アレルギー献立表
令和５年度（３）月分

《お知らせ》

3月1日～25日までのアレルギー献立表は、A4（26）枚になります。

3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				○																								
ちらし寿司																															
	ちらし寿司	60	90	○																○	○										
花型豆腐ハンバーグ																															
①	花型豆腐ハンバーグ	40	60																	○	○										
	サラダ油	0.5	0.6																												
	たまねぎ	7	8.4																												
	水	9.8	11.76																												
	しょうゆ	1.1	1.32	○																○											
	穀物酢	0.7	0.84																												
	三温糖	1	1.2																												
	和風だし	0.06	0.07																												
	でんぷん	0.35	0.42																												
梅かまぼこのすまし汁																															
	水	190	228																												
	だしパック	1	1.2																○												
	干ししいたけ	0.5	0.6																												
	にんじん	15	18																												
②	梅ちらしかまぼこ	8	9.6																												
	冷凍豆腐	25	30																	○											
	小松菜	10	12																												
	和風だし	0.6	0.72																												
	食塩	0.25	0.3																												
	しょうゆ	2.2	2.64	○																○											
ほうれん草ごま和え																															
	緑豆もやし	38	45.6																												
	ほうれん草	16	19.2																												
	にんじん	7	8.4																												
	すりごま	3.5	4.2																											○	
	三温糖	3	3.6																												
	しょうゆ	4	4.8	○																○											
ブルーベリータルト																															
③	ブルーベリータルト	25	25																	○											

No.2へつづく

① 花型豆腐ハンバーグ

材料名	組成%	アレルゲン
たまねぎ(日本)	23.9	
鶏肉(国産)	18.6	鶏肉
豆腐	14.4	大豆
おから	8.0	大豆
粒状植物性たん白	6.6	大豆
植物油	3.7	
にんじん(国産)	2.4	
砂糖	0.8	
食塩	0.5	
水溶性食物繊維	0.5	
小麦不使用しょうゆ	0.4	大豆
酵母エキス	0.2	
にんにくペースト	0.2	
液状混合調味料	0.1	
香辛料	0.1	
しょうがペースト	0.1	
水	13.2	
(使用添加物)		
加工デンプン	5.4	
炭酸Ca	0.7	
凝固剤	0.1	
ピロリン酸第二鉄	0.1	
安定剤(グァーガム)	使用	

表示対象アレルゲン: 大豆、鶏肉

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	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
FMうす味花豆腐バーグ40) 24	ライン	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	○	ー	ー	○	○	○	ー	ー	ー	○	○	ー	○	ー	ー
FMうす味花豆腐バーグ60) 24	施設	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。

② 梅ちらし蒲鉾

原材料名	配合比	由来する原材料
魚肉	84.8	スケソウタラ
加工澱粉	4.9	タピオカ
馬鈴薯澱粉	3.1	馬鈴薯
砂糖	2.5	さとうきび・甜菜
発酵調味料	1.7	液状ブドウ糖・米・一級アルコール・たん白加水分解物・米麹・食塩
食塩	1.7	海水
うらごし人参	1.2	人参
トマト色素	0.1	トマト
合計	100.0	

アレルギー特定物質	なし

●原料の魚肉には魚の皮が入る場合があります。異物ではございませんので安心してお召し上がりください。

●本品製造工場では小麦、大豆を含む製品を製造しています。

No.3へつづく

③ ブルーベリータルト

No.3

材料名	組成%	アレルゲン
砂糖(国内製造)	18.0	
米粉(国産)	15.7	
豆乳	14.4	大豆
ショートニング	9.7	
ブルーベリー果汁(濃縮還元)(岩手県産ブルーベリー)	5.6	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	4.7	
コーンフラワー	3.9	
植物油	2.7	
水溶性食物繊維	2.5	
水あめ	0.8	
大豆粉	0.7	大豆
こんにゃく加工品	φ	
水	15.1	
(使用添加物)		
加工デンプン	5.1	
炭酸Ca	0.5	
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.2	
ビタミンC	0.1	
乳化剤	0.1	
膨脹剤	0.1	
ピロリン酸第二鉄	0.1	
酸味料	使用	
増粘剤(キサンタンガム)	使用	
香料	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
お米ｄｅブルーベリータルト２５ｇ	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。

