令和５年度　（４月分）

アレルギー献立表

＜お知らせ＞

この献立表には、その日に使用する食品と小学校中学年及び中学生の１人分の量、加工品等の成分表を提示してありますのでご確認ください。尚、主食や調味料や使用回数の多いドレッシング、肉加工品、練り製品等は、以下の一覧表で成分内容をご確認ください。

○「主食（米飯・パン・麺）アレルギー献立表」

○「年間使用食品アレルギー献立表」

○「年間使用調味料アレルギー一覧」

○「年間使用ドレッシング一覧」

に記載してあります。

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、オイルタンクで揚げカスを沈殿させておき、次に使用する時は、沈殿部分を除いた上部のきれいな油を揚げ物機に入れ、足りない分を新油タンクより補充して揚げ物調理を行います。したがって、前に揚げた食材のエキスが残る可能性がありますのでご了承ください。

※食材の都合で献立が変わることがあります。変更の場合は、その都度お知らせ致します。
ご質問等ございましたら下記の番号にお問い合わせください。

渋川市北部学校給食共同調理場
（ＴＥＬ）０２７９－５３－５５１１

4月10日(月)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立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]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	100.00																												
[さばのみそ煮]																															
①	鯖の味噌煮	50.00	70.00																○	○											
[ごま昆布あえ]																															
②	細切昆布	0.50	0.60	○																○											
	キャベツ	25.00	30.00																												
	きゅうり	15.00	18.00																												
	もやし	20.00	24.00																												
	ごま油	0.80	0.96																											○	
	すりごま	0.80	0.96																											○	
[つみれ汁]																															
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.00	1.20																○												
	にんじん	10.00	12.00																												
	だいこん	15.00	18.00																												
	えのきたけ	7.00	8.40																												
	干しいたけ	0.50	0.60																												
	冷凍豆腐	20.00	24.00																	○											
③	鶏のつみれ	20.00	24.00																	○	○	○									
	焼き竹輪	4.00	4.80																	○											
	チンゲンサイ	10.00	12.00																												
	和風だし	0.70	0.84																												
	清酒 上撰	1.00	1.20																												
	しょうゆ	4.00	4.80	○																○											
	食塩	0.08	0.10																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												
	にら	2.00	2.40																												

○：アレルギー対象食品

①さばの味噌煮

（小学生）

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	－

（中学生）

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質（28品目）
さば	74.8	さば
タレ（みそ）	8.2	大豆
タレ（砂糖）	6.3	－
タレ（発酵調味料）	2.2	－
タレ（でん粉）	0.4	－
水	8.1	－

●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。

②塩昆布

原材料名	全原材料に対する配合率（%）	原材料の内訳	アレルギー物質使用の有無（28品目）
昆布	40.30	北海道	無
たんぱく加水分解物	12.90	脱脂大豆	有
		食塩	無
醤油	9.70	脱脂加工大豆	有
		小麦	有
		食塩	無
砂糖	4.50	さとうきび	無
		甜菜（日本）	無
食塩	3.90	食塩	無
調味料（アミノ酸等）	19.40	さとうきび	無
		大豆	有
		とうもろこし	無
ソルビット	8.50	コーンスターチ	無
着色料（カラメル）	0.60	ブドウ糖（トウモロコシ）	無
甘味料（甘草、ステビア）	0.10	甘草	無
		ステビア	無
		デキストリン（タピオカ）	無
		クエン酸三Ｎａ（サツマイモ）	無
糊料（プルラン）	0.10	とうもろこし	無

③鶏つみれ

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質（28品目）
食肉（鶏肉）	50.2	鶏肉
食肉（豚肉）	7.3	豚肉
たまねぎ	22.0	－
つなぎ（でん粉）	7.3	－
つなぎ（粉末状植物性たん白）	0.5	大豆
還元水あめ	4.7	－
食塩	0.5	－
チキンオイル	0.2	鶏肉
香辛料	Φ	－
揚げ油(大豆油)	Φ	大豆
水	6.9	－
ドロマイト	0.4	－
ピロリン酸鉄(0.076)	Φ	－
焼成Ｃａ(0.029)	Φ	－

