アレルギー献立表
令和５年度（１０）月分

《お知らせ》

10月2日～31日までのアレルギー献立表は、A4（35）枚になります。

10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。

<u>調理場で使用している揚げ油について</u>

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。

				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）																		
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）	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	ごま	アーモンド
牛乳																															
	牛乳	206	206				○																								
ごはん																															
	白飯	60	90																												
サバの味噌煮																															
①	サバのみそ煮	50	50																○	○											
ほうれん草ともやしの味噌汁																															
	水	190	228																												
	だしパック	1	1.2																○												
	にんじん	10	12																												
	緑豆もやし	25	30																												
	きざみ油揚げ	5	6																	○											
	ぶなしめじ	8	9.6																												
	和風だし	0.6	0.72																												
	白みそ	6	7.2																	○											
	減塩みそ	2	2.4																	○											
	ほうれん草	10	12																												
厚揚げのそぼろ煮																															
	サラダ油	0.5	0.6																												
	鶏ひき肉	12	14.4																		○										
	たまねぎ	28	33.6																												
	にんじん	10	12																												
	つきこん	10	12																												
	たけのこ	8	9.6																												
	水	80	96																												
	冷凍厚揚げ	25	30																	○											
	和風だし	0.3	0.36																												
	本みりん	1	1.2																												
	清酒	0.7	0.84																												
	三温糖	1.8	2.16																												
	しょうゆ	3.5	4.2	○																○											
	グリンピース	2	2.4																												
	でんぷん	1	1.2																												

① さばの味噌煮

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質 (28品目)
さば	71.8	さば
タレ（みそ）	9.2	大豆
タレ（砂糖）	7.1	-
タレ（発酵調味料）	2.5	-
タレ（でん粉）	0.4	-
水	9.0	-

●本品製造工場では、小麦、乳成分を含む製品を製造致しております。

アレルゲンのコンタミ防止対策
1．原料搬入、保管時の交差汚染防止
2．製造順の考慮
3．製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底

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。

				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）																			
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）	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	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	50	○																○											
	揚げ油	5	5																												
しぶきたうどん																															
	水	225	270																												
	だしパック	2	2.4																○												
	豚もも肉	10	12																			○									
	にんじん	8	9.6																												
	だいこん	15	18																												
	角こんにゃく	8	9.6																												
	まいたけ	8	9.6																												
	本みりん	3.2	3.84																												
	清酒	1.1	1.32																												
	和風だし	0.7	0.84																												
	しょうゆ	9.5	11.4	○																○											
	ねぎ	10	12																												
小松菜のごま和え																															
	緑豆もやし	35	42																												
	小松菜	18	21.6																												
	にんじん	5	6																												
	すりごま	3	3.6																											○	
	三温糖	3.5	4.2																												
	しょうゆ	5	6	○																○											

No.2へつづく

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

アレルゲン物質	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ゲンは以上です。	

本製品の製造ラインでは、・乳・ 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おりません。

※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。

				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）																		
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）	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	ごま	アーモンド
牛乳																															
	牛乳	206	206				○																								
ごはん																															
	白飯	60	90																												
甘酢肉団子																															
①	肉団子（甘酢あん）	60	60	○																○	○									○	
キムチスープ																															
	サラダ油	0.5	0.6																												
	豚もも肉	15	18																			○									
	にんじん	10	12																												
	水	190	228																												
	冷凍豆腐	28	33.6																	○											
②	はくさい キムチ	14	16.8	○																○						○					
	がらスープ	3	3.6																		○	○									
	清酒	1	1.2																												
	しょうゆ	1.8	2.16	○																○											
	中華だしの素	1.4	1.68																												
	本みりん	1	1.2																												
	はくさい	25	30																												
	にら	5	6																												
	ねぎ	5	6																												
はるさめサラダ																															
	きゅうり	13	15.6																												
	にんじん	3	3.6																												
	はるさめ	5	6																												
	もやし	22	26.4																												
	三温糖	3.2	3.84																												
	穀物酢	3.8	4.56																												
	しょうゆ	4	4.8	○																○											
	ごま油	0.4	0.48																											○	

No.2へつづく

① 肉団子（甘酢あん）

No.2

食添	原材料名	割合（%）	アレルギー
	鶏肉	28.6	鶏肉
	たまねぎ	10.3	
	砂糖	5.3	
	粒状植物性たん白	3.4	大豆
	植物油脂	2.7	
	醸造酢	2.6	小麦
	パン粉	2.6	小麦
	イヌリン（食物繊維）	2.4	
	しょう油	2.3	小麦、大豆
	トマトケチャップ	2.0	
	粉末状植物性たん白	1.0未満	大豆
	発酵調味料	1.0未満	
	チキンエキス調味料	1.0未満	小麦、ごま、大豆、鶏肉
	香辛料	1.0未満	
	しょう油ペースト調味料	1.0未満	小麦、大豆
	酵母エキスパウダー	1.0未満	
	たん白自己消化物	1.0未満	
○	加工デンプン	2.3	
○	増粘剤（加工デンプン）	1.3	
○	調味料（無機塩）	0.2	
○	クエン酸鉄	0.0	
	調整水等	32.1	

