令和５年度　（５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

5月１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																												
[にしんの甘露煮]																															
①	にしんの甘露煮	40.00	40.00	○																○											
[きんぴらごぼう]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	せん切りごぼう	35.00	42.00																												
	にんじん	8.00	9.60																												
	つきこん	15.00	18.00																												
	さつま揚げ	5.00	6.00																												
	清酒 上撰	1.80	2.16																												
	しょうゆ	2.30	2.76	○																○											
	三温糖	1.60	1.92																												
	和風だし	0.20	0.24																												
	ごま いり	0.50	0.60																											○	
	ごま油	0.50	0.60																											○	
[具だくさん汁]																															
	水	190.00	228.00																												
	だしパック･F	1.20	1.44																○												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	15.00	18.00																												
	だいこん	20.00	24.00																												
	じゃがいも	20.00	24.00																												
	ほんしめじ	7.00	8.40																												
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
	きざみ油揚げ	5.00	6.00																	○											
	根深ねぎ	3.00	3.60																												
	和風だし	0.70	0.84																												
	赤みそ	3.00	3.60																	○											
	白みそ	2.00	2.40																	○											
	減塩味噌	1.00	1.20																	○											
	ほうれんそう	7.00	8.00																												

○：アレルギー対象食品

①にしんの甘露煮

原材料名	ｱﾚﾙｷﾞｰ	配合率
にしん		７０
三温糖		１０
醤　油	小麦、大豆	６
発酵調味料		６
生　姜		０．５
加工澱粉		０．５
食　塩		０．２
加　水		６．８
28品目ｺﾝﾀﾐ	ごま、ｵﾚﾝｼﾞ、さば	

5月２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																												
[鯉のぼりハンバーグおろしソース]																															
	ハンバーグ	40.00	50.00																	○	○	○									
	大根おろし	15.00	18.00																												
	しょうゆ	3.00	3.60	○																○											
	穀物酢	1.00	1.20																												
[浅漬け]																															
	にんじん	3.00	3.60																												
	キャベツ	35.00	42.00																												
	きゅうり	20.00	24.00																												
	浅漬けの素	2.00	2.40	○																○											
	食塩	0.20	0.24																												
[若竹汁]																															
	水	190.00	228.00																												
	だしパック・F	1.50	1.80																○												
	にんじん	10.00	12.00																												
	きざみ干しいたけ	0.40	0.48																												
	水煮たけのこ	20.00	24.00																												
	えのきたけ	5.00	6.00																												
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
	糸かまぼこ	10.00	12.00																												
	清酒 上撰	1.00	1.20																												
	和風だし	0.60	0.72																												
①	うすくちしょうゆ	2.30	2.76	○																○											
	食塩	0.20	0.24																												
	カットわかめ	0.40	0.48																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												
[柏餅]																															
②	かしわもち	30.00	30.00																												

○：アレルギー対象食品

①うすくちしょゆ

原材料商品名/添加物商品名	配合率【製品】%	アレルギー物質
食塩	0	
脱脂加工大豆	0	大豆
小麦	0	小麦
果糖ぶどう糖液糖	0	
米	0	
大豆	0	大豆
アルコール	0	

②かしわもち

原材料	配合比	アレルゲン（28品目）
上新粉（うるち米（国内産））	28.80	
砂糖	19.59	
小豆	14.28	
麦芽糖	4.21	
還元水あめ	2.63	
食塩	0.04	
酵素	0.29	
配合水	30.16	

商品に表示のあるアレルゲンコンタミネーション：小麦・乳成分・大豆・くるみ・ごま

5月８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																												
[野菜入りつくね]																															
①	野菜入りつくね	50.00	50.00	○																○	○										
[かみなりこんにゃく]																															
	ごま油	0.50	0.60																											○	
	にんじん	10.00	12.00																												
	ごぼう	10.00	12.00																												
	こんにゃく	40.00	48.00																												
	鶏もも 皮なし	20.00	24.00																		○										
	焼き竹輪	4.00	4.80																	○											
	冷凍カットいんげん	5.00	6.00																												
	清酒 上撰	0.50	0.60																												
	三温糖	0.50	0.60																												
	しょうゆ	2.20	2.64	○																○											
	和風だし	0.50	0.60																												
	トウバンジャン	0.10	0.12																												
	かつお節	0.40	0.48																												
[新じゃがいものみそ汁]																															
	水	190.00	228.00																												
	だしパック・F	1.20	1.44																○												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	じゃがいも	30.00	36.00																												
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
	えのきたけ	5.00	6.00																												
	きざみ油揚げ	4.00	4.80																	○											
	キャベツ	10.00	12.00																												
	和風だし	0.70	0.84																												
	白みそ	4.00	4.80																	○											
	減塩味噌	2.00	2.40																	○											

○：アレルギー対象食品

①野菜入りつくね

原　料　配　合	配合率(%)	アレルゲン
鶏肉(国産)	32.58	鶏肉
たまねぎ	16.37	
にんじん	4.91	
れんこん	1.23	
ねぎ	0.16	
つくねのたれ(砂糖、しょうゆ、水あめ、たん白加水分解物、チキンエキス)	15.04	大豆、小麦、鶏肉
パン粉	6.96	小麦
粉末状植物性たん白	0.73	大豆
植物油脂	2.45	
粒状植物性たん白	2.22	大豆
砂糖	2.16	
しょうゆ	1.46	大豆、小麦
発酵調味料	0.98	
食塩	0.47	
加工デンプン	1.56	
増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)	0.62	
重曹	0.08	
カラメル色素	0.06	
ピロリン酸第二鉄	0.02	
(調整水)	9.94	