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

4月１１日(火)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立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]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[わかめご飯]																															
	わかめご飯	70.00	100.00																												
[和風きんぴら包み]																															
①	和風きんぴら包み	50.00	70.00																	○	○						○			○	
[じゃがいものそぼろ煮]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	おろししょうが	0.50	0.60																												
	豚ひき肉	15.00	18.00																			○									
	たまねぎ	30.00	36.00																												
	にんじん	15.00	18.00																												
	じゃがいも	35.00	42.00																												
	しらたき	20.00	24.00																												
	さつま揚げ	4.00	4.80																												
	水煮たけのこ	10.00	12.00																												
	むきえだまめ 冷凍	3.00	3.60																	○											
	水	90.00	108.00																												
	三温糖	2.00	2.40																												
	清酒 上撰	1.00	1.20																												
	本みりん	1.00	1.20																												
	しょうゆ	3.00	3.60	○																○											
	和風だし	0.50	0.60																												
[なめこの味噌汁]																															
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.00	1.20																○												
	にんじん	10.00	12.00																												
	だいこん	20.00	24.00																												
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
	なめこ	15.00	18.00																												
	赤みそ	3.00	3.60																	○											
	白みそ	2.00	2.40																	○											
	減塩味噌	1.00	1.20																	○											
	和風だし	0.50	0.60																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												
	こまつな	7.00	8.40																												

○：アレルギー対象食品

①和風きんぴら包み

材料名	組成%	アレルゲン
鶏肉	24.2	鶏肉
たまねぎ	16.2	
ごぼう	12.2	
豆腐	12.0	大豆
鶏皮	8.1	鶏肉
粒状植物性たん白	5.0	大豆
小麦不使用しょうゆ	3.1	大豆
にんじん	2.9	
砂糖	1.3	
みりん	1.2	
植物油	0.9	ごま
ぶどう糖	0.8	
しょうがペースト	0.4	
食塩	0.3	
豚ゼラチン	0.2	ゼラチン
酵母エキス	0.1	
液状混合調味料	0.1	
ごま	0.1	ごま
香辛料	φ	
水	7.5	
（使用添加物）		
加工デンプン	2.7	
セルロース	0.6	
凝固剤	0.1	
安定剤（グァーガム）	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	

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（○）

分類	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	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
ライン	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	－	○	○	○	－	－	－	○	○	－	○	－	－
施設	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	－	○	○	○	－	－	－	○	○	－	○	－	－

4月１２日(水)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立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]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[はちみつパン]																															
	はちみつパン	20.00	30.00	○			○													○											
[チキンのチーズ焼き]																															
①	チキンのチーズ焼き	50.00	70.00	○			○													○	○										
[まめまめサラダ]																															
	大豆　水煮	8.00	9.60																	○											
	むきえだまめ 冷凍	8.00	9.60																	○											
	きゅうり	15.00	18.00																												
	キャベツ	35.00	42.00																												
	しょうゆ	0.30	0.36	○																○											
	マヨネーズ（卵不使用）	7.00	8.40																	○											
[ラビオリスープ]																															
	サラダ油	0.30	0.36																												
	ショルダーベーコン	7.00	8.40																			○									
	おろしにんにく	0.50	0.60																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	じゃがいも	30.00	36.00																												
	水	194.00	232.80																												
②	ラビオリ	15.00	18.00	○																		○									
	ダイストマト缶	15.00	18.00																												
	シェルマカロニ	5.00	6.00	○																											
	冷凍いんげん	5.00	6.00																												
	トマトケチャップ	8.00	9.60																												
	コンソメ	1.20	1.44	○																○	○	○									
	三温糖	0.20	0.24																												
	食塩	0.10	0.12																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	だいこん	10.00	12.00																												
	ドライパセリ	0.02	0.02																												

