料、甘味 料、エビエキス、香辛料 小麦 えび 大豆 かに 21 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 外毒粉、食塩、粉末緑茶、水 小麦 卵 ごま	18			大豆	えび
20 子部産味刊7009 料、エビエキス、香辛料 大豆 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 大豆	19		カタクチイワシ煮干し、砂糖、還元水あめ、水		えび かに いか くるみ 大豆 ごま
21 きざみ揚げ 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、 大豆 レシチン) 小野茶麺 小麦粉 食塩 粉末緑茶 水 小麦 卵 ごま	20	宇部産味付けのり			かに
	21	きざみ揚げ	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、	大豆	
	22	小野茶麺	小麦粉、食塩、粉末緑茶、水	小麦	

番号	食品名	組成成分	アレルゲン	コンタミ
.).7	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	
24	県産イチゴジャム	糖類(砂糖、水あめ)、いちご、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料(クエン酸)、仕込水		
25	山口県産餃子メンチ	豚肉、たまねぎ、パン粉、餃子あんの素(醤油、おろしにんにく、おろししょうが、米発酵調味料、その他)、フライ用調味液(フライ用調味料、食塩、白コショウ)、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、酸化防止剤(ビタミンC)、イーストフード、加工でん粉	小麦 豚肉 ごま 鶏肉 大豆 ゼラチン	卵 牛肉 乳
26	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 ごま 落花生 りんご アーモンド
27	ウインナー	豚肉、豚脂肪、結着材料(大豆たん白、でん粉)、糖類(水あめ、砂糖)、食塩、香辛料、ポークエキス、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、加工でん粉、酸化防止剤(ビタミンC)、pH調整剤、発色剤(亜硝酸Na)	大豆 豚肉	
28	あじカツ	アジ、すり身(スケソーダラ)、玉ねぎ、乾燥パン粉、植物油脂、食用油脂、砂糖、豆乳、食塩、醤油、酵母エキス、魚醬パウダー、衣(パン粉、小麦粉、でん粉、乾燥パン粉、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料)、加工でん粉、未焼成カルシウム、増粘多糖類、ピロリン酸第二鉄、pH調整剤	小麦 大豆	卵乳 かぜまに がば 肉 りんご りんご りんご
29	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	
30	冷凍絹厚揚げ(ミニ)	豆乳、でん粉、ぶどう糖、揚げ油(植物油脂)、トレハロース、豆腐用 凝固剤、水	大豆	
31	くじら須の子	魚京		小麦 えび いか さけ さば 大豆
32	青りんごゼリー	りんご果汁、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、クエン酸鉄Na、着色料(フラボノイド、クチナシ)、香料、水	りんご	
33	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	
34	皿うどん	小麦粉、菜種油、水分	小麦	
35	すこやかふりかけお かか	調味顆粒(ぶどう糖、砂糖、食塩、鰹節粉、とうもろこしでん粉、デキストリン、酵母エキス、抹茶)、味付鰹削り節(鰹削り節、砂糖、食塩、酵母エキス、椎茸エキス)、海苔、貝カルシウム、セルロース、酸化防止剤(ビタミンE)		えび かにさけ
36	コーン焼売	野菜(とうもろこし、たまねぎ)、つなぎ(でん粉、粉末状植物性たん白、パン粉)、魚肉すり身、豚脂、豆腐、砂糖、食塩、みりん、焼酎、酵母エキスパウダー、皮(小麦粉、粉末状植物性たん白、水あめ混合異性化液糖)、水、加エデンプン、炭酸Ca、ピロリン酸鉄、乳化剤、豆腐用凝固剤	豚肉 大豆 小麦	えび かに 卵 乳成分 ごま
37	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 ごま 落花生 りんご アーモンド
.38	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)、酵母エキス、香辛料(ナツメグ、黒こしょう)、食塩、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄	小麦 鶏肉豚肉	
39	緑豆春雨カット(短)	緑豆澱粉		

番号	食品名	組成成分	アレルゲン	コンタミ
40	麦芽糖みずあめ	でん粉		乳

	10-3-14-14-12-12-12-12-12-12-12-12-12-12-12-12-12-		
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、果糖ぶどう糖液糖、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	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	
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	
炒め油	食用大豆油、食用なたね油	大豆	
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。

TEL0836-54-4646