5月９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																												
[あじのスタミナ焼き]																															
①	あじのスタミナ焼き	40.00	50.00	○																○											
[和風ツナサラダ]																															
	キャベツ	30.00	36.00																												
	きゅうり	20.00	24.00																												
	かつお節	1.00	1.20																												
	ツナ油漬け	10.00	12.00																												
	しょうゆ	1.30	1.56	○																○											
	穀物酢	2.30	2.76																												
	上白糖	0.40	0.48																												
[ごまキムチ汁]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	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																												
	もやし	15.00	18.00																												
	水	190.00	228.00																												
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
	清酒 上撰	1.00	1.20																												
	本みりん	1.50	1.80																												
	赤みそ	6.50	7.80																	○											
	しょうゆ	1.00	1.20	○																○											
	ねりごま	2.00	2.40																											○	
	すりごま	0.80	0.96																											○	
②	はくさい キムチ	10.00	12.00	○																○						○					
	チンゲンサイ	7.00	8.40																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												
	ごま油	0.50	0.60																											○	

○：アレルギー対象食品

①あじのスタミナ焼き

原料組成（１００分比）	%	アレルゲン
あじ	96.00%	
醤油	2.00%	大豆・小麦
砂糖	0.72%	
トマトピューレ	0.36%	
発酵調味料	0.36%	
水あめ	0.36%	
生姜	0.10%	
ニンニク	0.10%	

工場コンタミ

小麦・りんご
大豆・さば
さけ・いか
ごま

②はくさいキムチ

原材料名	配合比
白菜	72.00%
砂糖	0.40%
砂糖混合異性化液糖	3.60%
りんご	3.00%
食塩	3.40%
りんご果汁	0.60%
唐辛子	1.50%
玉葱	0.79%
にんにく	0.65%
還元水あめ	0.63%
沖アミエキス	0.33%
たん白加水分解物	0.30%
生姜	0.20%
醸造酢	0.20%
発酵調味料	0.20%
醤油	0.15%
魚醤	0.11%
調味料(アミノ酸等)	1.82%
酸味料	0.29%
トウガラシ色素	0.10%
増粘多糖類	0.10%
水	9.64%

アレルギー物質：小麦・大豆・りんご

コンタミネーション情報 ： 小麦・いか・かに・大豆・りんご・ごま・山芋

5月１０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	50.00	70.00	○			○													○											
[オムレツトマトソース]																															
①	プレーンオムレツ	50.00	60.00			○														○											
	ダイストマト缶	7.00	8.40																												
	コンソメ	0.20	0.24	○																○	○	○									
	トマトケチャップ	6.00	7.20																												
	中濃ソース	1.00	1.20																												
	三温糖	0.60	0.72																												
[ブロッコリーサラダ]																															
	きゅうり	15.00	18.00																												
	(冷凍)ブロッコリー	35.00	42.00																												
	ホールコーン	10.00	12.00																												
	イタリアンドレッシング	5.00	6.00	○																○	○	○				○					
[ポトフ]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	ショルダーベーコン	5.00	6.00																			○									
	カットウインナー	15.00	18.00																			○									
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	25.00	30.00																												
	じゃがいも	20.00	24.00																												
	ほんしめじ	10.00	12.00																												
	キャベツ	30.00	36.00																												
	冷凍カットいんげん	5.00	6.00																												
	コンソメ	1.20	1.44	○																○	○	○									
	食塩	0.20	0.24																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	ドライパセリ	0.03	0.04																												

○：アレルギー対象食品

①プレーンオムレツ

原材料名	添加物	割合(%)	アレルゲン対象原料名
鶏卵		50.09	卵
加工デンプン	アセチル化リン酸架橋デンプン	5.00	
	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン		
砂糖		3.45	
大豆油		2.00	大豆
食塩		0.44	
醸造酢		0.41	
酸味料	フィチン酸	0.10	
水		38.51	

コンタミネーション

小麦・乳・エビ・イカ・豚肉・鶏肉・やまいも・ゼラチン・りんご・もも・さば・さけ

5月１１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																												
[コーンしゅうまい]																															
①	コーンしゅうまい	36.00	60.00	○																○		○									
[韓国風焼き肉]																															
	ごま油	1.00	1.20																											○	
	おろししょうが	1.00	1.20																												
	おろしにんにく	1.00	1.20																												
	コチュジャン	3.00	3.60																	○											
	豚もも 脂身なし	55.00	66.00																			○									
	たまねぎ	25.00	30.00																												
	炒めたまねぎ	10.00	12.00																												
	にんじん	8.00	9.60																												
	三温糖	1.30	1.56																												
	清酒 上撰	1.50	1.80																												
	しょうゆ	3.00	3.60	○																○											
	穀物酢	0.80	0.96																												
	にら	3.00	3.60																												
	ごま いり	1.00	1.20																											○	
[わかめスープ]																															
	水	190.00	228.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	15.00	18.00																												
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
	きざみ干しいたけ	0.50	0.60																												
	えのきたけ	7.00	8.40																												
	鶏がらスープの素	1.00	1.20																		○										
	レトルトチキンがらスープ	2.00	2.40																		○										
	食塩	0.20	0.24																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	しょうゆ	2.00	2.40	○																○											
	チンゲンサイ	8.00	9.60																												
	カットわかめ	1.00	1.20																												