○：アレルギー対象食品

①チキンのチーズ焼き

(小学校)

原料配合	配合率(%)	アレルゲン
鶏肉(国産)	63.37	鶏肉
パン粉	8.54	小麦、大豆
プロセスチーズ	7.47	乳
パン粉	3.17	小麦、大豆
粉末状植物性たん白	1.11	大豆
砂糖	1.27	
植物油脂	0.95	
しょうゆ	0.63	大豆、小麦
食塩	0.54	
酵母エキス	0.32	
乾燥赤ピーマン	0.17	
乾燥パセリ	0.13	
香辛料	0.03	
乳化剤	0.18	
重曹	0.10	
増粘多糖類	0.02	
香料	0.00	乳、大豆
カロチノイド色素	0.00	
(調整水)	12.00	

(中学校)

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

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ラビオリ

原材料・添加物名	アレルゲン28品目	配合割合(%)
小麦粉	小麦	43.0%
小麦たん白	小麦	3.0%
食塩		1.3%
食用植物油脂		0.9%
豚肉	豚肉	18.4%
パン粉	小麦	10.9%
玉ねぎ		6.7%
オニオンソテー		1.9%
食塩		0.5%
ポークエキス	豚肉	0.2%
香辛料		0.2%
酵母エキス		0.1%
加工デンプン		0.4%
水		12.5%

4月13日(木)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立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]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[麦ご飯]																															
	無圧ペン麦ご飯	77.00	110.00																												
[ポークカレー]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	おろしにんにく	0.70	0.84																												
	おろししょうが	0.40	0.48																												
	豚もも 脂身なし	25.00	30.00																			○									
	たまねぎ	40.00	48.00																												
	にんじん	20.00	24.00																												
	水	220.00	264.00																												
	じゃがいも	40.00	48.00																												
	炒めたまねぎ	3.00	3.60																												
	トマトケチャップ	3.00	3.60																												
	アップルソース	4.00	4.80																							○					
	ウスターソース	1.00	1.20																												
	カレールウ（バーモント）	15.50	18.60	○			○													○		○				○		○			
	香味焙煎カレーフレーク	4.00	4.80	○			○													○	○										
[こんにゃくサラダ]																															
	サラダこんにゃく	8.00	9.60																												
	キャベツ	30.00	36.00																												
	きゅうり	10.00	12.00																												
	にんじん	5.00	6.00																												
	(冷凍)ブロッコリーミニ	10.00	12.00																												
	ホールコーン	5.00	6.00																												
	和風玉ねぎドレッシング	5.00	6.00	○																○											
[さくらゼリー]																															
①	さくらゼリー	30.00	30.00																												

○：アレルギー対象食品

①さくらゼリー

材料名	組成%	アレルゲン
(さくらんぼダイスゼリーの部)		
さくらんぼ果汁(国産)	2.8	
砂糖	2.8	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	2.7	
水あめ(国内製造)	1.9	
ぶどう糖	1.4	
水	15.2	
(使用添加物)		
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.3	
ビタミンC	使用	
酸味料	使用	
クチナシ色素	使用	
香料	使用	
クエン酸鉄Na	使用	
紅麹色素	使用	
(レモンゼリーの部)		
水あめ(国内製造)	13.1	
砂糖	6.5	
ぶどう糖	3.6	
レモン果汁(国産)	0.7	
水	48.3	
(使用添加物)		
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.3	
ビタミンC	0.3	
酸味料	0.1	
クエン酸鉄Na	使用	
香料	使用	

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（○）

分類	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	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
ライン	○	○	○	－	－	－	－	－	－	－	○	○	－	－	－	－	○	－	－	－	○	－	○	○	○	○	－	○
施設	○	○	○	－	－	－	－	－	－	－	○	○	－	－	－	－	○	－	－	－	○	－	○	○	○	○	－	○

