

# アレルギー献立表

## 令和5年度（ 6 ）月分

### 《お知らせ》

6月1日～30日までのアレルギー献立表は、A4(34)枚になります。

6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			○																							
ロールパン																													
	ロールパン	40	60	○		○												○											
枝豆フリッター																													
①	枝豆フリッター	20	40	○														○											
クリームシチュー																													
	サラダ油	1	1.2																										
	鶏むね肉	20	24																○										
	たまねぎ	40	48																										
	にんじん	15	18																										
	じゃがいも	30	36																										
	水	190	228																										
	牛乳	25	30				○																						
	コンソメ	0.4	0.48	○														○	○	○									
	ホワイトルウ	2.5	3	○			○					○						○	○	○									
	クリームシチューの素	10	12	○			○											○	○	○									
	こしょう	0.03	0.04																										
	グリーンピース	3	3.6																										
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	○														○	○	○						○			

## No.2

## ① 枝豆フリッター

原材料名	成分比率 %	アレルギー	原料産地
枝豆	37.44	大豆	台湾
醤油	2.64	小麦・大豆	カナダ、アメリカ、日本他
衣	小麦粉	15.13	小麦
	枝豆	6.37	大豆
	沖あみ	2.64	
	澱粉(とうもろこし、甘藷)	2.57	
	砂糖	1.20	
	米粉	1.12	
	食塩	0.21	
	仕込水	17.18	
食塩	0.30		台湾
ベーキングパウダー	0.20		アメリカ、ブラジル他
揚げ油(大豆油)	13.00	※大豆	日本、アメリカ、カナダ他

※沖あみは「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。

## 枝豆フリッター 約 20 g

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。

## ② 海藻麺

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

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	いり	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	カンコーナッツ	ごま
牛乳	牛乳	206	206			○																								
ごはん	白飯	70	100																											
ほっけの塩こうじ焼き																														
①	ほっけの塩こうじ漬	40	50																											
なめこ汁																														
	水	190	228																											
	だしパック	1	1.2														○													
	にんじん	8	9.6																											
	冷凍豆腐	30	36														○													
	きざみ油揚げ	7	8.4														○													
	なめこ	12	14.4																											
	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															○												
	ねぎ	10	12																											
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	35	42																											
	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	2.3	2.76																											
	和風だし	0.5	0.6																											
	しょうゆ	4	4.8			○													○											
	いんげん	8	9.6																											

① ほっけの塩麹漬

原材料 第1配合	配合%	原材料 第2配合	アレルギー物質
ホッケ	99 %		
塩麹	1 %		
		米麹	
		食塩	
		みりん	

アレルギー物質
コンタミネーション
卵、えび、乳、小麦、大豆、サバ、さけ、イカ、ゴマ、アーモンド

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	いり	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	カンコーナッツ	ごま	アーモンド
牛乳																															
	牛乳	206	206				○																								
こめっこぱん																															
	こめっこぱん	50	70	○			○											○													
いかナゲット																															
①	いかナゲット	40	40	○														○			○										
ポトフ																															
	シヨルダーベーコン	8	9.6																			○									
	ウィンナー	10	12																			○									
	にんじん	15	18																												
	ぶなしめじ	10	12																												
	たまねぎ	35	42																												
	じゃがいも	35	42																												
	水	190	228																												
	ホールコーン	10	12																												
	食塩	0.3	0.36																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	コンソメ	1.3	1.56	○														○	○	○											
	キャベツ	30	36																												
カラフルサラダ																															
	きゅうり	20	24																												
	パプリカ赤	5	6																												
	ブロッコリー	25	30																												
	パプリカ黄	5	6																												
	ホールドレッシング	7	8.4																												

## No.2

## ① いかナゲット

原材料名	成分比率 %	アレルギー	原料産地
魚	29.34	いか	チリ
肉	8.60		東シナ海
植物油脂〔なたね油〕	4.97		日本、アメリカ 他
発酵調味料	3.28		日本、アメリカ 他
豚脂	3.09	豚肉	日本
砂糖	1.69		日本、アメリカ 他
食塩	0.42		日本
大豆粉	0.42	大豆	アメリカ
粉末状大豆たん白	0.28	大豆	アメリカ 他
香辛料〔ホワイトペッパー〕	0.05		マレーシア 他
酵母エキス	0.02		タイ
衣	小麦粉	13.90	小麦
	食塩	0.19	
	糖	0.15	
	類	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		カナダ、オーストラリア 他
加工デンプン〔タピオカ〕	5.67		タイ、アメリカ 他
トレハロース	2.81		アメリカ、ブラジル 他
調味料〔アミノ酸等〕	0.18		東南アジア他
ベーキングパウダー	0.10		アメリカ 他
仕込水	19.74		