○：アレルギー対象食品

①コーンしゅうまい　（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）
とうもろこし	34.2	－
たまねぎ	12.1	－
魚肉すり身	7.6	(魚介類)
豚脂	7.6	豚肉
でん粉	3.8	－
豆腐	3.7	大豆
植物性たん白	2.6	小麦,大豆
パン粉	1.5	小麦
みりん	0.7	－
焼酎	0.4	－
小麦粉	8.2	小麦
水	11.5	－
調味料	6.1	－
砂糖	0.9	－
食塩	0.7	－
水あめ混合異性化液糖	0.1	－
酵母エキスパウダー	0.1	－
加工デンプン	3.8	－
炭酸Ｃａ	0.5	－
ピロリン酸鉄（0.076）	Φ	－
乳化剤	Φ	－
豆腐用凝固剤	Φ	－

（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）
とうもろこし	32.7	－
たまねぎ	11.6	－
魚肉すり身	7.2	(魚介類)
豚脂	7.2	豚肉
でん粉	3.6	－
豆腐	3.6	大豆
植物性たん白	2.5	小麦,大豆
パン粉	1.4	小麦
みりん	0.7	－
焼酎	0.4	－
小麦粉	11.1	小麦
水	12.1	－
調味料	5.9	－
砂糖	0.8	－
食塩	0.7	－
水あめ混合異性化液糖	0.2	－
酵母エキスパウダー	0.1	－
加工デンプン	3.6	－
炭酸Ｃａ	0.5	－
ピロリン酸鉄（0.072）	Φ	－
乳化剤	Φ	－
豆腐用凝固剤	Φ	－

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

5月１２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				○																								
[こめっこぱん]																															
	こめっこぱん	50.00	70.00	○			○													○											
[ウインナー]																															
	ウインナー	20.00	40.00																			○									
[ごぼうサラダ]																															
	キャベツ	22.00	26.40																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	むきえだまめ 冷凍	10.00	12.00																	○											
	せん切りごぼう	23.00	27.60																												
	かつお節	0.50	0.60																												
	ごまｸﾘｰﾐｰﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	7.00	8.40																	○										○	
[ブラウンシチュー]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	豚もも 脂身なし	20.00	24.00																			○									
	赤ワイン	1.00	1.20																												
	たまねぎ	35.00	42.00																												
	にんじん	15.00	18.00																												
	じゃがいも	35.00	42.00																												
	ほんしめじ	7.00	8.40																												
	水	190.00	228.00																												
	グリンピース 冷凍	5.00	6.00																												
	トマトピューレー	5.00	6.00																												
	デミグラスソース	2.00	2.40	○																○	○										
	三温糖	0.20	0.24																												
	ビーフシチューの素	13.00	15.60	○			○													○	○	○									
[ミニアセロラゼリー]																															
①	ミニアセロラゼリー	22.00	22.00																												

○：アレルギー対象食品

①ミニアセロラゼリー

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 ☑米 ☐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

5月１５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				○																								
[パックうどん]																															
	学校給食ゆでめん	180.00	270.00	○																											
[竹輪の磯辺揚げ]																															
①	竹輪の磯辺揚げ	30.00	60.00	○																○											
	揚げ油	3.00	6.00																												
[ごま和え]																															
	しらたき	15.00	18.00																												
	にんじん	3.00	3.60																												
	キャベツ	22.00	26.40																												
	もやし	20.00	24.00																												
	すりごま	2.00	2.40																											○	
	上白糖	2.10	2.52																												
	しょうゆ	3.20	3.84	○																○											
[山菜うどん]																															
	水	229.00	274.80																												
	だしパック・F	1.50	1.80																○												
	鶏もも 皮なし	20.00	24.00																		○										
	にんじん	15.00	18.00																												
	だいこん	15.00	18.00																												
	干ししいたけ	0.70	0.84																												
②	山菜ミックス	15.00	18.00																												
	なると	5.00	6.00																												
	えのきたけ	7.00	8.40																												
	きざみ油揚げ	5.00	6.00																	○											
	和風だし	1.20	1.44																												
	本みりん	1.50	1.80																												
	しょうゆ	14.00	16.80	○																○											
	こまつな	7.00	8.40																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												

○：アレルギー対象食品

①竹輪の磯辺揚げ

原材料名	%	アレルゲン物質(28品目)
魚肉すり身	45.5	
でん粉	3.8	
食塩	1.1	
発酵調味料	0.8	
砂糖	0.8	
植物油	0.5	大豆
調味料（アミノ酸等）	0.8	
キシロース	0.1	
水	15.1	
＜衣＞		
天ぷら粉	12.6	
・小麦粉		小麦
・でん粉		小麦
・膨張剤製剤		
・着色料製剤		
アオサ	0.3	
水	12.5	
揚げ油（大豆油）	6.1	大豆

②山菜ミックス

原材料名	配合割合	アレルギー（28品目）
わらび	50% (38.45%)	・本製品にアレルギー物質は
孟宗筍	30% (23.07%)	含まれません。
えのき茸	20% (15.38%)	
食塩	(0.89%)	
水	(22.09%)	
pH調整剤	(0.10%)	
酸化防止剤	(0.02%)	