4月14日(金)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立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]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[ココアパン]																															
	ココアパン	50.00	70.00	○			○													○											
[ソーセージステーキ]																															
①	ソーセージステーキ	50.00	50.00	○																○		○									
[ツナサラダ]																															
	ツナ油漬け	12.00	14.40																												
	キャベツ	30.00	36.00																												
	きゅうり	20.00	24.00																												
	たまねぎ	4.00	4.80																												
	和風ごまドレッシング	7.00	8.40	○																○	○	○					○			○	
[ABCスープ]																															
	水	194.00	232.80																												
	ショルダーベーコン	7.00	8.40																			○									
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	じゃがいも	30.00	36.00																												
	ホールコーン	5.00	6.00																												
	ＡＢＣマカロニ	6.00	7.20	○																											
	コンソメ	1.30	1.56	○																○	○	○									
	食塩	0.20	0.24																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	チンゲンサイ	7.00	8.40																												

○：アレルギー対象食品

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	

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（○）

分類	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	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
ライン	○	○	○	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	－	○	○	○	－	－	－	○	○	－	○	－	－
施設	○	○	○	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	－	○	○	○	－	－	－	○	○	－	○	－	－

4月17日(月)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立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]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	100.00																												
[甘酢肉団子]																															
①	甘酢肉団子	50.00	75.00	○																○	○	○				○				○	
[ごぼうサラダ]																															
	キャベツ	25.00	30.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	むきえだまめ 冷凍	5.00	6.00																	○											
	せん切りごぼう	20.00	24.00																												
	かつお節	0.50	0.60																												
	ごまクリーミードレッシング	8.00	9.60																	○										○	
[大根の中華スープ]																															
	水	194.00	232.80																												
	豚もも 脂身なし	15.00	18.00																			○									
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	15.00	18.00																												
	だいこん	15.00	18.00																												
	なると	5.00	6.00																												
	もやし	10.00	12.00																												
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
	鶏がらスープの素	0.50	0.60																		○										
	がらスープ	1.00	1.20																		○	○									
	しょうゆ	2.00	2.40	○																○											
	食塩	0.40	0.48																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	チンゲンサイ	10.00	12.00																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												
	カットわかめ	0.50	0.60																												

○：アレルギー対象食品

①甘酢肉団子

原料配合	配合率(%)	アレルゲン
鶏肉(国産)	20.05	鶏肉
豚肉	1.67	豚肉
たまねぎ	16.71	
パン粉	5.67	小麦
粉末状植物性たん白	1.00	大豆
豚脂	2.23	豚肉
粒状植物性たん白	2.13	大豆
食塩	0.40	
たん白自己消化物	0.20	
植物油脂	0.13	ごま
香辛料	0.07	
加工デンプン	2.00	
調味料(アミノ酸)	0.27	
カラメル色素	0.23	
ピロリン酸第二鉄	0.04	
砂糖	4.73	
しょうゆ	4.16	小麦、大豆
発酵調味料	3.49	
醸造酢	0.92	りんご
トマトケチャップ	0.45	
おろししょうが	0.13	
たん白自己消化物	0.09	
酵母エキス	0.03	
増粘剤(加工デンプン)	1.26	
調味料(アミノ酸)	0.57	
カラメル色素	0.18	
なたね油	2.73	
(調整水)	28.46	