商品名                      いかナゲット 20g

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。

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				○																								
	麦ごはん																														
	無圧麦ご飯	70	100																												
	なす入りハヤシライス																														
	サラダ油	1	1.2																												
	おろしにんにく	1	1.2																												
	豚もも肉	25	30																			○									
	たまねぎ	40	48																												
	にんじん	10	12																												
	なす	10	12																												
	水	200	240																												
	グリーンピース	5	6																												
	こしょう	0.04	0.05																												
	トマトピューレー	15	18																												
	ケチャップ	5	6																												
	中濃ソース	1	1.2																												
	三温糖	0.7	0.91																												
	コンソメ	0.5	0.6				○											○	○	○											
	ハヤシルウ	16	19.2				○											○		○											
	ヘルシーサラダ																														
	サラダこんにゃく	23	27.6																												
	きゅうり	20	24																												
	緑豆もやし	10	12																												
	青じそドレッシング	7	8.4																○												
	ミニトマト																														
	ミニトマト	15	15																												
	元気ヨーグルト																														
①	ヨーグルト	70	70				○																								○

① 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	オレシジ	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			○																								
丸パン横切り	丸パン横きり	50	70	○		○											○													
ハンバーグデミソース	ハンバーグ	60	80														○	○	○											
	ケチャップ	7	8.4																											
	デミグラスソース	4	4.8	○													○	○												
	中濃ソース	1.5	1.8																											
	三温糖	1.5	1.8																											
	水	7	8.4																											
野菜スープ	ショルダーベーコン	10	12																	○										
	たまねぎ	30	36																											
	にんじん	10	12																											
	じゃがいも	20	24																											
	水	190	228																											
	食塩	0.2	0.24																											
	コンソメ	1.3	1.56	○														○	○	○										
	こしょう	0.02	0.03																											
	しょうゆ	0.8	0.96	○														○												
	キャベツ	20	24																											
イタリアンサラダ	ブロッコリー	32	38.4																											
	ホールコーン	13	15.6																											
	にんじん	7	8.4																											
	イタリアンドレッシング	7	8.4	○														○	○	○					○					
スライスチーズ	スライスチーズ	15	15			○																								

① スライスチーズ

原材料名	アレルギー物質	アレルギー表示の必要性
ナチュラルチーズ	乳成分	有
乳化剤		
添加水		



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	くま	アズキ	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	70	100																										
子持ちししゃもフライ																													
①	ししゃもフライ(魚卵)	20	40	○																									
	揚げ油	2	4																										
高野豆腐のみそ汁																													
	水	190	228																										
	だしパック	1	1.2															○											
	にんじん	10	12																										
	じゃがいも	25	30																										
	冷凍豆腐	25	30															○											
	小松菜	8	9.6																										
	高野豆腐	4	4.8															○											
	和風だし	0.6	0.72															○											
	白みそ	5	6															○											
	減塩みそ	2	2.4															○											
	ねぎ	5	6																										
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																										
	いんげん	5	6																										
	ごま油	0.3	0.36																										
	炒りごま	0.5	0.6																										

## No.2

## ① ししゃもフライ

原料配合(%/100g)		食品標準J
原材料名	割合%	アレルギー
シシヤモ	68.5 %	
パン粉	18 %	
小麦粉		小麦
ショートニング		
イースト		
ブドウ糖		
食塩		
米麴		
小麦粉	4 %	小麦
バター	4 %	
小麦粉		小麦
コーンスターチ		
ブドウ糖		
植物性蛋白		小麦
糊料(グアーガム)		
コショウ	0.5 %	
水	5 %	

商品に使用している『ししゃも』は魚卵を含んでおります。

## ※製造ラインコンタミネーション

卵		まつたけ	
乳		やまいも	
小麦		牛肉	
そば		鶏肉	
落花生		豚肉	
えび		あわび	
かに		いか	○
オレンジ		いくら	
りんご		鮭	○
キウイ		鯖	○
バナナ		ゼラチン	
もも		ごま	○
くるみ		カシューナッツ	
大豆	○	アーモンド	