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
こめっこぱん																															
	こめっこぱん	40	50	○			○													○											
スパゲティナポリタン																															
	サラダ油	1.2	1.44																												
	ウインナー	20	24																			○									
	たまねぎ	25	30																												
	にんじん	12	14.4																												
	ピーマン	5	6																												
	コンソメ	0.7	0.84	○																○	○	○									
	中濃ソース	1.7	2.04																												
	ケチャップ	15	18																												
	トマトピューレー	7	8.4																												
	食塩	0.2	0.24																												
	こしょう	0.03	0.04																												
	スパゲッティ	35	42	○																											
チキンナゲット																															
①	チキンナゲット	40	40	○			○													○	○										
チーズサラダ																															
	ブロッコリー	32	38.4																												
	きゅうり	12	14.4																												
	ダイスチーズ	6	7.2				○																								
	こくみ和風ドレッシング	6	7.2	○																○	○	○				○					
ジョア（プレーン）																															
②	ジョア（プレーン）	125	125				○																								

① チキンナゲット

原材料名	配合割合	アレルゲン
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・キャリーオーバー等】	21.669%	

【アレルギー情報】

特定原材料	小麦	○
	そば	×
	卵	×
	乳	○
	落花生	×
	えび	×
	かに	×

特定原材料（推奨）	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	×

特定原材料（推奨）	さば	×
	ゼラチン	×
	大豆	○
	鶏肉	○
	バナナ	×
	豚肉	×
	まつたけ	×
	もも	×
	やまいも	×
	りんご	×
	（魚介類）	×

コンタミ情報

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、機器類を充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へつづく

No.2

② ジョア(プレーン)

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー物質※
脱脂粉乳	9.6	乳
砂糖	5.2	
リン酸カルシウム	1.7	
香料		
安定剤(スクシノグリカン)		
ビタミンD		
水	83.5	

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				○																								
わかめごはん																															
	わかめご飯	70	100																												
厚焼き卵																															
①	厚焼き卵	40	50	○		○														○											
キャベ豚汁																															
	水	190	228																												
	サラダ油	0.5	0.6																												
	豚もも肉	20	24																			○									
	にんじん	10	12																												
	たまねぎ	20	24																												
	和風だし	0.8	0.96																												
	赤みそ	2.5	3																	○											
	白みそ	2.5	3																	○											
	減塩みそ	2	2.4																	○											
	キャベツ	30	36																												
	ねぎ	5	6																												
ツナじゃが																															
	サラダ油	0.6	0.72																												
	にんじん	8	9.6																												
	たまねぎ	30	36																												
	じゃがいも	40	48																												
	ツナ油漬	15	18																												
	しらたき	15	18																												
	清酒	0.8	0.96																												
	水	90	108																												
	和風だし	0.2	0.24																												
	三温糖	2.4	2.88																												
	しょうゆ	4.2	5.04	○																○											
	いんげん	5	6																												

① 厚焼き卵

原材料名	配合割合（%）	アレルギー
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。

				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																												
スタミナ炒め丼																															
	サラダ油	0.8	0.96																												
	おろし生姜	0.4	0.48																												
	おろしにんにく	0.8	0.96																												
	トウバンジャン	0.3	0.36																												
	豚もも肉	60	72																			○									
	たまねぎ	40	48																												
	にんじん	12	14.4																												
	緑豆もやし	40	48																												
	三温糖	3.5	4.2																												
	清酒	1	1.2																												
	本みりん	2.8	3.36																												
	赤みそ	5	6																	○											
	しょうゆ	6	7.2	○																○											
	にら	3	3.6																												
	でんぷん	1.2	1.44																												
わかめスープ																															
	水	190	228																												
	にんじん	10	12																												
	糸かまぼこ	3	3.6																												
	冷凍豆腐	30	36																	○											
	清酒	1	1.2																												
	しょうゆ	2.5	3	○																○											
	中華だしの素	1.2	1.44																												
	がらスープ	3	3.6																		○	○									
	食塩	0.15	0.18																												
	カットわかめ	0.6	0.72																												
	ねぎ	7	8.4																												
せとか																															
	せとか	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。