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

4月18日(火)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立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]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[赤飯]																															
	アルファー化赤飯	70.00	100.00																												
	ごま塩	1.50	1.50																											○	
[ささみレモン醤油かけ]																															
①	ささみカツ	50.00	50.00	○																○	○	○									
	揚げ油	5.00	5.00																												
	しょうゆ	3.00	3.60	○																○											
	三温糖	3.00	3.60																												
	レモン 果汁	1.00	1.20																												
	水	10.00	12.00																												
[ごま和え]																															
	しらたき	15.00	18.00																												
	にんじん	3.00	3.60																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
	もやし	20.00	24.00																												
	すりごま	2.50	3.00																											○	
	上白糖	2.20	2.64																												
	しょうゆ	3.00	3.60	○																○											
[桜のすまし汁]																															
	水	194.00	232.80																												
	だしパック	1.30	1.56																○												
	干しいたけ	0.30	0.36																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	えのきたけ	7.00	8.40																												
	糸かまぼこ	7.00	8.40																												
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
②	桜ちらしかまぼこ	4.00	4.80																												
	ほうれん草	10.00	12.00																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												
	和風だし	0.70	0.84																												
	しょうゆ	3.50	4.20	○																○											
	食塩	0.23	0.28																												
[お祝いいちごゼリー]																															
③	お祝いいちごゼリー	40.00	40.00																												

○：アレルギー対象食品

①ささみカツ

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

②桜ちらしかまぼこ

原材料名	配合比	由来する原材料
魚肉	85.7	スケソウタラ
加工澱粉	5.0	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	1.8	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	1.8	海水
トマト色素	0.1	トマト

5. アレルギー特定原材料(28品目)

アレルギー特定物質	なし

③お祝いいちごゼリー

原料配合(%)		アレルギー物質
原材料名	%	該当原材料
ぶどう糖果糖液糖(国内製造)	10.00	
グラニュー糖	4.00	
いちご果汁	3.00	
果糖	3.00	
クランベリー果汁	1.00	
ゲル化剤(増粘多糖類)	1.10	
酸味料	0.30	
香料	0.10	
クエン酸第一鉄Na	0.01	
水	77.49	

●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。

４月１９日(水)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立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]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[ツイストロールパン]																															
	ツイストロール	50.00	80.00	○			○													○											
[ハンバーグ(トマトソース)]																															
	ハンバーグ	60.00	80.00																	○	○	○									
	サラダ油	0.20	0.24																												
	たまねぎ	10.00	12.00																												
	ダイストマト缶	15.00	18.00																												
	コンソメ	0.20	0.24	○																○	○	○									
	デミグラスソース	2.00	2.40	○																○	○										
	ウスターソース	1.00	1.20																												
	トマトケチャップ	5.00	6.00																												
	三温糖	0.50	0.60																												
	水	1.50	1.80																												
[チーズサラダ]																															
	きゅうり	20.00	24.00																												
	にんじん	5.00	6.00																												
	(冷凍)ブロッコリーミニ	27.00	32.40																												
	ホールコーン	5.00	6.00																												
	ダイスチーズ	3.00	3.60				○																								
	フレンチドレッシング(7品目不使用)	6.00	7.20																												
[春野菜のスープ]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	カットウインナー	10.00	12.00																			○									
	にんじん	10.00	12.00																												
	水	190.00	228.00																												
	たまねぎ	15.00	18.00																												
	だいこん	15.00	18.00																												
	じゃがいも	25.00	30.00																												
	冷凍カットいんげん	5.00	6.00																												
	コンソメ	1.20	1.44	○																○	○	○									
	食塩	0.25	0.30																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	キャベツ	10.00	12.00																												

○：アレルギー対象食品

4月20日(木)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立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]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	100.00																												
[赤魚の白醤油焼き]																															
①	赤魚の白醤油漬け	40.00	50.00	○																○											
[切干大根の炒め煮]																															
	切干しだいこん	8.00	9.60																												
	高野豆腐刻み	2.00	2.40																	○											
	さつま揚げ	4.00	4.80																												
	にんじん	6.00	7.20																												
	しらたき	10.00	12.00																												
	サラダ油	0.80	0.96																												
	三温糖	1.50	1.80																												
	しょうゆ	2.70	3.24	○																○											
	本みりん	1.00	1.20																												
	和風だし	0.40	0.48																												
	清酒 上撰	1.30	1.56																												
[じゃが芋と油揚げの味噌汁]																															
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	0.80	0.96																○												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	じゃがいも	35.00	42.00																												
	干しいたけ	0.50	0.60																												
	きざみ油揚げ	4.00	4.80																	○											
	冷凍豆腐	30.00	36.00																	○											
	赤みそ	2.00	2.40																	○											
	白みそ	2.00	2.40																	○											
	減塩味噌	2.00	2.40																	○											
	和風だし	0.70	0.84																												
	キャベツ	10.00	12.00																												