本製品の製造ラインは、乳・卵を使用した製品も製造しています。

当商品に含むアレルギーの他に、当商品の製造ラインでは他のアレルギーを含む原材料を使用しておりますが、ライン洗浄および区分けを実施するなどし、飛散や混入等によるアレルゲンのコンタミが起こらないよう管理を行っております。

しかし、当商品は表示義務のある乳・卵を使用する商品とラインを共有しているため、「本製品の製造ラインは、乳・卵を使用した製品も製造しています。」とパッケージに注意喚起表示をしております。

② 白菜キムチ

食品名（五訂増補日本食品標準成分表）	配合（%）	アレルギー物質
白菜	72	
砂糖混合異性化液糖	3.6	
食塩	3.4	
りんご	3	りんご
唐辛子	1.5	
玉ねぎ	0.79	
にんにく	0.65	
還元水あめ	0.63	
りんご果汁	0.6	りんご
砂糖	0.4	
沖アミエキス	0.33	
たん白加水分解物	0.3	
生姜	0.2	
醸造酢	0.2	
発酵調味料	0.2	
醤油	0.15	小麦、大豆
魚醤	0.11	

コンタミネーション情報：　小麦・いか・かに・大豆・りんご・ごま・山芋

原材料名　白菜、漬け原材料〔糖類（砂糖・異性化液糖）、りんご、食塩、唐辛子、玉葱、にんにく、還元水あめ沖アミエキス、たん白加水分解物、生姜、醸造酢、発酵調味料、醤油、魚醤〕／調味料（アミノ酸等）、酸味料、増粘多糖類、トウガラシ色素、（一部に小麦・大豆・りんごを含む）

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。

				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）																		
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）	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	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	○			○													○											
ロングウインナーケチャップソース																															
	ポークウインナー	30	40																			○									
	おろしにんにく	0.35	0.42																												
	たまねぎ	8	9.6																												
	ダイストマト	4	4.8																												
	ケチャップ	4	4.8																												
	ウスターソース	3	3.6																												
	三温糖	0.4	0.48																												
	こしょう	0.01	0.01																												
いか団子スープ																															
	水	190	228																												
	にんじん	15	18																												
	たまねぎ	20	24																												
①	いかボール	33	39.6	○								○								○											
	コンソメ	1.2	1.44	○																○	○	○									
	食塩	0.3	0.36																												
	こしょう	0.03	0.04																												
	しょうゆ	1	1.2	○																○											
	キャベツ	20	24																												
	小松菜	13	15.6																												
まめまめサラダ																															
	えだまめ	6	7.2																	○											
	茹で大豆	8	9.6																	○											
②	ミックスベジタブル	18	21.6																												
	きゅうり	15	18																												
	ごまクリーミードレッシング	7.5	9																	○										○	

① いかボール

原料組成（１００分比）	%	アレルゲン	産地
いか	47.50%	いか	ペルー沖（水揚げ八戸）
たらすり身	36.20%		ベーリング海
澱粉（小麦）	3.90%	小麦	アメリカ・カナダ
粒状大豆蛋白	3.70%	大豆	アメリカ
たまねぎ	2.10%		北海道他
植物油脂（大豆）	1.80%	大豆	アメリカ・ブラジル
砂糖	1.50%		タイ・豪州・北海道
食塩	1.10%		香川県
みりん風調味料	0.80%		アメリカ・日本他
水	1.40%		

工場コンタミ

卵・乳・小麦
豚肉・大豆・鮭
かに・えび
いか・ごま

No.2へつづく

② ミックスベジタブル

1次原材料
にんじん コーン グリンピース

◆ アレルゲン情報　　＊製品に含まれているアレルゲンはすべて記入してください。

義務	卵	乳成分	小麦	えび	かに	そば	落花生	
推奨	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	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも
	りんご	ゼラチン	カシューナッツ	ごま	アーモンド	※魚介類		

※「魚介類」は、たんぱく加水分解物、魚醤、魚醤パウダー、魚肉すり身、魚油、魚介エキスにのみ認められている例外表示です。

アレルゲンのコンタミネーション注意喚起表示	

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。

				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）																			
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）	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	ごま	アーモンド
牛乳																															
	牛乳	206	206				○																								
ごはん																															
	白飯	70	100																												
チキンカツ																															
①	チキンカツ	40	40	○																○	○										
	揚げ油	4	4																												
ハヤシライス																															
	サラダ油	0.5	0.6																												
	おろしにんにく	1	1.2																												
	豚もも肉	22	26.4																			○									
	たまねぎ	50	60																												
	にんじん	15	19.5																												
	エリンギ	6	7.2																												
	水	200	240																												
	グリンピース	6	7.2																												
	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	○																○		○									
海藻サラダ																															
	海藻ミックス	1	1.2																												
	にんじん	3	3.6																												
	きゅうり	15	18																												
	キャベツ	30	36																												
	青じそドレッシング	7	8.4																	○											

