令和５年度　（７・８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

7月3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																												
[あじフライ]																															
①	あじフライ	50.00	60.00	○																○											
	揚げ油	6.00	7.20																												
②	パックソース	5.00	5.00																	○						○					
[磯和え]																															
	にんじん	2.00	2.40																												
	だいこん	20.00	24.00																												
	キャベツ	30.00	36.00																												
	きゅうり	10.00	12.00																												
	ごま いり	0.50	0.60																											○	
③	素干し風焼きのり	0.30	0.36																												
	しょうゆ	2.50	3.00	○																○											
[冬瓜汁]																															
	水	198.00	237.60																												
	だしパック	0.80	0.96																○												
	たまねぎ	10.00	12.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	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																	○											
	とうがん	25.00	30.00																												
	和風だし	0.70	0.84																												
	赤みそ	4.00	4.80																	○											
	白みそ	1.00	1.20																	○											
	減塩みそ	1.00	1.20																	○											
	根深ねぎ	5.00	6.00																												

○：アレルギー対象食品

①あじフライ

原材料 第1配合	配合%	原材料 第2配合	配合%	アレルギー物質
メアジ	60 %			
パン粉	24 %			小麦・大豆
		小麦粉		小麦
		水		
		ショートニング		
		砂糖		
		食塩		
		イースト		
		大豆粉		大豆
		乳化剤		大豆
		イーストフード		小麦
バターミックス	3 %			
		でん粉		
		コショー		
		食塩		
		加工澱粉		
		増粘多糖類		
小麦粉	1 %			小麦
水	12 %			

アレルギー物質
小麦・大豆
コンタミの可能性
乳、卵、サバ、エビ、イカ、さけ、ごま、アーモンド

②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	-	

③素干し風焼き海苔

原材料名	配合比
乾のり	100

本製品で使用している原藻はえび、かにが生息する海域で採取しています

7月４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																												
[餃子]																															
①	餃子	36.00	48.00	○																○	○	○									
[春雨サラダ]																															
	はるさめ	4.00	4.80																												
	にんじん	5.00	6.00																												
	もやし	25.00	30.00																												
	きゅうり	20.00	24.00																												
	ロースハム	3.00	3.60																			○									
	穀物酢	2.00	2.40																												
	三温糖	2.00	2.40																												
	しょうゆ	3.50	4.20	○																○											
	ごま油	0.60	0.72																											○	
[チゲ汁]																															
	サラダ油	1.00	1.20																												
	豚もも 脂身なし	10.00	12.00																			○									
	清酒 上撰	1.00	1.20																												
	おろしにんにく	0.50	0.60																												
	おろししょうが	0.60	0.72																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	10.00	12.00																												
	だいこん	15.00	18.00																												
	水	190.00	228.00																												
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
	鶏ガラスープの素	0.70	0.84																		○										
②	はくさい キムチ	8.00	9.60	○																○						○					
	赤みそ	6.00	7.20																	○											
	しょうゆ	0.50	0.60	○																○											
	キャベツ	10.00	12.00																												
	油揚げ	5.00	6.00																	○											
	根深ねぎ	5.00	6.00																												
	にら	4.00	4.80																												
[野菜ふりかけ]																															
③	野菜ふりかけ	2.50	2.50	○																○										○	

○：アレルギー対象食品

7月4日(火)