※ 同一製造ラインにて、小麦・大豆・いか・サケ・さば・ゴマを含む原材料を使用した製品の製造を行っております。尚、コンタミ防止の為ライン切り替え時の洗浄を十分に行っております。

※ 上記商品に使用する『ししゃも』は魚卵を含んでおります。



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	オレシツ	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	70	100																																	
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	12	14.4																																	
	にら	3	3.6																																	
	でんぷん	2	2.4																																	
もやしときゅうりの塩ナムル																																				
	緑豆もやし	35	42																																	
	きゅうり	17	20																																	
	ホールコーン	7	8.4																																	
	香味塩ドレッシング	7	8.4	○															○	○																○

## No.2

## ① 上州棒餃子

原材料名	アレルギー物質※
キャベツ	
にら	
玉ねぎ	野菜
長ねぎ	
しょうが	
豚肉	食肉
鶏肉	
豚脂	豚肉
粒状植物性たん白	大豆
水	
砂糖	
しょうゆ	小麦・大豆
ピロリン酸鉄製剤	
食用植物油脂	大豆
加工でん粉	
食塩	
酵母エキス	
香辛料	
小麦粉	小麦
水	
加工でん粉	
酒精	皮
植物油脂	大豆
食塩	
麦芽糖	
配合合計(100%)	

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

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	くらみ	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	カシューナッツ	ごま	アーモンド
牛乳	牛乳	206	206				○																								
コッペパン	コッペパン	50	70	○			○											○													
ココアクリーム	① ココアクリーム	15	15				○																								
ナストマトグラタン	② ナストマトグラタン	40	60															○						○							
鶏ボールスープ	水	190	228																												
	にんじん	15	18																												
	たまねぎ	25	30																												
	③ ミニミートボール	20	24	○														○	○	○											
	本しめじ	10	12																												
	コンソメ	1.3	1.56	○														○	○	○											
	食塩	0.25	0.3																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	しょうゆ	1	1.2	○														○													
	キャベツ	25	30																												
まめまめサラダ	えだまめ	6	7.2															○													
	茹で大豆	8	9.6															○													
	ミックスベジタブル	18	21.6																												
	きゅうり	18	21.6																												
	ごま刈-ミドレツグ	7	8.4															○												○	

### ① ココアクリーム

原材料名	成分比率 %	アレルギー
砂糖	23.76	
水あめ	23.76	
加糖脱脂れん乳	7.57	乳
ココアパウダー	4.45	
カカオマス	4.45	
寒天	0.36	
食塩	0.03	
乳化剤 [ショ糖脂肪酸エステル グリセリン脂肪酸エステル]	0.11	
香料 [ココアフレーバー チョコレートフレーバー]	0.09	
カゼインNa	φ	乳
仕込水	35.42	

上記商品には原材料として「乳」を使用しております。

同一工場内において「卵、小麦、落花生、乳、大豆、くるみ、オレンジ、りんご、キウイフルーツ、もも、ゼラチン、バナナ、ごま、アーモンド」を使用した商品を製造しております。又、同一製造ラインにおいて「小麦、乳、落花生、大豆、くるみ、オレンジ、りんご、キウイフルーツ、もも、ゼラチン、バナナ、ごま」を使用した製品を製造しておりますが、製造毎に湯洗浄を実施し、また、同日中アレルギーの含まないものから順に製造する事により製造工程中におきまして特定原材料等(28品目)のコンタミネーションがないことを証明致します。

No.2

② ナストマトグラタン 40g (小学校)

材料名	組成%	アレルゲン
ショートニング(国内製造)	14.1	
揚げなす	10.6	
乾燥マッシュポテト	10.6	
トマトペースト	6.5	
おから	5.9	大豆
米粉	5.5	
たまねぎ	4.2	
じゃがいも	3.9	
トマト・ピューレーづけ	3.4	
りんごジュース	3.4	りんご
にんじん	2.6	
粉末水あめ	2.1	
水溶性食物繊維	1.4	
粒状植物性たん白	1.4	大豆
小麦不使用しょうゆ	0.7	大豆
砂糖	0.6	
にんにくペースト	0.4	
食塩	0.3	
酵母エキス	0.1	
香辛料	φ	
水	18.7	
(使用添加物)		
加工デンプン	2.5	
増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)	0.6	
炭酸Ca	0.5	
着色料(パプリカ粉末)	使用	
ピロリン酸第三鉄	使用	
カラメル色素	使用	