				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
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																	○	○	○									
	サラダ油	0.3	0.36																												
	たまねぎ	5	6																												
	ケチャップ	8	9.6																												
	デミグラスソース	7	8.4	○																○	○										
	中濃ソース	1.5	1.8																												
	アップルソース	1	1.2																							○					
	三温糖	0.5	0.6																												
コンソメスープ																															
	ショルダーベーコン	18	21.6																			○									
	たまねぎ	30	36																												
	にんじん	10	12																												
	じゃがいも	30	36																												
	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																												
	パセリ	0.3	0.36																												
マカロニサラダ																															
	ツイストマカロニ	7	8.4	○																											
	きゅうり	10	12																												
	にんじん	3	3.6																												
	ホールコーン	10	12																												
	ﾏﾖﾈｰｽﾞ（卵不使用）	9	10.8																	○											
	穀物酢	0.5	0.6																												
オレンジジュース																															
①	ﾊﾞﾚﾝｼｱｵﾚﾝｼﾞｼﾞｭｰｽ	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

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				○																								
無圧麦ごはん																															
	無圧麦ご飯	70	100																												
ポークカレー																															
	サラダ油	1.5	1.95																												
	おろしにんにく	0.5	0.6																												
	豚もも肉	25	30																			○									
	たまねぎ	40	48																												
	にんじん	20	24																												
	じゃがいも	30	39																												
	水	200	240																												
	炒めたまねぎ	5	6																												
	ケチャップ	3	3.6																												
	アップルソース	4	4.8																							○					
	ウスターソース	1	1.2																												
	バーモントカレー	13	15.6	○			○													○		○				○		○			
	香味焙煎カレーフレーク	5	6	○			○													○	○										
ごぼうのかみかみソテー																															
	ショルダーベーコン	5	6																			○									
	ごぼう	32	38.4																												
	にんじん	12	14.4																												
	コーン	5	6																												
	いんげん	5	6																												
	コンソメ	0.3	0.36	○																○	○	○									
	おろしにんにく	0.3	0.36																												
	三温糖	0.8	0.96																												
	しょうゆ	1	1.2	○																○											
	食塩	0.1	0.12																												
	こしょう	0.01	0.01																												
	サラダ油	0.5	0.6																												

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				○																								
ラーメン																															
	茹で中華麺	180	270	○																											
小籠包																															
①	小籠包	50	50	○																○	○	○									
味噌ラーメンスープ																															
	サラダ油	0.4	0.48																												
	おろしにんにく	1	1.2																												
	焼きハム	15	18	○																○		○									
	水	225	270																												
	メンマ	11	13.2																												
	にんじん	11	13.2																												
	緑豆もやし	20	24																												
	中華だしの素	0.7	0.84																												
	がらスープ	3.2	3.84																		○	○									
	みそラーメンスープ	15	18	○																○	○	○					○			○	
	キャベツ	22	26.4																												
	チンゲンサイ	7	8.4																												
もやしの中華炒め																															
	緑豆もやし	35	42																												
	にんじん	12	14.4																												
	小松菜	10	12																												
	香味塩ドレッシング	6	7.2	○																○	○									○	
	サラダ油	0.5	0.6																												
	ごま油	0.5	0.6																											○	
	三温糖	0.5	0.6																												

① 小籠包

原材料名	配合比率%
豚肉（神奈川県他）	28.10
玉葱（北海道他）	26.00
小麦粉（皮）（アメリカ他）	17.10
鶏肉（岩手県他）	6.00
馬鈴薯澱粉（北海道）	5.60
粒状小麦蛋白（アメリカ他）	5.00
パン粉（アメリカ他）	3.00
砂糖（オーストラリア）	0.50
食塩（兵庫県）	0.50
醤油（アメリカ）	0.50
生姜（高知県）	0.50
コショー（マレーシア）	0.20
水（水道局）	7.00
イーストフード・ビタミンC	
ベニコウジ色素	