①餃子　（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）
野菜（キャベツ）	29.2	−
野菜（たまねぎ）	6.5	−
野菜（にら）	1.3	−
食肉（豚肉）	9.1	豚肉
食肉（鶏肉）	7.1	鶏肉
豚脂	6.5	豚肉
でん粉加工食品	1.3	−
しょうゆ	0.7	小麦,大豆
食塩	0.4	−
酵母エキス	0.3	−
砂糖	0.2	−
しょうがペースト	0.2	−
香辛料	Φ	−
皮（小麦粉）	19.2	小麦
皮（植物油脂）	1.6	大豆
皮（糖類（水あめ混合異性化液糖））	0.4	−
皮（糖類（ぶどう糖））	0.1	−
皮（大豆粉）	0.1	大豆
皮（粉末状植物性たん白）	0.1	大豆
皮（醸造酢）	Φ	小麦
皮（発酵調味料）	Φ	−
皮（しょうゆ）	Φ	小麦,大豆
水	11.0	−
加工デンプン	4.3	−
炭酸Ｃａ	0.4	−
ピロリン酸鉄（0.058）	Φ	−
調味料（アミノ酸）	Φ	−
乳化剤	Φ	大豆
トレハロース	Φ	−
ｐＨ調整剤	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）
野菜（キャベツ）	28.1	−
野菜（たまねぎ）	6.2	−
野菜（にら）	1.2	−
食肉（豚肉）	8.7	豚肉
食肉（鶏肉）	6.8	鶏肉
豚脂	6.2	豚肉
でん粉加工食品	1.2	−
しょうゆ	0.6	小麦,大豆
食塩	0.4	−
酵母エキス	0.3	−
砂糖	0.2	−
しょうがペースト	0.2	−
香辛料	Φ	−
皮（小麦粉）	19.9	小麦
皮（植物油脂）	1.7	大豆
皮（糖類（水あめ混合異性化液糖））	0.4	−
皮（糖類（ぶどう糖））	0.1	−
皮（大豆粉）	0.1	大豆
皮（粉末状植物性たん白）	0.1	大豆
皮（醸造酢）	Φ	小麦
皮（発酵調味料）	Φ	−
皮（しょうゆ）	Φ	小麦,大豆
水	11.9	−
加工デンプン	5.4	−
炭酸Ｃａ	0.3	−
調味料（アミノ酸）	Φ	−
ピロリン酸鉄（0.056）	Φ	−
乳化剤	Φ	大豆
トレハロース	Φ	−
ｐＨ調整剤	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。

②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%		

一部に小麦・大豆・りんごを含む

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

③野菜ふりかけ

原材料／添加物	配合割合(%)	配合割合(%)
調味顆粒	57.93	57.93
砂糖	(16.55)	(16.55)
食塩	(13.93)	(13.93)
麦芽糖	(11.59)	(11.59)
小麦粉	(9.54)	(9.54)
鰹節粉	(3.33)	(3.33)
抹茶	(1.41)	(1.41)
醤油	(1.04)	(1.04)
鰹節エキス	(0.47)	(0.47)
酵母エキス	(0.07)	(0.07)
ごま	19.82	19.82
フレーク	8.45	8.45
小麦粉	(4.13)	(4.13)
でん粉	(2.15)	(2.15)
食塩	(0.62)	(0.62)
砂糖	(0.53)	(0.53)
植物油脂	(0.38)	(0.38)
かぼちゃ	(0.32)	(0.32)
ほうれん草	(0.16)	(0.16)
人参	(0.16)	(0.16)
わかめ	3.74	3.74
海苔	0.37	0.37

＜食物アレルギー物質＞該当する物質に○

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	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
			○			○								

本商品で使用している海苔、わかめは、えび、かにの生息域で採取しています。

7月5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	○			○													○											
[チキンのトマトソースかけ]																															
	鶏もも　切り身　皮付き	50.00	60.00																		○										
	食塩	0.05	0.06																												
	こしょう	0.01	0.01																												
	オリーブ油	1.00	1.20																												
	おろしにんにく	0.50	0.60																												
	たまねぎ	5.00	6.00																												
	ダイストマト缶	6.00	7.20																												
	コンソメゴールド	0.20	0.24	○																○	○	○									
	トマトケチャップ	8.00	9.60																												
	ウスターソース	2.50	3.00																												
	三温糖	0.20	0.24																												
	水	1.50	1.80																												
[コールスローサラダ]																															
	にんじん	2.00	2.40																												
	キャベツ	33.00	39.60																												
	きゅうり	20.00	24.00																												
	ホールコーン	5.00	6.00																												
	コールスロードレッシング	5.50	6.60																												
	食塩	0.10	0.12																												
[野菜スープ]																															
	水	194.00	232.80																												
	カットウインナー	5.00	6.00																			○									
	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	25.00	30.00																												
	コンソメ	1.20	1.44	○																○	○	○									
	食塩	0.30	0.36																												
	こしょう	0.05	0.06																												
	チンゲンサイ	10.00	12.00																												

○：アレルギー対象食品

7月6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																												
[和風おろしハンバーグ]																															
	ハンバーグ	60.00	80.00																	○	○	○									
	大根おろし	18.00	21.60																												
	しょうゆ	3.60	4.32	○																○											
	穀物酢	1.20	1.44																												
[しらたきのごま和え]																															
	しらたき	15.00	18.00																												
	にんじん	3.00	3.60																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
	もやし	20.00	24.00																												
	すりごま	1.80	2.16																											○	
	上白糖	1.90	2.28																												
	しょうゆ	2.90	3.48	○																○											
[田舎汁]																															
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.20	1.44																○												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	10.00	12.00																												
	だいこん	15.00	18.00																												
	じゃがいも	20.00	24.00																												
	焼き竹輪	4.00	4.80																	○											
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
	減塩味噌	1.00	1.20																	○											
	赤みそ	1.00	1.20																	○											
	白みそ	4.00	4.80																	○											
	和風だし	0.70	0.84																												
	こまつな	5.00	6.00																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												