・本品製造工場では小麦、卵、乳成分、えび、かにを含む製品を生産しています。

本品で使用している原料の魚はえび、かにを食べています。

5月１６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																												
[厚焼き卵]																															
①	厚焼き卵	50.00	60.00	○		○														○											
[肉じゃが]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	豚もも 脂身なし	20.00	24.00																			○									
	にんじん	15.00	18.00																												
	たまねぎ	30.00	36.00																												
	じゃがいも	40.00	48.00																												
	しらたき	15.00	18.00																												
	しょうゆ	3.30	3.96	○																○											
	三温糖	2.00	2.40																												
	和風だし	0.50	0.60																												
	本みりん	1.00	1.20																												
	グリンピース 冷凍	3.00	3.60																												
[なめこの味噌汁]																															
	水	190.00	228.00																												
	だしパック・F	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	20.00	24.00																												
	赤みそ	4.50	5.40																	○											
	減塩味噌	2.00	2.40																	○											
	根深ねぎ	5.00	6.00																												
	カットわかめ	0.10	0.12																												
	和風だし	0.60	0.72																												
[のりふりかけ]																															
②	のりふりかけ	2.50	2.50																												

○：アレルギー対象食品

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。

②のりふりかけ

原材料／添加物	配合割合(%)
調味顆粒	74.49
（砂糖）	(24.08)
（ぶどう糖）	(22.83)
（食塩）	(11.80)
（鰹節粉）	(7.76)
（とうもろこしでん粉）	(5.42)
（デキストリン）	(1.52)
（抹茶）	(0.61)
（酵母エキス）	(0.47)
海苔	17.40
味付鰹削り節	4.29
（鰹削り節）	(3.03)
（砂糖）	(0.61)
（食塩）	(0.43)
（酵母エキス）	(0.16)
（椎茸エキス）	(0.06)
貝カルシウム	1.826
セルロース	1.826
ビタミンE	0.168

アレルギー物質：なし

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。

5月１７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				○																								
[ココアパン]																															
	ココアパン	50.00	70.00	○			○													○											
[ほうれん草グラタン]																															
①	ほうれん草グラタン	60.00	70.00	○			○														○										
[コールスローサラダ]																															
	たまねぎ	3.00	3.60																												
	キャベツ	30.00	36.00																												
	きゅうり	20.00	24.00																												
	ホールコーン	10.00	12.00																												
	コールスロードレッシング	7.00	8.40																												
	食塩	0.05	0.06																												
[いかボールスープ]																															
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	じゃがいも	20.00	24.00																												
②	いかボール	25.00	30.00									○								○											
	ほんしめじ	5.00	6.00																												
	えのきたけ	7.00	8.40																												
	中華だしの素	1.30	1.56																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	食塩	0.20	0.24																												
	しょうゆ	2.00	2.40	○																○											
	チンゲンサイ	7.00	8.40																												

○：アレルギー対象食品

①ほうれん草グラタン

原材料名	配合比 %
牛乳	37.49
マカロニ	13.46
玉ねぎ	9.00
ナチュラルチーズ	5.77
ほうれん草	5.25
小麦粉	3.00
バター	2.25
しめじ	1.50
なたね油	1.12
ばれいしょでん粉	0.75
えのき	0.75
砂糖	0.67
食塩	0.49
チキンエキス	0.45
こしょう	0.04
水	18.01

アレルゲン物質該当原材料について

(　　)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・(　　)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[　　]由来

製造工場で使用しているアレルギー物質(27品目

えび、かに、卵、いか、オレンジ、ごま、さけ、大豆、豚肉

②いかボール

原材料名	配合(%)	アレルゲン物質
魚肉すりみ	49.50	対象外
いか	9.90	いか
馬れいしょでん粉	5.00	対象外
砂糖	2.50	対象外
大豆たん白	2.50	大豆
食塩	1.00	対象外
加水	29.60	対象外

えび、小麦、卵、乳製品、いか、ごま、さば、大豆、鶏肉、豚肉を
)を使用する工場で製造しております。

5月１８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																												
[小籠包]																															
①	小籠包	40.00	40.00	○																○		○								○	
[海藻サラダ]																															
	海藻ミックス	3.00	3.60																												
	(冷凍)ブロッコリー	25.00	30.00																												
	きゅうり	10.00	12.00																												
	たまねぎ	5.00	6.00																												
	青じそドレッシング	6.00	7.20																	○											
[麻婆豆腐]																															
	ごま油	0.50	0.60																											○	
	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	15.00	18.00																												
	たまねぎ	30.00	36.00																												
	もやし	10.00	12.00																												
	トウバンジャン	0.45	0.54																												
	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	1.90	2.28																												
	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	2.30	2.76																												

○：アレルギー対象食品

①小籠包

原　料　配　合	配合率(%)	アレルゲン
キャベツ	15.20	
たまねぎ	11.40	
豚脂	15.20	豚肉
豚肉	15.20	豚肉
たけのこ水煮	3.79	
しょうゆ	3.43	小麦、大豆
はるさめ	3.41	
でん粉	2.28	
しいたけ	1.90	
かきエキス調味料	1.49	
砂糖	0.91	
おろししょうが	0.61	
発酵調味料	0.38	
植物油脂	0.38	ごま
食塩	0.23	
香辛料	0.08	
小麦粉(国内製造)	15.52	小麦
ショートニング	0.52	
加工油脂	0.16	
加工デンプン	1.74	
乳化剤	0.02	
(調整水)	6.15	

