令和５年度　（４月分）

アレルギー献立表**(除去･代替食提供用)**

＜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一人分の量、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。

　○「令和５年度　主食（米飯・パン・麺）アレルギー献立表」

　○「令和５年度　年間使用食品アレルギー献立表」

　○「令和５年度　年間使用調味料アレルギー一覧」

　○「令和５年度　年間使用ドレッシングアレルギー一覧」

☆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。

　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。

渋川市東部学校給食共同調理場
（ＴＥＬ）０２７９－５６－２４２４

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]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[食パン]																														
	食パン2枚切り	50.00	70.00	○			○													○											
	[米粉のソースメンチ]																														
①	米粉のメンチカツ	50.00	50.00																	○	○	○									
	トマトケチャップ	2.00	2.00																												
	中濃ソース	5.00	5.00																												
	三温糖	2.00	2.00																												
	ウスターソース	1.50	1.50																												
	水	2.00	2.00																												
	[コールスローサラダ]																														
	キャベツ	40.00	48.00																												
	きゅうり	15.00	18.00																												
	ホールコーン	8.00	9.60																												
	コールスロードレッシング	8.00	9.60																												
	[あさりのトマトスープ]																														
	おろしにんにく	0.80	0.96																												
	ショルダーベーコン	5.00	6.00																			○									
	冷凍あさり	8.00	9.60																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	トマト缶	8.50	10.20																												
	水	190.00	228.00																												
	じゃがいも	20.00	24.00																												
	トマトピューレー	3.00	3.60																												
	トマトケチャップ	5.00	6.00																												
	コンソメ	1.10	1.32																		○	○									
	食塩	0.05	0.06																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	三温糖	0.20	0.24																												
	小松菜	10.00	12.00																												
	[いちごジャム]																														
②	いちごジャム	15.00	15.00																												

○:アレルギー対象食品

① 米粉のメンチカツ

材料名	組成%	アレルゲン
（具）		
鶏肉	24.3	鶏肉
たまねぎ	12.9	
豚脂	4.9	豚肉
粒状植物性たん白	4.0	大豆
豚すり身（豚肉　　，水）	2.4	豚肉
粉末状植物性たん白	0.6	大豆
食塩	0.6	
砂糖	0.5	
ぶどう糖	0.3	
小麦不使用しょうゆ	0.3	大豆
しょうがペースト	0.2	
酵母エキス	0.2	
にんにくペースト	0.1	
香辛料	0.1	
水	8.2	
（使用添加物）		
加工デンプン	3.3	
炭酸Ca	0.8	
セルロース	0.1	
ピロリン酸第二鉄	使用	
（衣）		
粒状植物性たん白	14.2	大豆
植物油	0.3	
食塩	φ	
水	6.9	
（使用添加物）		
加工デンプン	3.4	
増粘多糖類	使用	
揚げ油（なたね油）	11.4	

※コンタミ情報は、NO．２です。

NO．２へ

NO．２　　4月10日（月）

①　米粉のメンチカツ

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（○）

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	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	－	○	○	○	－	－	－	○	○	－	○	－	－

②　いちごジャム

原材料名		成分比率 %	アレルギー
糖類	砂糖	34.54	
	水飴	9.19	
いちご		41.97	
ゲル化剤〔ペクチン〕		0.83	
酸味料〔クエン酸〕		0.57	
仕込水		12.90	