アレルゲン物質該当原材料について

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

コンタミネーション情報

本品製造工場では
小麦、大豆、豚肉、鶏肉、
かに、えび、ごま　を含む製品を
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				○																								
赤飯																															
	アルファー化赤飯	60	90																												
	ごま塩	0.5	0.5																											○	
ひれカツ																															
①	豚ヒレカツ	40	40	○																○		○									
	揚げ油	4	4																												
	中濃ソース	5	5																												
お祝いすまし汁																															
	水	190	228																												
	だしパック	1	1.2																○												
	生しいたけ	3	3.6																												
	にんじん	12	14.4																												
	なると	5	6																												
②	あられはんぺん（紅白）	8	9.6																	○					○						
	冷凍豆腐	30	36																	○											
	和風だし	0.5	0.6																												
	食塩	0.2	0.24																												
	しょうゆ	2	2.4	○																○											
	小松菜	8	9.6																												
筑前煮																															
	サラダ油	0.28	0.34																												
	鶏むね肉	20	24																		○										
	ごぼう	15	18																												
	角こんにゃく	15	18																												
	にんじん	15	18																												
	たけのこ	15	18																												
	れんこん	10	12																												
	水	80	96																												
	本みりん	0.7	0.84																												
	和風だし	0.4	0.48																												
	三温糖	2.5	3																												
	しょうゆ	3.5	4.2	○																○											
お祝いいちごゼリー(中学校のみ)																															
③	お祝いいちごゼリー		35																	○											

No.2へつづく

No.2

① 豚ヒレカツ

原材料名	%	アレルゲン物質
豚肉加工品		
豚肉	60.00	豚肉
食塩	0.30	
バッター	18.00	
でん粉		小麦
食塩		
香辛料		
大豆粉		大豆
植物油脂		
増粘多糖類		
水		
パン粉	21.70	小麦、大豆

●：使用、△：ラインコンタミ

商品・製品名	表示義務(7品目)							任意表示																	
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	クルミ	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド
N.おいしいポークヒレカツ・30 1,800g(60個)×4台	△	△	●		△	△			△				△		△	△	●	△		●			△	△	△	△		
N.おいしいポークヒレカツ・40 2,400g(60個)×4台	△	△	●		△	△			△				△		△	△	●	△		●			△	△	△	△		

② あられはんぺん

原材料名	配合(%)	アレルゲン
魚肉すり身(すけとうだら)	52.92%	−
加工でん粉	5.29%	−
馬鈴薯でん粉	2.65%	−
発酵調味料	2.03%	−
食塩	1.48%	−
乳化剤	1.32%	大豆
砂糖	1.32%	−
山芋	0.11%	山芋
酒精	0.51%	大豆
着色料(コチニール)	0.15%	−
水	32.22%	−

コンタミ情報
原料由来：えび・かに
同一工場内：卵・小麦・乳成分・牛肉・さけ・さば・大豆・豚肉・やまいも

③ お祝いいちごゼリー（中学校のみ）

材料名	組成%	アレルゲン
いちご（モロッコ）	16.7	
いちご果汁（濃縮還元）	7.4	
砂糖	7.2	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	6.5	
豆乳加工食品（植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他）	6.3	大豆
ぶどう糖	5.6	
水あめ	0.3	
水	48.7	
（使用添加物）		
乳酸Ca	0.7	
ゲル化剤（増粘多糖類）	0.3	
酸味料	0.2	
ビタミンC	0.1	
紅麹色素	使用	
安定剤（増粘多糖類）	使用	
乳化剤	使用	大豆
香料	使用	
pH調整剤	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	
セルロース	使用	

表示対象アレルゲン：大豆

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	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
お祝いいちごゼリー（２０２４）	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。

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																												
サバのみそ煮																															
①	サバのみそ煮	50	50																○	○											
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	12	14.4																												
	にんじん	10	12																												
	だいこん	20	24																												
	さといも	20	24																												
	清酒	1	1.2																												
	水	190	228																												
	冷凍豆腐	30	36																	○											
	和風だし	0.6	0.72																												
	しょうゆ	5.5	6.6	○																○											
	ねぎ	8	9.6																												
あさづけ																															
	キャベツ	20	24																												
	きゅうり	10	12																												
	緑豆もやし	15	18																												
	にんじん	5	6																												
	浅漬けの素	3	3.6	○																○											
	食塩	0.05	0.06																												

