

# アレルギー献立表

## 令和5年度（11）月分

### 《お知らせ》

11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。

11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	セロチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド						
	牛乳	206	206				○																														
	ごはん																																				
	白飯	60	90																																		
	いかメンチ																																				
①	いかメンチ	40	40	○						○								○																			
	揚げ油	4	4																																		
	中濃ソース	5	5																																		
	せんべい汁																																				
	水	190	228																																		
	だしパック	1	1.2														○																				
	鶏むね肉	20	24																○																		
	にんじん	10	12																																		
	だいこん	20	24																																		
	ごぼう	8	9.6																																		
	ぶなしめじ	7	8.4																																		
	和風だし	0.3	0.36																																		
	しょうゆ	3	3.6	○														○																			
	本みりん	1	1.2																																		
	食塩	0.2	0.24																																		
②	かやき煎餅	8	9.6	○																																	
	小松菜	7	8.4																																		
	ねぎ	5	6																																		
	キャベツのごま昆布和え																																				
	きゅうり	10	12																																		
	キャベツ	25	30																																		
	緑豆もやし	15	18																																		
③	塩昆布	1.5	1.8	○														○																			
	食塩	0.2	0.24																																		
	ごま油	0.7	0.84																																	○	

① いかメンチ

No.2

原料配合(%)		アレルギー物質 該当原材料
原材料名	割合	
助京雄すり身	39.00	
いか	15.70	いか
たまねぎ	10.20	
馬鈴薯澱粉	4.30	
カレー粉	1.10	
発酵調味料	1.00	
砂糖	0.80	
食塩	0.30	
こしょう	0.10	
(衣)		
パン粉	14.8	小麦
小麦粉		小麦
大豆蛋白		大豆
どうもろこし澱粉	8.3	
菜種油脂		
食塩		
水	7.8	

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 小麦・卵・えび・大豆・豚肉・鶏肉・牛肉・いか・ごま・ゼラチン・さけ
--

② かやき煎餅

原材料	配合比 (%)	アレルゲン							
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	その他
小麦粉	97.80			○					
食塩	2.00								
膨張剤(重曹)	0.20								

◆アレルゲンやコンタミネーションの情報 同一工場内では(落花生・卵・乳成分・えび・大豆・いか・くるみ・りんご・ごま・アーモンド)を含む製品を生産しています。
---

③ 塩こんぶ

原材料	配合割合
昆布(北海道産)	24.09 %
醤油(大豆・小麦を含む)	21.60 %
食塩	9.73 %
醤油加工品(大豆・小麦を含む)	1.83 %
調味料(アミノ酸等)	22.60 %
甘味料(ソルビトール、甘草)	19.35 %
増粘多糖類	0.80 %
	100.00 %

含まれるアレルゲン	小麦、大豆
アレルゲンのコンタミ	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	いくら	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			○																											
ごはん	白飯	70	100																														
ほっけの塩こうじ焼き	ほっけの塩こうじ漬け	40	40																														
ほうれん草のみそ汁	水	190	228																														
	だしパック	1	1.2														○																
	にんじん	8	9.6																														
	もやし	25	30																														
	冷凍豆腐	20	24														○																
	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														○																
	ほうれん草	15	18																														
だいこんのそぼろ煮	サラダ油	1	1.2																														
	おろし生姜	0.8	0.96																														
	豚ひき肉	20	24																														
	にんじん	10	12																														
	つきこん	12	14.4																														
	たまねぎ	30	36																														
	だいこん	40	48																														
	グリーンピース	3	3.6																														
	水	160	192																														
	三温糖	3	3.6																														
	和風だし	0.6	0.72																														
	清酒	2	2.4																														
	本みりん	2	2.4																														
	しょうゆ	5	6	○														○															
	でんぷん	1	1.2																														

## No.2

## ① ほっけの塩麹漬け

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



## ② 南ばんカレー

## No.2

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	

上記製品につきまして、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、アレルゲン（特定原材料7品目：えび、かに、くるみ、そば、卵、乳、落花生、特定原材料に準ずるもの20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、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。