No.2へつづく

No.2

① チキンカツ

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質 (28品目)
鶏肉	48.1	鶏肉
植物油脂	2.5	大豆
小麦粉加工品	1.9	小麦,大豆
植物性たん白	0.9	大豆
パン粉	20.0	小麦,大豆
フライミックス粉	1.2	小麦,大豆
水	19.7	−
調味料	5.7	−
原材料名(調味料内訳)	(%)	アレルギー表示対象物質 (28品目)
食塩	0.6	−
調味エキス	0.6	鶏肉
香辛料	0.2	−
加工デンプン	4.1	−
炭酸Ca	0.2	−
膨張剤	Φ	−
ピロリン酸鉄 (0.043)	Φ	−
乳化剤	Φ	大豆

注意喚起表示
●本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。

アレルゲンのコンタミ防止対策
1．原料搬入、保管時の交差汚染防止
2．製造順の考慮
3．製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底

<コンタミ防止策について>

1. 原料搬入、保管時の交差汚染防止
2. 製造順の考慮
3. 製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底

上記対策を講じております。

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。

				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）																			
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）	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	ごま	アーモンド
牛乳																															
	牛乳	206	206				○																								
食パン																															
	食パン２枚きり	50	70	○			○													○											
ハンバーグトマトソース																															
	ハンバーグ	60	80																	○	○	○									
	サラダ油	0.3	0.36																												
	おろしにんにく	0.3	0.36																												
	たまねぎ	9	10.8																												
	ダイストマト	4	4.8																												
	ケチャップ	10	12																												
	アップルソース	2	2.4																							○					
	ウスターソース	2	2.4																												
	三温糖	0.5	0.6																												
	こしょう	0.01	0.01																												
野菜スープ																															
	ショルダーベーコン	15	18																			○									
	たまねぎ	20	24																												
	にんじん	10	12																												
	じゃがいも	20	24																												
	水	190	228																												
	ホールコーン	8	9.6																												
	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	22	26.4																												
ブロッコリーのサラダ																															
	にんじん	5	6																												
	きゅうり	12	14.4																												
	ブロッコリー	33	39.6																												
	こくみ和風ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	7	8.4	○																○	○	○				○					
ブルーベリージャム																															
①	ブルーベリージャム	15	15																												

No.2へつづく

No.2

① ブルーベリージャム

原材料名	重量%	アレルギー物質（28品目）
ブルーベリー	50.05	－
糖類（水あめ）	26.31	－
糖類（砂糖）	21.40	－
水	0.77	

①同一ラインのみのコンタミネーション	無し（コンタミネーションは無いが 小麦、乳、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご を含む製品と同一ラインで製造している）
②同施設内のコンタミネーション	無し（コンタミネーションは無いが 小麦、乳、落花生、オレンジ、ごま、大豆、バナナ、りんご を含む製品と同施設内で製造している）

15,20g ヴェルジェ ブルーベリー　　（製品に含まれるアレルゲン：　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。

				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）																			
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）	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	ごま	アーモンド
牛乳																															
	牛乳	206	206				○																								
ごはん																															
	白飯	60	90																												
白身魚のりごま揚げ																															
①	白身魚のりごま揚げ	50	50	○																○										○	
	揚げ油	5	5																												
しぶきた野菜の煮物																															
	サラダ油	0.5	0.6																												
	鶏もも肉	12	14.4																		○										
	にんじん	8	9.6																												
	だいこん	15	18																												
	角こんにゃく	18	21.6																												
	さといも	12	14.4																												
	水	90	108																												
	まいたけ	5	6																												
	和風だし	0.5	0.6																												
	本みりん	1	1.2																												
	清酒	1	1.2																												
	三温糖	2	2.4																												
	しょうゆ	3.5	4.2	○																○											
豆腐とほうれん草のみそ汁																															
	水	190	228																												
	だしパック	1	1.2																○												
	にんじん	10	12																												
	冷凍豆腐	25	30																	○											
	きざみ油揚げ	6	7.2																	○											
	和風だし	0.6	0.72																												
	白みそ	6	7.2																	○											
	減塩みそ	1	1.2																	○											
	ほうれん草	10	12																												

No.2へつづく

No.2

① 白身魚のりごまフライ

原材料名	配合割合%	アレルギー物質を含む食品名
ホキ	60.0	
パン粉	14.5	小麦・大豆
青のり	1.5	
ごま	1.5	ごま
水	17.0	
小麦粉	3.1	小麦
でん粉（トウモロコシ）	1.5	
植物性油脂（ナタネ油）	0.7	
食塩	0.2	
糊料（グァガム）		

以下の物資が28品目内でのコンタミネーションの可能性があります。（小麦、乳、エビ、イカ、サケ、サバ、大豆、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。

				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）																		
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）	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	ごま	アーモンド
牛乳																															
	牛乳	206	206				○																								
ロールパン																															
	ロールパン	50	70	○			○													○											
ソーセージステーキ																															
①	ソーセージステーキ	50	50	○																○		○									
ミネストローネ																															
	おろしにんにく	0.7	0.84																												
	ショルダーベーコン	10	12																			○									
	たまねぎ	20	24																												
	にんじん	10	12																												
	ズッキーニ	10	12																												
	ダイストマト	8.5	10.2																												
	水	190	228																												
	グリンピース	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	22	26.4																												
カラフルサラダ																															
	きゅうり	12	14.4																												
	パプリカ赤	5	6																												
	ブロッコリー	35	42																												
	かんきつドレッシング	8	9.6																												