① サバのみそ煮

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	−

注意喚起表示

●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

＜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

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	50	70	○			○													○											
タンドリーチキン																															
	鶏もも肉	60	60																		○										
	カレー粉	1	1																												
	ヨーグルト	8	8				○																								
	ケチャップ	3	3																												
	おろしにんにく	0.4	0.4																												
	おろし生姜	0.4	0.4																												
	食塩	0.5	0.5																												
野菜たまごスープ																															
	ショルダーベーコン	10	12																			○									
	たまねぎ	25	30																												
	にんじん	10	12																												
	水	190	228																												
	食塩	0.25	0.3																												
	コンソメ	1.3	1.56	○																○	○	○									
	こしょう	0.02	0.03																												
	しょうゆ	1	1.2	○																○											
	キャベツ	15	18																												
①	鶏卵	15	18			○																									
三色サラダ																															
	だいこん	30	36																												
	きゅうり	15	18																												
	にんじん	10	12																												
	和風ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	7	8.4	○																○	○	○				○					
いちごジャム																															
②	いちごジャム	15	15																												

① 鶏卵

原材料名	配合(%)	アレルゲン
鶏卵	100	卵

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	×

アレルゲンコンタミ注意喚起
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

No.2へつづく

No.2

② いちごジャム

原材料名		成分比率 %	アレルギー
類糖	水あめ	50.89	
	砂糖	14.68	
いちご		28.22	
ゲル化剤〔ペクチン〕		0.43	
酸味料〔クエン酸〕		0.23	
仕込水		5.55	

原材料としましてアレルギー物質（28品目）を使用しておりません。

上記商品は、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、落花生、乳、大豆、オレンジ、りんご、もも」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、同日中アレルゲン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（28品目）コンタミネーションが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。

				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																												
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	2	2.4																												
	でんぷん	2	2.4																												
はるさめサラダ																															
	きゅうり	15	18																												
	緑豆もやし	20	24																												
	はるさめ	3.5	4.2																												
	にんじん	5	6																												
	三温糖	2	2.4																												
	穀物酢	2	2.4																												
	しょうゆ	3	3.6	○																○											
	ごま油	1	1.2																											○	

No.2へつづく

No.2

① 上州棒餃子

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

アレルギー物質のコンタミネーションに関する注意喚起	えび、かに、卵、乳成分、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、りんご、ゼラチン、魚介類

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																												
ほっけの塩こうじ焼き																															
①	ほっけの塩こうじ漬け	40	40																												
田舎汁																															
	サラダ油	0.8	0.96																												
	にんじん	10	12																												
	だいこん	30	36																												
	じゃがいも	25	30																												
	水	190	228																												
	油揚げ	5	6																	○											
	和風だし	0.6	0.72																												
	白みそ	2	2.4																	○											
	赤みそ	3	3.6																	○											
	減塩みそ	2	2.4																	○											
	ねぎ	8	9.6																												
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																												
	ごま油	0.3	0.36																											○	
	炒りごま	0.5	0.6																											○	
ミニきなこおはぎ																															
②	ミニきなこおはぎ	30	30																	○											

No.2へつづく

No.2

① ほっけの塩こうじ漬け

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 ミニおはぎ

【原料配合】	(100g当り)	アレルゲン
粒あん 北海道	36.40 %	
もち米 佐賀県	18.53 %	
砂糖 タイ	7.69 %	
きな粉 日本・米国	1.51 %	大豆
食塩 長崎	0.25 %	
※トレハロース 日本・タイ他	6.18 %	
※甘味料(ソルビトール)	4.61 %	
PH調整剤	0.12 %	
※老化防止剤	0.62 %	大豆
※乳化剤		
※酵素		
水	24.09 %	
コンタミ: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
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がけ																															
	ポークウインナー	30	30																			○									
	ケチャップ	4	4																												
	ウスターソース	3	3																												
	三温糖	1	1																												
コーンポタージュ																															
	サラダ油	0.2	0.24																												
	ショルダーベーコン	15	18																			○									
	たまねぎ	30	36																												
	にんじん	10	12																												
	水	190	228																												
	ホールコーン	10	12																												
①	クリームコーン	23	27.6																												
	こしょう	0.03	0.04																												
	コンソメ	1	1.2	○																○	○	○									
	無塩バター	0.8	0.96				○																								
	牛乳	20	24				○																								
	ｺｰﾝｸﾘｰﾑｽｰﾌﾟ	10	12	○			○									○				○											
カラフルサラダ																															
	きゅうり	15	18																												
	パプリカ赤	5	6																												
	ブロッコリー	30	36																												
	和風玉ねぎﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	7	8.4	○																○											