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]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[うどん]																														
	うどん ゆで	180.00	270.00	○																											
	[五目うどんの汁]																														
	水	235.00	282.00																												
	だしパック	1.50	1.80																○												
	干ししいたけ	0.50	0.60																												
	鶏むね肉	15.00	18.00																		○										
	にんじん	10.00	12.00																												
	なると	6.00	7.20																												
	油揚げ	8.00	9.60																	○											
	みりん	3.20	3.84																												
	清酒	1.00	1.20																												
	和風だし	0.80	0.96																												
	しょうゆ	9.80	11.76	○																○											
	ねぎ	12.00	14.40																												
	[竹輪の磯辺焼き]																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	焼き竹輪	50.00	50.00																	○											
①	青のり	0.12	0.12																												
	[白滝のごま和え]																														
	キャベツ	20.00	24.00																												
	しらたき	20.00	24.00																												
	小松菜	20.00	24.00																												
	すりごま	3.00	3.60																											○	
	炒りごま	1.00	1.20																											○	
	三温糖	2.50	3.00																												
	しょうゆ	3.30	3.96	○																○											

○:アレルギー対象食品

① 青のり

原材料名	配合量(%)	アレルゲン
青のり	100.0	

＊アレルゲンについて (28品目対象)	なし
	注意喚起：本品で使用している青のりは、えび、かにの生息域で採取しています

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]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[背割コッペパン]																														
	コッペパン背割り	50.00	80.00	○			○													○											
	[ロングウインナーケチャップソース]																														
	ロングウインナー	30.00	40.00																			○									
	トマトピューレー	2.50	3.00																												
	トマトケチャップ	6.70	8.04																												
	アップルソース	0.85	1.02																							○					
	中濃ソース	0.85	1.02																												
	三温糖	1.70	2.04																												
	水	2.00	2.40																												
	[海藻サラダ]																														
	茎わかめミックス	0.80	0.96																												
	カットわかめ	0.70	0.84																												
	きゅうり	10.00	12.00																												
	ブロッコリー	30.00	36.00																												
	減塩和風ドレッシング（7品目不使用）	7.00	8.40																												
	[鶏ボールスープ]																														
	水	190.00	228.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
①	ﾐﾆﾐｰﾄﾎﾞｰﾙ乳卵小麦抜き	25.00	30.00																	○	○	○									
	じゃがいも	20.00	24.00																												
	ぶなしめじ	5.00	6.00																												
	コンソメ	1.20	1.44																		○	○									
	食塩	0.20	0.24																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
	[ミルメークコーヒー]																														
②	ミルメーク（コーヒー）	12.50	12.50																												

○：アレルギー対象食品

①　ミニミートボール乳卵小麦抜き

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	－

注意喚起表示
●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。

②　ミルメークコーヒー

原材料名 アレルギー物質を含む原材料には○印、アレルギー物質がコンタミネーションしている原材料には△印	配合（%）
果糖ぶどう糖液糖	69.492
砂糖	7.992
インスタントコーヒー	2.502
食塩	0.695
乳酸Ca	1.390
着色料（カラメル）	0.486
香料	0.486
V. C	0.278
V. B_1	0.001
V. B_2	0.001
水	16.677

アレルギー物質
該当なし

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］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［麦ごはん］																														
	無圧ぺん麦	7.00	9.00																												
	精白米	70.00	90.00																												
	［チキンカレー］																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	おろしにんにく	0.70	0.84																												
	おろし生姜	0.70	0.84																												
	鶏むね肉	20.00	24.00																		○										
	たまねぎ	40.00	48.00																												
	にんじん	20.00	24.00																												
	カレー粉	0.20	0.24																												
	水	210.00	252.00																												
	じゃがいも	30.00	36.00																												
	ウスターソース	1.00	1.20																												
	トマトケチャップ	3.00	3.60																												
	カレーフレークN	10.00	12.00																												
	野菜カレーフレーク	7.00	8.40																												
	［ツナサラダ］																														
	ツナ油漬け	10.00	12.00																												
	きゅうり	15.00	18.00																												
	キャベツ	35.00	42.00																												
	こくみ和風ドレッシング	5.00	6.00	○																○	○	○				○					
	［プルーン（中学校）］																														
	プルーン	0.00	10.00																												

