

令和5年度 (5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

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	くらげ	オレシジ	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
	[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	○			○											○												
	[ホットドッグハンバーグ]																													
①	ホットドッグハンバーグ	50.00	50.00															○	○	○										
	サラダ油	1.00	1.00																											
	おろしにんにく	0.30	0.30																											
	たまねぎ	10.00	10.00																											
	トマト缶	10.00	10.00																											
	トマトケチャップ	5.00	5.00																											
	アップルソース	1.00	1.00																									○		
	ウスターソース	0.50	0.50																											
	三温糖	0.30	0.30																											
	水	1.50	1.50																											
	[野菜サラダ]																													
	キャベツ	30.00	36.00																											
	きゅうり	10.00	12.00																											
	ブロッコリー	20.00	24.00																											
	和風玉ねぎドレッシング	7.50	9.00	○														○												
	[アスパラと豆乳のスープ]																													
	ショルダーベーコン	7.00	8.40																											
	たまねぎ	40.00	48.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	じゃがいも	30.00	36.00																											
	水	190.00	228.00																											
	アスパラガス	10.00	12.00																											
	コンソメ	0.50	0.60																○	○										
	食塩	0.08	0.10																											
	こしょう	0.04	0.05																											
②	豆乳(成分無調整)	25.00	30.00															○												
	シチューフレーク	8.00	9.60																											

○:アレルギー対象食品

① ホットドッグハンバーグ

材料名	組成%	アレルギー
鶏肉	40.1	鶏肉
たまねぎ	20.1	
豚脂	6.3	豚肉
粒状植物性たん白	6.3	大豆
豚肉	4.4	豚肉
砂糖	1.5	
水溶性食物繊維	1.2	
粉末状植物性たん白	1.0	大豆
酵母エキス	0.6	
ぶどう糖	0.5	
食塩	0.5	
にんにくペースト	0.4	
トマトペースト	0.3	
香辛料	0.2	
しょうがペースト	0.1	
水	9.8	
(使用添加物)		
加工デンプン	5.6	
セルロース	0.5	
炭酸Ca	0.5	
ピロリン酸第二鉄	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ギーは次の通りです。  
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	オレシジ	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 豆乳

原材料名	配合率(%)	アレルギー(28品目)
脱皮大豆	15.273	大豆
水	84.727	-

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	くらげ	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	○																											
	[山菜うどんの汁]																														
	水	235.00	282.00																												
	だしパック	2.00	2.40														○														
	鶏むね肉	20.00	24.00															○													
	干しいたけ	0.50	0.60																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	えのきたけ	7.00	8.40																												
①	山菜ミックス	10.00	12.00																												
	なると	6.00	7.20																												
	油揚げ	8.00	9.60															○													
	本みりん	3.20	3.84																												
	清酒	1.00	1.20																												
	和風だし	0.75	0.90																												
	しょうゆ	9.80	11.76	○														○													
	ねぎ	7.00	8.40																												
	[いりどりさつまあげ]																														
②	お魚と野菜のステーキ	50.00	50.00															○	○	○											
	揚げ油	5.00	5.00																												
	[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 山菜ミックス

原材料名	配合割合
わらび	50% (38.45%)
孟宗筍	30% (23.07%)
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%)

アレルギー (28品目)  
 ・本製品にアレルギー物質は  
 含まれません。

## ②お魚と野菜のステーキ

原料配合	配合率(%)	アレルギー
たらすり身	27.65	
にんじん	8.71	
どうもろこし	8.29	
えだまめ	3.52	大豆
植物油脂	12.72	大豆
でん粉	6.77	
粉末状植物性たん白	0.58	大豆
難消化性デキストリン	3.42	
砂糖	2.41	
食塩	0.89	
魚介エキス調味料	0.53	さば
チキンスープ	0.36	鶏肉
しょうが汁	0.23	
酵母パウダー	0.08	
寒天	0.01	
粉あめ	0.00	
加工デンプン	1.95	
安定剤(カドラン)	0.04	
ピロリン酸第二鉄	0.04	
(調整水)	21.80	

対象製品を製造する同一工場内では、「小麦、卵、乳成分、オレンジ、牛肉、ごま、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご」を含む製品を製造しております。

