

アレルギー献立表

令和5年度（4）月分

《お知らせ》

4月10日～28日までのアレルギー献立表は、A4(25)枚になります。

4月の献立で使用する調味料は「令和5年度 調味料アレルギー一覧表」、

ドレッシングは「令和5年度 ドレッシングアレルギー一覧表、」

食品は「令和5年度 年間使用食品アレルギー一覧表」でそれぞれご確認ください。

調理場で使用している揚げ油について

調理場では、新しい油に交換してから3～4種類の食材を揚げています。

毎回、油を濾過機できれいにしてからオイルタンクに保管し、次の揚げ物をする時にタンクから揚げ物機に油を移し、足りない分は新しい油を補充して揚げ物を行っています。食材の種類や使用する量にもよりますが、3～4回の揚げ物を行った後に全ての油を廃棄し、新しい油に入れ替えます。

したがって、濾過機を通してはいますが、油の中には前に揚げた食材のエキスが残っている可能性がありますのでご了承ください。

渋川市南部学校給食共同調理場

問い合わせ電話番号

電 話：0279-25-1115

FAX：0279-25-1116

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																									
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カンコーナッツ	ごま	アーモンド					
	牛乳																																			
	牛乳	206	206			○																														
	うどん																																			
	うどんゆで	180	270	○																																
	野菜かきあげ																																			
①	野菜かきあげ	50	60	○														○																		
	揚げ油	6	6																																	
	五目うどんの汁																																			
	水	225	270																																	
	だしパック	2	2.4															○																		
	干しいたけ	0.5	0.6																																	
	鶏むね肉	15	18																○																	
	にんじん	10	12																																	
	なると	6	7.2																																	
	油揚げ	6	7.2															○																		
	本みりん	3.5	4.2																																	
	清酒	1	1.2																																	
	和風だし	0.75	0.9																																	
	しょうゆ	9.8	11.76	○														○																		
	小松菜	10	12																																	
	ねぎ	8	9.6																																	
	もやしときゅうりの和え物																																			
	緑豆もやし	37	44.4																																	
	きゅうり	15	18																																	
	ホールコーン	4	4.8																																	
	穀物酢	1.8	2.16																																	
	三温糖	1.5	1.8																																	
	しょうゆ	3	3.6	○														○																		
	ごま油	1	1.2																																○	

No.2

① 野菜かき揚げ

原材料名	配合(%)
天ぷら粉	30.0
材料に含む:	
長ネギ	25.0
タマネギ	12.5
人参	12.5
大豆白絞油	12.0
塩	0.3
水	7.7

アレルギー物質	対象原材料
小麦	天ぷら粉
大豆	大豆白絞油
製品に含まれるアレルギーは以上です。	

本製品の製造工程では、卵・乳・アーモンド並びにそれらを原料とした製品を原材料として使用していません。

弊社では、卵・乳・大豆・小麦・さけ・さば・いか・えび・鶏・豚・牛・ごま・アーモンドを使用した製品を製造・販売しております。

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																											
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレシ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド							
	牛乳																																					
	牛乳	206	206				○																															
	背割コッペパン																																					
	コッペパン背割り	50	70	○			○																															
	ロングウインナー																																					
	ポークウインナー	30	40																					○														
	ダイストマト	3	3.6																																			
	ケチャップ	2	2.4																																			
	ウスターソース	3	3.6																																			
	三温糖	1	1.2																																			
	コーンポタージュ																																					
	サラダ油	0.2	0.24																																			
	シヨルダーベーコン	8	9.6																					○														
	たまねぎ	30	36																																			
	にんじん	10	12																																			
	水	190	228																																			
	ホールコーン	10	12																																			
①	クリームコーン	23	27.6																																			
	こしょう	0.03	0.04																																			
	コンソメ	1	1.2	○																																		
	無塩バター	0.8	0.96				○																															
	牛乳	20	24				○																															
	コソクリーム	10	12	○			○							○																								
	パセリ	0.05	0.06																																			
	ぴちぴちサラダ																																					
	キャベツ	25	30																																			
	きゅうり	10	12																																			
②	海藻麺	18	21.6																																			
	和風ドレッシング	7	8.4	○																																		