○：アレルギー対象食品

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］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［赤飯］																														
	アルファー化赤飯	80.00	100.00																												
	ごま塩	1.00	1.00																											○	
	［あじのさんが焼き］																														
①	あじさんが焼き	60.00	60.00	○																○		○									
	三温糖	1.75	1.75																												
	みりん	2.10	2.10																												
	しょうゆ	2.50	2.50	○																○											
	和風だし	0.01	0.01																												
	水	15.70	15.70																												
	でんぷん	0.50	0.50																												
	［きんぴらごぼう］																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	せん切りごぼう	28.00	33.60																												
	にんじん	8.00	9.60																												
	さつま揚げ	8.00	9.60																												
	つきこんにゃく	15.00	18.00																												
	清酒	1.00	1.20																												
	和風だし	0.10	0.12																												
	三温糖	1.30	1.56																												
	しょうゆ	2.50	3.00	○																○											
	みりん	0.40	0.48																												
	ごま油	0.50	0.60																											○	
	炒りごま	1.00	1.20																											○	
	［すまし汁］																														
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.50	1.80																○												
	干ししいたけ	0.50	0.60																												
	にんじん	15.00	18.00																												
	たまねぎ	15.00	18.00																												
	冷凍豆腐	20.00	24.00																	○											
②	桜ちらしかまぼこ	5.00	6.00																												
	小松菜	10.00	12.00																												
	和風だし	0.70	0.84																												
	食塩	0.23	0.28																												
	しょうゆ	2.00	2.40	○																○											
	［お祝いゼリー］																														
③	いちごのジュレ	40.00	40.00																												

① あじのさんが焼き

原料名	%	アレルゲン
まあじ(	45.28	
野菜	20.78	
(たまねぎ	11.33)	
(にんじん	3.78)	
(ねぎ	1.89)	
(ごぼう	1.89)	
(たけのこ	1.89)	

粒状植物性たん白	10.57	大豆
豚脂	5.66	豚肉
つなぎ	4.16	
(粉末状植物性たん白	2.27)	大豆
(でん粉	1.89)	
植物油脂	3.78	
みそ	1.89	大豆
しょうゆ	1.51	小麦、大豆
砂糖	0.76	
食塩	0.28	
香辛料	0.11	大豆
トレハロース	0.76	
貝カルシウム	0.68	
香辛料抽出物	0.00	
水	3.78	

○:アレルギー対象食品

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

アレルギー特定原材料（28品目）

アレルギー特定物質	なし

●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。

③ いちごのジュレ

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	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	

［工場内で使用しているアレルギー物質］

乳、卵、大豆、りんご、もも、オレンジ、ゼラチン、
くるみ、落花生、小麦、ごま、アーモンド

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]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[丸パン横切り]																														
	丸パン横切り	50.00	70.00	○			○													○											
	[ハンバーグトマトソース]																														
①	ハンバーグ	40.00	60.00																	○	○	○									
	サラダ油	1.00	1.20																												
	おろしにんにく	0.30	0.36																												
	たまねぎ	10.00	12.00																												
	トマト缶	4.00	4.80																												
	トマトケチャップ	8.00	9.60																												
	アップルソース	1.00	1.20																							○					
	中濃ソース	1.00	1.20																												
	三温糖	0.30	0.36																												
	水	1.50	1.80																												
	[グリーンサラダ]																														
	きゅうり	15.00	18.00																												
	ブロッコリー	30.00	36.00																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
	イタリアンドレッシング（7品目不使用）	3.00	3.60																												
	三温糖	0.50	0.60																												
	しょうゆ	1.00	1.20	○																○											
	[豆乳コーンスープ]																														
	ショルダーベーコン	7.00	8.40																			○									
	たまねぎ	30.00	36.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	水	190.00	228.00																												
	ホールコーン	10.00	12.00																												
②	クリームコーン	25.00	30.00																												
	食塩	0.05	0.06																												
	こしょう	0.03	0.04																												
	コンソメ	0.50	0.60																		○	○									
③	豆乳(成分無調整)	30.00	36.00																	○											
	シチューフレーク	7.00	8.40																												