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	くもみ	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				○																																																
	[パーカーハウス]																																																						
	パーカーハウス	50.00	70.00	○			○											○																																					
	[ボンレスハム]																																																						
①	ボンレスハム	50.00	50.00																		○																																		
	[グリーンサラダ]																																																						
	きゅうり	15.00	18.00																																																				
	ブロッコリー	20.00	24.00																																																				
	キャベツ	25.00	30.00																																																				
	こくみ風ドレッシング	7.50	9.00	○														○	○	○																																			
	[ブラウンシチュー]																																																						
	サラダ油	1.00	1.20																																																				
	おろしにんにく	1.00	1.20																																																				
	豚もも肉	20.00	24.00																									○																											
	赤ワイン	1.00	1.20																																																				
	たまねぎ	35.00	42.00																																																				
	にんじん	10.00	12.00																																																				
	水	190.00	228.00																																																				
	じゃがいも	30.00	36.00																																																				
	マッシュルーム水煮	5.00	6.00																																																				
	コンソメ	0.20	0.24																																																				
	こしょう	0.03	0.04																																																				
	トマトピューレー	5.00	6.00																																																				
	トマトケチャップ	3.00	3.60																																																				
	三温糖	0.70	0.84																																																				
	ハヤシベース	10.50	12.60																																																				
	ハヤシルウ(NAIS)	2.50	3.00																																																				

○:アレルギー対象食品

## ① ボンレスハム

原材料名	配合比率 (%)	アレルギー物質
豚もも肉	97.05	豚肉
食塩	2.05	
砂糖	0.85	
香辛料	0.05	
ナツメグ		
コリアンダー		
カルダモン		
オールスパイス		

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	くらげ	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	そば	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																														
	[さばの塩麴カレー焼き]																																
①	さば塩麴カレー漬け	40.00	50.00															○															
	[干し大根の煮物]																																
	サラダ油	0.80	0.96																														
	にんじん	6.00	7.20																														
	干し大根	6.00	7.20																														
	水	90.00	108.00																														
	しらたき	15.00	18.00																														
②	いりこ	1.00	1.20																														
	さつま揚げ	10.00	12.00																														
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																														
	本みりん	0.50	0.60																														
	しょうゆ	2.80	3.36				○											○															
	[うずめ飯]																																
	水	190.00	228.00																														
	だしパック	1.50	1.80															○															
	鶏むね肉	15.00	18.00																○														
	干しいたけ	0.50	0.60																														
	ごぼう	10.00	12.00																														
	にんじん	10.00	12.00																														
	だいこん	7.00	8.40																														
④	さといも	20.00	24.00																														
	和風だし	0.80	0.96																														
	しょうゆ	3.00	3.60				○											○															
	本みりん	1.50	1.80																														
	食塩	0.23	0.28																														
	でんぷん	0.80	0.96																														

① さば塩麴カレー漬け

原材料名	割合%	アレルギー
サバ	95.00	サバ
塩麴	3.00	
砂糖	0.95	
みりん風調味料	0.75	
カレー粉	0.30	

② いりこ

原材料・添加物	アレルギー 28品目	配合割合 (%)
カタクチイワシ		95.70%
食塩		4.30%

③ 高野豆腐(細切り)

○：アレルギー対象食品

原材料名	配合比	添加物	アレルギー物質
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 さといも

原材料	配合率	アレルギー(28品目)	コンタミ(28品目)
里芋	100%	なし	大豆

※本製品は、いわし以外の海産物(エビ、カニを含む)が混じる漁法で採取しています

※コンタミネーションに関しましては、同一製造ラインで枝豆(大豆)を製造しております。作業終了後、徹底した洗浄を行い、他製品生産を行っております。

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	くらげ	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				○																								
	[ミニソフトフランス(中学校)]																														
	ミニソフトフランス	0.00	30.00	○			○											○													
	[スパゲティミートソース]																														
	スパゲッティ	65.00	78.00	○																											
	サラダ油	1.00	1.20																												
	食塩	0.03	0.04																												
	サラダ油	1.00	1.20																												
	おろしにんにく	1.30	1.56																												
	豚ひき肉	35.00	42.00																		○										
	たまねぎ	55.00	66.00																												
	にんじん	20.00	24.00																												
	まめプラスM	6.00	7.20															○													
	マッシュルーム水煮	5.00	6.00																												
	ピーマン	5.00	6.00																												
	トマトケチャップ	30.00	36.00																												
	トマト缶	12.00	14.40																												
	炒めたたまねぎ	2.00	2.40																												
	中濃ソース	3.00	3.60																												
	赤ワイン	1.00	1.20																												
	コンソメ	0.40	0.48																			○	○								
	食塩	0.10	0.12																												
	こしょう	0.12	0.14																												
	ハヤシルウ(NAIS)	5.00	6.00																												
	[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																												
	サラダこんにやく	25.00	30.00																												
	青じそドレッシング	5.50	6.60																												
	[お茶プリン]																														
①	お茶プリン	40.00	40.00				○																					○			