No.2へつづく

No.2

① ソーセージステーキ

材料名	組成%	アレルゲン
豚肉	76.8	豚肉
しょうゆ	6.1	小麦、大豆
豚脂	5.0	豚肉
粉あめ	2.9	
砂糖	1.0	
食塩	0.2	
香辛料	φ	小麦、豚肉
水	5.0	
(使用添加物)		
加工デンプン	2.4	
リン酸塩(Na)	0.4	
重曹	0.1	
調味料(アミノ酸)	0.1	
発色剤(亜硝酸Na)	使用	

表示対象アレルゲン: 小麦,大豆,豚肉

弊社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ゲンは次の通りです。 無しは(ー)、有りは(○)

商品CD	商品名	規格	分類	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	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	ごま	カシューナッツ	アーモンド
90235	クックドソーセージステーキ	500X6	ライン	○	○	○	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

・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、商品内容表に表記しているアレルゲン以外は使用しておりません。
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(8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たっております。

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。

				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）																			
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）	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	ごま	アーモンド
牛乳																															
	牛乳	206	206				○																								
ごはん																															
	白飯	60	90																												
とりたまそぼろ丼																															
	サラダ油	1	1.2																												
	おろし生姜	0.8	0.96																												
	鶏ひき肉	45	54																		○										
	清酒	1.5	1.8																												
	三温糖	3	3.6																												
	しょうゆ	3.8	4.56	○																○											
	炒り卵	30	36	○		○														○											
大根の中華スープ																															
	水	190	228																												
	にんじん	6	7.2																												
	だいこん	30	36																												
	千切りたけのこ	7	8.4																												
	もやし	10	12																												
	冷凍豆腐	18	21.6																	○											
	がらスープ	3	3.6																		○	○									
	中華だしの素	1.5	1.8																												
	しょうゆ	2.5	3	○																○											
	清酒	1	1.2																												
	食塩	0.1	0.12																												
	こしょう	0.03	0.04																												
	小松菜	10	12																												
	ごま油	0.7	0.84																											○	
ソフールレモン																															
①	ソフールレモン	100	100				○																				○				

① ソフールレモン

表示原材料名	アレルギー物質表示	表示原材料名	アレルギー物質表示
ぶどう糖果糖液糖（国内製造）	―	ゼラチン	ゼラチン
脱脂粉乳	乳	寒天	―
レモン果汁	―	香料	―
砂糖	―	酸味料	―
全粉乳	乳		

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。

				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）																		
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）	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	ごま	アーモンド
牛乳																															
	牛乳	206	206				○																								
ごはん																															
	白飯	60	90																												
とんてき																															
	豚ロース	50	60																			○									
	おろしにんにく	1.5	1.8																												
	おろし生姜	0.5	0.6																												
	清酒	1.5	1.8																												
	ウスターソース	6	7.2																												
	中濃ソース	4	4.8																												
	ケチャップ	3	3.6																												
	三温糖	0.5	0.6																												
	しょうゆ	0.7	0.84	○																○											
	こしょう	0.02	0.02																												
具だくさん汁																															
	サラダ油	1	1.2																												
	角こんにゃく	12	14.4																												
	ごぼう	8	9.6																												
	にんじん	8	9.6																												
	だいこん	22	26.4																												
	じゃがいも	20	24																												
	水	190	228																												
	冷凍豆腐	25	30																	○											
	和風だし	0.6	0.72																												
	しょうゆ	3.2	3.84	○																○											
	赤みそ	4	4.8																	○											
	ねぎ	8	9.6																												
香味漬け																															
	キャベツ	30	36																												
	きゅうり	13	15.6																												
①	刻みたくあん	7	8.4	○																○										○	
	浅漬けの素	1.5	1.8	○																○											

No.2へつづく

No.2

① 刻みたくあん

原材料名	配合割合（%）	アレルギー物質※
大根	57.85	
胡麻	0.23	ごま
砂糖混合ぶどう糖果糖液糖	20.0	
食塩	5.0	
醤油	1.0	小麦・大豆
酒精	1.0	
酸味料	0.40	
水	14.52	

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	なし

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。

				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）																		
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）	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	ごま	アーモンド
ジョア（マスカット）																															
①	ジョア（マスカット）	125	125				○																								
黒パン																															
	黒パン	50	70	○			○													○											
ポテトのチリソースかけ																															
②	フライドポテト	62	74.4																												
	揚げ油	6.2	7.44																												
	ケチャップ	12	14.4																												
③	チリソース	3	3.6	○																○	○					○					
	三温糖	2	2.4																												
	水	2	2.4																												
鶏ボールスープ																															
	水	190	228																												
	にんじん	10	12																												
	たまねぎ	25	30																												
④	ミニミートボール	22	26.4	○																○	○	○									
	しめじ	6	7.2																												
	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																												
三色サラダ																															
	だいこん	40	48																												
	きゅうり	18	21.6																												
	にんじん	5	6																												
	野菜いっぱい和風ドレ	7.5	9	○																○	○	○				○					

① ジョア(マスカット)