○:アレルギー対象食品

① ハンバーグ

原料名	%	アレルゲン
食肉	40.38	
(豚肉	20.92)	豚肉
(鶏肉	19.46)	鶏肉
たまねぎく	21.41	
粒状植物性たん白	16.06	大豆
豚脂	5.84	豚肉
難消化性デキストリン	1.99	
果糖ぶどう糖液糖	1.46	
つなぎ	1.33	
(でん粉	0.94)	
(粉末状植物性たん白	0.39)	大豆
ドロマイト	1.03	
ぶどう糖加工品	0.97	
ポークエキス	0.88	豚肉
発酵調味料	0.49	
食塩	0.35	
加工油脂	0.30	
酵母エキス	0.29	
チキンブイヨン	0.19	鶏肉
加工でん粉	0.63	
クエン酸鉄Na	0.06	
●その他キャリーオーバー等	0.01	大豆
水	6.33	

② コーンクリーム

原材料名	配合(%)	アレルギー物質
水	50.500	
とうもろこし	48.400	
コーンスターチW	0.800	
食塩	0.300	

③ 豆乳

原材料名	配合率(%)
脱皮大豆	15.273

アレルゲン(28品目)
大豆

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］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［ごはん］																														
	白飯	70.00	90.00																												
	［サバのみそ煮］																														
①	サバのみそ煮	50.00	50.00																○	○											
	［ひじきの五目煮］																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	鶏ひき肉	3.00	3.60																		○										
	にんじん	6.00	7.20																												
	つきこんにゃく	8.00	9.60																												
	干ひじき	3.20	3.84																												
	さつま揚げ	5.00	6.00																												
	油揚げ	5.00	6.00																	○											
	焼き竹輪	3.00	3.60																	○											
	茹で大豆	5.00	6.00																	○											
	清酒	1.50	1.80																												
	三温糖	2.20	2.64																												
	みりん	1.30	1.56																												
	しょうゆ	2.60	3.12	○																○											
	和風だし	0.20	0.24																												
	［豚汁］																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	豚もも肉	10.00	12.00																			○									
	ごぼう	6.00	7.20																												
	にんじん	8.00	9.60																												
	だいこん	15.00	18.00																												
	じゃがいも	20.00	24.00																												
	水	190.00	228.00																												
	冷凍豆腐	20.00	24.00																	○											
	和風だし	0.70	0.84																												
	白みそ	2.00	2.40																	○											
	赤みそ	2.00	2.40																	○											
	減塩みそ	2.00	2.40																	○											
	ねぎ	5.00	6.00																												

○:アレルギー対象食品

① サバの味噌煮

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	－

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。

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]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ココアパン]																														
	ココアパン	50.00	80.00	○			○													○											
	[チキンソテー]																														
	鶏もも肉	40.00	80.00																		○										
	食塩	0.10	0.20																												
	こしょう	0.03	0.06																												
	コンソメ	0.40	0.80																		○	○									
	清酒	0.10	0.20																												
	サラダ油	0.50	1.00																												
	[花野菜サラダ]																														
	カリフラワー	20.00	24.00																												
	ブロッコリー	35.00	42.00																												
	ホールコーン	7.00	8.40																												
	きゅうり	10.00	12.00																												
	ごまクリーミードレッシング	8.70	10.44																	○										○	
	[ポトフ]																														
	水	190.00	228.00																												
	ショルダーベーコン	8.00	9.60																			○									
	ウインナー	8.00	9.60																			○									
	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																												
	緑豆もやし	10.00	12.00																												
	ぶなしめじ	5.00	6.00																												
	食塩	0.20	0.24																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	コンソメ	1.30	1.56																		○	○									
	キャベツ	25.00	30.00																												