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

5月１９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				○																								
[食パン]																															
	食パン２枚きり	50.00	80.00	○			○													○											
[ハーブチキン]																															
	鶏もも　切り身　皮付き	50.00	60.00																		○										
	白ワイン	2.30	2.76																												
	しょうゆ	1.30	1.56	○																○											
	おろしにんにく	0.30	0.36																												
	食塩	0.75	0.90																												
	こしょう	0.03	0.04																												
	バジル	0.10	0.12																												
[マカロニサラダ]																															
	シェルマカロニ	8.00	9.60	○																											
	たまねぎ	5.00	6.00																												
	ホールコーン	10.00	12.00																												
	(冷凍)ブロッコリー	20.00	24.00																												
	きゅうり	15.00	18.00																												
	マヨネーズ(卵不使用)	7.50	9.00																	○											
	食塩	0.15	0.18																												
	穀物酢	0.50	0.60																												
	こしょう	0.01	0.01																												
[野菜スープ]																															
	カットウインナー	10.00	12.00																			○									
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	水	190.00	228.00																												
	カットエリンギ	5.00	6.00																												
	じゃがいも	25.00	30.00																												
	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	15.00	18.00																												
	冷凍カットいんげん	5.00	6.00																												
	ドライパセリ	0.02	0.02																												
[いちごジャム]																															
①	いちごジャム	15.00	20.00																							○					

○：アレルギー対象食品

①いちごジャム

原材料名	重量%	アレルギー物質(28品目)
糖類(水あめ)	46.16	－
糖類(砂糖)	17.18	－
果実(いちご)	22.15	－
果実(りんご)	14.04	りんご
ゲル化剤(ペクチン)	0.30	りんご
酸味料	0.15	－
香料	0.02	－

5月２２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																												
[いわしの梅煮]																															
①	いわしの梅煮	40.00	50.00	○																○											
[豚肉とごぼうのごま炒め]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	豚もも 脂身なし	35.00	42.00																			○									
	おろししょうが	0.80	0.96																												
	せん切りごぼう	25.00	30.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	つきこん	15.00	18.00																												
	和風だし	0.10	0.12																												
	清酒 上撰	1.00	1.20																												
	三温糖	1.30	1.56																												
	しょうゆ	2.00	2.40	○																○											
	ごま油	0.30	0.36																											○	
	ごま いり	0.30	0.36																											○	
[麩のみそ汁]																															
	水	190.00	228.00																												
	だしパック・F	1.20	1.44																○												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	だいこん	10.00	12.00																												
	えのきたけ	7.00	8.40																												
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
	おつゆ麩	1.30	1.56	○																											
	和風だし	0.70	0.84																												
	白みそ	4.50	5.40																	○											
	減塩味噌	2.00	2.40																	○											
	ほうれん草	8.00	9.60																												

○：アレルギー対象食品

①いわしの梅煮

原料組成（100分比）	%	アレルゲン
いわし	70.0 %	
梅肉	8.0 %	
三温糖	8.0 %	
醤油	6.0 %	小麦・大豆
醗酵調味料	2.0 %	
食塩	0.5 %	
加工澱粉	0.5 %	
加水	5.0 %	

施設内コンタミ
小麦・大豆・オレンジ・さば・ごま

5月２３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				○																								
[麦ごはん]																															
	無圧ぺん麦ごはん	77.00	110.00																												
[コーンサラダ]																															
	にんじん	5.00	6.00																												
	キャベツ	25.00	30.00																												
	きゅうり	20.00	24.00																												
	ホールコーン	10.00	12.00																												
	フレンチドレッシング（7品目不使用）	5.00	6.00																												
	食塩	0.10	0.12																												
[チキンカレー]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	おろしにんにく	1.00	1.20																												
	鶏もも 皮なし	25.00	30.00																		○										
	たまねぎ	40.00	48.00																												
	にんじん	20.00	24.00																												
	じゃがいも	40.00	48.00																												
	水	210.00	252.00																												
	炒めたまねぎ	5.00	6.00																												
	ダイストマト缶	4.00	4.80																												
	トマトケチャップ	2.00	2.40																												
	アップルソース	3.00	3.60																							○					
	ウスターソース	1.00	1.20																												
	カレールウ（バーモント）	13.50	16.20	○			○													○		○				○		○			
	香味焙煎カレーフレーク	4.00	4.80	○			○													○	○										
①	さくらんぼゼリー	40.00	40.00																												

○：アレルギー対象食品

①さくらんぼゼリー

材料名	組成%	アレルゲン
さくらんぼ果汁（山形県産さくらんぼ）（国内製造）	12.2	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	10.0	
砂糖	8.0	
さくらんぼ・シラップづけ（山形県産さくらん	5.0	
ぶどう糖	4.0	
ワイン	2.0	
レモン果汁（濃縮還元）	0.8	
水	56.5	
（使用添加物）		
乳酸Ca	0.8	
ゲル化剤（増粘多糖類）	0.4	
ビタミンC	0.2	
香料	0.1	
紅麹色素	使用	
クエン酸鉄Na	使用	
酸化防止剤（ビタミンC）	使用	
酸味料	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	○	○	○	－	－	－	－	－	－	－	○	○	－	－	－	－	○	－	－	－	○	－	○	○	○	○	－	○