原材料名	配合割合（%）	アレルギー物質※
脱脂粉乳（国内製造）	8.7	乳
マスカット果汁	7.0	
還元麦芽糖水あめ	1.7	
乳酸Ca		
安定剤（ペクチン）		
香料		
ピロリン酸鉄	0.8	
甘味料（スクラロース）		
葉酸		
ビタミンD		
水	81.8	

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	なし

No.2へつづく

② フライドポテト

No.2

一次原材料 一般名（品種）・品名	配合比	アレルギー物質名
じゃがいも	97.00	
パーム油	3.00	
パーム油		
シリコーン樹脂製剤	0.00	
ぶどう糖	0.00	

③ チリソース

●原材料情報

原材料名	配合率（%）	アレルギー特定原材料 ※1
水あめ	35.0	
トマトケチャップ	13.9	
砂糖	10.2	
食用植物油脂	10.0	
しょうゆ	4.0	小麦,大豆
豆板醤	3.0	小麦,大豆
玉ねぎ	2.1	
にんにく	1.5	
発酵調味料	1.5	
チキンエキス	1.2	鶏肉
醸造酢	1.1	りんご
しょうが	0.8	
たん白加水分解物	0.7	大豆
トマトエキス	0.5	大豆
老酒	0.5	小麦
魚醤	0.5	
かきエキス	0.5	
チキンパウダー	0.1	鶏肉
食塩	0.1	
※ 増粘剤（加工でん粉）	3.0	
※ 着色料（紅麹、クチナシ）	0.4	
※ 酸味料	0.2	
（水）	9.2	

コンタミ防止策
作業標準に従ってラインの洗浄を行い、同一製造ラインで生産している他の生産品目とのコンタミを防止しております。

④ ミニミートボール

原料配合（%） 原材料名	%	アレルギー物質 該当原材料
鶏肉	25.41	鶏肉
豚脂	12.70	豚肉
玉ねぎ	9.53	
パン粉	9.53	小麦、大豆
でん粉	6.35	
粒状大豆たん白	3.18	大豆
粉末状大豆たん白	2.70	大豆
食塩	0.67	
砂糖	0.51	
カルシウム製剤	0.47	
発酵調味料	0.25	
チキンエキス	0.19	鶏肉
香辛料	0.18	
リン酸塩（Na）	0.17	
調味料（アミノ酸等）	0.07	
加水	28.58	
揚げ油	0	大豆

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

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。

				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）																		
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）	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	ごま	アーモンド
牛乳																															
	牛乳	206	206				○																								
ごはん																															
	白飯	60	90																												
ますの照りマヨ焼き																															
①	ますの照りマヨ焼き	40	40	○														○		○											
呉汁																															
	サラダ油	1	1.2																												
	ごぼう	8	9.6																												
	にんじん	10	12																												
	だいこん	20	24																												
	水	190	228																												
	さといも	10	12																												
	茹で大豆	20	24																	○											
	きざみ油揚げ	4	4.8																	○											
	和風だし	0.6	0.72																												
	豆乳	10	12																	○											
	白みそ	6	7.2																	○											
	減塩みそ	2	2.4																	○											
	ねぎ	8	9.6																												
上州きんぴら																															
	サラダ油	0.8	0.96																												
	豚もも肉	15	18																			○									
	せん切りごぼう	30	36																												
	にんじん	10	12																												
	さつま揚げ	8	9.6																												
	生しいたけ	3	3.6																												
	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	2.5	3	○																○											
	本みりん	0.7	0.84																												
	いんげん	5	6																												

① ます照りマヨ漬

原材料名	配合（%）	アレルゲン
建マス	85.00	さけ
半固体状ドレッシング	10.00	大豆
醤油	2.15	小麦・大豆
発酵調味料	1.75	
砂糖	0.70	
酒	0.40	

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。

				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）																			
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）	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	ごま	アーモンド
牛乳																															
	牛乳	206	206				○																								
ラーメン																															
	茹で中華麺	180	270	○																											
焼き餃子																															
①	焼きギョーザ	48	48	○																○	○	○									
わかめラーメンスープ																															
	サラダ油	1	1.2																												
	焼きハム	15	18	○																○		○									
	にんじん	10	12																												
	水	225	270																												
	なると	8	9.6																												
	メンマ	10	12																												
	中華だしの素	1.2	1.44																												
	がらスープ	3	3.6																		○	○									
	こしょう	0.03	0.04																												
	醤油ラーメンスープ	15	18	○																○	○	○									
	カットわかめ	0.8	0.96																												
	もやし	20	24																												
	ねぎ	10	12																												
中華サラダ																															
	キャベツ	25	30																												
	緑豆もやし	28	33.6																												
	パプリカ黄	4	4.8																												
	香味中華ドレッシング	8	9.6	○																○	○					○				○	