○: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］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［ごはん］																														
	白飯	70.00	100.00																												
	［FM甘酢肉団子（小学校）］																														
①	FM甘酢肉団子（25g）	50.00	0.00													○				○	○	○				○				○	
	［FM和風甘酢肉団子（中学校）］																														
②	FM和風甘酢肉団子（30g）	0.00	60.00																	○	○	○									
	［切干大根の炒め煮］																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	にんじん	6.00	7.20																												
	切干しだいこん	5.00	6.00																												
	水	90.00	108.00																												
	しらたき	15.00	18.00																												
	さつま揚げ	7.00	8.40																												
	油揚げ	5.00	6.00																	○											
③	高野豆腐（細切り）	2.00	2.40																	○											
	清酒	1.00	1.20																												
	和風だし	0.50	0.60																												
	三温糖	1.00	1.20																												
	みりん	0.50	0.60																												
	しょうゆ	2.50	3.00	○																○											
	［ぼっかけ汁］																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	鶏むね肉	20.00	24.00																		○										
	清酒	1.00	1.20																												
	ごぼう	10.00	12.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	干ししいたけ	1.00	1.20																												
	水	190.00	228.00																												
	じゃがいも	20.00	24.00																												
	冷凍厚揚げ	20.00	24.00																	○											
	和風だし	0.70	0.84																												
	しょうゆ	3.80	4.56	○																○											
	食塩	0.05	0.06																												
	ねぎ	5.00	6.00																												

① FM甘酢肉団子（小学校）

○:アレルギー対象食品

材料名	アレルゲン
（団子）	
鶏肉	鶏肉
たまねぎ	
豚肉	豚肉
豚脂	豚肉
牛肉	牛肉
粒状植物性たん白	大豆
粉末状植物性たん白	大豆
トマトケチャップ	
りんごジュース	りんご
砂糖	
小麦不使用しょうゆ	大豆
食塩	
香辛料	
酵母エキス	
水	
揚げ油（なたね油）	
（使用添加物）	
加工デンプン	
安定剤（グァーガム）	
ピロリン酸第二鉄	

（内添ソース）		
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	12.4	
小麦不使用しょうゆ	5.1	大豆
食酢	1.9	
りんごジュース	1.1	りんご
植物油	0.3	ごま
酵母エキス	0.1	
水	6.4	
（使用添加物）		
増粘剤（加工デンプン、キサンタンガム）	1.1	
カラメル色素	0.2	
ピロリン酸第二鉄	使用	

※コンタミ情報は、NO．２です。

NO．２へ

①　FM甘酢肉団子（小学校）

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（○）

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	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	－	○	○	○	－	－	－	○	○	－	○	－	－

②　FM和風甘酢肉団子（中学校）

材料名	組成%	アレルゲン
（団子）		
鶏肉	30.4	鶏肉
たまねぎ	16.9	
粒状植物性たん白	4.7	大豆
水溶性食物繊維	2.7	
豚脂	1.7	豚肉
粉末状植物性たん白	0.7	大豆
砂糖	0.4	
にんにくペースト	0.3	
酵母エキス	0.3	
ぶどう糖	0.3	
食塩	0.2	
香辛料	0.1	
しょうがペースト	0.1	
水	9.5	
揚げ油（なたね油）	1.9	
（使用添加物）		
加工デンプン	5.6	
セルロース	0.3	
炭酸Ca	0.1	
ピロリン酸第二鉄	使用	

（内添ソース）		
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	2.9	
水溶性食物繊維	2.7	
清酒	2.4	
小麦不使用しょうゆ	1.5	大豆
食酢	1.0	
植物油	0.5	
にんにくペースト	0.3	
砂糖	0.2	
オイスターエキス調味料	0.2	
しょうがペースト	0.2	
酵母エキス	0.1	
香辛料	φ	
水	10.7	
（使用添加物）		
増粘剤（加工デンプン、キサンタンガム）	1.0	
カラメル色素	0.1	

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（○）

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	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	－	○	○	○	－	－	－	○	○	－	○	－	－