○：アレルギー対象食品

7月7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				○																								
[パックうどん]																															
	パックうどん	180.00	270.00	○																											
[笹かまぼこ]																															
①	笹かまぼこ	30.00	40.00																												
[和風ツナサラダ]																															
	キャベツ	25.00	30.00																												
	きゅうり	18.00	21.60																												
	だいこん	10.00	12.00																												
	かつお節	0.80	0.96																												
	ツナ油漬け	8.00	9.60																												
	しょうゆ	1.20	1.44	○																○											
	穀物酢	2.20	2.64																												
	上白糖	0.35	0.42																												
[七夕うどん汁]																															
	水	229.00	274.80																												
	だしパック	1.50	1.80																○												
	鶏もも 皮なし	20.00	24.00																		○										
	にんじん	10.00	12.00																												
	だいこん	20.00	24.00																												
	干ししいたけ	0.70	0.84																												
②	星型ちらしかまぼこ	3.00	3.60																												
	きざみ油揚げ	5.00	6.00																	○											
	和風だし	0.50	0.60																												
	本みりん	2.00	2.40																												
	しょうゆ	9.00	10.80	○																○											
	オクラ	3.00	3.60																												
	こまつな	5.00	6.00																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												
[七夕ゼリー]																															
③	七夕ゼリー	40.00	40.00																												

○：アレルギー対象食品

①笹かまぼこ

原材料名	配合表
タラすり身	59.20
小魚すり身（金頭・石持・沖ギス・シジュウ・エソ・シログチ・ハモ・レンコ・アジ・シス）	26.80
ばれいしょでん粉	7.20
発酵調味料	3.00
清酒	1.70
食塩	1.40
還元水あめ	0.70

アレルギー物質：なし

コンタミ

・同一製造ライン内（同工場内含む）で、卵・乳成分・えび・かに・大豆を使用した製品を製造しております。

製造毎時に十分な洗浄を行うがコンタミの可能性が皆無とは言えない為、表示しております。

②星形ちらしかまぼこ

原材料名	配合比
魚肉	78.1
うらごし南瓜	9.1
加工澱粉	4.5
馬鈴薯澱粉	2.8
砂糖	2.3
発酵調味料	1.6
食塩	1.6

アレルギー特定物質	なし

本品製造工場では小麦、大豆を含む製品を製造しています。

③七夕ゼリー

材料名	組成%	アレルゲン
（レモンゼリー）		
砂糖・ぶどう糖果糖液糖（国内製造）	6.3	
砂糖	3.4	
ぶどう糖	3.4	
レモン果汁（濃縮還元）	1.2	
水	33.7	
（使用添加物）		
酸味料	0.2	
ゲル化剤（増粘多糖類）	0.1	
クエン酸鉄Na	使用	
香料	使用	
（ぶどうゼリー）		
砂糖・ぶどう糖果糖液糖（国内製造）	5.4	
砂糖	4.1	
ぶどう糖	2.7	
ぶどう果汁（濃縮還元）	2.3	
水	30.4	
（使用添加物）		
酸味料	0.2	
ゲル化剤（増粘多糖類）	0.1	
ビタミンC	0.1	
ケチナシ色素	使用	
香料	使用	
クエン酸鉄Na	使用	
（モチーフ）		
うんしゅうみかん果汁（濃縮還元）（国産）	2.0	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖（国内製造）	0.7	
水あめ	0.5	
砂糖	0.2	
粉末油脂	0.1	
寒天	0.1	
水	2.8	
（使用添加物）		
乳化剤	使用	
ゲル化剤（キサンタンガム）	使用	
香料	使用	
カロチノイド色素	使用	

弊社下記商品につきまして、同一ライン（施設）で製造される他製品に含まれるアレルゲンは次の通りです。 無しは（－）、有りは（○）

分類	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ	アーモンド
ライン	○	○	○	－	－	－	－	－	－	－	○	○	－	－	－	－	○	－	－	－	○	－	○	○	○	○	－	○
施設	○	○	○	－	－	－	－	－	－	－	○	○	－	－	－	－	○	－	－	－	○	－	○	○	○	○	－	○