① 焼き餃子

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質 (28品目)
野菜（キャベツ）	28.1	–
野菜（たまねぎ）	6.2	–
野菜（にら）	1.2	–
食肉（豚肉）	8.7	豚肉
食肉（鶏肉）	6.8	鶏肉
豚脂	6.2	豚肉
でん粉加工食品	1.2	–
しょうゆ	0.6	小麦,大豆
食塩	0.4	–
酵母エキス	0.3	–
砂糖	0.2	–
しょうがペースト	0.2	–
香辛料	Φ	–
皮（小麦粉）	19.9	小麦
皮（植物油脂）	1.7	大豆
皮（糖類（水あめ混合異性化液糖））	0.4	–
皮（糖類（ぶどう糖））	0.1	–
皮（大豆粉）	0.1	大豆
皮（粉末状植物性たん白）	0.1	大豆
皮（醸造酢）	Φ	小麦
皮（発酵調味料）	Φ	–
皮（しょうゆ）	Φ	小麦,大豆
水	11.9	–

●本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分、ごまを含む製品を製造致しております。

アレルゲンのコンタミ防止対策
1．原料搬入、保管時の交差汚染防止
2．製造順の考慮
3．製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底

10月20日（金）

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。

				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）																			
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）	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	ごま	アーモンド
牛乳																															
	牛乳	206	206				○																								
ごはん																															
	白飯	70	100																												
しぶきた丼の具																															
	サラダ油	0.8	0.96																												
	おろし生姜	0.6	0.72																												
	豚もも肉	48	57.6																			○									
	たまねぎ	45	54																												
	しらたき	25	30																												
	生しいたけ	5	6																												
	まいたけ	3	3.6																												
	清酒	1	1.2																												
	三温糖	3	3.6																												
	しょうゆ	4.8	5.76	○																○											
	和風だし	0.3	0.36																												
	赤ピーマン	4	4.8																												
	白菜	10	12																												
	でんぷん	1.2	1.44																												
けんちん汁																															
	サラダ油	0.5	0.6																												
	ごぼう	8	9.6																												
	角こんにゃく	10	12																												
	にんじん	10	12																												
	だいこん	12	14.4																												
	さといも	10	12																												
	焼き竹輪	8	9.6																	○											
	清酒	1	1.2																												
	水	190	228																												
	冷凍豆腐	25	30																	○											
	和風だし	0.6	0.72																												
	しょうゆ	5	6	○																○											
りんご																															
	りんご	50	50																							○					

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	ごま	アーモンド
牛乳																															
	牛乳	206	206				○																								
無圧麦ごはん																															
	無圧麦ご飯	70	100																												
たこナゲット																															
①	タコナゲット	20	40	○								○								○											
ぐんまの和風カレー																															
	サラダ油	0.7	0.84																												
	おろしにんにく	0.7	0.84																												
	おろし生姜	0.5	0.6																												
	豚ひき肉	15	18																			○									
	ごぼう	10	12																												
	にんじん	15	18																												
	たまねぎ	35	42																												
	水	200	240																												
	だいこん	6	7.2																												
	さつまいも	10	12																												
	ねぎ	10	12																												
	ケチャップ	3	3.6																												
	ウスターソース	1	1.2																												
	バーモントカレー	12	14.4	○			○													○		○				○		○			
	香味焙煎カレーフレーク	5	6	○			○													○	○										
ｷｬﾍﾞﾂとﾌﾞﾛｯｺﾘｰのｻﾗﾀﾞ																															
	キャベツ	28	33.6																												
	ブロッコリー	25	30																												
	にんじん	3	3.6																												
	ﾌﾚﾝﾁﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	7	8.4																												

① たこナゲット

原料組成（１００分比）	%	アレルゲン
たこ	30.00%	
いか	25.00%	いか
タラすり身	18.31%	
小麦粉	7.13%	小麦
澱粉（小麦）	5.80%	小麦
植物油脂（大豆）	3.12%	大豆
砂糖	1.20%	
食塩	0.90%	
みりん風調味料	0.90%	
水	7.64%	

工場コンタミ

卵・乳・小麦
豚肉・大豆・鮭
かに・えび
いか・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	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	ごま	アーモンド
牛乳																															
	牛乳	206	206				○																								
上州かみなりごはん																															
	上州かみなりご飯	60	90	○																○	○										
ぐんまちゃん卵焼き																															
①	ぐんまちゃん厚焼きたまご	50	50	○		○														○											
おきりこみ																															
	水	210	252																												
	だしパック	1	1.2																○												
	鶏もも肉	10	12																		○										
	ごぼう	8	9.6																												
	にんじん	5	6																												
	だいこん	17	20.4																												
	さといも	10	12																												
②	ほうとう風うどん	60	72	○																											
	きざみ油揚げ	5	6																	○											
	和風だし	0.7	0.84																												
	しょうゆ	4.5	5.4	○																○											
	赤みそ	4	4.8																	○											
	ねぎ	5	6																												
	はくさい	15	18																												
ほうれん草のごま和え																															
	緑豆もやし	35	42																												
	ほうれん草	15	18																												
	すりごま	3	3.6																											○	
	三温糖	3	3.6																												
	しょうゆ	4.5	5.4	○																○											

① ぐんまちゃん厚焼きたまご

原料名	配合(%)	アレルゲン物質(28品目)
鶏卵	61.9	卵
かつおだし	26.8	小麦
砂糖	6.2	
食酢	1.6	(米)
でん粉(とうもろこし)	1.4	
加工でん粉	1.4	
食塩	0.4	
しょうゆ	0.3	小麦、大豆
酵母エキス	ϕ	
植物油(菜種)	ϕ	