## No.2

## ② ミルクコーヒー

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー 物質※
牛乳(国内製造)	19.6	乳
果糖ぶどう糖液糖	5.5	
脱脂粉乳	2.6	乳
砂糖	1.5	
コーヒー	0.6	
食塩		
カラメル色素	0.1	
乳化剤		
香料		
水	70.1	

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

① カボチャひき肉フライ40g

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
野菜(かぼちゃ)	33.0	-
野菜(たまねぎ)	3.3	-
豚肉	6.5	豚肉
砂糖	3.0	-
しょうゆ	3.0	小麦,大豆
豚脂	1.8	豚肉
粒状植物性たん白	1.4	大豆
つなぎ(でん粉)	0.8	-
つなぎ(パン粉)	0.4	小麦
発酵調味料	0.8	-
小麦グルテン酵素分解物	0.6	小麦
ウスターソース	0.5	大豆,りんご
香辛料	φ	-
衣(パン粉)	16.6	小麦
衣(でん粉)	3.5	大豆
衣(小麦粉)	1.4	小麦
衣(植物油)	0.9	-
衣(デキストリン)	0.6	-
水	20.7	-
加工デンプン	1.2	-
調味料(アミノ酸)	φ	-
着色料	φ	-

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しております。

アレルギー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

② カボチャひき肉フライ60g

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
野菜(かぼちゃ)	33.4	-
野菜(たまねぎ)	3.3	-
豚肉	6.6	豚肉
砂糖	3.1	-
しょうゆ	3.1	小麦,大豆
豚脂	1.8	豚肉
粒状植物性たん白	1.4	大豆
つなぎ(でん粉)	0.8	-
つなぎ(パン粉)	0.4	小麦
発酵調味料	0.8	-
小麦グルテン酵素分解物	0.6	小麦
ウスターソース	0.5	大豆,りんご
香辛料	φ	-
衣(パン粉)	14.1	小麦
衣(でん粉)	3.8	大豆
衣(小麦粉)	1.5	小麦
衣(植物油)	1.0	-
衣(デキストリン)	0.6	-
水	22.0	-
加工デンプン	1.2	-
調味料(アミノ酸)	φ	-
着色料	φ	-

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しております。

アレルギー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

② 鶏卵(液卵)

原材料名	鶏卵(国産)
------	--------

アレルギー物質情報							
えび	×	あわび	×	くるみ	×	豚肉	×
かに	×	いか	×	ごま	×	まつたけ	×
小麦	×	いくら	×	さけ	×	もも	×
そば	×	オレンジ	×	さば	×	やまいも	×
卵	●	カシューナッツ	×	大豆	×	りんご	×
乳成分	×	キウイフルーツ	×	鶏肉	×	ゼラチン	×
落花生	×	牛肉	×	バナナ	×	魚介類	×

アレルギーコンタミ注意喚起

ラインコンタミ:無し  
 注意喚起:無し  
 アレルギー物質情報追加 アーモンド:無し



## ① あじ一夜干し

原材料名	割合%	主原料	アレルギー
アジ	98.7%	アジ	
食塩	1.3%	海水	

## No.2

## コンタミ情報

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・そば・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。



## No.2

## ② ミックスベジタブル

にんじん、コーン（遺伝子組換えでない）、グリーンピース

アレルギーコンタミ注意喚起 表示有無 無

アレルギー物質 該当のアレルギーには●が記されます。

アレルギー物質	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	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	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
	魚介類						





## No.2

## ① チーズオムレツ

原料組成(100分比)	%	アレルギー	産地
鶏卵	60.41%	卵	新潟県・富山県
チキンスープ	18.30%	鶏肉	九州地方
チーズ	15.00%	乳	オセアニア他
タピオカ澱粉	3.52%		ベトナム・タイ他
砂糖	1.51%		北海道
植物油脂(大豆・菜種)	0.71%	大豆	米国・ブラジル
醸造酢	0.55%		ブラジル他
チキンエキス			
食塩			
砂糖			
酵母エキス			
ブドウ糖			
玉ねぎ			
デキストリン			
人参			
食用植物油脂(パーム)			

工場コンタミ			
卵・乳・小麦・牛肉・豚肉・鶏肉・リンゴ・大豆・鯖・かに・えび・胡麻・ゼラチン			

## ② ダイスカットポテト

<配合比>	(%)	アレルギー
ばれいしょ	100.0	なし

「ダイスポテト」は、特定原材料8品目及び特定原材料に順ずる20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。