7月１０日(月)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																				
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[麦ご飯]																															
	無圧ペン麦ご飯	70.00	110.00																												
[海藻サラダ]																															
	にんじん	2.00	2.40																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
	だいこん	20.00	24.00																												
	きゅうり	10.00	12.00																												
	海藻ミックス	2.00	2.40																												
	和風ごまドレッシング	5.00	6.00	○																○	○	○					○			○	
[夏野菜カレー]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	おろしにんにく	0.70	0.84																												
	豚ひき肉	20.00	24.00																			○									
	たまねぎ	35.00	42.00																												
	にんじん	15.00	18.00																												
	水	220.00	264.00																												
	じゃがいも	30.00	36.00																												
	なす	5.00	6.00																												
	ズッキーニ	5.00	6.00																												
	ホールコーン	5.00	6.00																												
	ダイストマト缶	7.00	8.40																												
	トマトケチャップ	3.00	3.60																												
	アップルソース	2.00	2.40																							○					
	ウスターソース	1.00	1.20																												
	バーモンドカレー	15.00	18.00	○			○													○		○				○		○			
	香味焙煎カレーフレーク	5.00	6.00	○			○													○	○										
[ベビーパイン]																															
①	ベビーパイン	30.00	30.00																												

○：アレルギー対象食品

①ベビーパイン

原材料	配合比
パインアップル	91.00
砂糖	9.00

アレルギー物質：なし

7月１１日(火)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	[牛乳]																														
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
	[白飯]																														
	白飯	70.00	100.00																												
	[さわらのスタミナ焼き]																														
①	さわらのスタミナ焼き	40.00	50.00	○																○						○				○	
	[上州きんぴら]																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	鶏もも 皮なし	10.00	12.00																		○										
	せん切りごぼう	25.00	30.00																												
	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																												
	冷凍カットいんげん	3.00	3.60																												
	清酒 上撰	1.80	2.16																												
	しょうゆ	2.50	3.00	○																○											
	三温糖	1.50	1.80																												
	和風だし	0.10	0.12																												
	ごま いり	0.50	0.60																											○	
	ごま油	0.30	0.36																											○	
	[じゃが芋と油揚げの味噌汁]																														
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	0.80	0.96																○												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	15.00	18.00																												
	じゃがいも	25.00	30.00																												
	きざみ干しいたけ	0.50	0.60																												
	きざみ油揚げ	5.00	6.00																	○											
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
	赤みそ	1.00	1.20																	○											
	白みそ	4.00	4.80																	○											
	減塩味噌	1.00	1.20																	○											
	和風だし	0.70	0.84																												
	こまつな	5.00	6.00																												

○：アレルギー対象食品

①さわらのスタミナ焼き

原材料名	割合%	アレルゲン ※
サワラ	96.00%	
醤油	1.96%	小麦・大豆
みりん風調味料	1.47%	
砂糖	0.41%	
焼肉のたれ	0.16%	小麦・大豆・りんご・ごま
※焼肉のたれ内容		
醤油(本醸造)		小麦・大豆
アミノ酸液		大豆
砂糖		
りんご		りんご
発酵調味料		
リンゴ酢		りんご
ごま油		ごま
にんにく		
白ごま		ごま
香辛料		小麦
食塩		
カラメル色素		
水		

7月１２日(水)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[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	○			○													○											
[シチリア風スパゲッティー]																															
	スパゲッティ	60.00	72.00	○																											
	オリーブ油	1.00	1.00																												
	豚ひき肉	40.00	48.00																			○									
	おろしにんにく	1.30	1.56																												
	たまねぎ	55.00	66.00																												
	にんじん	20.00	24.00																												
	おから入りこんにゃく	5.00	6.00																	○											
	ほんしめじ	7.00	8.40																												
	なす	10.00	12.00																												
	トマトケチャップ	29.00	34.80																												
	ダイストマト缶	20.00	24.00																												
	ウスターソース	5.00	6.00																												
	コンソメゴールド	0.40	0.48	○																○	○	○									
	赤ワイン	1.00	1.20																												
	食塩	0.40	0.48																												
	こしょう	0.12	0.14																												
	ナツメグ	0.03	0.04																												
	ドライパセリ	0.03	0.04																												
[ツナマヨサラダ]																															
	ツナ油漬け	8.00	9.60																												
	キャベツ	35.00	42.00																												
	きゅうり	22.00	26.40																												
	たまねぎ	3.00	3.60																												
	しょうゆ	0.20	0.24	○																○											
	マヨネーズ（卵不使用）	7.00	8.40																	○											
[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	