5月２４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
[ジョア（プレーン）]																															
①	ジョア(プレーン)	125.00	125.00				○																								
[パーカーハウス]																															
	パーカーハウス	50.00	70.00	○			○													○											
[野菜コロッケ]																															
②	野菜コロッケ	60.00	60.00	○																○											
	揚げ油	6.00	6.00																												
③	パックソース	5.00	5.00																	○						○					
[こんにゃくサラダ]																															
	サラダこんにゃく	10.00	12.00																												
	きゅうり	15.00	18.00																												
	(冷凍)ブロッコリー	25.00	30.00																												
	ホールコーン	10.00	12.00																												
	和風ドレッシング	5.50	6.60	○																○	○	○				○					
[ミネストローネ]																															
	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	25.00	30.00																												
	だいこん	10.00	12.00																												
	じゃがいも	30.00	36.00																												
	水	194.00	232.80																												
	ダイストマト缶	12.00	14.40																												
	シェルマカロニ	4.00	4.80	○																											
	トマトケチャップ	6.00	7.20																												
	コンソメ	1.20	1.44	○																○	○	○									
	三温糖	0.20	0.24																												
	食塩	0.20	0.24																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	キャベツ	15.00	18.00																												
	ドライパセリ	0.02	0.02																												

○：アレルギー対象食品

①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（国内製造）	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	

②野菜コロッケ

原材料・添加物名	アレルゲン28品目	配合割合（%）
ばれいしょ		41.27%
たまねぎ		4.86%
にんじん		3.64%
パン粉	小麦	2.06%
とうもろこし		1.70%
グリンピース		1.70%
水あめ		1.46%
砂糖		1.46%
植物油脂	大豆	0.49%
食塩		0.36%
＜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%

③パックソース

表示原料名	配合率	アレルギー物質
野菜・果実	46.4	
トマト		－
プルーン		－
りんご		りんご
レモン		－
にんじん		－
たまねぎ		－
醸造酢	26.4	－
砂糖類	26.0	
ぶどう糖果糖液糖		－
砂糖		－
食塩	5.6	－
澱粉	2.6	－
酵母エキス	0.5	大豆
香辛料	0.2	－
水	－	

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。

5月２５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				○																								
[わかめご飯]																															
	わかめご飯	70.00	100.00																												
[焼きかまチーズ]																															
①	焼きかまチーズ	40.00	50.00				○																								
[チンジャオロース]																															
	豚上肉　細切り	45.00	54.00																			○									
	清酒 上撰	0.50	0.60																												
	にんじん	15.00	18.00																												
	たまねぎ	25.00	30.00																												
	水煮千切りたけのこ	20.00	24.00																												
	ピーマン	10.00	12.00																												
	おろしにんにく	0.50	0.60																												
	おろししょうが	0.70	0.84																												
	サラダ油	0.50	0.60																												
	三温糖	0.50	0.60																												
②	オイスターソース	4.00	4.80																												
	しょうゆ	2.00	2.40	○																○											
	中華だしの素	1.00	1.00																												
	清酒 上撰	1.20	1.44																												
	片栗粉	1.00	1.20																												
	ごま油	0.50	0.60																											○	
[トッポギスープ]																															
	水	10.00	12.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	なると	5.00	6.00																												
	もやし	15.00	18.00																												
	えのきたけ	5.00	6.00																												
	干ししいたけ	0.40	0.48																												
	しょうゆ	2.00	2.40	○																○											
	食塩	0.20	0.24																												
	鶏ガラがらスープの素	1.00	1.20																		○										
	レトルトチキンがらスープ	1.00	1.20																		○										
	こしょう	0.02	0.02																												
③	トッポギ	20.00	24.00																												
	チンゲンサイ	10.00	12.00																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												
	にら	3.00	3.60																												

○：アレルギー対象食品

①焼きかまチーズ

<配合比>	(%)	アレルゲン
スケトウダラすり身	56.7	
水	17.5	
でん粉	10.5	
チーズフード	10.0	乳
ラード	1.7	
食塩	1.2	
ぶどう糖	1.1	
砂糖	0.9	
酵母エキス	0.4	

コンタミの可能性のあるアレルゲン：えび・かに（原材料の魚の捕食のため）

②オイスターソース

原材料名	配合率(%)	アレルギー特定原材料 ※1
魚介エキス(かきエキス、ほたてエキス、魚醤)	33.1	
砂糖	12.9	
かき	10.2	
たん白加水分解物	10.2	
こんぶエキス	7.9	
酵母エキス	5.3	
水あめ	3.2	
食塩	3.0	
※ 酒精	3.0	
※ 増粘剤(加工でん粉)	1.7	
(水)	9.5	