## No.2

## ① 豆腐ハンバーグ50g

## ② 豆腐ハンバーグ60g

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
粒状植物性たん白	32.0	大豆
たまねぎ	18.0	-
鶏肉	17.0	鶏肉
豆腐	8.0	大豆
豚脂	5.0	豚肉
つなぎ(でん粉)	2.8	-
つなぎ(粉末状植物性たん白)	2.0	大豆
砂糖	1.5	-
食塩	0.8	-
みりん	0.5	-
酵母エキス	0.1	-
香辛料	Φ	-
水	10.7	-
加工デンプン	0.9	-
セルロース	0.5	-
炭酸Ca	0.2	-
ピロリン酸鉄(0.042)	Φ	-
豆腐用凝固剤	Φ	-

## 注意喚起表示

●本品製造工場では、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。

## アレルギー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

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
粒状植物性たん白	32.0	大豆
たまねぎ	18.0	-
鶏肉	17.0	鶏肉
豆腐	8.0	大豆
豚脂	5.0	豚肉
つなぎ(でん粉)	2.8	-
つなぎ(粉末状植物性たん白)	2.0	大豆
砂糖	1.5	-
食塩	0.8	-
みりん	0.5	-
酵母エキス	0.1	-
香辛料	Φ	-
水	10.7	-
加工デンプン	0.9	-
セルロース	0.5	-
炭酸Ca	0.2	-
ピロリン酸鉄(0.042)	Φ	-
豆腐用凝固剤	Φ	-

## 注意喚起表示

●本品製造工場では、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。

## アレルギー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

## &lt;コンタミ防止策について&gt;

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。

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
	わかめごはん																												
	わかめご飯	70	100																										
	鶏肉のから揚げ																												
	鶏むね肉	60	60																○										
	しょうゆ	2	2	○														○											
	おろし生姜	0.8	0.8																										
	清酒	1	1																										
	でんぷん	6	6																										
	揚げ油	6	6																										
	じゃがいもと油あげのみそ汁																												
	水	190	228																										
	だしパック	1	1.2															○											
	にんじん	5	6																										
	じゃがいも	38	45.6																										
	油揚げ	11	13.2															○											
	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	4	4.8																										
	もやしときゅうりの塩ナムル																												
	緑豆もやし	35	42																										
	きゅうり	15	18																										
	ホールコーン	5	6																										
	香味塩ドレッシング	7	8.4	○														○	○									○	
	オレンジジュース																												
①	オレンジジュース	125	125									○																	

① オレンジジュース

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー物質※
オレンジ(ブラジル産)	100	オレンジ
香料	微量	

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





## ① 野菜グラタン

## No.2

材料名	組成%	アレルゲン
ショートニング(国内製造)	15.2	
乾燥マッシュポテト	10.6	
豆乳	10.4	大豆
米粉	6.0	
おから	5.9	大豆
じゃがいも(国産)	5.3	
たまねぎ(国産)	5.2	
にんじん(国産)	4.5	
スイートコーン(国産)	4.5	
粉末水あめ	2.1	
ほうれんそう(国産)	1.8	
植物油	1.7	
水溶性食物繊維	1.3	
ソテーオニオン	0.5	
食塩	0.4	
砂糖	0.3	
粉末状植物性たん白	0.1	大豆
酵母エキス	φ	
香辛料	φ	
水	20.8	
(使用添加物)		
加工デンプン	2.5	
炭酸Ca	0.5	
増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)	0.4	
ピロリン酸第二鉄	使用	
乳化剤	使用	
安定剤(キサンタンガム)	使用	

表示対象アレルゲン: 大豆

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(○)

商品名	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
		FM5種の国産野菜グラタン(40)	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っております。

## ② クリームコーン

<配合比>	(%)	アレルゲン
とうもろこし	46.2	乳成分
脱脂濃縮乳	6.8	
コーンスターチ	1.8	
砂糖	1.1	
食塩	0.2	
水	43.9	

「クリームコーン」は、

乳を除く特定原材料7品目及び特定原材料に順ずる20品目のアレルゲン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。