7月１３日(木)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
	[白飯]																														
	白飯	70.00	100.00																												
[ホキフライ]																															
①	ホキフライ	50.00	50.00	○																○											
	揚げ油	4.00	6.00																												
②	パックソース	5.00	5.00																	○						○					
[ゴーヤチャンプルー]																															
	サラダ油	1.00	1.20																												
	豚もも 脂身なし	25.00	30.00																			○									
	清酒 上撰	1.00	1.20																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	15.00	18.00																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
	もやし	20.00	24.00																												
	にがうり	5.00	6.00																												
	いり卵	15.00	18.00	○		○														○											
	しょうゆ	1.50	1.80	○																○											
	食塩	0.10	0.12																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	和風だし	0.40	0.48																												
	かつお節	0.20	0.24																												
	ごま油	0.30	0.36																											○	
[アーサー汁]																															
	だしパック	1.20	1.44																○												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	きざみ干しいたけ	0.30	0.36																												
	えのきたけ	7.00	8.40																												
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
	しょうゆ	1.50	1.80	○																○											
	食塩	0.20	0.24																												
	和風だし	0.70	0.84																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												
③	素干し風焼きのり	0.40	0.48																												

○：アレルギー対象食品

①ホキフライ

原材料名	構成比
ほき	50.0002
パン粉	26.0000
小麦粉	7.8869
でん粉	0.4348
食塩	0.1549
水	15.5232

●アレルギー物質（28品目）

小麦・
大豆

●アレルギー物質（例外規定表示）

なし

※この商品は特定原材料のうち「かに」「卵」「乳成分」を含む製品と同じ設備で製造しています。

②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	−	

③素干し風焼きのり

原材料名	配合比
乾のり	100

本製品で使用している原藻はえび、かにが生息する海域で採取しています

7月１４日(金)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	[牛乳]																														
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
	[背割れコッペパン]																														
	コッペパン背割り	50.00	80.00	○			○													○											
	[ロングウインナー]																														
	ロングウインナー	30.00	40.00																			○									
①	パックケチャップ	6.00	6.00																												
	[彩りサラダ]																														
	にんじん	5.00	6.00																												
	キャベツ	15.00	18.00																												
	(冷凍)ブロッコリー	20.00	24.00																												
	きゅうり	15.00	18.00																												
	黄ピーマン	2.00	2.40																												
	イタリアンドレッシング	6.00	7.20	○																○	○	○				○					
	[コーンポタージュ]																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	若鶏むね 皮なし	10.00	12.00																		○										
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	30.00	36.00																												
	水	190.00	228.00																												
	ホールコーン	20.00	24.00																												
②	クリームコーン　缶詰	20.00	24.00																												
	こしょう	0.03	0.04																												
	コンソメゴールド	0.50	0.60	○																○	○	○									
	調理用普通牛乳	20.00	24.00				○																								
	コーンクリームスープ	10.00	12.00	○			○									○				○											
	ドライパセリ	0.03	0.04																												

○：アレルギー対象食品

①パックケチャップ

原材料商品名/添加物商品名	配合率【製品】%
トマト（輸入又は国産（５％未満））	72.50
糖類	20.00
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	－
ぶどう糖	－
醸造酢	3.10
食塩	3.00
たまねぎ	1.00
香辛料	0.40

アレルギー物質：なし

②クリームコーン　缶詰

原材料名	配合比率(%)	アレルギー物質	
		有無	対象物質
スイートコーン	42.23%	無	
水	54.73%		
増粘剤(加工澱粉)	2.54%	無	
塩	0.50%		

7月１８日(火)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	100.00																												
[甘酢肉団子]																															
①	甘酢肉団子	50.00	75.00	○																○	○	○									
[バンバンジーサラダ]																															
	キャベツ	20.00	24.00																												
	きゅうり	15.00	18.00																												
	もやし	15.00	18.00																												
	にんじん	3.00	3.60																												
	サラダチキン	7.00	8.40																		○										
	棒々鶏ドレッシング	7.00	8.40	○																○										○	
[ワンタンスープ]																															
	サラダ油	1.00	1.20																												
	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																												
	大根	15.00	18.00																												
	なると	4.00	4.80																												
	しょうゆ	2.30	2.76	○																○											
	レトルトチキンがらスープ	2.00	2.40																		○										
	中華だしの素	1.20	1.44																												
	食塩	0.20	0.24																												
	こしょう	0.03	0.03																												
	チンゲンサイ	7.00	8.40																												
	にら	3.00	3.60																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												
	ウェーブワンタン	5.00	6.00	○																											