③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

5月２６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	○																											
[ピザまん]																															
①	ピザまん	35.00	35.00	○			○									○				○											
[棒々鶏サラダ]																															
	にんじん	5.00	6.00																												
	キャベツ	25.00	30.00																												
	きゅうり	20.00	24.00																												
	サラダチキン	10.00	12.00																		○										
	棒々鶏ドレッシング	6.00	7.20	○																○										○	
[塩ラーメンスープ]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	豚もも 脂身なし	20.00	24.00																			○									
	おろしにんにく	1.00	1.20																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	もやし	25.00	30.00																												
	ホールコーン	10.00	12.00																												
	なると	5.00	6.00																												
	塩ラーメンスープの素	13.00	15.60	○																○	○	○								○	
	中華だしの素	1.00	1.20																												
	レトルトチキンがらスープ	2.00	2.40																		○										
	チンゲンサイ	7.00	8.40																												
	にら	5.00	6.00																												

○：アレルギー対象食品

①ピザまん

原材料	アレルギー物質
小麦粉	小麦
たまねぎ	—
砂糖	—
トマトペースト	—
ナチュラルチーズ	乳成分
粒状大豆たん白	大豆
ラード	—
トマトケチャップ	—
こんにゃくいもペースト	—
食塩	—
イースト	—
にんにくペースト	—
ビーフ香味調味料	小麦、牛肉、大豆
香辛料	—
増粘剤（加工でん粉）	—
膨脹剤	—
パプリカ色素	—

本品製造ラインでは、えびを含む製品を生産しています。

5月２９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	60.00	90.00																												
[チキン南蛮]																															
	鶏もも　切り身　皮付き	40.00	50.00																		○										
	清酒 上撰	2.50	3.00																												
	おろししょうが	1.00	1.20																												
	おろしにんにく	0.50	0.60																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	食塩	0.10	0.12																												
	片栗粉	15.00	18.00																												
	揚げ油	5.00	6.00																												
	三温糖	4.80	5.76																												
	しょうゆ	6.00	7.20	○																○											
	穀物酢	4.00	4.80																												
①	ノンエッグタルタルソース	8.00	8.00																	○						○					
[きゅうりの香味あえ]																															
	キャベツ	30.00	36.00																												
	きゅうり	25.00	30.00																												
	にんじん	5.00	6.00																												
②	刻みたくあん	5.00	6.00	○																○										○	
	浅漬けの素	2.00	2.40	○																○											
[ざぶ汁]																															
	だしパック・F	1.20	1.44																○												
	にんじん	10.00	12.00																												
	ごぼう	5.00	6.00																												
	だいこん	20.00	24.00																												
	じゃがいも	25.00	30.00																												
	水	198.00	237.60																												
	こんにゃく	10.00	12.00																												
	ミニ冷凍厚揚げ	20.00	24.00																	○											
③	板なしかまぼこ	4.00	4.80																												
	きざみ干しいたけ	0.50	0.60																												
	しょうゆ	2.00	2.40	○																○											
	食塩	0.25	0.30																												
	本みりん	1.50	1.80																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												

○：アレルギー対象食品

①ノンエッグタルタルソース

原材料名	配合率(%)	主原料	アレルギー物質（28品目）
食用植物油脂（国内製造）	25.23	菜種油	—
		コーン油	—
		パーム油	—
醸造酢	16.445	米	—
		アルコール（さとうきび他）	—
		食塩	—
		酒かす（米）	—
		水	—
		アルコール（さとうきび、タピオカ）	—
		酒かす（米）	—
		米	—
		水	—
砂糖類（水あめ、砂糖）	10.07	コーンスターチ	—
		甘藷澱粉	—
		馬鈴薯澱粉	—
		さとうきび	—
		甜菜	—
ピクルス	6.0	きゅうり	—
		ぶどう糖果糖液糖	—
		醸造酢	—
		食塩	—
		りんご酢	りんご
		砂糖	—
		ソルビット（キャリーオーバー）	—
		アルコール（キャリーオーバー）	—
		キサンタンガム（キャリーオーバー）	（大豆：精製されている為表示不要）
		香辛料抽出物（キャリーオーバー）	大豆
		水	—
大豆粉	2.61	大豆	大豆
食塩	2.3055	海水	—
粉末状植物性たん白（大豆）	1.74	大豆	大豆
たまねぎ	1.7	玉葱	—
香辛料	0.2175	からし	—
酵母エキス	0.2175	酵母エキス	（小麦：蛋白残存量1ppm未満のア[illegible]）
		食塩	—
		酵母エキス	—
		デキストリン	—
レモン果汁	0.174	レモン	—
赤ピーマン	0.07	レッドベルペッパー	—
こんにゃく精粉	0.03306	こんにゃく粉	—
増粘多糖類	0.522	キサンタンガム	（大豆：精製除去される為表示不要）
		タマリンドガム	—
		ブドウ糖（とうもろこし、馬鈴薯、甘藷）	—
香辛料抽出物	0.0150	マスタードオイル	—
		からし油	—
水	32.65044	水道水	—

②刻みたくあん

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

③板なしかまぼこ

原材料名	配合率(%)	アレルゲン情報	
		表示の有無	該当アレルゲン物質
たらすり身（国内製造、アメリカ製造）	38.33		
砂糖	1.92		
でん粉	1.64		
食塩	1.37		
加工でん粉	8.74		
pH調整剤	1.72		
調味料（アミノ酸等）	1.34		
グリシン	0.40		
着色料（コチニール）	0.00		
●その他キャリーオーバー等	0.44		
水	44.10		