## ③ アセロラゼリー

## No.3

原材料名	配合割合%	アレルギー
異性化液糖	25.000	
アセロラ濃縮果汁 ※生果汁換算10%	2.000	
還元水あめ	1.400	
ゲル化剤(増粘多糖類…キサンタンガム、ジェランガム、カラギナン、コンニャクイモ抽出物)、乳酸カルシウム、デキストリン)	0.730	
酸味料(クエン酸、クエン酸Na)	0.400	
ムラサキイモ色素・トウガラシ色素	0.160	
クエン酸第一鉄ナトリウム	0.103	
香料(アセロラフレーバー)	0.100	
消泡剤(加工助剤) ※ラベル表示不要	0.030	
クチナシ赤色素	0.020	
水	70.057	

## 【同一工場内で使用されるアレルギー】

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

※洗浄によりコンタミネーション防止を実施しております





## No.2

## ② お茶プリン

原材料配合表		
表示順	原材料名	配合(%)
1	糖類(ぶどう糖)	4.00
2	水あめ	2.50
3	砂糖	2.00
4	ホエイパウダー(国内製造)	7.50
5	加糖脱脂練乳	7.00
6	植物油脂(パーム油、ヤシ油)	5.00
7	デキストリン	3.00
8	クリーム	1.00
9	抹茶	0.80
10	ゼラチン	0.47
11	乳等を主要原料とする食品	0.30
12	寒天	0.13
13	水	62.80
14	トレハロース	3.00
15	ゲル化剤(増粘多糖類)	0.22
16	乳化剤	0.10
17	(その他キャリアーオーバー等)	0.18

アレルギー物質情報					
えび	含まない	アーモンド	含まない	さば	含まない
かに	含まない	あわび	含まない	大豆	含まない
小麦	含まない	いか	含まない	鶏肉	含まない
そば	含まない	いくら	含まない	バナナ	含まない
卵	含まない	オレンジ	含まない	豚肉	含まない
乳	含む	カシューナッツ	含まない	まつたけ	含まない
落花生	含まない	キウイフルーツ	含まない	もも	含まない
		牛肉	含まない	やまいも	含まない
		くるみ	含まない	りんご	含まない
		ごま	含まない	ゼラチン	含む
		さけ	含まない	魚介類	含まない

コンタミネーション	
表示有無	
無	

同一ラインで使用のあるアレルギー：卵、乳成分、オレンジ、大豆、もも、りんご、ゼラチン

同一工場で使用のあるアレルギー：小麦、卵、乳成分、アーモンド、いか、オレンジ、キウイフルーツ、ごま、大豆、バナナ、豚肉、もも、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。

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				○																													
	無圧麦ごはん																																			
	無圧麦ご飯	70	100																																	
	チキンカレー																																			
	サラダ油	1.5	1.8																																	
	おろしにんにく	1	1.2																																	
	鶏むね肉	15	18																○																	
	たまねぎ	35	42																																	
	にんじん	15	18																																	
	じゃがいも	35	42																																	
	水	200	240																																	
	炒めたまねぎ	5	6																																	
	ウスターソース	1	1.2																																	
	アップルソース	4	4.8																																	
	香味焙煎カレー粉	5	6	○			○												○	○																
	バーモントカレー	13	15.6	○			○												○		○															
	ケチャップ	3	3.6																																	
	福神漬																																			
①	福神漬	12	14.4	○															○																	
	ヘルシーサラダ																																			
	サラダこんにゃく	20	24																																	
	きゅうり	10	12																																	
	ブロッコリー	25	30																																	
	青じそドレッシング	7	8.4																																	

① 福神漬

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー物質※
大根	51.86	
茄子	12.97	
蓮根	0.78	
なた豆	0.78	
生姜	0.78	
しそ	0.26	
砂糖	8.0	
食塩	4.0	
醤油	0.2	小麦・大豆
酒精	2.0	
調味料(アミノ酸)	0.6	
酸味料	0.4	
甘味料(ステビア)	0.3	
カラメル色素	0.2	
香料	0.02	
水	16.85	