① クリームコーン

配合(%)	原材料名	アレルギー物質 (コンタミ)
1): 50.500	水	無
2): 48.400	とうもろこし	無
3): 0.800	コーンスターチW	無
4): 0.300	食塩	無

No.2

② 海藻類

使用原材料名	配合比	アレルギー物質 (28品目)
アルギン酸ナトリウム	4.6 %	該当無し
食塩	0.4 %	該当無し
水	95.0 %	該当無し
塩化カルシウム	φ	該当無し

アレルギー物質のコンタミネーション(28品目) 可能性はございません。
--

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																						
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いむら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カンコーナッツ	ごま	アーモンド		
牛乳																																	
	牛乳	206	206			○																											
ごはん																																	
	白飯	60	90																														
鯖の西京焼き																																	
①	サワラの西京焼き	40	50														○																
もやしの味噌汁																																	
	水	190	228																														
	だしパック	1	1.2														○																
	にんじん	10	12																														
	えのきたけ	5	6																														
	緑豆もやし	30	36																														
	油揚げ	5	6														○																
	和風だし	0.6	0.72																														
	白みそ	5	6														○																
	減塩みそ	2	2.4														○																
	小松菜	10	12																														
	ねぎ	8	9.6																														
肉じゃが																																	
	サラダ油	0.6	0.72																														
	豚もも肉	20	24																○														
	にんじん	10	12																														
	たまねぎ	30	36																														
	じゃがいも	33	39.6																														
	しらたき	20	24																														
	清酒	0.8	0.96																														
	本みりん	0.8	0.96																														
	水	90	108																														
	三温糖	2	2.4																														
	和風だし	0.5	0.6																														
	しょうゆ	4	4.8		○													○															
	いんげん	8	9.6																														

① サワラ西京焼き

原材料名	割合%	アレルギー※
サワラ	95.00%	
米味噌	2.14%	大豆
砂糖	1.43%	
みりん風調味料	1.43%	

※ 法令で定められた28品目(特定原材料7品目および特定原材料に準ずるもの21品目)のうち、表示が必要なものについて記載。同一施設内のコンタミネーションは洗浄をもって無しとします。

No.2

① チキンのチーズ焼き50g(小学生)

原料配合	配合率(%)	アレルゲン
鶏肉(国産)	83.37	鶏肉
パン粉	8.54	小麦、大豆
プロセスチーズ	7.47	乳
パン粉	3.17	小麦、大豆
粉末状植物性たん白	1.11	大豆
砂糖	1.27	
植物油脂	0.95	
しょうゆ	0.63	大豆、小麦
食塩	0.54	
酵母エキス	0.32	
乾燥赤ピーマン	0.17	
乾燥パセリ	0.13	
香辛料	0.03	
乳化剤	0.18	
重曹	0.10	
増粘多糖類	0.02	
香料	0.00	乳、大豆
カロチノイド色素	0.00	
(調整水)	12.00	

① チキンのチーズ焼き 70g (中学生)

原料配合	配合率(%)	アレルゲン
鶏肉(国産)	65.70	鶏肉
パン粉	7.66	小麦、大豆
プロセスチーズ	5.38	乳
パン粉	3.29	小麦、大豆
粉末状植物性たん白	1.15	大豆
砂糖	1.31	
植物油脂	0.99	
しょうゆ	0.66	大豆、小麦
食塩	0.56	
酵母エキス	0.33	
乾燥赤ピーマン	0.15	
乾燥パセリ	0.11	
香辛料	0.03	
乳化剤	0.13	
重曹	0.10	
増粘多糖類	0.01	
香料	0.00	乳、大豆
カロチノイド色素	0.00	
(調整水)	12.44	

