

# 令和5年度（6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

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	カシヨーナッツ	ごま	アーモンド	
				[牛乳]	普通牛乳	206.00	206.00				○																					
[白飯]	白飯	70.00	100.00																													
[さばのみそ煮]	① 鯖のみそ煮	50.00	70.00														○	○														
[機和え]	キャベツ	25.00	30.00																													
	にんじん	3.00	3.60																													
	きゅうり	10.00	12.00																													
	もやし	20.00	24.00																													
	ごまいり	0.50	0.60																													
	② 素干し風焼きのり	0.30	0.36																													○
	しょうゆ	2.50	3.00	○														○														
[じゃがいも団子のすまし汁]	だしパック	1.70	2.04															○														
	鶏もも皮なし	10.00	12.00																○													
	にんじん	7.00	8.40																													
	たまねぎ	10.00	12.00																													
	だいこん	10.00	12.00																													
	冷凍豆腐	20.00	24.00																○													
	③ おじゃがもちボール	25.00	30.00																													
	清酒 上撰	1.00	1.20																													
	干しいたけ	0.70	0.84																													
	和風だし	0.70	0.84																													
	しょうゆ	2.00	2.40	○															○													
	食塩	0.30	0.36																													
	こまつな	7.00	8.40																													
	根深ねぎ	3.00	3.60																													

○：アレルギー対象食品

①さばのみそ煮(小学生)

①さばのみそ煮(中学生)

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
さば	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	-

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

●本品製造工場では、小麦、乳成分を含む製品を製造致しております。

②素干し風焼きのり

③おじゃがもちボール

原材料名	配合比
乾のり	100

アレルギー物質：なし

原 料 名	配合(%)	アレルギー物質(28品目)
じゃがいも	30.7	
加工でん粉	17.3	
でん粉(馬鈴薯)	9.6	
マッシュポテト	8.6	
食塩	0.4	
グルコマンナン	0.2	
水	33.8	

本製品で使用している原産はえび、かにが生息する海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	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	アーモンド	
[牛乳]	普通牛乳	206.00	206.00				○																									
[丸パン横切り]	丸パン横きり	50.00	70.00	○			○											○														
[照り焼きハンバーグ]	① ハンバーグ	60.00	80.00															○	○	○												
	本みりん	5.00	6.00																													
	しょうゆ	2.50	3.00	○														○														
	三温糖	1.70	2.04																													
	片栗粉	0.60	0.72																													
	水	20.00	24.00																													
[ごぼうサラダ]	きゅうり	20.00	24.00																													
	にんじん	5.00	6.00																													
	むきえだまめ 冷凍	5.00	6.00															○														
	せん切りごぼう	25.00	30.00																													
	かつお節	0.50	0.60																													
	ごま刈-ミドレッシング	7.00	8.40															○														○
[ABCスープ]	水	194.00	232.80																													
	ショルダーベーコン	7.00	8.40																			○										
	にんじん	10.00	12.00																													
	たまねぎ	20.00	24.00																													
	じゃがいも	25.00	30.00																													
	ホールコーン	10.00	12.00																													
	ABCマカロニ	5.00	6.00	○																												
	コンソメ	1.20	1.44	○														○	○	○												
	食塩	0.30	0.36																													
	こしょう	0.02	0.02																													
	キャベツ	15.00	18.00																													

○：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		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]	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ツイストロールパン]	ツイストロール	50.00	70.00	○			○											○											
[とり肉のマムレード焼き]	鶏もも 切り身 皮付き	50.00	60.00																○										
①	マーマレードジャム	10.00	12.00									○																	
	しょうゆ	4.00	4.80	○														○											
	水	1.50	1.80																										
[ブロッコリーサラダ]	にんじん	3.00	3.60																										
	(冷凍)ブロッコリー	25.00	30.00																										
	きゅうり	20.00	24.00																										
	ホールコーン	7.00	8.40																										
	イタリアンドレッシング	5.00	6.00	○														○	○	○				○					
[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	20.00	24.00																										
	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	3.00	3.60	○																									
	トマトケチャップ	8.00	9.60																										
	コンソメ	1.20	1.44	○														○	○	○									
	三温糖	0.20	0.24																										
	食塩	0.15	0.18																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	キャベツ	10.00	12.00																										