○：アレルギー対象食品

①甘酢肉団子

[原材料名]	[配合%]	[アレルギー表示] 特定原材料に準ずるものも含む
鶏肉	26.80	鶏肉
たまねぎ	15.80	
粒状植物性たん白	15.00	大豆
つなぎ（パン粉）	3.60	小麦
つなぎ（粉末状植物性たん白）	1.20	大豆
豚脂	3.60	豚肉
ぶどう糖	1.40	
食塩	0.20	
香辛料	ϕ	
揚げ油（大豆油）	ϕ	大豆
水	7.40	
加工デンプン	4.10	
ドロマイト	0.80	
キシロース	0.30	
着色料	0.30	
調味料（アミノ酸）	0.10	
ピロリン酸鉄	ϕ	
焼成Ｃａ	ϕ	
ソース［濃厚水あめ］	2.50	
ソース［しょうゆ］	0.90	小麦、大豆
ソース［砂糖］	0.80	
ソース［醸造酢］	0.30	
ソース［トマトケチャップ］	0.30	
ソース［食塩］	0.10	
ソース［水］	13.50	
ソース［増粘剤］	0.80	
ソース［着色料］	0.10	
ソース［調味料（アミノ酸等）］	0.10	

●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しております。

7月１９日(水)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[丸パン横切り]																															
	丸パン横きり	50.00	70.00	○			○													○											
[カレーコロッケ]																															
①	カレーコロッケ	70.00	70.00	○			○									○				○	○	○									
	揚げ油	6.00	7.20																												
[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	0.30	0.36																												
	ごまクリーミードレッシング	6.00	7.20																	○										○	
[ミネストローネ]																															
	オリーブ油	0.50	0.60																												
	ショルダーベーコン	5.00	6.00																			○									
	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	8.50	10.20																												
	シェルマカロニ	4.00	4.80	○																											
	グリンピース 冷凍	5.00	6.00																												
	トマトケチャップ	6.00	7.20																												
	コンソメゴールド	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	20.00	24.00																												

○：アレルギー対象食品

①カレーコロッケ

＜配合比＞	(%)	アレルゲン
ばれいしょ	39.9	
水	16.3	
パン粉	15.6	小麦，乳，大豆
小麦粉	8.0	小麦
たまねぎ	3.6	
にんじん	3.3	
小麦粉加工品	3.3	小麦
パン粉	2.2	小麦，乳，大豆
砂糖	2.2	
牛脂	1.8	牛肉
粒状大豆たん白	1.3	大豆
でん粉	1.1	
カレー粉	0.4	
食塩	0.3	
ぶどう糖	0.2	
香味調味料	0.2	小麦，大豆，鶏肉，豚肉
たん白加水分解物	0.1	小麦，大豆，豚肉
調味料（アミノ酸等）	0.1	
着色料（パプリカ粉末、カラメル）	0.1	
香辛料	Tr	
増粘多糖類	Tr	

7月２０日(木)

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[ジョア（プレーン）]																															
①	ジョア(プレーン)	125.00	125.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	100.00																												
[オムレツ]																															
②	オムレツ	40.00	40.00			○														○											
	[こんにゃくサラダ]																														
	サラダこんにゃく	10.00	12.00																												
	にんじん	3.00	3.60																												
	キャベツ	25.00	30.00																												
	だいこん	17.00	20.40																												
	きゅうり	10.00	12.00																												
	和風ドレッシング	6.00	7.20	○																○	○	○				○					
[ハヤシソース]																															
	サラダ油	1.00	1.20																												
	おろしにんにく	0.30	0.36																												
	豚もも 脂身なし	25.00	30.00																			○									
	赤ワイン	0.70	0.84																												
	たまねぎ	45.00	54.00																												
	にんじん	20.00	24.00																												
	水	220.00	264.00																												
	ほんしめじ	10.00	12.00																												
	ハヤシルウ	22.00	26.40	○																○		○									
	ダイストマト缶	3.00	3.60																												
	デミグラスソース	3.00	3.60	○																○	○										
	トマトケチャップ	3.00	3.60																												
	ウスターソース	1.00	1.20																												
	グリンピース 冷凍	3.00	3.60																												

○：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オムレツ

原材料名	割合(%)	アレルゲン対象原料名
鶏卵	50.09	卵
砂糖	3.45	
大豆油	2.00	大豆
食塩	0.44	
醸造酢	0.41	
加工デンプン	5.00	
調味料	0.10	
水	38.51	