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																														
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレゴン	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド										
牛乳																																									
	牛乳	206	206				○																																		
ごはん																																									
	白飯	60	90																																						
棒ギョーザ																																									
①	上州棒餃子	40	40		○														○	○	○																				
マーボー豆腐																																									
	ごま油	0.8	0.96																																						○
	おろし生姜	0.8	0.96																																						
	おろしにんにく	0.8	0.96																																						
	豚ひき肉	25	30																																						
	トウバンジャン	0.4	0.48																																						
	赤みそ	2	2.4																																						
	にんじん	10	12																																						
	千切りたけのこ	15	18																																						
	水	160	192																																						
	テンメンジャン	4	4.8		○																																				
	三温糖	2.3	2.76																																						
	中華だしの素	1	1.2																																						
	しょうゆ	3	3.6		○																																				
	冷凍豆腐	70	84																																						
	ねぎ	15	18																																						
	にら	2	2.4																																						
	でんぷん	2	2.4																																						
わかめのサラダ																																									
	カットわかめ	1	1.2																																						
	きゅうり	10	12																																						
	緑豆もやし	20	24																																						
	ホールコーン	15	18																																						
	柑橘ドレッシング	6	7.2																																						

No.2

① 上州棒餃子

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー物質※
キャベツ	32.39	
にら	4.05	
玉ねぎ	2.70	野菜
長ねぎ	1.35	
しょうが	0.27	
豚肉	16.19	豚肉
鶏肉	6.75	鶏肉
豚脂	5.40	豚肉
粒状植物性たん白	2.70	大豆
水	1.35	
砂糖	0.81	
しょうゆ	0.81	小麦・大豆
ピロリン酸鉄製剤	0.81	
食用植物油脂	0.67	大豆
加工でん粉	0.54	
食塩	0.40	
酵母エキス	0.27	
香辛料	0.04	
小麦粉	15.83	小麦
水	5.48	
加工でん粉	0.32	
酒精	0.32	皮
植物油脂	0.19	大豆
食塩	0.19	
麦芽糖	0.17	
配合合計(100%)	100.00	

アレルギー物質のコンタミネーションに関する注意喚起

えび、かに、卵、乳成分、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、りんご、ゼラチン、魚介類

No.2

① プレーンオムレツ

原材料名	配合率	アレルギー物質
鶏卵	76.96	卵
かつお昆布だし	10.75	
砂糖	3.26	
でん粉	2.56	
トレハロース	1.55	
醸造酢	1.38	小麦
醤油	1.35	小麦、大豆
みりん	1.26	
食塩	0.43	
植物油	0.50	

No.2

① 桜ちらかまぼこ

原材料名	配合比
魚肉	85.7
加工澱粉	5.0
馬鈴薯澱粉	3.1
砂糖	2.5
発酵調味料	1.8
食塩	1.8
トマト色素	0.1

② お祝いクレープ

材料名	組成%	アレルギー
豆乳(国内製造)	30.8	大豆
加工油脂	8.7	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	5.2	
麦芽糖	4.3	
砂糖	3.5	
いちごピューレー(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖)	3.3	
植物油	3.0	大豆
米粉	3.0	
水あめ	2.8	
いちご果汁(濃縮還元)	2.0	
大豆粉	0.4	大豆
小麦不使用しょうゆ	0.2	大豆
水	17.6	
(使用添加物)		
加工デンプン	9.3	
トレハロース	4.3	
増粘剤(カドラン)	0.7	
乳化剤	0.2	大豆
炭酸Ca	0.2	
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.2	
香料	0.1	
安定剤(増粘多糖類)	0.1	
ビタミンC	0.1	
紅麹色素	使用	
メタリン酸Na	使用	
カラメル色素	使用	
酸味料	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	
ベーキングパウダー	使用	
カロチノイド色素	使用	

5. アレルギー特定原材料(28品目)

アレルギー特定物質	なし
-----------	----

下記商品につきまして、同一ライン(施設)で製造される他製品に含まれるアレルギーは次の通りです。無しは(ー)、有りは(○)