表示対象アレルゲン: 大豆、りんご

② ナストマトグラタン60g (中学校)

材料名	組成%	アレルゲン
ショートニング(国内製造)	13.3	
揚げなす	11.2	
乾燥マッシュポテト	10.0	
トマトペースト	6.8	
おから	5.5	大豆
米粉	5.3	
たまねぎ	4.4	
じゃがいも	4.1	
トマト・ピューレーづけ	3.6	
りんごジュース	3.6	りんご
にんじん	2.8	
粉末水あめ	1.9	
水溶性食物繊維	1.5	
粒状植物性たん白	1.5	大豆
小麦不使用しょうゆ	0.7	大豆
砂糖	0.6	
にんにくペースト	0.4	
食塩	0.3	
酵母エキス	0.1	
香辛料	φ	
水	18.9	
(使用添加物)		
加工デンプン	2.4	
増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)	0.6	
炭酸Ca	0.5	
着色料(パプリカ粉末)	使用	
ピロリン酸第三鉄	使用	
カラメル色素	使用	

表示対象アレルゲン: 大豆、りんご

商品名	規格	分類	アレルゲン																											
			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
FMなすとトマトのグラタン(40)	40X60	ライン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	○	-	○	-	○	-	-	-
FMなすとトマトのグラタン(60)	60X60	施設	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	○	-	○	-	○	-	-	-

・弊社商品のアレルゲンコンタミ防止対策について

上記商品につきまして、商品内容表に記載しているアレルゲン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、アレルゲンの特定原材料(7品目)については、製造順序の管理やアレルゲン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っております。

③ ミニミートボール

アレルギー物質への注意喚起	同一製造ラインで別製品を製造している場合のアレルギー物質: 乳成分、卵、牛肉、ごま、さば、やまいも、りんご、ゼラチン	HACCP認定(有・無) : 有・無	ISO取得機
---------------	---	--------------------	--------

原料配合(%)		産地	アレルギー物質 該当原材料
原材料名	%		
鶏肉	25.41	茨城県、宮城県他 国産	鶏肉
豚脂	12.70	茨城県、埼玉県他	豚肉
玉ねぎ	9.53	北海道、佐賀県、愛 知県、群馬県他	
パン粉	9.53	アメリカ、カナダ他	小麦、大豆
でん粉	6.35	北海道	
粒状大豆たん白	3.18	アメリカ他	大豆
粉末状大豆たん白	2.70	アメリカ	大豆
食塩	0.67	兵庫県、香川県	
砂糖	0.51	タイ、南アフリカ、 オーストラリア、日 本他	
カルシウム製剤	0.47	日本	
発酵調味料	0.25	タイ、中国、日本他	
チキンエキス	0.19	日本、フランス他	鶏肉
香辛料	0.18	マレーシア他	
リン酸塩(Na)	0.17	大阪府	
調味料(アミノ酸等)	0.07	ブラジル他	
加水	28.58	茨城県坂東市	
揚げ油	0	アメリカ他	大豆

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	いも	オレフィン	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			○																									
	うどん																														
	うどんゆで	180	270	○																											
	たこ型たこ焼き																														
①	たこ型たこ焼き	35	35	○													○														
	カレーうどんの汁																														
	水	225	270																												
	鶏むね肉	30	36															○													
	たまねぎ	40	48																												
	にんじん	15	18																												
	本みりん	1.5	1.8																												
	清酒	1.2	1.44																												
	和風だし	0.8	0.96																												
②	南ばんカレー	3	3.6	○																											
	パルメントカレー	9	10.8	○			○											○	○		○				○						
	ウスターソース	1.2	1.44																												
	しょうゆ	5.2	6.24	○														○													
	ねぎ	8	9.6																												
	ほうれん草のごま和え																														
	緑豆もやし	35	42																												
	ほうれん草	20	24																												
	にんじん	5	6																												
	すりごま	3	3.6																												○
	炒りごま	1	1.2																												○
	三温糖	3	3.6																												
	しょうゆ	4.5	5.4	○															○												

① たこ型たこ焼

原 料 配 合			
原 料 名	配合(%)	原 産 地 (製造地)	アレルギー表示(品目)
かつおだし	56.9	日本、フランス他	小麦
小麦粉	18.1	アメリカ他	小麦
たこ	10.2	日本	
キャベツ	7.0	日本	
揚げ玉	2.8	オーストラリア他	小麦
植物油(大豆・菜種 不分別)	1.4	アメリカ、カナダ他	大豆
ねぎ	1.4	日本	
豚脂肪	1.0	日本、ドイツ他	
生姜酢漬	0.3	タイ他	
砂糖	0.3	日本	
食塩	0.3	日本	
調味料(アミノ酸)	0.3	東南アジア他	