③　高野豆腐（細切り）

原材料名	配合比	添加物	アレルゲン物質
大豆	98.0　%		大豆
豆腐用凝固剤	1.0　%	塩化カルシウム	—
重曹	0.7　%	重曹	—
消泡剤製剤	0.3　%		—
		ｸﾞﾘｾﾘﾝ脂肪酸ｴｽﾃﾙ	—
		炭酸カルシウム	—
		レシチン	大豆

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
	[牛乳]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ごはん]																														
	白飯	70.00	100.00																												
[味噌だれ焼肉丼の具]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	豚もも肉	50.00	60.00																			○									
	清酒	1.00	1.20																												
	たまねぎ	45.00	54.00																												
	にんじん	12.00	14.40																												
	ぶなしめじ	12.00	14.40																												
	緑豆もやし	20.00	24.00																												
	三温糖	4.00	4.80																												
	しょうゆ	5.00	6.00	○																○											
	赤みそ	5.00	6.00																	○											
	トウバンジャン	0.15	0.18																												
	こしょう	0.03	0.04																												
	ピーマン	5.00	6.00																												
	にら	3.00	3.60																												
	すりごま	3.00	3.60																											○	
	ごま油	1.00	1.20																											○	
	[わかめスープ]																														
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.00	1.20																○												
	にんじん	8.00	9.60																												
	糸かまぼこ	5.00	6.00																												
	冷凍豆腐	20.00	24.00																	○											
	清酒	1.00	1.20																												
	しょうゆ	2.00	2.40	○																○											
	和風だし	0.70	0.84																												
	食塩	0.23	0.28																												
	カットわかめ	0.20	0.24																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
	小松菜	5.00	6.00																												
	[オレンジ]																														
	オレンジ	60.00	60.00											○																	

○:アレルギー対象食品

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]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ラーメン]																														
	茹で中華麺	180.00	270.00	○																											
	[みそラーメンスープ]																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	おろし生姜	1.00	1.20																												
	おろしにんにく	0.50	0.60																												
	豚ひき肉	20.00	24.00																			○									
	にんじん	15.00	18.00																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	水	235.00	282.00																												
	中華だしの素	0.40	0.48																												
	こしょう	0.03	0.04																												
	みそラーメンスープの素	14.00	16.80	○																○	○	○					○			○	
①	メンマ（水煮）	12.00	14.40																												
	なると	7.00	8.40																												
	キャベツ	10.00	12.00																												
	にら	3.00	3.60																												
	カットわかめ	0.50	0.60																												
	[FM野菜のチヂミ]																														
②	FM野菜のチヂミ	50.00	50.00																	○	○									○	
	[もやしと小松菜のサラダ]																														
	緑豆もやし	30.00	36.00																												
	小松菜	30.00	36.00																												
	和風玉ねぎドレッシング	7.00	8.40	○																○											
	[ミニアセロラゼリ（小学校）]																														
③	ミニアセロラゼリー	22.00	0.00																												
	[ヨーグルト（中学校）]																														
④	ヨーグルト	0.00	70.00				○																				○				

○：アレルギー対象食品

① メンマ水煮

原料名
メンマ
加水
塩
pH調整剤
漂白剤

② FM野菜のチヂミ

材料名	組成%	アレルゲン
にんじん	15.0	
米粉	10.0	
たまねぎ	8.7	
にら	7.0	
ショートニング	6.0	
乾燥マッシュポテト	4.5	
おから	3.0	大豆
でん粉	1.7	
水溶性食物繊維	1.4	
ぶどう糖	1.2	
粉末状植物性たん白	1.2	大豆
小麦不使用しょうゆ	1.0	大豆
チキンオイル	0.7	鶏肉
砂糖	0.6	
植物油	0.5	ごま
食塩	0.2	
酵母エキス	0.1	
液状混合調味料	0.1	
にんにくペースト	0.1	
香辛料	φ	
水	26.3	
（使用添加物）		
加工デンプン	9.5	
セルロース	1.2	
ピロリン酸第二鉄	使用	