商品名	規格	分類	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まいたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ	アーモンド
			フレンズクレープお祝い2023	35X40/2	ライン	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	○	ー	ー	ー	○	ー	○	ー	○
		施設	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	○	ー	ー	ー	○	ー	○	ー	○	ー	ー	ー

弊社商品のアレルギーコンタミ防止対策について

上記商品につきまして、商品内容表に表記しているアレルギー以外は使用していません。

コンタミネーション防止のため、アレルギーの特定原材料(7品目)については、製造順序の管理やアレルギーの異なる製品の切替時は、使用する製造設備について、適切な方法により十分に洗浄をした上で製造にあたっております。

No.2

① 豆腐シューマイ

原材料名	%	アレルギー物質
しぼり豆腐 (豆腐用凝固剤を含む)	19.73	ごま、大豆
たまねぎ	18.33	
豚脂	6.96	豚肉
たらすり身	6.47	
粒状大豆たん白	5.29	大豆
パン粉	4.58	小麦
でん粉	4.53	
大豆油	0.52	大豆
調味料	2.70	
砂糖		
食塩		
風味調味料		
調味料(アミノ酸等)		
水	19.39	
皮	11.50	
小麦粉		小麦
還元水あめ		
大豆粉		大豆
加工デンプン		
水		

●：使用、△：ラインコンタミ

商品・製品名	表示義務(7品目)							任意表示																						
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	クルマ	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド	魚介類	
豆腐しゅうまい 26g×2合	△	△	●		△	△			△				△		△	△	●	△		●				△	△	△	●			

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	のり(わか)	セラチン	バナナ	カシューナッツ
	牛乳	206	206				○																						
	麦ごはん																												
	無圧麦ご飯	70	100																										
	お魚君かまぼこ																												
①	コーンと枝豆入り小魚君	20	20															○											
	ポークカレー																												
	サラダ油	1	1.2																										
	おろしにんにく	0.5	0.6																										
	豚もも肉	25	30																					○					
	たまねぎ	40	48																										
	にんじん	20	24																										
	じゃがいも	30	39																										
	水	200	240																										
	炒めたまねぎ	5	6																										
	ケチャップ	3	3.6																										
	アップルソース	4	4.8																										
	ウスターソース	1	1.2																										
	バーモントカレー	13	15.6															○						○					
	香味焙煎カレー	5	6															○						○					
	コールスローサラダ																												
	キャベツ	40	48																										
	きゅうり	10	12																										
	ホールコーン	8	9.6																										
	ホールドレッシング	8	9.6																										

① コーンと枝豆入小魚君

原材料名	配合(%)	アレルギー物質
魚肉すりみ	52.12	対象外
とうもろこし	8.25	対象外
枝豆	5.53	大豆
馬れいしょでん粉	6.94	対象外
還元水飴	5.03	対象外
揚げ油(食用なたね油)	4.00	対象外
食塩	1.21	対象外
魚介エキス	0.70	対象外
加水	16.22	対象外

【魚肉すり身魚種名】

※原料事情により魚種は変わる可能性があります。

すけぞうたら、えぞ

商品名： (新) コーンと枝豆入小魚君

原材料に使用「魚介エキス」詳細

かたくちいわし・馬れいしょでん粉

工場内コンタミの有無 有

工場内コンタミ原材料名

この製品は、えび、かに、小麦、卵、乳、乳成分、いか、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、セラチンを使用する工場で製造しております。

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレシ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
牛乳	牛乳	206	206			○																							
ごはん	白飯	60	90																										
① 赤魚の白醤油焼き	赤魚の白醤油焼き	40	50	○													○												
だいこんと油あげのみそ汁	水	190	228																										
	だしパック	1	1.2														○												
	にんじん	10	12																										
	だいこん	25	30																										
	油揚げ	6	7.2															○											
	冷凍豆腐	25	30															○											
	和風だし	0.6	0.72															○											
	白みそ	5	6															○											
	減塩みそ	2	2.4															○											
	ねぎ	10	12																										
じゃがいものそぼろ煮	サラダ油	0.5	0.6																										
	おろし生姜	0.5	0.6																										
	豚ひき肉	13	15.6																			○							
	にんじん	15	18																										
	たまねぎ	30	36																										
	しらたき	12	14.4																										
	じゃがいも	35	42																										
	たけのこ	15	18																										
	水	90	108																										
	三温糖	2.2	2.64																										
	和風だし	0.4	0.48																										
	清酒	1	1.2																										
	本みりん	1.2	1.44																										
	しょうゆ	3.8	4.56	○														○											
	でんぷん	0.8	0.96																										
	グリーンピース	5	6																										