① お茶プリン

○:アレルギー対象食品

原材料	配合比	アレルギー (28品目)
糖類(ぶどう糖)	4.00	
水あめ	2.50	
砂糖)	2.00	
ホエイパウダー	7.50	乳
加糖脱脂練乳	7.00	乳
植物油脂(パーム油、ヤシ油)	5.00	
デキストリン	3.00	
クリーム	1.00	乳
抹茶	0.80	
ゼラチン	0.47	ゼラチン
乳等を主要原料とする食品	0.30	乳
寒天	0.13	
水	62.98	
トレハロース	3.00	
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.22	
乳化剤	0.10	

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

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

調味料等の詳細は、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	くらげ	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	コマ
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[さくらごはん]																													
	精白米	70.00	100.00																											
	しょうゆ	3.50	5.00	○													○													
	清酒	0.98	1.40																											
	食塩	0.35	0.60																											
	[こぎつねご飯の具]																													
	サラダ油	1.00	1.20																											
	鶏ひき肉	20.00	24.00															○												
	清酒	0.70	0.84																											
	にんじん	18.00	21.60																											
	まめプラスM	3.00	3.60														○													
	水	9.00	10.80																											
	油揚げ	13.00	15.60														○													
	しょうゆ	3.00	3.60	○													○													
	本みりん	1.90	2.28																											
	三温糖	1.60	1.92																											
	和風だし	0.50	0.60																											
	[あじのさんが焼き]																													
①	あじのさんが焼き	40.00	40.00	○													○		○											
	三温糖	1.75	1.75																											
	本みりん	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																											
	[田舎汁]																													
	サラダ油	0.80	0.96																											
	ごぼう	7.00	8.40																											
	にんじん	8.00	9.60																											
	だいこん	25.00	30.00																											
	水	190.00	228.00																											
	冷凍豆腐	20.00	24.00														○													
	じゃがいも	20.00	24.00																											
	和風だし	0.80	0.96																											
	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																											

① あじのさんが焼き

○：アレルギー対象食品

原料名	%	アレルギー
まあい	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

成分	値	アレルギー
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	

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	くろみ	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]																																							
	無圧べん麦	7.00	9.00																																					
	精白米	70.00	90.00																																					
	[かむかむ海藻サラダ]																																							
	茎わかめミックス	0.50	0.60																																					
	カットわかめ	0.50	0.60																																					
	きゅうり	10.00	12.00																																					
	キャベツ	35.00	42.00																																					
	減塩和風ドレッシング(7品目不使用)	7.00	8.40																																					
	[キーマカレー]																																							
	サラダ油	1.00	1.20																																					
	おろしにんにく	0.70	0.84																																					
	おろし生姜	0.50	0.60																																					
	豚ひき肉	30.00	36.00																																					
	まめブラスM	3.00	3.60															○				○																		
	たまねぎ	55.00	66.00																																					
	にんじん	10.00	12.00																																					
	カレー粉	0.20	0.24																																					
	水	185.00	222.00																																					
	ピーマン	5.00	6.00																																					
	ホールコーン	8.00	9.60																																					
	ウスターソース	2.00	2.40																																					
	トマトケチャップ	5.00	6.00																																					
	野菜カレーフレーク	6.00	7.20																																					
	カレーフレークN	9.00	10.80																																					

○: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(スクシノゲリカン)		
ビタミンD		
水	83.5	



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	くらげ	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
[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																						
[食パン]																													
	食パン2枚切り	50.00	70.00	○			○											○											
[青のりポテト]																													
①	フレンチフライポテト	50.00	60.00																										
	食塩	0.15	0.18																										
②	あおのり	0.04	0.05																										
[ツナサンドの具]																													
	ツナ油漬け	25.00	30.00																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
	キャベツ	25.00	30.00																										
	マヨネーズ(卵不使用)	9.50	11.40															○											
	穀物酢	0.80	0.96																										
	こしょう	0.02	0.02																										
[ガルバンゾースープ]																													
	ショルダーベーコン	7.00	8.40																				○						
	ウインナー	5.00	6.00																				○						
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	水	190.00	228.00																										
	じゃがいも	7.00	8.40																										
③	星型トッポギ	10.00	12.00																										
	ぶなしめじ	5.00	6.00																										
④	ひよこまめ	15.00	18.00																										
	食塩	0.20	0.24																										
	コンソメ	1.25	1.50																				○	○					
	こしょう	0.02	0.02																										
	小松菜	10.00	12.00																										