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（○）

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	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	－	○	○	○	－	－	－	○	○	－	○	－	－

③　ミニアセロラゼリー（小学校）

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	
ｹﾞﾙ化剤（増粘多糖類・・・カロﾌﾞﾋﾟｰﾝｶﾞﾑ、ｷｻﾝﾀﾝｶﾞﾑ、ｼﾞｪﾗﾝｶﾞﾑ、乳酸ｶﾙｼｳﾑ、ﾃﾞｷｽﾄﾘﾝ）	0.730	
酸味料（ｸｴﾝ酸、ｸｴﾝ酸Na）	0.400	
ﾑﾗｻｷｲﾓ色素・ﾄｳｶﾞﾗｼ色素	0.160	
ｸｴﾝ酸第一鉄ﾅﾄﾘｳﾑ	0.103	
香料（ｱｾﾛﾗﾌﾚｰﾊﾞｰ）	0.100	
ｸﾁﾅｼ赤色素	0.030	
消泡剤（加工助剤） ※ラベル表示不要	0.030	
水	70.047	

【同一工場内で使用されるアレルゲン】
☐ 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

④　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	

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]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ごはん]																														
	白飯	70.00	90.00																												
	[鰆の西京焼き]																														
①	サワラの西京漬け	40.00	50.00																	○											
	[肉じゃが]																														
	サラダ油	0.80	0.96																												
	豚もも肉	20.00	24.00																			○									
	清酒	0.50	0.60																												
	たまねぎ	35.00	42.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	じゃがいも	40.00	48.00																												
	しらたき	25.00	30.00																												
	みりん	0.80	0.96																												
	水	90.00	108.00																												
	三温糖	2.00	2.40																												
	和風だし	0.50	0.60																												
	しょうゆ	3.80	4.56	○																○											
	[春きゃべつのみそ汁]																														
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.00	1.20																○												
	にんじん	8.00	9.60																												
	緑豆もやし	20.00	24.00																												
	油揚げ	5.00	6.00																	○											
	えのきたけ	5.00	6.00																												
	和風だし	0.70	0.84																												
	白みそ	4.00	4.80																	○											
	減塩みそ	2.00	2.40																	○											
	キャベツ	25.00	30.00																												

○:アレルギー対象食品

① サワラの西京焼き

原材料名	割合%	アレルゲン
サワラ	95.00	
白味噌	2.00	大豆
砂糖	1.50	
みりん風調味料	0.80	
酒	0.10	
水	0.60	

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］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［ロールパン］																														
	ロールパン	50.00	70.00	○			○													○											
	［チキンのオレンジソース］																														
	鶏むね肉	40.00	50.00																		○										
①	オレンジマーマレード	10.00	12.00											○																	
	しょうゆ	4.00	4.80	○																○											
	水	1.50	1.80																												
	［ヘルシーサラダ］																														
	きゅうり	10.00	12.00																												
	ブロッコリー	25.00	30.00																												
	カットわかめ	0.40	0.48																												
	サラダこんにゃく	22.00	26.40																												
	減塩和風ドレッシング（7品目不使用）	8.00	9.60																												
	［米粉のマカロニスープ］																														
	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	25.00	30.00																												
	水	190.00	228.00																												
	じゃがいも	20.00	24.00																												
②	星型トッポギ	10.00	12.00																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	コンソメ	1.20	1.44																		○	○									
	食塩	0.20	0.24																												
	キャベツ	20.00	24.00																												

○：アレルギー対象食品

① オレンジマーマレード

原材料名		成分比率 %	アレルギー
糖類	水あめ	60.84	
	砂糖	9.38	
果実	みかん	11.71	
	オレンジ	9.55	オレンジ
	なつみかん	8.10	
酸味料（クエン酸）		0.22	
ゲル化剤（ペクチン）		0.17	オレンジ
pH調整剤（クエン酸Na）		0.02	
香料（オレンジオイル）		0.01	