① 赤魚の白醤油焼き

原料配合(%/100g)

原材料名	割合%	アレルギー
赤魚(アラスカメヌケ)	96.00%	
白醤油	2.40%	小麦・大豆
みりん風調味料	1.00%	
砂糖	0.60%	

※同一施設内のコンタミネーションは洗浄をもってなしと致します

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カンコーナッツ	ごま
	牛乳																													
	牛乳	206	206				○																							
	ツイストパン																													
	ツイストパン	40	70	○			○												○											
	いかナゲット																													
①	いかナゲット	20	40	○							○								○		○									
	スパゲティナポリタン																													
	サラダ油	0.9	1.08																											
	ウインナー	12	14.4																											
	たまねぎ	25	30																											
	にんじん	10	12																											
	コンソメ	0.5	0.6	○																○	○	○								
	中濃ソース	1.4	1.68																											
	ケチャップ	13	15.6																											
	トマトピューレー	7	8.4																											
	食塩	0.15	0.18																											
	こしょう	0.02	0.03																											
	スパゲッティ	30	36	○																										
	ピーマン	5	6																											
	野菜スープ																													
	たまねぎ	30	36																											
	にんじん	10	12																											
	じゃがいも	20	24																											
	水	190	228																											
	ホールコーン	10	12																											
	食塩	0.2	0.24																											
	コンソメ	1.5	1.8	○																○	○	○								
	こしょう	0.02	0.03																											
	しょうゆ	0.8	0.96	○																○										
	キャベツ	20	24																											
	元気ヨーグルト																													
②	元気ヨーグルト	70	70				○																							

No.2

① いかナゲット

原材料名		成分比率 %	アレルギー	
魚肉	いか	29.34	いか	
	たちうお	8.60		
植物油脂〔なたね油〕		4.97		
発酵調味料		3.28		
豚脂		3.09	豚肉	
砂糖		1.69		
食塩		0.42		
大豆粉		0.42	大豆	
粉末状大豆たん白		0.28	大豆	
香辛料〔ホワイトペッパー〕		0.05		
酵母エキス		0.02		
衣	小麦粉	13.90	小麦	
	食塩	0.19		
	糖類	ぶどう糖果糖液糖	0.15	
		ぶどう糖	0.03	
	でん粉〔とうもろこし〕		0.04	
	大豆粉		0.02	大豆
	植物油脂〔パーム、サフラワー〕		0.01	
	揚げ油〔なたね油〕		5.00	
加工デンプン〔タピオカ〕		5.67		
トレハロース		2.81		
調味料〔アミノ酸等〕		0.18		
ベーキングパウダー		0.10		
仕込水		19.74		

上記商品には「いか、豚肉、小麦、大豆」を原材料としまして使用しております。

同一工場内及び同一製造ラインにおいて「卵、乳、小麦、えび、いか、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン、ごま」を使用した製品を製造しておりますが製造毎に洗浄を実施する事によりコンタミネーションの防止に努めております。

② 元気ヨーグルト

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー物質※
脱脂粉乳	7.1	乳
ぶどう糖果糖液糖	6.6	
砂糖	3.2	
全粉乳	1.9	乳
ゼラチン	0.5	ゼラチン
寒天	0.1	
乳酸カルシウム	1.3	
香料		
ピロリン酸鉄		
水	79.3	