○:アレルギー対象食品

① フレンチフライポテト

<配合比>	(%)	アレルゲン
ばれいしょ	97.0	なし
揚げ油(パーム油)	3.0	

② 青のり

原料名	アオサ

③ 星型トッポギ

食品名	配合 (%)	アレルゲン物質
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 ひよこまめ

原材料名	配合 (%)	アレルゲン関連食品名
ひよこ豆	100	

※ 同一製造ラインのアレルゲンコンタミネーション  
 … 大豆、もも、りんご  
 - 製品製造毎に洗浄

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	くろみ	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																																				
	[にしんの甘露煮]																																						
①	にしんの甘露煮	40.00	40.00	○														○																					
	[じゃがいものそぼろ煮]																																						
	サラダ油	1.00	1.20																																				
	おろし生姜	0.50	0.60																																				
	豚ひき肉	20.00	24.00																		○																		
	清酒	1.00	1.20																																				
	にんじん	15.00	18.00																																				
	たまねぎ	30.00	36.00																																				
	こんにやく	15.00	18.00																																				
	じゃがいも	35.00	42.00																																				
	水	90.00	108.00																																				
	三温糖	2.10	2.52																																				
	和風だし	0.50	0.60																																				
	本みりん	1.00	1.20																																				
	しょうゆ	3.40	4.08	○														○																					
	でんぷん	0.80	0.96																																				
	[若竹汁]																																						
	水	190.00	228.00																																				
	だしパック	1.50	1.80															○																					
	干しいたけ	0.30	0.36																																				
	にんじん	10.00	12.00																																				
	たけのこ 水煮	15.00	18.00																																				
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○																					
	糸かまぼこ	5.00	6.00																																				
	カットわかめ	0.30	0.36																																				
	清酒	1.00	1.20																																				
	和風だし	0.70	0.84																																				
	しょうゆ	2.00	2.40	○														○																					
	食塩	0.20	0.24																																				
	ねぎ	5.00	6.00																																				

○:アレルギー対象食品

① にしんの甘露煮

原材料名	アレルギー	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

\*加工澱粉の原料：とうもろこし

28品目アレルギー	小麦、大豆
28品目コンタミ	ごま、オレンジ、さば

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				○																																
	[ブランコッペ]																																						
	ブランコッペ	50.00	80.00	○			○											○																					
	[ハーブチキン]																																						
	鶏むね肉	40.00	50.00																○																				
	バジル	0.10	0.10																																				
	おろしにんにく	0.30	0.30																																				
	しょうゆ	1.30	1.30	○															○																				
	白ワイン	2.25	2.25																																				
	食塩	0.75	0.75																																				
	こしょう	0.03	0.03																																				
	[花野菜サラダ]																																						
	カリフラワー	20.00	24.00																																				
	ブロッコリー	30.00	36.00																																				
	きゅうり	15.00	18.00																																				
	ごまクリーミードレッシング	8.00	9.60																○																			○	
	[野菜スープ]																																						
	ウイナー	10.00	12.00																																				
	たまねぎ	20.00	24.00																																				
	にんじん	10.00	12.00																																				
	じゃがいも	25.00	30.00																																				
	水	190.00	228.00																																				
	食塩	0.25	0.30																																				
	コンソメ	1.30	1.56																																				
	こしょう	0.02	0.02																																				
	キャベツ	20.00	24.00																																				
	[ミニぶどうゼリー(中学のみ)]																																						
①	ミニぶどうゼリー	0.00	16.00																																				

○:アレルギー対象食品

## ① ミニぶどうゼリー (中学のみ)

原材料名	配合割合%	アレルギー
異性化液糖	25.000	
グレープ濃縮果汁 ※生果汁換算10%	2.000	
砂糖	1.730	
ゲル化剤(増粘多糖類…カラギナン、タラガム、キサンタンガム、乳酸カルシウム、塩化カリウム、カロアビーンガム、クエン酸三ナトリウム、食品素材(ぶどう糖))	0.970	
酸味料(クエン酸、クエン酸Na)	0.420	
香料(グレープフレーバー)	0.070	
水	69.810	