① クリームコーン

名称	クリームコーン
原材料名	とうもろこし（北海道）、コーンスターチ、食塩

特定原材料等（アレルギー物質）	省令 表示義務 7品目:	【なし】
	通知 表示推奨 21品目:	【なし】
コンタミネーション	※コンタミネーションがある場合は一括表示の枠外下部に表示します。表示がなければコンタミネーションはありません。	

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				○																								
うどん																															
	うどん ゆで	180	270	○																											
えび天ぷら																															
①	えび天ぷら	25	25	○					○																						
	揚げ油	3	3																												
五目うどんの汁																															
	水	225	270																												
	だしパック	2	2.4																○												
	干ししいたけ	0.5	0.6																												
	鶏むね肉	18	21.6																		○										
	にんじん	10	12																												
	なると	7	8.4																												
	油揚げ	6	7.2																	○											
	本みりん	3.5	4.2																												
	清酒	1	1.2																												
	和風だし	0.75	0.9																												
	しょうゆ	9.8	11.76	○																○											
	ねぎ	10	12																												
梅の香り和え																															
	きゅうり	15	18																												
	キャベツ	30	36																												
	もやし	10	12																												
②	きざみ梅	2	2.4																												
	浅漬けの素	1.5	1.8	○																○											
お祝いいちごゼリー(小学校)																															
③	お祝いいちごゼリー	35																		○											
ヨーグルト(中学校)																															
④	元気ヨーグルト		70				○																			○					

① えび天ぷら

【原料配合】	（100g当り）		アレルゲン
えび	60.0	%	えび
小麦粉	14.0	%	小麦
澱粉（コーン）	9.5	%	
※ベーキングパウダー	1.0	%	
食塩	0.5	%	
揚げ油（なたね）	8.0	%	
加水	7.0	%	

（コンタミ）
当工場では「えび・いか・大豆・小麦・卵・さば・ごま」を含む
商品の製造を行っています。

弊社ではコンタミネーションの対策として、製造商品毎にラインの洗浄を行い、
アレルゲン原料の混入を防ぐように取り組んでおります。
※機械洗浄はジェット洗浄機、用具は手洗いで行います。
工場内、同一ラインにて小麦・大豆・えび・いか・卵・さば・ごまを含む製品の
製造を行っております。

No.2へつづく

② きざみ梅

CD ①	CD ②	CD ③	原材料名 ／原材料組成	配合比 100.00%
01			梅	65.79%
02			しその葉	1.32%
		01	／赤しそ葉	
		02	／梅酢	
		03	／食塩	
		04	／クエン酸	
03			食塩	6.00%
	01		／食塩①	
	02		／食塩②	
04			果糖	1.97%
05			酒精（変性アルコール）	0.99%
	01		／エタノール	
		01		
		02		
	02		／醸造酢	
		01		
		02		
	03		／乳酸	
	04		／精製水	
06			酸味料	1.39%
	01		／酢酸	
	02		／DL-リンゴ酸	
	03		／クエン酸	
	04		／乳酸	
07			調味料（アミノ酸等）	1.20%
	01		／L-グルタミン酸ナトリウム	
		01		
		02		
		03		
	02		／DL-アラニン	
	03		／グリシン	
	04		／酢酸ナトリウム	
08			赤キャベツ色素	0.06%
	01		／アカキャベツ色素	
	02		／エタノール	
	03		／クエン酸	
	04		／還元水飴	
		01		
		02		
09			みょうばん	0.03%
10			香料	0.01%
		01	／／香料	
		02	／／酢酸ナトリウム	
		03	／／食塩	
11			水（一括表示省略）	21.23%

アレルギー表示品目（黒塗色抜：一括表示に表示）　該当無

卵	乳成分	小麦	えび	かに						そば	落花生
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	ごま	カシューナッツ	アーモンド				ゼラチン