○：アレルギー対象食品

①赤魚の白醤油漬け

原材料 第1配合	配合%	原材料 第2配合	アレルギー物質
赤魚	97 %		
たれ	3 %		
		みりん	
		酒	
		白醤油	小麦・大豆
		食塩	

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

4月21日(金)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立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
[ジョア(いちご)]																															
①	ジョア(いちご)	125.00	125.00				○																								
[こめっこぱん]																															
	こめっこぱん	50.00	70.00	○			○													○											
[いかナゲット]																															
②	いかナゲット	40.00	60.00	○								○								○		○									
[コーンサラダ]																															
	キャベツ	15.00	18.00																												
	きゅうり	10.00	12.00																												
	(冷凍)ブロッコリーミニ	25.00	30.00																												
	ホールコーン	12.00	14.40																												
	和風ドレッシング	6.00	7.20	○																○	○	○				○					
[クリームシチュー]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	鶏もも 皮なし	15.00	18.00																		○										
	たまねぎ	35.00	42.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	じゃがいも	30.00	36.00																												
	水	190.00	228.00																												
	調理用普通牛乳	20.00	24.00				○																								
	食塩	0.20	0.24																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	コンソメ	1.70	2.04	○																○	○	○									
	ホワイトルウ	8.00	9.60	○			○									○				○		○									
	ベシャメルソース	3.00	3.60	○			○													○											
	ドライパセリ	0.02	0.02																												

○：アレルギー対象食品

①ジョア(いちご)

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

②いかナゲット

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

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

4月24日(月)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立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]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	100.00																												
[棒餃子]																															
①	棒餃子	40.00	40.00	○																○	○	○									
[塩ナムル]																															
	緑豆もやし	35.00	42.00																												
	にんじん	3.00	3.60																												
	きゅうり	18.00	21.60																												
	むきえだまめ 冷凍	5.00	6.00																	○											
	香味塩ドレッシング	6.00	7.20	○																○	○									○	
[麻婆豆腐]																															
	ごま油	1.00	1.20																											○	
	おろしにんにく	1.00	1.20																												
	おろししょうが	1.00	1.20																												
	豚ひき肉	30.00	36.00																			○									
	清酒 上撰	1.00	1.20																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	30.00	36.00																												
	水煮千切りたけのこ	10.00	12.00																												
	トウバンジャン	0.40	0.48																												
	テンメンジャン	3.00	3.60	○																○										○	
	赤みそ	5.00	6.00																	○											
	しょうゆ	2.20	2.64	○																○											
	三温糖	2.20	2.64																												
	中華だしの素	1.10	1.32																												
	冷凍豆腐	70.00	84.00																	○											
	根深ねぎ	8.00	9.60																												
	にら	4.00	4.80																												
	片栗粉	2.20	2.64																												

○：アレルギー対象食品

①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	

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

4月２５日(火)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立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]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	100.00																												
[さわらの照り焼き]																															
①	さわらの照り焼き	40.00	50.00	○																○											
[筑前煮]																															
	サラダ油	1.00	1.20																												
	鶏もも 皮なし	20.00	24.00																		○										
	清酒 上撰	1.00	1.20																												
	ごぼう	10.00	12.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	水煮れんこん	10.00	12.00																												
	だいこん	15.00	18.00																												
	水煮たけのこ	10.00	12.00																												
	こんにゃく	20.00	24.00																												
	三温糖	2.20	2.64																												
	しょうゆ	3.50	4.20	○																○											
	本みりん	1.50	1.80																												
	和風だし	0.50	0.60																												
	冷凍カットいんげん	5.00	6.00																												
[春キャベツとたまごのみそ汁]																															
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.00	1.20																○												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	えのきたけ	8.00	9.60																												
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
	きざみ油揚げ	3.00	3.60																	○											
	和風だし	0.70	0.84																												
	いり卵	5.00	6.00	○		○														○											
	白みそ	4.50	5.40																	○											
	減塩味噌	2.00	2.40																	○											
	キャベツ	15.00	18.00																												