② 星形トッポギ

食品名	配合（%）	アレルギー物質
うるち米粉	59.88	無
馬鈴薯澱粉	2.99	無
塩	0.66	無
グリシン	0.3	無
pH調整剤	0.25	無
水	35.92	無

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］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［さくらごはん］																														
	精白米	70.00	90.00																												
	しょうゆ	3.50	4.50	○																○											
	清酒	0.98	1.30																												
	食塩	0.35	0.50																												
	［かてめしの具］																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	鶏ひき肉	10.00	12.00																		○										
	まめプラスM	1.00	1.20																	○											
	にんじん	15.00	18.00																												
	ごぼう	10.00	12.00																												
①	ぜんまい水煮	6.00	7.20																												
②	高野豆腐（細切り）	3.00	3.60																	○											
	油揚げ	5.00	6.00																	○											
	和風だし	0.60	0.72																												
	三温糖	3.00	3.60																												
	清酒	1.00	1.20																												
	みりん	1.00	1.20																												
	しょうゆ	5.00	6.00	○																○											
	えだまめ	5.00	6.00																	○											
	［焼きさつま揚げ］																														
	さつま揚げ	50.00	50.00																												
	［田舎汁］																														
	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																												
	じゃがいも	30.00	36.00																												
	冷凍厚揚げ	20.00	24.00																	○											
	和風だし	0.70	0.84																												
	白みそ	2.00	2.40																	○											
	赤みそ	2.00	2.40																	○											
	減塩みそ	2.00	2.40																	○											
	小松菜	10.00	12.00																												

○：アレルギー対象食品

① ぜんまい水煮

原材料名	配合比率	アレルギー物質
ぜんまい	71.43	無
配合水	28.51	無
クエン酸	0.03	無
乳酸カルシウム	0.03	無

製造工場内においてアレルゲンとして小麦、大豆を含む製品を製造しております。

② 高野豆腐（細切り）

原材料名	配合比	添加物	アレルゲン物質
大豆	98.0 %		大豆
豆腐用凝固剤	1.0 %	塩化カルシウム	—
重曹	0.7 %	重曹	—
消泡剤製剤	0.3 %		—
		グリセリン脂肪酸エステル	—
		炭酸カルシウム	—
		レシチン	大豆

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
	[ジョア（小学校）]																														
①	ジョア（プレーン）	125.00	0.00				○																								
	[牛乳（中学校）]																														
	牛乳	0.00	206.00				○																								
	[麦ごはん]																														
	無圧ぺん麦	7.00	9.00																												
	精白米	70.00	90.00																												
	[ハヤシライス]																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	おろしにんにく	1.00	1.20																												
	豚もも肉	30.00	36.00																			○									
	たまねぎ	60.00	72.00																												
	にんじん	20.00	24.00																												
	水	215.00	258.00																												
	マッシュルーム水煮	5.00	6.00																												
	こしょう	0.05	0.06																												
	コンソメ	0.25	0.30																		○	○									
	トマトピューレー	2.00	2.40																												
	トマトケチャップ	2.00	2.40																												
	ウスターソース	1.00	1.20																												
	ハヤシベース	17.00	20.40																												
	ハヤシルウ(NAIS)	4.00	4.80																												
	[ひよこ豆と大豆のサラダ]																														
	ひよこまめ	5.00	6.00																												
	茹で大豆	15.00	18.00																	○											
	ブロッコリー	30.00	36.00																												
	きゅうり	10.00	12.00																												
	コーンクリーミードレッシング	8.00	9.60																												

○:アレルギー対象食品

① ジョア（小学校）

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Ca	1.7	
香料		
安定剤（スクシノグリカン）		
ビタミンD		
水	83.5	