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	くらげ	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	カシヨウナッツ	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	○																																			
[醤油ラーメンスープ]																																							
	サラダ油	1.00	1.20																																				
	おろしにんにく	1.00	1.20																																				
	焼き豚	7.00	8.40																	○																			
	水	235.00	282.00																																				
	にんじん	10.00	12.00																																				
	たまねぎ	20.00	24.00																																				
①	メンマ(水煮)	8.00	9.60																																				
	なると	8.00	9.60																																				
	中華だしの素	0.30	0.36																																				
	しょうゆラーメンスープの素	14.00	16.80	○															○	○	○																		
	こしょう	0.03	0.03																																				
	キャベツ	10.00	12.00																																				
	チンゲンサイ	5.00	6.00																																				
[白木の葉揚げ]																																							
②	白木の葉揚げ	40.00	40.00																																				
[春雨サラダ]																																							
	はるさめ(サラダ用)	7.00	8.40																																				
	にんじん	3.00	3.60																																				
	きゅうり	15.00	18.00																																				
	緑豆もやし	20.00	24.00																																				
	ローズハム	5.00	6.00																		○																		
	三温糖	3.00	3.60																																				
	穀物酢	3.00	3.60																																				
	しょうゆ	3.50	4.20	○																○																			
	ごま油	0.50	0.60																																		○		
[ヨーグルト]																																							
③	ヨーグルト	70.00	70.00				○																																

○:アレルギー対象食品

① メンマ水煮

原料名	配合%
メンマ	80.843
加水	19.021
塩	0.119
pH調整剤	0.017
漂白剤	微量

② 白木の葉揚げ

原料名	配合(%)	アレルギー物質
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

【魚肉すり身魚種名】  
※原料事情により魚種は変わる可能性があります。  
すけそうたら

原材料に使用している「魚介エキス」は、  
・鯉・鯉節 です。

③ ヨーグルト

原料名	配合割合(%)	アレルギー物質
脱脂粉乳	7.1	乳
ぶどう糖果糖液糖	6.6	
砂糖	3.2	
全粉乳	1.9	乳
ゼラチン	0.5	ゼラチン
寒天	0.1	
乳酸カルシウム	1.3	
香料		
ピロリン酸鉄		
水	79.3	

調味料等の詳細は、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	くらげ	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																																	
	[びんばの具]																																			
	サラダ油	1.00	1.20																																	
	おろしにんにく	0.40	0.48																																	
	おろし生姜	0.40	0.48																																	
	豚ひき肉	30.00	36.00																		○															
	にんじん	20.00	24.00																																	
	ごぼう	20.00	24.00																																	
	つきこん	20.00	24.00																																	
①	ぜんまい水煮	5.00	6.00																																	
	ほうれん草	10.00	12.00																																	
	清酒	1.00	1.20																																	
	本みりん	1.70	2.04																																	
	三温糖	3.00	3.60																																	
	しょうゆ	5.50	6.60	○																	○															
	コチュジャン	1.20	1.44																		○															
	トウバンジャン	0.10	0.12																		○															
	ごま油	0.80	0.96																																	○
	炒りごま	1.70	2.04																																	○
	[トックスープ]																																			
	水	190.00	228.00																																	
	にんじん	8.00	9.60																																	
	たまねぎ	20.00	24.00																																	
②	ミニミートボール乳卵小麦抜き	10.00	12.00																		○	○	○													
	冷凍豆腐	20.00	24.00																		○															
	清酒	1.00	1.20																																	
	しょうゆ	2.00	2.40	○																	○															
	食塩	0.20	0.24																																	
	中華だしの素	1.20	1.44																																	
③	トッポギ(韓国風もち)	20.00	24.00																																	
	ねぎ	5.00	6.00																																	
	キャベツ	10.00	12.00																																	
	小松菜	5.00	6.00																																	
	[美生柑]																																			
	美生柑	50.00	50.00																																	

○:アレルギー対象食品

① ぜんまい水煮

【コンタミネーション】

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

製造工場内においてアレルギーとして小麦、大豆を含む製品を製造しております。製造ライン及び器具の洗浄を徹底し、アレルギーコンタミネーションを防止しております。

## ②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
唐辛子	Φ	-
揚げ油(大豆油)	Φ	大豆
水	6.9	-
フロマイト	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。