③ お祝いいちごゼリー（小学校）

材料名	組成%	アレルゲン
いちご（モロッコ）	16.7	
いちご果汁（濃縮還元）	7.4	
砂糖	7.2	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	6.5	
豆乳加工食品（植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他）	6.3	大豆
ぶどう糖	5.6	
水あめ	0.3	
水	48.7	
（使用添加物）		
乳酸Ca	0.7	
ゲル化剤（増粘多糖類）	0.3	
酸味料	0.2	
ビタミンC	0.1	
紅麹色素	使用	
安定剤（増粘多糖類）	使用	
乳化剤	使用	大豆
香料	使用	
pH調整剤	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	
セルロース	使用	

表示対象アレルゲン：大豆

④ 元気ヨーグルト（中学校）

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。

				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																												
ビビンバの具																															
	サラダ油	0.5	0.6																												
	おろしにんにく	0.8	0.96																												
	おろし生姜	0.8	0.96																												
	豚ひき肉	60	72																			○									
	おからこんにゃく	10	12																	○											
	にんじん	20	24																												
	緑豆もやし	20	24																												
	たけのこ	15	18																												
	ぜんまい	10	12																												
	清酒	1.7	2.04																												
	本みりん	1.7	2.04																												
	三温糖	2.5	3																												
	しょうゆ	5	6	○																○											
	コチュジャン	1.3	1.56																	○											
	ごま油	0.6	0.72																											○	
	炒りごま	1.7	2.04																											○	
水餃子スープ																															
	水	190	228																												
	たまねぎ	20	24																												
	にんじん	10	12																												
	生しいたけ	4	4.8																												
	清酒	1	1.2																												
	食塩	0.25	0.3																												
	しょうゆ	2.5	3	○																○											
	中華だしの素	1.5	1.8																												
①	水餃子	40	48	○																○	○	○									
	キャベツ	20	24																												
	チンゲンサイ	10	12																												
	ねぎ	5	6																												

No.2へつづく

No.2

① 水餃子

【原料配合】	(100g当り)	アレルゲン
皮(小麦粉) アメリカ・カナダ他	32.90 %	小麦
皮(大豆粉) アメリカ・カナダ他	0.33 %	大豆
皮(植物油脂) 日本・アメリカ・カナダ他	0.13 %	
豚肉 日本	9.99 %	豚肉
鶏肉 日本	9.99 %	鶏肉
キャベツ 日本	12.98 %	
たまねぎ 日本	3.99 %	
おろししょうが 日本	0.40 %	
粒状大豆たん白 アメリカ他	0.40 %	大豆
しょうゆ 日本・メキシコ他	0.40 %	大豆・小麦
食用風味油 日本・カナダ他	0.39 %	
醸造調味料 日本・アメリカ他	0.32 %	
食塩 日本・インドネシア他	0.20 %	
砂糖 タイ・南アフリカ他	0.14 %	
加工デンプン タイ他	9.02 %	
香辛料 日本他	0.01 %	
水(表示対象外)	18.41 %	

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																												
鶏のから揚げ																															
	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																												
もやしのみそ汁																															
	水	190	228																												
	だしパック	1	1.2																○												
	にんじん	8	9.6																												
	えのきたけ	5	6																												
	油揚げ	3	3.6																	○											
	冷凍豆腐	20	24																	○											
	緑豆もやし	25	30																												
	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																												
しらたきと青菜のごま和え																															
	しらたき	18	21.6																												
	キャベツ	15	18																												
	ほうれん草	15	18																												
	にんじん	5	6																												
	すりごま	3	3.6																											○	
	三温糖	3.2	3.84																												
	しょうゆ	4.2	5.04	○																○											
のりふりかけ																															
①	のりふりかけ	2	2																												

No.2へつづく

No.2

① のりふりかけ

原材料名	調味顆粒（砂糖、ぶどう糖、食塩、鰹節粉、とうもろこしでん粉、デキストリン、抹茶、酵母エキス）（国内製造）、海苔、味付鰹削り節（鰹削り節、砂糖、食塩、酵母エキス、椎茸エキス）／貝カルシウム、セルロース、酸化防止剤（ビタミンE）

<食物アレルゲン>　該当する物質に●

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

<コンタミネーション表記>

本商品の製造ラインでは、さけを含む商品を生産しています。本商品で使用している海苔は、えび、かにの生息域で採取しています。