含有アレルゲン
（28品目+魚介類）

大豆、りんご

同一製造ライン使用アレルゲン
（28品目+魚介類）

卵、乳成分、小麦、えび、かに、オレンジ、ごま、さば、大豆、豚肉、りんご、ゼラチン、魚介類（＊）

5月３０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				○																								
[さくらごはん]																															
	さくらご飯	70.00	100.00	○																○											
[木の葉かまぼこ]																															
①	木の葉かまぼこ	20.00	40.00																												
[こぎつねごはんの具]																															
	サラダ油	1.00	1.20																												
	鶏ひき肉	35.00	42.00																		○										
	粒状大豆たんぱく	5.00	6.00																	○											
	にんじん	5.00	6.00																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	せん切りごぼう	15.00	18.00																												
通加	油揚げ	15.00	18.00																	○											
	しらたき	10.00	12.00																												
	おろししょうが	1.00	1.20																												
	むきえだまめ 冷凍	5.00	6.00																	○											
	清酒 上撰	1.50	1.80																												
	三温糖	2.00	2.40																												
	本みりん	1.90	2.28																												
	しょうゆ	3.50	4.20	○																○											
	和風だし	0.70	0.84																												
[田舎汁]																															
	だしパック・F	1.00	1.20																○												
	水	194.00	232.80																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	だいこん	20.00	24.00																												
	えのきたけ	7.00	8.40																												
	じゃがいも	20.00	24.00																												
	ミニ冷凍厚揚げ	20.00	24.00																	○											
	きざみ干しいたけ	0.40	0.48																												
	白みそ	2.00	2.40																	○											
	赤みそ	3.00	3.60																	○											
	減塩味噌	1.00	1.20																	○											
	和風だし	0.70	0.84																												
	小松菜	7.00	8.40																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												

○：アレルギー対象食品

①木の葉かまぼこ

原材料名	配合(%)	アレルゲン物質
魚肉すりみ	48.22	対象外
でん粉(馬れいしょ)	7.84	対象外
揚げ油(米油)	4.00	対象外
食塩	1.20	対象外
砂糖	0.96	対象外
魚介エキス	0.48	対象外
加水	37.30	対象外

この製品はえび、かに、小麦、卵、乳、いか、さば、大豆、鶏肉、ゼラチンを使用する工場で製造しております。

5月３１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				○																								
[小型ロールパン（中学校のみ）]																															
	小型ロールパン(中学校のみ)	0.00	30.00	○			○													○											
[旬野菜のスパゲティー]																															
	スパゲッティ	65.00	78.00	○																											
	サラダ油	1.50	1.80																												
①	ソフトタイプマーガリン	0.50	0.60																	○											
	おろしにんにく	0.50	0.60																												
	ショルダーベーコン	7.00	8.40																			○									
	にんじん	15.00	18.00																												
	たまねぎ	30.00	36.00																												
	ホールコーン	7.00	8.40																												
	カットエリンギ	5.00	6.00																												
	アスパラガス	4.00	4.80																												
	ズッキーニ	5.00	6.00																												
	キャベツ	30.00	36.00																												
	食塩	0.70	0.84																												
	コンソメ	1.50	1.80	○																○	○	○									
②	うすくちしょうゆ	1.50	1.80	○																○											
	こしょう	0.03	0.04																												
	片栗粉	0.80	0.96																												
③	オリーブ油	1.00	1.20																												
[イタリアンハムサラダ]																															
	ハム ロース	7.00	8.40																			○									
	にんじん	5.00	6.00																												
	たまねぎ	5.00	6.00																												
	(冷凍)ブロッコリー	35.00	42.00																												
	きゅうり	20.00	24.00																												
	イタリアンドレッシング(7品目不使用)	6.00	7.20																												
[レモンヨーグルト]																															
④	レモンヨーグルト	100.00	100.00				○																			○					

○：アレルギー対象食品

①ソフトタイプマーガリン

原材料名	配合率(%)	主原料	アレルギー物質(28品目)
食用植物油脂(国内製造)	80.3952	菜種油	-
		コーン油	-
食用精製加工油脂		パーム核油	-
		パーム油	-
		植物レシチン(キャリーオーバー)	大豆:蛋白質量10ppm未満の為表示不要)
食塩	2.2	海水	-
乳化剤	1.48	グリセリン脂肪酸エステル	大豆:蒸留・精製の為表示不要)
		ショ糖脂肪酸エステル	-
香料	0.024	ミルクフレーバー	-
		バニラフレーバー	-
		バターフレーバー	-
カロテン色素	0.0008	β－カロテン	-
水	15.9	水	-

アレルギー物質：大豆

②うすくちしょうゆ

原材料商品名/添加物商品名	配合率【製品】%	アレルギー物質
食塩	0	
脱脂加工大豆	0	大豆
小麦	0	小麦
果糖ぶどう糖液糖	0	
米	0	
大豆	0	大豆
アルコール	0	

③オリーブ油

原材料名	配合率%	アレルゲン
精製オリーブオイル	95.00	
エキストラバージンオリーブオイル	5.00	

④レモンヨーグルト

原材料名	配合割合(%)	アレルギー物質※
ぶどう糖果糖液糖(国内製造)	9.5	
脱脂粉乳	8.4	乳
レモン果汁	3.0	
砂糖	2.9	
全粉乳	2.2	乳
ゼラチン	0.5	ゼラチン
寒天	0.1	
香料	0.5	
酸味料		
水	72.9	