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																													
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレゴン	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド									
	牛乳																																							
	牛乳	206	206				○																																	
	アップルパン																																							
	アップルパン	50	70	○			○																																	
	あじフリッター																																							
①	あじフリッター	40	40	○																																				
	春野菜のポトフ																																							
	ショルダーベーコン	8	9.6																																					
	ウインナー	12	14.4																																					
	にんじん	10	12																																					
	ぶなしめじ	10	12																																					
	たまねぎ	35	42																																					
	じゃがいも	40	48																																					
	水	190	228																																					
	食塩	0.2	0.24																																					
	こしょう	0.02	0.02																																					
	コンソメ	1.2	1.44	○																																				
	キャベツ	20	24																																					
	グリーンピース	7	8.4																																					
	コーンサラダ																																							
	きゅうり	10	12																																					
	ホールコーン	15	18																																					
	ブロッコリー	25	30																																					
	和風ごまドレッシング	6	7.2	○																																				

No.2

① あじフリッター

原材料名	成分比率 %	アレルギー	
あじ	50.00		
醤油	0.70	小麦・大豆	
衣	小麦粉	14.01	小麦
	沖あみ	2.22	
	澱粉[とうもろこし]	2.20	
	砂糖	1.02	
	米粉	0.96	
	食塩	0.14	
	アオサ	0.06	
	仕込水	15.52	
揚げ油(大豆油)	13.00	※大豆	
ベーキングパウダー	0.17		

※本製品で使用している沖あみとアオサは、【えび・かに】が混ざる漁法で採取しています。

※揚げ油(大豆油)のアレルギー表示につきましては、残存蛋白質含有量が1ppm未満の為、厚生労働省からの通知により、表示の省略が許容されています。

上記商品には原材料としまして「小麦、大豆」を使用しております。

同一工場内及び同一製造ラインにおいて「小麦、大豆、いか」を使用した商品を製造しておりますが製造毎に洗浄を実施する事によりコンタミネーションの防止に努めております。

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料（表示義務7品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示21品目）																										
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いわし	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カンコーナッツ	ごま	アーモンド						
牛乳																																					
	牛乳	206	206				○																														
ごはん																																					
	白飯	70	100																																		
チキンみそカツ																																					
①	チキンみそカツ	50	60	○															○	○	○																
	揚げ油	5	6																																		
キャベ豚汁																																					
	水	190	228																																		
	だしパック	1	1.2																○																		
	豚もも肉	15	18																		○																
	にんじん	10	12																																		
	たまねぎ	20	24																																		
	和風だし	0.6	0.72																																		
	赤みそ	2	2.4																	○																	
	白みそ	3	3.6																	○																	
	減塩みそ	2	2.4																	○																	
	キャベツ	25	30																																		
五目きんぴら																																					
	サラダ油	1	1.2																																		
	ごぼう	20	24																																		
	にんじん	8	9.6																																		
	れんこん	7	8.4																																		
	さつま揚げ	8	9.6																																		
	つきこん	15	18																																		
	清酒	1	1.2																																		
	和風だし	0.3	0.36																																		
	三温糖	1.7	2.04																																		
	しょうゆ	3	3.6	○																	○																
	本みりん	0.5	0.6																																		
	ごま油	0.3	0.36																																	○	
	炒りごま	0.5	0.6																																○		

No.2

① チキンみそカツ

原材料名	配合割合	アレルギー
鶏肉(国産)	61.039%	鶏肉
みそ(大豆を含む)	2.051%	大豆
食塩	0.372%	
たんぱく加水分解物(豚肉を含む)	0.239%	豚肉
衣(パン粉)	7.325%	小麦・大豆
小麦粉	3.761%	小麦
みそ	1.483%	大豆
米粉	0.380%	
でんぷん	0.380%	
粉末状植物性たんぱく	0.266%	大豆
香辛料	0.061%	
植物油脂)	0.038%	大豆
増粘多糖類	0.076%	
【加水、キャリアー等】	22.529%	

製造工場では、製造する商品を切り替えるたび、使用したライン、機器類を十分に洗浄しているため、コンタミネーションはございません。