コンタミネーションの有無：無  
製造切り替え時に製造ラインの洗浄を行っております。



## No.2

## ② 南ばんカレー

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー物質
小麦粉	85.4	小麦
カレー粉	8.3	
ばれいしょでん粉	4.2	
パーム油	2.1	

原材料として「小麦」を使用しております。

製造品目切り替え時の洗浄、清掃の実施により、アレルギー（特定原材料6品目：えび、かに、そば、卵、乳、落花生、特定原材料に準ずるもの21品目：アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、大豆、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン）のコンタミネーションは無いことをご報告いたします。

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	カシューナッツ
	牛乳	206	206			○																							
	食パン																												
	食パン2枚きり	50	70	○		○												○											
	プレーンオムレツ																												
①	オムレツ	40	60			○												○											
	ミネストローネ																												
	おろしにんにく	0.6	0.72																										
	ショルダーベーコン	10	12																		○								
	たまねぎ	20	24																										
	にんじん	10	12																										
	じゃがいも	20	24																										
	ダイストマト	8.5	10.2																										
	水	190	228																										
	ズッキーニ	8	9.6																										
	グリーンピース	5	6																										
	シェルマカロニ	3	3.6	○																									
	トマトピューレー	5	6																										
	ケチャップ	6	7.2																										
	コンソメ	1.3	1.56	○														○	○	○									
	食塩	0.1	0.12																										
	こしょう	0.02	0.03																										
	三温糖	0.2	0.24																										
	キャベツ	20	24																										
	ツナサンドの具																												
	ツナ油漬	30	36																										
	きゅうり	20	24																										
	たまねぎ	5	6																										
	マヨネーズ (卵不使用)	9	10.8															○											
	穀物酢	0.8	0.96																										

① オムレツ

原材料名	割合 (%)	アレルギー 対象原料名
鶏卵	50.09	卵
砂糖	3.45	
大豆油	2.00	大豆
食塩	0.44	
醸造酢	0.41	
加工デンプン	5.00	
調味料	0.10	
水	38.51	

1. 本製品を製造している(株)ミヤタフーズ高遠工場では、下記の特定原材料及び特定原材料に準ずるものを使用しております。

小麦・乳・エビ・イカ・豚肉・鶏肉・やまいも・ゼラチン・りんご・もも・さば・さけ

※アーモンド・落花生(ピーナッツ)・そば・ナッツを含む原料の使用はございません。

2. 製造時のコンタミネーションを防止するため下記の対策をとっております。

- ・製造ラインを十分に洗浄すること。
- ・特定原材料等を含まないものから製造すること。
- ・可能な限り専用器具を使用すること。

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	しんじゆ	オレシん	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																																	
	ささみフライ レン醤油ソース																																			
①	ささみフライ	50	50	○														○	○	○																
	揚げ油	5	5																																	
	しょうゆ	1.8	2.16	○														○																		
	三温糖	1.8	2.16																																	
	レモン 果汁	0.6	0.72																																	
	水	6	7.2																																	
	豚汁																																			
	サラダ油	0.5	0.6																																	
	豚もも肉	20	24																		○															
	ごぼう	6	7.2																																	
	にんじん	8	9.6																																	
	だいこん	15	18																																	
	じゃがいも	20	24																																	
	角こんにゃく	10	12																																	
	水	190	228																																	
	冷凍豆腐	20	24															○																		
	和風だし	0.8	0.96																																	
	白みそ	2.5	3															○																		
	赤みそ	2.5	3															○																		
	減塩みそ	2	2.4															○																		
	ねぎ	8	9.6																																	
	ひじきの炒め煮																																			
	サラダ油	0.7	0.84																																	
	にんじん	7	8.4																																	
	干ひじき(乾)	2	2.4																																	
	水	90	108																																	
	さつま揚げ	12	14.4																																	
	つきこん	12	14.4																																	
	三温糖	1.8	2.16																																	
	本みりん	1	1.2																																	
	しょうゆ	3	3.6	○														○																		
	清酒	0.8	0.96																																	
	和風だし	0.3	0.36																																	
	いんげん	4	4.8																																	