## ③ トッポギ（韓国風もち）

## 原 材 料

①米 ②ジャガイモ澱粉 ③塩 ④水 ⑤95度未変性アルコール（袋詰め前の滅菌と品質保持目的で使用）

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	くらげ	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				○																																		
[ミルクパン]																																									
	ミルクパン	50.00	70.00	○			○																																		
[FMチキンナゲット]																																									
①	FMチキンナゲット	40.00	40.00															○	○																						
[キャベツサラダ]																																									
	きゅうり	10.00	12.00																																						
	ブロッコリー	20.00	24.00																																						
	キャベツ	30.00	36.00																																						
	イタリアンドレッシング(7品目不使用)	7.00	8.40																																						
[ポークビーンズ]																																									
	サラダ油	1.00	1.20																																						
	おろしにんにく	0.20	0.24																																						
	豚もも肉	20.00	24.00																						○																
	たまねぎ	40.00	48.00																																						
	にんじん	6.00	7.20																																						
②	レバーチップ	5.00	6.00																							○															
	じゃがいも	40.00	48.00																																						
	エリンギ	6.00	7.20																																						
	水	170.00	204.00																																						
	茹で大豆	7.00	8.40																○																						
	ピーマン	3.00	3.60																																						
	トマト缶	10.00	12.00																																						
	トマトピューレー	5.00	6.00																																						
	トマトケチャップ	10.00	12.00																																						
	コンソメ	1.00	1.20																							○	○														
	ウスターソース	0.50	0.60																																						
	こしょう	0.02	0.02																																						
	食塩	0.05	0.06																																						

① FMチキンナゲット

○:アレルギー対象食品

材料名	組成%	アレルギー
鶏肉I	62.6	鶏肉
植物油	9.7	
粉末状植物性たん白	3.3	大豆
乾燥マッシュポテト	2.6	
ぶどう糖	0.4	
食塩	0.3	
にんにくペースト	0.2	
酵母エキス	0.2	
香辛料	0.1	
しょうがペースト	0.1	
水	16.5	
揚げ油(なたね油)	2.4	
(使用添加物)		
加工デンプン	1.0	
貝Ca	0.5	
重曹	0.1	
ピロリン酸第二鉄	使用	

② レバーチップ

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー物質
豚レバー	100.00	豚肉

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ギーは次の通りです。

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

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	くらげ	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
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[ごはん]																													
	白飯	70.00	100.00																											
	[豆腐ハンバーグおろしソース]																													
①	豆腐ハンバーグ	40.00	60.00															○	○	○										
	しょうゆ	2.00	2.40	○														○												
	穀物酢	0.60	0.72																											
	大根おろし	10.00	12.00																											
	[きんぴらごぼう]																													
	サラダ油	1.00	1.20																											
	豚もも肉	10.00	12.00																		○									
	ごぼう	28.00	33.60																											
	にんじん	8.00	9.60																											
	さつま揚げ	15.00	18.00																											
	つきこん	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	○														○												
	本みりん	0.40	0.48																											
	ごま油	0.50	0.60																										○	
	炒りごま	1.00	1.20																										○	
	[ふるさと汁]																													
	水	190.00	228.00																											
	だしパック	1.00	1.20															○												
	干しいたけ	0.30	0.36																											
	にんじん	8.00	9.60																											
	だいこん	25.00	30.00																											
	じゃがいも	25.00	30.00																											
	ミニ冷凍厚揚げ	20.00	24.00																○											
	和風だし	0.80	0.96																											
	白みそ	4.00	4.80																○											
	減塩みそ	2.00	2.40																○											
	ねぎ	5.00	6.00																											

○:アレルギー対象食品

① 豆腐ハンバーグ

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

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



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	くろみ	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
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[きなこ揚げパン]																													
	コッペパン	50.00	70.00	○			○											○												
	揚げ油	5.00	7.00																											
①	きな粉	6.00	8.40															○												
	グラニュー糖	9.00	12.60																											
	[春キャベツとハムのサラダ]																													
	きゅうり	10.00	12.00																											
	ホールコーン	5.00	6.00																											
	ブロッコリー	20.00	24.00																											
	キャベツ	35.00	42.00																											
	ロースハム	5.00	6.00																		○									
	コンクリーミードレッシング	7.50	9.00																											
	[あさりのトマトスープ]																													
	サラダ油	1.00	1.20																											
	ショルダーベーコン	8.00	9.60																			○								
	たまねぎ	25.00	32.50																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	じゃがいも	30.00	36.00																											
	水	190.00	228.00																											
	あさり	10.00	12.00																											
	トマト缶	8.50	10.20																											
	トマトピューレ	3.00	3.60																											
	トマトケチャップ	5.00	6.00																											
	コンソメ	1.10	1.32																		○	○								
	こしょう	0.02	0.02																											
	食塩	0.05	0.06																											
	三温糖	0.20	0.24																											
	[ヨーグルト(中学のみ)]																													
②	ヨーグルト	0.00	70.00				○																			○				

○:アレルギー対象食品

① きな粉

② ヨーグルト (中学のみ)

【原料配合】	(100g当り)	アレルギー
大豆	100.00 %	大豆

原材料名	配合割合(%)	アレルギー物質
脱脂粉乳	7.1	乳
ぶどう糖果糖液糖	6.6	
砂糖	3.2	
全粉乳	1.9	乳
ゼラチン	0.5	ゼラチン
寒天	0.1	
乳酸カルシウム	} 1.3	
香料		
ピロリン酸鉄		
水	79.3	