○：アレルギー対象食品

①マーマレードジャム

原料名	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	



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	オレシ	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	アーモンド					
[牛乳]																																				
	普通牛乳	206.00	206.00			○																														
[白飯]																																				
	白飯	70.00	100.00																																	
[ハヤシソース]																																				
	サラダ油	0.50	0.60																																	
	豚もも 脂身なし	30.00	36.00																		○															
	赤ワイン	0.70	0.84																																	
	たまねぎ	50.00	60.00																																	
	にんじん	20.00	24.00																																	
	水	220.00	264.00																																	
	ほんしめじ	7.00	8.40																																	
	グリーンピース 冷凍	3.00	3.60																																	
	ハヤシルウ	21.00	25.20	○														○		○																
	デミグラスソース	3.00	3.60	○														○	○																	
	トマトケチャップ	3.00	3.60																																	
	ウスターソース	0.70	0.84																																	
[コールスローサラダ]																																				
	にんじん	5.00	6.00																																	
	キャベツ	35.00	42.00																																	
	きゅうり	15.00	18.00																																	
	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																																	
[ヨーグルト]																																				
①	ヨーグルト	70.00	70.00			○																				○										

○：アレルギー対象食品

## ①ヨーグルト

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー物質※
脱脂粉乳	7.1	乳
(国内製造)		
ぶどう糖果糖液糖	6.6	
砂糖	2.2	
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	1.2	
香料		
ピロリン酸鉄		
水	80.4	



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]	普通牛乳	206.00	206.00				○																							
[背割れコッペパン]	コッペパン背割り	40.00	70.00	○			○											○												
[ロングウイナー]	ロングウイナー	30.00	30.00																	○										
[ツナサンドの具]	ツナ油漬け	15.00	18.00																											
	きゅうり	20.00	24.00																											
	キャベツ	25.00	30.00																											
	マヨネーズ(卵不使用)	8.00	9.60															○												
	穀物酢	0.80	0.96																											
	こしょう	0.02	0.02																											
[ポークビーンズ]	サラダ油	0.50	0.60																											
	おろしにんにく	0.50	0.60																											
	豚もも 脂身なし	20.00	24.00																	○										
	赤ワイン	1.00	1.20																											
	にんじん	15.00	18.00																											
	たまねぎ	40.00	48.00																											
	じゃがいも	45.00	54.00																											
	大豆 水煮	20.00	24.00															○												
	ダイストマト缶	15.00	18.00																											
	トマトピューレー	15.00	18.00																											
	トマトケチャップ	2.00	2.40																											
	ウスターソース	3.00	3.60																											
	こしょう	0.02	0.02																											
	三温糖	0.50	0.60																											
	コンソメ	1.44	1.73	○														○	○	○										
	ドライバセリ	0.02	0.02																											

○：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	いくら	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]	普通牛乳	206.00	206.00				○																							
[パックラメン]	中華めんゆで	200.00	300.00	○																										
[ちゃんぽんスープ]	サラダ油	0.80	0.96																											
	おろししょうが	0.60	0.72																											
	おろしにんにく	0.60	0.72																											
	豚もも 脂身なし	15.00	18.00																			○								
	にんじん	10.00	12.00																											
	もやし	20.00	24.00																											
	さつま揚げ	5.00	6.00																											
	水	225.00	270.00																											
	なると	4.00	4.80																											
	こしょう	0.03	0.04																											
	中華だしの素	0.50	0.60																											
	ちゃんぽんスープの素	13.00	15.60	○														○	○	○										
	レトルトチキンがらスープ	2.00	2.40																○											
	チンゲンサイ	10.00	12.00																											
	根深ねぎ	5.00	6.00																											
[枝豆しゅうまい]	① 枝豆しゅうまい	52.00	52.00	○			○											○	○	○										
[チョレギサラダ]	キャベツ	25.00	30.00																											
	だいこん	20.00	24.00																											
	きゅうり	10.00	12.00																											
	にんじん	3.00	3.60																											
	カットわかめ	0.40	0.48																											
	② 素干し風焼きのり	0.20	0.24																											
	チョレギドレッシング	5.00	6.00	○														○												○

○：アレルギー対象食品

## ①枝豆しゅうまい

原料配分		アレルギー物質
原材料名	%	
たまねぎ	24.55	
えだまめ	14.03	大豆
鶏肉	14.03	鶏肉
パン粉	8.77	小麦
でん粉	5.26	
粒状大豆たん白	4.21	大豆
豚脂	3.51	豚肉
しょうがペースト	0.35	
調味料	4.31	
砂糖		
しょうゆ		小麦、大豆
食塩		
チキンブイヨン		小麦、大豆、鶏肉
調味料(アミノ酸等)、 酸味料、 香辛料抽出物、 着色料(クチナシ)を含む 調味料(アミノ酸等)		
水	9.48	
皮	11.50	
小麦粉		小麦
還元水あめ		
加工デンプン		
着色料(クチナシ)		乳成分
水		