## No.2

## ① ささみフライ

原材料名	配合割合	アレルゲン
鶏肉（国産）	60.672%	鶏肉
たんぱく加水分解物（豚肉を含む）	0.221%	豚肉
食塩	0.146%	
香辛料	0.012%	
衣（パン粉）	10.921%	小麦
小麦粉	3.492%	小麦
米粉	0.343%	
でんぷん	0.343%	
粉末状植物性たんぱく（大豆を含む）	0.240%	大豆
植物油脂）	0.034%	大豆
増粘多糖類	0.069%	
調味料（アミノ酸）	0.018%	
【加水・キャリーオーバー等】	23.489%	

## 【アレルギー情報】

特定原材料		特定原材料（推奨）		特定原材料（推奨）	
小麦	○	アーモンド	×	さば	×
そば	×	あわび	×	ゼラチン	×
卵	×	いか	×	大豆	○
乳	×	いくら	×	鶏肉	○
落花生	×	オレンジ	×	バナナ	×
えび	×	カシューナッツ	×	豚肉	○
かに	×	キウイフルーツ	×	まつたけ	×
		牛肉	×	もも	×
		くるみ	×	やまいも	×
		ごま	×	りんご	×
		さけ	×	（魚介類）	×

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。



## No.2

## ① 凍り豆腐

原材料名	配合比	アレルギー物質
大豆	98.0 %	大豆
豆腐用凝固剤	1.0 %	—
重曹	0.7 %	—
消泡剤製剤	0.3 %	—

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				○																														
ナン																																					
①	ナン	70	120	○																																	
チキンナゲット																																					
②	チキンナゲット	40	40	○			○																														
キーマカレー																																					
	サラダ油	1	1.2																																		
	おろしにんにく	0.8	0.96																																		
	豚ひき肉	35	42																																		
	たまねぎ	50	60																																		
	にんじん	15	18																																		
	ピーマン	6	7.2																																		
	赤ワイン	0.8	0.96																																		
	水	190	228																																		
	炒めたまねぎ	10	12																																		
	ホールコーン	12	14.4																																		
	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	○			○																														
グリーンサラダ																																					
	きゅうり	10	12																																		
	ブロッコリー	20	24																																		
	キャベツ	20	24																																		
	ルチドレッシング	7	8.4																																		

① ナン

原料組成(含食品添加物)	アレルギー物質(28品目)
小麦粉	60.2 小麦
植物油脂	2.9 大豆
ショートニング	1.8 大豆*1
砂糖	1.2 —
食塩	1.0 —
イースト	0.4 —
(ソルビタン脂肪酸エステル)	微量 —
(ビタミンC)	微量 —
麦芽粉末	0.2 —
グァーガム	0.1 —
水	32.2 —

\*1…ショートニングのアレルゲン分析結果が1ppm未満のため、アレルゲン表示不要  
本品製造工場では、卵・乳成分を含む製品を生産しています。

## No.2

## ② チキンナゲット

原材料名	配合割合	アレルギー
鶏胸肉(国産)	53.040%	鶏肉
衣(コーングリッツ)	3.230%	
小麦粉	3.073%	小麦
でん粉	2.750%	
食塩	0.246%	
脱脂粉乳	0.149%	乳
ぶどう糖	0.065%	
香辛料)	0.032%	
でん粉	3.360%	
粒状大豆たん白	2.600%	大豆
植物油脂	1.290%	
チキンコンソメ	0.766%	乳、鶏肉、小麦、大豆
醤油	0.260%	小麦、大豆
香辛料	0.120%	
食塩	0.100%	
揚げ油(なたね油、とうもろこし油)	6.470%	
調味料(アミノ酸等)	0.445%	
リン酸塩(Na)	0.320%	
着色料(パプリカ色素)	0.013%	
カラメル)	0.002%	
【加水・キャリアオーバー等】	21.669%	

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。



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	くま	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	70	100																																						
甘酢肉団子	① 肉団子 (甘酢あん)	60	90											○			○	○	○				○																		
春雨スープ	水	190	228																																						
	たまねぎ	25	30																																						
	にんじん	10	12																																						
	はるさめ	5	6																																						
	糸かまぼこ	10	12																																						
	清酒	1	1.2																																						
	こしょう	0.02	0.02																																						
	食塩	0.1	0.12																																						
	しょうゆ	2	2.4	○													○																								
	中華だしの素	1.5	1.8																																						
	緑豆もやし	15	18																																						
	チンゲンサイ	10	12																																						
バンバンジーサラダ	キャベツ	20	24																																						
	きゅうり	18	21.6																																						
	にんじん	5	6																																						
	サラダチキン	15	18																																						
	様々鶏ドレッシング	7	8.4	○														○																							