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へつづく

② ほうとう風うどん

	原料名	配合比(%)	アレルギー
主原料	小麦粉	75.30	小麦

コンタミ防止策
コンタミ表示「本品製造工場では、卵を含む製品を製造しています。」 同一ラインで「卵白」を使用した中華麺を生産する場合は、先にうどんの生産を致します。また中華麺生産後のライン清掃は、分解清掃を実施しております。 そばにつきましては、現在別工場での生産となっておりますので、混入の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。

				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）																		
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）	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	ごま	アーモンド
牛乳																															
	牛乳	206	206				○																								
ごはん																															
	白飯	70	100																												
野菜シューマイ																															
①	野菜シューマイ	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	28	33.6																			○									
	トウバンジャン	0.5	0.6																												
	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	1.2	1.44																												
	しょうゆ	3	3.6	○																○											
	赤みそ	2	2.4																	○											
	冷凍豆腐	75	90																	○											
	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	40	48																												
	にんじん	3	3.6																												
	きゅうり	10	12																												
	小松菜	10	12																												
	香味塩ドレッシング	7	8.4	○																○	○									○	

No.2へつづく

No.2

① 野菜シューマイ

原材料名	配合率%	アレルゲン
（具）		
とうもろこし	20.34	
たまねぎ	17.98	
キャベツ	11.83	
豚肉	9.46	豚肉
鶏肉	8.52	鶏肉
でん粉	7.10	
水	7.10	
粒状大豆たん白	2.37	
		大豆
砂糖	2.22	
しょうゆ	0.71	
		大豆
		小麦
食塩	0.66	
酵母エキス	0.24	
かきエキス	0.19	
しょうが	0.19	
（皮）		
小麦粉	8.74	小麦
水	2.35	

コンタミネーションについて
同一工場内でアレルギー物質【卵・乳・小麦・えび・かに・牛肉・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま】を原料とする商品の製造をしております。 機械類は徹底洗浄を行い、充分な注意の上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。

				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）																		
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）	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	ごま	アーモンド
牛乳																															
	牛乳	206	206				○																								
ココアパン																															
	ココアパン	40	60	○			○													○											
チキンチーズ焼き																															
①	チキンチーズ焼き	50	70	○			○													○	○										
ＡＢＣスープ																															
	ショルダーベーコン	8	9.6																			○									
	にんじん	6	7.2																												
	たまねぎ	25	30																												
	じゃがいも	25	30																												
	水	190	228																												
	ホールコーン	8	9.6																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	コンソメ	1.2	1.44	○																○	○	○									
	食塩	0.25	0.3																												
	ＡＢＣマカロニ	3	3.6	○																											
	しょうゆ	1	1.2	○																○											
	キャベツ	20	24																												
ヘルシーサラダ																															
	サラダこんにゃく	15	18																												
	にんじん	3	3.6																												
	きゅうり	12	14.4																												
	ブロッコリー	23	27.6																												
	和風玉ねぎﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	7	8.4	○																○											
クレープ（パイン）																															
②	クレープ（パイン）	35	35																	○											

No.2へつづく

No.2

① チキンのチーズ焼き50g

原料配合	配合率(%)	アレルゲン
鶏肉(国産)	56.91	鶏肉
植物油脂	10.95	
パン粉	9.07	小麦
チーズ	7.00	乳
砂糖	1.28	
粉末状植物性たん白	0.94	大豆
しょうゆ	0.64	大豆、小麦
食塩	0.55	
乳たん白	0.33	乳
酵母エキス	0.31	
乾燥赤ピーマン	0.08	
乾燥パセリ	0.06	
香辛料	0.02	
塩こうじ	0.02	
乳化剤	0.16	
重曹	0.05	
加工デンプン	0.04	
安定剤(グァーガム)	0.01	
香料	0.00	乳、大豆
カロチノイド色素	0.00	
(調整水)	11.58	

① チキンのチーズ焼き70g

原料配合	配合率(%)	アレルゲン
鶏肉(国産)	58.31	鶏肉
植物油脂	10.97	
パン粉	9.23	小麦
チーズ	5.07	乳
砂糖	1.31	
粉末状植物性たん白	0.96	大豆
しょうゆ	0.66	大豆、小麦
食塩	0.56	
乳たん白	0.34	乳
酵母エキス	0.32	
乾燥赤ピーマン	0.08	
乾燥パセリ	0.06	
香辛料	0.02	
塩こうじ	0.02	
乳化剤	0.12	
重曹	0.06	
加工デンプン	0.04	
安定剤(グァーガム)	0.01	
香料	0.00	乳、大豆
カロチノイド色素	0.00	
(調整水)	11.86	

対象製品を製造する同一工場内では、「小麦、卵、乳成分、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン」を含む製品を製造しております。

2. コンタミネーション防止対策

対象製品を製造する工場におきましては、以下の対策によりコンタミネーションを防止しております。

- 原材料毎のアレルギー物質一覧表を作成し、計量室、保管庫へ掲示
- 開封後の原材料は密閉保管
- マニュアルに従った機器の洗浄
- アレルギーに関する従業員教育を実施
- 製造切り替えがある場合は、含まれるアレルギー物質を考慮して製造を計画