本品製造工場では、えび、かに、卵を含む製品を製造しております。

## ②素干し風焼きのり

原材料名	配合比
乾のり	100

アレルギー物質：なし

本製品で使用している原薬はえび、かにが生息する海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	ごま	アーモンド		
[牛乳]	普通牛乳	206.00	206.00				○																										
[白飯]	白飯	70.00	100.00																														
[甘酢肉団子]	① 甘酢肉団子	50.00	75.00	○														○	○	○												○	
[春雨マヨあえ]	せん切りロースハム	5.00	6.00																	○													
	はるさめ	4.00	4.80																		○												
	にんじん	5.00	6.00																														
	キャベツ	20.00	24.00																														
	たまねぎ	3.00	3.60																														
	きゅうり	15.00	18.00																														
	マヨネーズ (卵不使用)	10.00	12.00															○															
	穀物酢	1.30	1.56																														
	こしょう	0.03	0.04																														
	食塩	0.05	0.06																														
[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																														
	糸かまぼこ	7.00	8.40																														
	冷凍豆腐	20.00	24.00															○															
	中華だしの素	1.20	1.44																														
	食塩	0.25	0.30																														
	こしょう	0.02	0.02																														
	しょうゆ	2.00	2.40															○															
	チンゲンサイ	7.00	8.40																														
	カットわかめ	1.00	1.20																														
	こまいり	0.40	0.48																													○	

○：アレルギー対象食品

①甘酢肉団子

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

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









①パイン缶詰

原材料	パインアップル	75.92%
	水	15.14%
	砂糖	8.89%

アレルギー物質：なし

②みかん缶詰

原料名	配合割合	アレルギー物質の有無
みかん	55.74	無
砂糖	8.85	無
		無
クエン酸	0.15	無
水	35.26	無

③ナタデココ

原材料名及び添加物名	配合率	アレルギー表示有無
ナタデココ	66.70%	無
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	12.50%	無
クエン酸	0.10%	無
水	20.70%	無

④カットゼリー（ぶどう）

材料名	組成%	アレルギー
ぶどう果汁(濃縮還元)(国産ぶどう)(国内製造)	10.0	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖(国内製造)	10.0	
砂糖	8.5	
水あめ	7.0	
水	63.4	
(使用添加物)		
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.7	
酸味料	0.2	
ビタミンC	0.1	
香料	0.1	
クチナシ色素	使用	
クエン酸鉄Na	使用	

同一ライン(施設)で製造される他製品に含まれるアレルギーは次の通りです。無しは(ー)、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	○	○	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	○	○	ー	ー	ー	ー	○	ー	ー	ー	○	ー	○	○	○	○	○	○
施設	○	○	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	○	○	ー	ー	ー	ー	○	ー	ー	ー	○	ー	○	○	○	○	○	○

⑤はくさいキムチ

原材料名	配合比	原材料名	配合比
白菜	72.00%	醤油	0.15%
砂糖	0.40%	魚醤	0.11%
砂糖混合異性化液糖	3.60%	調味料(アミノ酸等)	1.82%
りんご	3.00%	酸味料	0.29%
食塩	3.40%	トウガラシ色素	0.10%
りんご果汁	0.60%	増粘多糖類	0.10%
唐辛子	1.50%		
玉葱	0.79%	水	9.64%
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%		

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

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】																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
【ココアパン】																													
	ココアパン	50.00	70.00	○			○										○												
【青のりポテト】																													
①	フライドポテト	50.00	60.00																										
②	あおのり	0.05	0.06																										
	食塩	0.15	0.18																										
【イタリアンハムサラダ】																													
	ハム ロース	7.00	8.40																	○									
	(冷凍)ブロッコリー	25.00	30.00																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
	たまねぎ	3.00	3.60																										
	黄ピーマン	2.00	2.40																										
	イタリアンドレッシング(7品目不使用)	5.00	6.00																										
【とりボールのスープ】																													
	水	190.00	228.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
③	ミニミートボール	20.00	24.00	○													○	○	○										
	えのきだけ	7.00	8.40																										
	コンソメ	1.20	1.44	○													○	○	○										
	こしょう	0.02	0.02																										
	食塩	0.15	0.18																										
	冷凍カットいんげん	5.00	6.00																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	ドライパセリ	0.02	0.02																										