調味料等の詳細は、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	くらげ	オレシジ	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	カシヨーナッツ	ごま
[牛乳]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																							
[ごはん]																														
	白飯	70.00	100.00																											
[韓国風焼肉]																														
	サラダ油	2.00	2.40																											
	おろし生姜	1.00	1.20																											
	おろしにんにく	1.00	1.20																											
	豚もも肉	50.00	60.00																	○										
	たまねぎ	42.00	50.40																											
	しらたき	20.00	24.00																											
	にら	3.00	3.60																											
	しょうゆ	3.00	3.60			○																								
	コチュジャン	3.00	3.60																											
	三温糖	1.50	1.80																											
	清酒	1.50	1.80																											
	穀物酢	0.80	0.96																											
	ごま油	1.00	1.20																											○
[もやしのあえもの]																														
	緑豆もやし	35.00	42.00																											
	ほうれん草	15.00	18.00																											
	にんじん	2.00	2.40																											
	青じそドレッシング	5.00	6.00																	○										
[キムチスープ]																														
	水	190.00	228.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	だいこん	25.00	30.00																											
	冷凍豆腐	25.00	30.00																											
	えのきたけ	5.00	6.00																											
①	はくさいキムチ	7.50	9.00			○																								
	はくさい	20.00	24.00																											
②	米粉めん(フォー)	7.00	8.40																											
	ねぎ	5.00	6.00																											
	中華だしの素	0.20	0.24																											
	赤みそ	3.50	4.20																											
	しょうゆ	1.00	1.20			○																								
	ごま油	1.00	1.20																											○

① はくさいキムチ

○:アレルギー対象食品

原材料名	成分比率%	アレルギー	
はくさい	77.64		
たまねぎ	1.86		
にんじん	0.93		
漬け 原 材 料	砂糖	4.57	
	食塩	3.67	
	りんご	2.89	りんご
	にんにく	2.87	
	昆布エキス	0.75	
	しょうゆ	0.69	小麦・大豆
	かつお節エキス	0.18	さば
	生姜	0.16	
	唐辛子	0.06	
	調味料(アミノ酸等)	1.92	
酸味料(乳酸、クエン酸)	0.93		
香辛料抽出物	0.8		
トウガラシ色素	0.08		
ホップ抽出物	φ		
シロ糖脂肪酸エステル	φ		

上記商品に使用しております原材料の「カツオエキス」にはアレルギー一の「さば」を使用しております。カツオエキスに使用している由来原料として混合節(かつお節、さば節、むろ節)をうま味成分として使用しております。

② 米粉めん(フォー)

原材料名	米、タピオカでん粉、食塩	アレルギー物質なし
------	--------------	-----------

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	くろみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
	[牛乳]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[麦ごはん]																												
	無圧べん麦	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	35.00	42.00																		○								
	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																										
	[元気サラダ]																												
	切干しだいこん	3.50	4.20																										
	にんじん	3.00	3.60																										
	きゅうり	15.00	18.00																										
	ロースハム	5.00	6.00																			○							
	小松菜	20.00	24.00																										
	こくみ風ドレッシング	7.00	8.40	○																									

○:アレルギー対象食品

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	くらげ	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
	[牛乳]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[丸パン横切り]																												
	丸パン横切り	50.00	70.00	○			○											○											
	[キャベツと大豆のソースメンチ]																												
①	FMキャベツメンチ	50.00	70.00															○	○	○									
	ケチャップ	1.50	1.80																										
	中濃ソース	5.00	6.00																										
	三温糖	2.00	2.40																										
	ウスターソース	1.50	1.80																										
	水	2.40	2.88																										
	[イタリアンサラダ]																												
	きゅうり	10.00	12.00																										
	ブロッコリー	35.00	42.00																										
	アスパラガス	10.00	12.00																										
	ホールコーン	5.00	6.00																										
	イタリアンドレッシング(7品目不使用)	7.00	8.40																										
	[マメマメミネストローネ]																												
	シOLDERベーコン	7.00	8.40																		○								
	おろしにんにく	0.50	0.60																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	にんじん	8.00	9.60																										
	じゃがいも	20.00	24.00																										
	トマト缶	8.50	10.20																										
	水	190.00	228.00																										
	茹で大豆	10.00	12.00															○											
②	ひよこまめ	5.00	6.00																										
	トマトピューレー	7.00	8.40																										
	トマトケチャップ	3.00	3.60																										
	コンソメ	1.20	1.44																○	○									
	食塩	0.05	0.06																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	三温糖	0.20	0.24																										
	キャベツ	20.00	24.00																										