## ① 甘酢肉団子

## No.2

材料名	組成%	アレルゲン
(団子)		
鶏肉	30.6	鶏肉
たまねぎ	13.4	
豚肉	3.8	豚肉
豚脂	2.9	豚肉
牛肉	2.6	牛肉
粒状植物性たん白	1.6	大豆
粉末状植物性たん白	1.5	大豆
トマトケチャップ	1.1	
りんごジュース	1.1	りんご
砂糖	0.7	
小麦不使用しょうゆ	0.6	大豆
食塩	0.5	
香辛料	0.1	
酵母エキス	0.1	
水	7.0	
揚げ油(なたね油)	1.7	
(使用添加物)		
加工デンプン	2.1	
安定剤(グァーガム)	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	
(内添ソース)		
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	12.4	
小麦不使用しょうゆ	5.1	大豆
食酢	1.9	
りんごジュース	1.1	りんご
植物油	0.3	ごま
酵母エキス	0.1	
水	6.4	
(使用添加物)		
増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)	1.1	
カラメル色素	0.2	
ピロリン酸第二鉄	使用	

表示対象アレルゲン: 牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ごま

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	しらす	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					
パーカーハウス																																				
	パーカーハウス	50	70	○			○										○																			
	白身魚オーロラソース																																			
①	白身魚フライ	40	50	○													○																			
	揚げ油	4	5																																	
	ケチャップ	3.5	4.2																																	
	三温糖	2	2.4																																	
	中濃ソース	1.8	2.16																																	
	赤みそ	1.3	1.56														○																			
	マネズ(卵不使用)	1	1.2														○																			
	水	8	9.6																																	
	ミルクスープ																																			
	サラダ油	0.6	0.72																																	
	ショルダーベーコン	10	12																			○														
	たまねぎ	25	30																																	
	にんじん	10	12																																	
	じゃがいも	20	24																																	
	エリンギ	5	6																																	
	水	190	228																																	
	ホールコーン	8	9.6																																	
	コンソメ	1.3	1.56	○													○	○	○																	
	食塩	0.2	0.24																																	
	こしょう	0.03	0.04																																	
	スキムミルク	2	2.4				○																													
	ホワイトルウ	10	12	○			○						○				○		○																	
	牛乳	30	36				○																													
	パセリ	0.02	0.02																																	
	三色サラダ																																			
	だいこん	25	30																																	
	きゅうり	20	24																																	
	にんじん	10	12																																	
	かんきつドレッシング	7	8.4																																	
	ジョア(ストロベリー)																																			
②	ジョア(ストロベリー)	125	125				○																													

## No.2

## ① 白身魚フライ

卵黄	50.00	
パン粉	25.00	小麦、大豆
小麦粉	7.12	小麦
でん粉	0.56	
塩	0.23	
炭酸Ca	0.30	
調味料(アミノ酸)	0.04	
ピロリン酸鉄	0.01	
水	16.74	

特定原材料7品目	● 小麦	卵	乳	そば	えび	かに	落花生
特定原材料に 準ずるもの21品目	りんご	毛布	バナナ	オレンジ	キウイフルーツ	● 大豆	ごま
	まつたけ	やまいも	さけ	さば	いか	あわび	いくら
	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	くるみ	カシューナッツ	アーモンド
コンタミネーションへの対応	コンタミネーション (アレルギーに関する除外の表示内容:「注意喚起表示」※) ※この商品は特定原材料のうち「かに」「卵」「乳」を含む製品と同じ設備で製造しています。						

## ② ジョア(ストロベリー)

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー 物質※
脱脂粉乳	9.1	乳
いちご果汁	7.0	
砂糖	5.7	
リン酸Ca		
香料		
安定剤(スクロシグリカン)	1.7	
野菜色素		
ビタミンD		
水	76.5	

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	
-------------------------------	--