○：アレルギー対象食品

①さわらの照り焼き

原材料 第1配合	配合%	原材料 第2配合	アレルギー物質
さわら	97 %		-
たれ	3 %		
		みりん	
		醤油	大豆・小麦
		酒	
		食塩	

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

4月26日(水)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立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]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[黒パン]																															
	黒パン	50.00	70.00	○			○													○											
[カレーコロッケ]																															
①	カレーコロッケ	55.00	55.00	○																○											
	揚げ油	5.50	5.50																												
[海藻サラダ]																															
	海藻ミックス	2.50	3.00																												
	(冷凍)ブロッコリーミニ	25.00	30.00																												
	きゅうり	20.00	24.00																												
	むきえだまめ 冷凍	8.00	9.60																	○											
	韓国ナムルドレッシング	6.00	7.20	○																○	○	○								○	
[ワンタンスープ]																															
	水	194.00	232.80																												
	豚上肉　細切り　スープ用	10.00	12.00																			○									
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	なると	4.00	4.80																												
	鶏ガラスープの素	0.80	0.96																		○										
	しょうゆ	4.00	4.80	○																○											
	食塩	0.10	0.12																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
	ウェーブワンタン	7.00	8.40	○																											
	根深ねぎ	7.00	8.40																												
	にら	3.00	3.60																												
	ごま油	0.30	0.36																											○	

○：アレルギー対象食品

①カレーコロッケ

原材料・添加物名	アレルゲン28品目	配合割合(%)
ばれいしょ		46.16%
たまねぎ		3.94%
にんじん		2.95%
砂糖		1.38%
パン粉	小麦	1.35%
粒状大豆たん白	大豆	1.19%
カラメル色素		
植物油脂	大豆	0.74%
しょうゆ	大豆	0.49%
	小麦	
カレー粉		0.34%
カレー粉		0.10%
食塩		0.34%
おろしにんにく		0.02%

＜衣＞		
パン粉	小麦	18.18%
	大豆	
微粉パン粉	小麦	2.31%
バッターミックス		3.31%
小麦粉	小麦	
加工デンプン		
植物油脂		
増粘多糖類		
粉末水あめ		
ベーキングパウダー		
乳化剤	大豆	
大豆粉	大豆	
粉末状大豆たん白	大豆	
加工油脂		0.66%
乳化剤	大豆	
水		16.54%

コンタミネーションに該当するアレルゲン物質名	
物質名	えび、かに、卵、乳成分、アーモンド、いか、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、鶏肉、バナナ、豚肉、やまいも、りんご、ゼラチン
注意書き	※この製品の製造工場では、えび・かに・卵・乳成分を含む製品を製造しています。

4月27日(木)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立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]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	100.00																												
[ハヤシソース]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	豚もも 脂身なし	30.00	36.00																			○									
	たまねぎ	50.00	60.00																												
	にんじん	20.00	24.00																												
	水	220.00	264.00																												
	ほんしめじ	7.00	8.40																												
	ハヤシルウ	22.00	26.40	○																○		○									
	ダイストマト缶	3.00	3.60																												
	デミグラスソース	3.00	3.60	○																○	○										
	トマトケチャップ	3.00	3.60																												
	ウスターソース	0.50	0.60																												
	グリンピース 冷凍	2.00	2.40																												
[イタリアンサラダ]																															
	ツナ油漬け	7.00	8.40																												
	キャベツ	33.00	39.60																												
	きゅうり	20.00	24.00																												
	にんじん	3.00	3.60																												
	黄ピーマン	2.00	2.40																												
	むきえだまめ 冷凍	5.00	6.00																	○											
	イタリアンドレッシング	6.00	7.20	○																○	○	○				○					
[ヨーグルト]																															
①	ヨーグルト	70.00	70.00				○																				○				

