

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	くま	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	○																							
	[FMきんぴら肉団子]																										
①	FMきんぴら肉団子	36.00	72.00																								
	[磯和え]																										
	ほうれん草	15.00	18.00																								
	キャベツ	35.00	42.00																								
	穀物酢	1.00	1.20																								
②	きざみのり	0.30	0.36																								
	しょうゆ	2.20	2.64	○																							
	[夏野菜うどんの汁]																										
	水	235.00	282.00																								
	だしパック	2.00	2.40																								
	干しいたけ	0.50	0.60																								
	鶏むね肉	20.00	24.00																								
	にんじん	10.00	12.00																								
	なると	8.00	9.60																								
	油揚げ	10.00	12.00																								
	なす	7.00	8.40																								
	いんげん	5.00	6.00																								
	本みりん	3.20	3.84																								
	清酒	1.00	1.20																								
	和風だし	0.90	1.08																								
	しょうゆ	9.80	11.76	○																							
	ねぎ	5.00	6.00																								
	[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 FMきんぴら肉団子

材料名	組成%	アレルゲン
(団子)		
鶏肉	26.4	鶏肉
ごぼう	8.2	
たまねぎ	6.6	
にんじん	4.9	
粒状植物性たん白	4.0	大豆
豚肉	3.3	豚肉
豚脂	3.3	豚肉
ごま	0.8	ごま
砂糖	0.6	
粉末状植物性たん白	0.6	大豆
植物油	0.3	ごま
みりん	0.3	
小麦不使用しょうゆ	0.3	大豆
食塩	0.2	
酵母エキス	0.1	
香辛料	0.1	大豆
にんにくペースト	0.1	
しょうがペースト	φ	
液状混合調味料	φ	
水	5.6	
揚げ油(なたね油)	1.7	
(使用添加物)		
加工デンプン	3.0	
セルロース	0.5	
炭酸Ca	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	
カラメル色素	使用	

材料名	組成%	アレルゲン
(内添ソース)		
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	2.3	
清酒	2.0	
小麦不使用しょうゆ	1.8	大豆
砂糖	1.3	
食酢	1.2	
みりん	0.6	
植物油	0.6	ごま
りんごジュース	0.4	りんご
にんにくペースト	0.2	
しょうがペースト	0.1	
酵母エキス	0.1	
液状混合調味料	φ	
香辛料	φ	
水	17.2	
(使用添加物)		
増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)	1.2	
カラメル色素	0.1	

※コンタミ情報は、NO. 2です

① FMきんぴら肉団子

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	花生	えび	かに	くまび	あわび	いか	いくら	オレシジ	キウイ	牛肉	さけ	そば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	ゆまいも	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 きざみのり

原材料名、配合(%)	乾のり
------------	-----

本製品に使用している乾のりは甲殻類(エビ、カニ)が混ざる漁法(養殖方法)で採取していません。

③ 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
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	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																																			
	[[ほっけの昆布醤油焼き]																																					
①	ホッケの昆布醤油漬	40.00	50.00	○						○												○																
	[切干大根の炒め煮]																																					
	サラダ油	1.00	1.20																																			
	にんじん	6.00	7.20																																			
	切干し大根	5.00	6.00																																			
	水	90.00	108.00																																			
	しらたき	15.00	18.00																																			
	さつま揚げ	7.00	8.40																																			
	油揚げ	5.00	6.00																				○															
②	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	2.50	3.00	○																			○															
	[キャベ豚汁]																																					
	サラダ油	0.50	0.60																																			
	豚もも肉	20.00	24.00																						○													
	にんじん	8.00	9.60																																			
	たまねぎ	20.00	24.00																																			
	水	190.00	228.00																																			
	じゃがいも	20.00	24.00																																			
	冷凍豆腐	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																																			
	キャベツ	25.00	30.00																																			
	[のりふりかけ]																																					
③	のりふりかけ	2.00	2.00																																			

○:アレルギー対象食品

① ホッケの昆布醤油漬

原材料名	配合 (%)	アレルギー
ホッケ	96.00	
醤油	1.90	小麦・大豆
発酵調味料	1.88	
生姜	0.20	
とろろ昆布	0.01	
スルメ加工品	0.01	いか
調味料(アミノ酸等)		
ソルビトール		
酸味料		
甘味料(ステビア、甘草)		

② 高野豆腐(細切り)

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 %		—
		ゲリリン脂肪酸エステル	—
		炭酸カルシウム	—
		レシチン	大豆

③ のりふりかけ

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

<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

アレルギー物質に関する注意喚起情報	本商品の製造ラインでは、さけを含む商品を生産しています。
アレルギー物質に関する注意喚起情報	本商品で使用している海苔は、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				○																															
	[小型はちみつパン]																																					
	はちみつパン	30.00	50.00	○			○												○																			
	[いかとあさりとトマトのスパゲティ]																																					
	スパゲッティ	70.00	84.00	○																																		
	サラダ油	1.00	1.20																																			
	食塩	0.03	0.04																																			
	オリーブオイル	1.00	1.20																																			
	おろしにんにく	1.20	1.44																																			
	ショルダーベーコン	10.00	12.00																																			
	ウインナー	5.00	6.00																																			
	いか	10.00	12.00												○																							
	あさり	10.00	12.00																																			
	たまねぎ	45.00	54.00																																			
	マッシュルーム水煮	10.00	12.00																																			
	水	190.00	228.00																																			
	トマト缶	15.00	18.00																																			
	トマトケチャップ	12.00	14.40																																			
	トマトピューレー	8.00	9.60																																			
	コンソメ	2.20	2.64																																			
	食塩	0.30	0.36																																			
	[ぷちぷちサラダ]																																					
①	プチマリン	20.00	24.00																																			
	キャベツ	30.00	36.00																																			
	きゅうり	10.00	12.00																																			
	ホールコーン	4.00	4.80																																			
	こくみ風ドレッシング	7.00	8.40	○																																		