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																															
さばのスタミナ焼き	① さばのスタミナ焼き	40	50	○													○	○																
もやしのみそ汁	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																															
	さざみ油揚げ	5	6															○																
	和風だし	0.6	0.72																															
	白みそ	6	7.2															○																
	減塩みそ	2	2.4															○																
	ねぎ	8	9.6																															
	こまつな	5	6																															
筑前煮	サラダ油	0.28	0.34																															
	鶏むね肉	18	21.6																○															
	ごぼう	7	8.4																															
	角こんにゃく	7	8.4																															
	にんじん	10.5	12.6																															
	だいこん	15	18																															
	たけのこ	10	12																															
	水	80	96																															
	冷凍厚揚げ	15	18															○																
	本みりん	0.7	0.84																															
	和風だし	0.4	0.48																															
	三温糖	2.3	2.76																															
	しょうゆ	3.4	4.08	○														○																

① さばのスタミナ焼き

原材料名	割合%	アレルゲン
大西洋サバ	95.00	サバ
醤油	2.29	小麦・大豆
みりん風調味料	0.54	
おろしにんにく	0.45	
豆板醤	0.42	大豆
水	1.30	

弊社工場ではイカ・サケ・サバ・小麦・大豆・ゴマ・乳を使用した商品を製造しておりますが、アレルギー物質に関しては、使用器具・機械等の流水洗浄、アルコール殺菌を行いコンタミネーションの防止対策を実施しております。



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			○																								
背割コッペパン	コッペパン背割り	50	70	○		○											○													
ロングウイナーケチャップ	ポークウイナー	30	40																	○										
	ケチャップ	8	9.6																											
	ウスターソース	3	3.6																											
	三温糖	0.8	0.96																											
かぼちゃのポタージュ	ショルダーベーコン	12	14.4																	○										
	たまねぎ	40	48																											
	水	190	228																											
	ダイスカぼちゃ	35	42																											
①	かぼちゃペースト	30	36																											
	生クリーム	2	2.4				○																							
	コンソメ	1.2	1.44	○													○	○	○											
	とろけるクリームシチュー	7	8.4	○			○										○		○											
	牛乳	25	30				○																							
	こしょう	0.03	0.04																											
コーンサラダ	きゅうり	15	18																											
	ホールコーン	12	14.4																											
	キャベツ	25	30																											
	こくみ風ドレッシング	6	7.2	○													○	○	○								○			

## ① かぼちゃペースト

＜配合比＞	(%)	産地名	アレルギー
かぼちゃ	100.0	北海道	

(株)モリタン岩見沢支店栗沢食品工場で製造しております、「かぼちゃペースト」は、特定原材料7品目及び特定原材料に準ずる21品目のアレルギーについてコンタミネーションのないことを証明致します。

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	しんじゆ	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	カシューナッツ
	牛乳	206	206			○																							
	ラーメン																												
	茹で中華麺	180	270	○																									
	卵の醤油煮																												
①	味付たまご	34	34	○	○												○												
	ちゃんぽんスープ																												
	サラダ油	0.8	0.96																										
	おろし生姜	0.6	0.72																										
	おろしにんにく	0.6	0.72																										
	豚もも肉	20	24																			○							
	いか	10	12									○																	
	にんじん	7	8.4																										
	水	225	270																										
	なると	8	9.6																										
	こしょう	0.03	0.04																										
	中華だしの素	0.5	0.6																										
	チャンポンスープ	14	16.8	○													○	○	○										
	がらスープ	2.9	3.48																			○	○						
	キャベツ	25	30																										
	ねぎ	5	6																										
	でんぷん	2.1	2.52																										
	青梗菜のナムル																												
	チンゲンサイ	10	12																										
	緑豆もやし	35	42																										
	ホールコーン	12	14.4																										
	韓国ハドレツング	6.5	7.8	○													○	○	○										○
	群馬県産梅ゼリー																												
②	群馬県産梅ゼリー	30	30																										

① 味付たまご

原材料名	配合率	アレルギー物質
鶏卵	89.31	卵
かつお昆布だし	9.80	
白醤油	0.47	小麦、大豆
濃口醤油	0.26	小麦、大豆
みりん	0.16	

弊社では、同一設備内で「小麦、大豆、鶏肉、豚肉、えび、かに、乳、ごま」を用いる商品を製造しております。それに伴い、製造ラインの切り替え時に、使用器具及びライン洗浄を行いコンタミネーションの防止を図っております。

## No.2

## ② 群馬県産梅ゼリー

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー 物質※
砂糖・ぶどう糖果糖液糖(国内製造)	15.00	
うめピューレー(群馬県産うめ)	12.00	
砂糖	10.00	
水	62.10	
酸味料	0.40	
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.40	
香料	0.10	

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	無
-------------------------------	---