○：アレルギー対象食品

①ヨーグルト

原材料名	配合割合（%）	アレルギー物質※
脱脂粉乳	7.1	乳
（国内製造）		
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	

4月28日(金)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立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]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[パックラーメン]																															
	中華めん ゆで	180.00	270.00	○																											
[ポークしゅうまい]																															
①	ポークしゅうまい	36.00	60.00	○																○		○								○	
[春雨マヨ和え]																															
	せん切りロースハム	5.00	6.00																			○									
	はるさめ（サラダ用）	4.00	4.80																												
	にんじん	5.00	6.00																												
	キャベツ	12.00	14.40																												
	きゅうり	15.00	18.00																												
	マヨネーズ(卵不使用)	10.00	12.00																	○											
	穀物酢	1.30	1.56																												
	こしょう	0.03	0.04																												
	食塩	0.05	0.06																												
[サンマーメンスープ]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	おろしにんにく	0.60	0.72																												
	豚もも 脂身なし	20.00	24.00																			○									
	清酒 上撰	1.00	1.20																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	水	225.00	270.00																												
	もやし	15.00	18.00																												
	水煮千切りたけのこ	10.00	12.00																												
	水煮メンマ	8.00	9.60																												
	千切りきくらげ	0.50	0.60																												
	なると	4.00	4.80																												
	中華だしの素	0.60	0.72																												
	しょうゆ	1.00	1.20	○																○											
	レトルトチキンがらスープ	1.00	1.20																		○										
	こしょう	0.03	0.04																												
	醤油ラーメンスープの素	14.00	16.80	○																○	○	○									
	チンゲンサイ	15.00	18.00																												
	根深ねぎ	7.00	8.40																												
	片栗粉	1.20	1.44																												

○：アレルギー対象食品

①ポークしゅうまい

(小学校)

原材料名	配合率%	由来原材料	アレルゲン
(具)			
たまねぎ	37.67		
豚肉	32.96		豚肉
でん粉	9.42	馬鈴薯(じゃがいも)	
粒状大豆たん白	2.35		
		脱脂大豆	大豆
		食用植物油脂(パーム)	
水	2.35	水道水	
砂糖	2.26		
		さとうきび	
		甜菜	
食塩	0.94	海水	
ごま油	0.24	胡麻	ごま
しょうが	0.24		
ほたてエキス	0.19		
		ホタテエキス	
		食塩(海水)	
魚介エキス調味料	0.14		
		たん白自己消化物(イワシ)	
		酵母エキス(トルラ)	
こしょう	0.14	白胡椒	
(皮)			
小麦粉	8.75	小麦	小麦
水	2.35	水道水	

(中学校)

原材料名	配合率%	由来原材料	アレルゲン
(具)			
たまねぎ	38.14		
豚肉	33.37		豚肉
でん粉	9.53	馬鈴薯(じゃがいも)	
粒状大豆たん白	2.38		
		脱脂大豆	大豆
		食用植物油脂(パーム)	
水	2.38	水道水	
砂糖	2.29		
		さとうきび	
		甜菜	
食塩	0.95	海水	
ごま油	0.24	胡麻	ごま
しょうが	0.24		
ほたてエキス	0.19		
		ホタテエキス	
		食塩(海水)	
魚介エキス調味料	0.14		
		たん白自己消化物(イワシ)	
		酵母エキス(トルラ)	
こしょう	0.14	白胡椒	
(皮)			
小麦粉	7.87	小麦	小麦
水	2.14	水道水	

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。