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

## ① 野菜コロッケ

馬鈴薯	41.27
玉ねぎ	4.86
人参	3.64
パン粉	2.06
コーン	1.70
グリーンピース	1.70
水あめ	1.46
砂糖	1.46
植物油脂	0.49
食塩	0.36
衣	41.00
パン粉	18.18
微粉パン粉	2.31
バターミックス	3.31
加工油脂	0.66
加水	16.54

## \* アレルギー物質

小麦・大豆

3. 製造ライン上、または工場内でのアレルギー物質の使用 (  有 ・  無 )

3-1.有の場合、コンタミネーションに該当する物質に●、該当はしないが工場内で使用しているアレルギー物質に△を入力

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

3-2.上記の有無を判断した理由

この製品の製造工場では、上記の原材料を含む製品を製造しています。

## ② ミニミートボール

原料配合 (%)		アレルギー物質 該当原材料
原材料名	%	
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。

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			○																									
ごはん	白飯	70	100																												
厚焼き卵	① 厚焼き卵	40	40	○	○												○														
すき焼き煮	サラダ油	1	1.2																												
	豚もも肉	40	48																		○										
	にんじん	10	12																												
	たまねぎ	25	30																												
	たけのこ	10	12																												
	水	160	192																												
	生しいたけ	5	6																												
	えのきたけ	10	12																												
	しらたき	20	24																												
	本みりん	2	2.4																												
	清酒	2	2.4																												
	和風だし	0.5	0.6																												
	三温糖	3.3	3.96																												
	しょうゆ	7	8.4	○													○														
	ねぎ	10	12																												
	はくさい	30	36																												
磯和え	ほうれん草	10	12																												
	緑豆もやし	40	48																												
	にんじん	5	6																												
	穀物酢	1	1.2																												
	きざみのり	0.3	0.36																												
	しょうゆ	2.8	3.36	○													○														
	三温糖	2	2.4																												

① 厚焼き卵

鶏卵	61.2	卵
水	22.5	
砂糖	9.6	
食酢	1.6	小麦
発酵調味料	0.8	
しょうゆ	0.7	小麦、大豆
食塩	0.6	
かつおだし	0.5	
植物油脂	0.1	大豆
加工でん粉	2.2	
調味料 (アミノ酸等)	0.2	

コンタミネーション	弊社工場では、乳、かに、えび、さば、鶏肉、豚肉、りんご、ごまを使用した製品も製造しております。
-----------	---

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	いさな	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			○																							
	スパゲティミートソース																												
	スパゲッティ	50	60	○																									
	サラダ油	2	2.6																										
	おろしにんにく	1	1.2																										
	豚ひき肉	40	48																		○								
	たまねぎ	50	60																										
	にんじん	20	24																										
	赤ワイン	1	1.2																										
	コンソメ	0.4	0.48	○														○	○	○									
	ケチャップ	30	36																										
	ダイストマト	15	18																										
	ウスターソース	5	6																										
	食塩	0.4	0.48																										
	こしょう	0.12	0.14																										
	グリーンピース	5	6																										
	イタリアンサラダ																												
	きゅうり	10	12																										
	ブロッコリー	30	36																										
	ホールコーン	10	12																										
	イタリアドレッシング	7	8.4	○														○	○	○				○					
	米粉のスティックケーキ																												
①	米粉のスティックケーキ	25	25															○											

① 米粉のスティックケーキ

No.2

材料名	組成%	アレルゲン
豆乳(国内製造)	26.4	大豆
砂糖	19.6	
米粉(国産)	19.3	
いちごピューレー(いちご(国産)、砂糖)	11.2	
植物油	9.0	大豆
大豆粉	3.0	大豆
レモン果汁(濃縮還元)	2.5	
水	1.6	
(使用添加物)		
加工デンプン	6.0	
膨張剤	0.9	
乳化剤	0.2	
ビタミンC	0.1	
紅麹色素	0.1	
香料	0.1	

表示対象アレルゲン: 大豆

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	オレング	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
			ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	○	ー	ー	ー	○	ー	○	ー	○	ー	ー
お米 de いちごのスティック C 25	25X40/2	ライン	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	○	ー	ー	ー	○	ー	○	ー	○	ー	ー	
	25X40/2	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	

・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。