コンタミネーション

卵・小麦・大豆・豚肉・鶏肉・乳・りんご・さば・ゼラチン

※アーモンド・落花生(ピーナッツ)・そば・ナッツ・くるみを含む原料の使用はございません。

８月２８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				○																								
[麦ご飯]																															
	無圧ペン麦ご飯	70.00	110.00																												
[夏野菜サラダ]																															
	パプリカ	2.00	2.40																												
	ホールコーン	5.00	6.00																												
	むきえだまめ 冷凍	10.00	12.00																	○											
	きゅうり	20.00	24.00																												
	キャベツ	25.00	30.00																												
	香味塩ドレッシング	6.00	7.20	○																○	○									○	
[ポークカレー]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	おろしにんにく	1.00	1.20																												
	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																												
	じゃがいも	40.00	48.00																												
	水	210.00	252.00																												
	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	2.00	2.40																							○					
	ウスターソース	1.00	1.20																												
	バーモンドカレー	14.00	16.80	○			○													○		○				○		○			
	香味焙煎カレーフレーク	4.00	4.80	○			○													○	○										
[冷凍みかん]																															
①	冷凍みかん	50.00	50.00																												

○：アレルギー対象食品

①冷凍みかん

原材料名	配合比(%)	アレルゲン
みかん	100.00%	無し

８月２９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																												
[チキンカツ]																															
①	チキンカツ	40.00	50.00	○																	○										
	揚げ油	4.00	4.80																												
②	パックソース	5.00	5.00																	○						○					
[切り干し大根の含め煮]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	切干しだいこん	8.00	9.60																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	しらたき	20.00	24.00																												
	さつま揚げ	5.00	6.00																												
	水	20.00	24.00																												
	冷凍カットいんげん	5.00	6.00																												
	和風だし	0.30	0.36																												
	三温糖	1.50	1.80																												
	しょうゆ	2.70	3.24	○																○											
	清酒 上撰	1.00	1.20																												
[いか団子のすまし汁]																															
	だしパック	1.50	1.80																○												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	10.00	12.00																												
	だいこん	15.00	18.00																												
	冷凍豆腐	20.00	24.00																	○											
③	いかボール	24.00	28.80	○								○								○											
	清酒 上撰	1.00	1.20																												
	干ししいたけ	0.70	0.84																												
	和風だし	0.70	0.84																												
	しょうゆ	2.00	2.40	○																○											
	食塩	0.20	0.24																												
	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チキンカツ

原材料名	配合(%)
鶏むね肉	50.0
パン粉	26.2
バッタミックス粉	7.1
塩	0.30
白コショウ	0.20
水	16.20

アレルゲン物質
鶏肉
小麦

※本製品の製造工場では、卵・乳・大豆・小麦・さけ さば・いか・えび・鶏・豚・牛・ごま・アーモンドを使用した製品も製造しております。

②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	-	

③いかボール

原料組成（１００分比）	%	アレルゲン
いか	47.50%	いか
たらすり身	36.20%	
澱粉（小麦）	3.90%	小麦
粒状大豆蛋白	3.70%	大豆
たまねぎ	2.10%	
植物油脂（大豆）	1.80%	大豆
砂糖	1.50%	
食塩	1.10%	
みりん風調味料	0.80%	
水	1.40%	

工場コンタミ

卵・乳・小麦
豚肉・大豆・鮭
かに・えび
いか・ごま

８月３０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				○																								
[食パン]																															
	食パン２枚切り	50.00	70.00	○			○													○											
[ブルーベリージャム]																															
①	ブルーベリージャム	15.00	15.00																												
[なすとトマトのグラタン]																															
②	なすとトマトのグラタン	40.00	60.00																	○						○					
[まめまめサラダ]																															
	大豆　水煮	5.00	6.00																	○											
	むきえだまめ 冷凍	5.00	6.00																	○											
	きゅうり	20.00	24.00																												
	キャベツ	30.00	36.00																												
	マヨネーズ（卵不使用）	7.00	8.40																	○											
	しょうゆ	0.50	0.60	○																○											
[ポトフ]																															
	オリーブ油	0.50	0.60																												
	カットウインナー	8.00	9.60																			○									
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	だいこん	20.00	24.00																												
	じゃがいも	25.00	30.00																												
	コンソメゴールド	1.20	1.44	○																○	○	○									
	食塩	0.20	0.24																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	チンゲンサイ	10.00	12.00																												

○：アレルギー対象食品

①ブルーベリージャム

原材料名	重量%	アレルギー物質（28品目）
ブルーベリー	50.05	-
糖類(水あめ)	26.31	-
糖類(砂糖)	21.40	-
水	0.77	
ゲル化剤(ペクチン)	0.92	-
酸味料	0.55	-