① FMキャベツメンチ (小学校)

材料名	組成%	アレルギー
(具)		
キャベツ	17.8	
鶏肉	10.0	鶏肉
たまねぎ	8.1	
豚すり身(豚肉、水)	7.3	豚肉
粒状植物性たん白	4.0	大豆
豚脂	3.2	豚肉
砂糖	1.0	
食塩	0.6	
小麦不使用しょうゆ	0.4	大豆
粉末状植物性たん白	0.3	大豆
酵母エキス	0.2	
香辛料	0.1	
水	7.3	
(使用添加物)		
加工デンプン	2.7	
炭酸Ca	0.8	
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	

① FMキャベツメンチ (中学校) ○:アレルギー対象食品

材料名	組成%	アレルギー
(具)		
キャベツ	17.5	
鶏肉	9.9	鶏肉
たまねぎ	8.0	
豚すり身(豚肉、水)	7.2	豚肉
粒状植物性たん白	4.0	大豆
豚脂	3.2	豚肉
砂糖	1.0	
食塩	0.6	
小麦不使用しょうゆ	0.4	大豆
粉末状植物性たん白	0.3	大豆
酵母エキス	0.2	
香辛料	0.1	
水	7.2	
(使用添加物)		
加工デンプン	2.7	
炭酸Ca	0.8	
ピロリン酸第二鉄	使用	
(衣)		
粒状植物性たん白	15.4	大豆
植物油	0.3	
食塩	φ	
水	7.5	
(使用添加物)		
加工デンプン	3.7	
増粘多糖類	使用	
揚げ油(なたね油)	10.0	

※コンタミ情報は、NO. 2です。

NO. 2^

## ① FMキャバツメンチ

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ギーは次の通りです。

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	オレシジ	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 ひよこまめ

原材料名	配合(%)	アレルギー 関連食品名
ひよこ豆	100	

※ 同一製造ラインのアレルギーコンタミネーション

- … 大豆、もも、りんご
- － 製品製造毎に洗浄

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
[牛乳]																														
	牛乳	#####	#####				○																							
[ごはん]																														
	白飯	70.00	90.00																											
[厚揚げのカレー焼き]																														
	冷凍厚揚げ	40.00	40.00															○												
①	青のり	0.20	0.20																											
	カレー粉	0.40	0.40																											
	三温糖	0.80	0.80																											
	食塩	0.14	0.14																											
	コンソメ	0.40	0.40																○	○										
[鶏ちゃん]																														
	サラダ油	1.00	1.20																											
	鶏むね肉	40.00	48.00																○											
	おろし生姜	0.50	0.60																											
	おろしにんにく	0.30	0.36																											
	にんじん	8.00	9.60																											
	たまねぎ	20.00	24.00																											
	キャベツ	30.00	36.00																											
	清酒	0.50	0.60																											
	赤みそ	4.00	4.80																○											
	テンメンジャン	0.18	0.22	○															○											○
	トウバンジャン	0.20	0.24																											
	しょうゆ	0.90	1.08	○															○											
	ごま油	0.40	0.48																											○
[すったて汁]																														
	水	#####	#####																											
	だしパック	1.00	1.20																	○										
	油揚げ	3.00	3.60																	○										
	だいこん	30.00	36.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	さといも	20.00	24.00																											
②	大豆ペースト	25.00	30.00																	○										
	小松菜	10.00	12.00																											
	和風だし	0.70	0.84																											
	赤みそ	4.00	4.80																											
	減塩みそ	2.00	2.40																											
	ねぎ	10.00	12.00																											

① 青のり

○:アレルギー対象食品

原材料名	配合量(%)	アレルゲン
青のり	100.0	

② 大豆ペースト

原材料名	配合比	アレルゲン物質名
大豆	31.25	大豆
水	68.75	

\*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、かきの生息域で採取しています

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
	[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																										
	[カラフルサラダ]																												
	きゅうり	15.00	18.00																										
	ホールコーン	10.00	12.00																										
	パプリカ赤	5.00	6.00																										
	ブロッコリー	30.00	36.00																										
	<small>サウザンアイランドドレッシング(7品目不使用)</small>	8.00	9.60																										
	[ポトフ]																												
	水	190.00	228.00																										
	ショルダーベーコン	5.00	6.00																			○							
	ウインナー	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	20.00	24.00																										
	緑豆もやし	20.00	24.00																										
	ぶなしめじ	5.00	6.00																										
	食塩	0.23	0.28																										
	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