○：アレルギー対象食品

①フライドポテト

一次原材料		配合比	アレルギー物質名
一般名(品種)・品名			
じゃがいも		97.00	
パーム油		3.00	
パーム油			
シリコーン樹脂製剤		0.00	
ぶどう糖		0.00	

②あおのり

原材料表示 (配合比順)		アレルギー
アオサ(100%)		
本商品に、「特定原材料7品目」及び「特定原材料に準ずるもの21品目」が使用されておりませんが、本商品に使用されている青粉は、海老・カニの生息する海域で採取しておりますので、混入する可能性はございます。		

③ミニミートボール

原料配合(%)		アレルギー物質 該当原材料
原材料名	%	
鶏肉	25.41	鶏肉
豚脂	12.70	豚肉
玉ねぎ	9.53	
パン粉	9.53	小麦、大豆
でん粉	6.35	
粒状大豆たん白	3.18	大豆
粉末状大豆たん白	2.70	大豆
食塩	0.67	
砂糖	0.51	
カルシウム製剤	0.47	
発酵調味料	0.25	
チキンエキス	0.19	鶏肉
香辛料	0.18	
リン酸塩(Na)	0.17	
調味料(アミノ酸等)	0.07	
加水	28.58	
揚げ油	0	大豆

同一製造ラインで別製品を製造している場合のアレルギー物質：  
乳成分、卵、牛肉、ごま、さば、やまいも、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	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	カシユーナッツ	ごま
	[牛乳] 普通牛乳	206.00	206.00			○																								
	[麦ご飯] 無圧パン麦ご飯	70.00	110.00																											
	[たこ型たこやき] ① たこ型たこやき	35.00	35.00	○													○													
	[しぶかわカレー] サラダ油	0.50	0.60																											
	おろしにんにく	0.70	0.84																											
	豚もも 脂身なし	25.00	30.00																	○										
	たまねぎ	40.00	48.00																											
	にんじん	20.00	24.00																											
	水	220.00	264.00																											
	じゃがいも	40.00	48.00																											
	炒めたまねぎ	3.00	3.60																											
	なす	5.00	6.00																											
	スッキーニ	7.00	8.40																											
	ダイストマト缶	5.00	6.00																											
	トマトケチャップ	3.00	3.60																											
	アップルソース	4.00	4.80																								○			
	ウスターソース	1.00	1.20																											
	カレーパウ(バーモント)	14.00	16.80	○													○			○						○				
	香味焙煎カレーフレーク	4.00	4.80	○													○		○											
	[スイカ] すいか	136.80	136.80																											

○：アレルギー対象食品

①たこ型たこやき

原 料 名	配合(%)	アレルギー物質(28品目)
かつおだし	56.9	小麦
小麦粉	18.1	小麦
たこ	10.2	
キャベツ	7.0	
揚げ玉	2.8	小麦
植物油(大豆・菜種：不分別)	1.4	大豆
ねぎ	1.4	
膨脹剤	1.0	
生姜酢漬	0.3	
砂糖	0.3	
食塩	0.3	
調味料(アミノ酸)	0.3	



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	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				○																				
[菜めし]	① 菜飯	70.00	100.00																												
[ザンギ]	若鶏むね皮つき	50.00	50.00																○												
	揚げ油	5.00	5.00																												
	おろししょうが	1.00	1.20																												
	おろしにんにく	0.60	0.72																												
	しょうゆ	3.00	3.60				○											○													
	清酒 上撰	1.50	1.80																												
	片栗粉	12.00	14.40																												
[昆布あえ]	① 塩昆布	0.30	0.36				○											○													
	キャベツ	25.00	30.00																												
	きゅうり	15.00	18.00																												
	だいこん	18.00	21.60																												
	浅漬けの素	2.00	2.40				○											○													
[どさんこ汁]	だしパック	1.20	1.44															○													
	豚もも 脂身なし	15.00	18.00																		○										
	おろしにんにく	0.50	0.60																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	15.00	18.00																												
	じゃがいも	25.00	30.00																												
	もやし	15.00	18.00																												
	ホールコーン	8.00	9.60																												
	清酒 上撰	1.00	1.20																												
	和風だし	0.70	0.84																												
	赤みそ	6.00	7.20															○													
	しょうゆ	1.50	1.80				○											○													
	② バター	1.00	1.20					○																							
	根深ねぎ	5.00	6.00																												
	ごま油	0.30	0.36																										○		

○：アレルギー対象食品

①塩昆布

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

②バター

原材料	配合比	アレルギー (28品目)
生乳(国産)	100.0	乳
食塩	(1.4)	