①なすとトマトのグラタン（小学生）

材料名	組成%	アレルゲン
ショートニング(国内製造)	14.1	
揚げなす	10.6	
乾燥マッシュポテト	10.6	
トマトペースト	6.5	
おから	5.9	大豆
米粉	5.5	
たまねぎ	4.2	
じゃがいも	3.9	
トマト・ピューレーづけ	3.4	
りんごジュース	3.4	りんご
にんじん	2.6	
粉末水あめ	2.1	
水溶性食物繊維	1.4	
粒状植物性たん白	1.4	大豆
小麦不使用しょうゆ	0.7	大豆
砂糖	0.6	
にんにくペースト	0.4	
食塩	0.3	
酵母エキス	0.1	
香辛料	φ	
水	18.7	
(使用添加物)		
加工デンプン	2.5	
増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)	0.6	
炭酸Ca	0.5	
着色料(パプリカ粉末)	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	
カラメル色素	使用	

なすとトマトのグラタン（中学生）

材料名	組成%	アレルゲン
ショートニング(国内製造)	13.3	
揚げなす	11.2	
乾燥マッシュポテト	10.0	
トマトペースト	6.8	
おから	5.5	大豆
米粉	5.3	
たまねぎ	4.4	
じゃがいも	4.1	
トマト・ピューレーづけ	3.6	
りんごジュース	3.6	りんご
にんじん	2.8	
粉末水あめ	1.9	
水溶性食物繊維	1.5	
粒状植物性たん白	1.5	大豆
小麦不使用しょうゆ	0.7	大豆
砂糖	0.6	
にんにくペースト	0.4	
食塩	0.3	
酵母エキス	0.1	
香辛料	φ	
水	18.9	
(使用添加物)		
加工デンプン	2.4	
増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)	0.6	
炭酸Ca	0.5	
着色料(パプリカ粉末)	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	
カラメル色素	使用	

弊社下記商品につきまして、同一ライン(施設)で製造される他製品に含まれるアレルゲンは次の通りです。　無しは（－）、有りは（○）

商品名	規格	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
ＦＭなすとトマトのグラタン（４０	40X60	ライン	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	－	○	－	○	－	○	－	－	－
ＦＭなすとトマトのグラタン（６０	60X60	施設	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	－	○	－	○	－	○	－	－	－

８月３１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																												
	[厚焼き卵]																														
①	厚焼き卵	50.00	62.50	○		○														○											
	[肉どうふ]																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	豚もも 脂身なし	22.00	26.40																			○									
	おろししょうが	0.50	0.60																												
	にんじん	5.00	6.00																												
	たまねぎ	25.00	30.00																												
	清酒 上撰	1.00	1.20																												
	しらたき	20.00	24.00																												
	えのきたけ	7.00	8.40																												
	冷凍焼き豆腐	35.00	42.00																	○											
	和風だし	0.04	0.48																												
	三温糖	1.70	2.04																												
	しょうゆ	3.50	4.20	○																○											
	むきえだまめ 冷凍	3.00	3.60																	○											
	根深ねぎ	3.00	3.60																												
	片栗粉	1.00	1.20																												
	[ふのみそ汁]																														
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.20	1.40																○												
	にんじん	10.00	12.00																												
	きざみ干しいたけ	0.70	0.84																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	だいこん	20.00	24.00																												
②	おつゆ麩	1.30	1.56	○																											
	和風だし	0.70	0.84																												
	白みそ	4.50	5.40																	○											
	赤みそ	1.00	1.20																	○											
	減塩味噌	1.00	1.20																	○											
	こまつな	5.00	6.00																												

○：アレルギー対象食品

①厚焼き卵

原材料	配合(%)	原材料	配合(%)
液全卵	76.87	醤油	1.85
砂糖	9.78	食塩	1.25
だし汁	6.52	加工澱粉	0.6
みりん	2.95	酸味料	0.18

アレルギー物質	義務7品目						
	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
	○		○				
	推奨21品目						
	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉
	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ
			○				
	やまいも	リンゴ	ゼラチン	ごま	カシューナッツ		
コンタミネーション	本品製造工場では、「乳」を含む製品を生産しています。						

②おつゆ麩

原材料名	配合比
小麦粉	50
小麦たんぱく	49.97

<アレルゲン物質(28品目)>

小麦粉(小麦)

小麦たんぱく(小麦)

コンタミはありません