② クレープパイン

材料名	組成%	アレルゲン
豆乳(国産大豆)(国内製造)	30.8	大豆
加工油脂	8.6	
パインアップル果汁(濃縮還元)(沖縄県産パインアップル)	6.0	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	5.4	
麦芽糖	4.3	
砂糖	4.1	
水あめ	3.1	
植物油	3.0	大豆
米粉(国産)	3.0	
大豆粉	0.4	大豆
小麦不使用しょうゆ	0.2	大豆
水	16.1	
(使用添加物)		
加工デンプン	9.3	
トレハロース	4.3	
増粘剤(カードラン)	0.7	
乳化剤	0.2	大豆
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	
酸味料	使用	
メタリン酸Na	使用	
カラメル色素	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	

表示対象アレルゲン：大豆

弊社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ゲンは次の通りです。 無しは（－）、有りは（○）

商品CD	商品名	規格	分類	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	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	ごま	カシューナッツ	アーモンド
93195	フレンズC（沖縄県産パイン）３５	35X40/2	ライン	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	－	○	－	○	－	○	－	－	－
			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、商品内容表に表記しているアレルゲン以外は使用しておりません。

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（８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たっております。

10月27日（金）

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。

				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）																			
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）	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	ごま	アーモンド
牛乳																															
	牛乳	206	206				○																								
ごはん																															
	白飯	60	90																												
さんまのかばやき																															
①	さんまの開き	30	30																												
	揚げ油	3	3																												
	三温糖	2.7	2.7																												
	しょうゆ	2.2	2.2	○																○											
	清酒	2.2	2.2																												
	水	5	5																												
	でんぷん	0.3	0.3																												
十三夜みそ汁																															
	だしパック	1	1.2																○												
	にんじん	8	9.6																												
	だいこん	15	18																												
	水	190	228																												
	茹で大豆	12	14.4																	○											
	ぶなしめじ	10	12																												
	さといも	22	26.4																												
	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																	○											
	小松菜	10	12																												
	ねぎ	8	9.6																												
白菜の浅漬け																															
	はくさい	48	57.6																												
	きゅうり	8	9.6																												
	にんじん	5	6																												
	浅漬けの素	3	3.6	○																○											
	食塩	0.1	0.12																												

① さんま開き

原料配合(%)		アレルギー物質
原材料名	%	該当原材料
さんま	90.00	
馬鈴薯澱粉	10.00	

コンタミネーション（微量混入）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を記入のこと	卵、乳、小麦、エビ、かに、イカ、牛肉、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン ほたて、米、ごま、いくら

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。

				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）																		
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）	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	ごま	アーモンド
牛乳																															
	牛乳	206	206				○																								
ごはん																															
	白飯	60	90																												
あじの一夜干し																															
①	アジの一夜干し	40	40																												
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																												
	きざみ油揚げ	8	9.6																	○											
	冷凍豆腐	20	24																	○											
	和風だし	0.6	0.72																												
	白みそ	5.5	6.6																	○											
	減塩みそ	2	2.4																	○											
	ほうれん草	8	9.6																												
肉じゃが																															
	サラダ油	1.2	1.44																												
	豚もも肉	25	30																			○									
	にんじん	10	12																												
	たまねぎ	30	36																												
	じゃがいも	47	56.4																												
	しらたき	22	26.4																												
	清酒	1	1.2																												
	本みりん	1	1.2																												
	水	90	108																												
	三温糖	2.2	2.64																												
	和風だし	0.5	0.6																												
	しょうゆ	3.8	4.56	○																○											
	グリンピース	3	3.6																												

No.2へつづく

No.2

① あじ一夜干し

原材料名	割合%	アレルゲン
アジ	98.7 %	
食塩	1.3 %	

コンタミ

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。

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。

				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）																			
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）	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	ごま	アーモンド
牛乳																															
	牛乳	206	206				○																								
枝豆フリッター																															
①	枝豆フリッター	40	40	○																○											
クリームスパゲティ																															
	サラダ油	0.8	0.96																												
	鶏もも肉	12	14.4																		○										
	たまねぎ	40	48																												
	にんじん	10	12																												
	ぶなしめじ	10	12																												
	水	150	180																												
	牛乳	20	24				○																								
	コンソメ	1.2	1.44	○																○	○	○									
	こしょう	0.03	0.04																												
	ホワイトルウ	9	10.8	○			○									○				○		○									
	クリームシチューの素	8	9.6	○			○													○		○									
	白ワイン	1	1.2																												
	生クリーム	8	9.6				○																								
	スパゲッティ	45	54	○																											
	グリンピース	3	3.6																												
イタリアンサラダ																															
	きゅうり	15	18																												
	ブロッコリー	38	45.6																												
	パプリカ黄	4	4.8																												
	ｲﾀﾘｱﾝﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	7	8.4	○																○	○	○				○					

No.2へつづく

① 枝豆フリッター

原材料名		成分比率 %	アレルギー
枝豆		37.44	大豆
醤油		2.64	小麦・大豆
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	
ベーキングパウダー		0.20	
揚げ油（大豆油）		13.00	※大豆
※沖あみは「えび・かに」が混ざる漁法で採取しています。			

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。