○:アレルギー対象食品

① プチマリン

使用原材料名	配合比	アレルギー物質 (28品目)
アルギン酸ナトリウム	4.6 %	該当無し
食塩	0.4 %	該当無し
水	95.0 %	該当無し
塩化カルシウム	φ	該当無し

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	くま	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																								
	[ごぼとん丼の具]																										
	サラダ油	1.00	1.20																								
	豚もも肉	50.00	60.00																		○						
	おろし生姜	0.80	0.96																								
	清酒	1.00	1.20																								
	ごぼう	30.00	36.00																								
	にんじん	8.00	9.60																								
	たまねぎ	30.00	36.00																								
	緑豆もやし	20.00	24.00																								
	本みりん	2.00	2.40																								
	三温糖	3.40	4.08																								
	しょうゆ	6.00	7.20				○																				
	でんぷん	2.00	2.40																								
	[大平汁]																										
	サラダ油	1.00	1.20																								
	鶏むね肉	5.00	6.00																			○					
	にんじん	8.00	9.60																								
	だいこん	20.00	24.00																								
	水	190.00	228.00																								
	ぶなしめじ	3.00	3.60																								
	じゃがいも	20.00	24.00																								
	しらたき	7.00	8.40																								
	油揚げ	5.00	6.00																								
	冷凍豆腐	20.00	24.00																								
	和風だし	0.80	0.96																								
	清酒	1.00	1.20																								
	食塩	0.23	0.28																								
	しょうゆ	2.00	2.40				○																				
	[ミニりんごゼリー]																										
①	ミニすりおろしりんごゼリー	16.00	16.00																								○

○:アレルギー対象食品

① ミニすりおろしりんごゼリー

原材料名	配合割合%	アレルギー
異性化液糖	18.330	
りんご果肉	12.000	りんご
りんご濃縮果汁 ※生果汁換算18%	3.600	りんご
還元水あめ	3.330	
砂糖	1.670	
酸味料(クエン酸、クエン酸Na)	0.420	
ゲル化剤(増粘多糖類(ジェランガム、キサンタンガム、カラギナン)、リン酸-水素カルシウム、リン酸二水素カリウム、食品素材(ブドウ糖、こんにやく粉)	0.400	
pH調整剤	0.300	
クエン酸第一鉄ナトリウム	0.103	
香料	0.100	
酸化防止剤(ビタミンC、酵素処理ルチン)	0.040	
消泡剤(加工助剤) ※ラベル表示不要	0.030	
水	59.677	

【同一工場内で使用されるアレルギー】
小麦 そば 卵 乳 落花生 えび かに いか いくら あわび
さけ さば 牛肉 鶏肉 豚肉 くま 大豆 まつたけ やまいも
オレンジ キウイフルーツ もち りんご バナナ ゼラチン 魚介類
ごま カシューナッツ 米 アーモンド
 ※洗浄によりコンタミネーション防止を実施しております

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	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド									
	[牛乳]																																							
	牛乳	206.00	206.00				○																																	
	[ごはん]																																							
	白飯	70.00	90.00																																					
	[星型ハンバーグおろしソース]																																							
①	星のハンバーグ	40.00	60.00														○	○	○																					
	しょうゆ	3.00	3.60	○													○																							
	穀物酢	1.00	1.20																																					
	大根おろし	15.00	18.00																																					
	[ツナじゃが]																																							
	サラダ油	1.00	1.20																																					
	にんじん	8.00	9.60																																					
	たまねぎ	30.00	36.00																																					
	じゃがいも	40.00	48.00																																					
	ツナ油漬け	15.00	18.00																																					
	しらたき	25.00	30.00																																					
	清酒	0.80	0.96																																					
	水	90.00	108.00																																					
	和風だし	0.50	0.60																																					
	三温糖	1.50	1.80																																					
	しょうゆ	3.50	4.20	○													○																							
	[七タすまし汁]																																							
	水	190.00	228.00																																					
	だしパック	1.50	1.80														○																							
	干しいたけ	0.50	0.60																																					
	にんじん	8.00	9.60																																					
	② 星型かまぼこ	5.00	6.00																																					
	③ おさかな麺	5.00	6.00																																					
	冷凍豆腐	20.00	24.00															○																						
	清酒	1.00	1.20																																					
	和風だし	0.70	0.84																																					
	食塩	0.25	0.30																																					
	しょうゆ	2.00	2.40	○														○																						
	オクラ	3.00	3.60																																					
	小松菜	5.00	6.00																																					
	[七タゼリー]																																							
④	七タゼリー	40.00	40.00																																					

① 星のハンバーグ

○:アレルギー対象食品

材料名	組成%	アレルギー
鶏肉	38.8	鶏肉
たまねぎ	19.4	
豚脂	6.1	豚肉
粒状植物性たん白	6.1	大豆
豚肉	4.2	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	
トマトペースト	0.5	
ぶどう糖	0.5	
食塩	0.5	
にんにくペースト	0.4	
香辛料	0.2	
しょうがペースト	0.1	
水	13.2	
(使用添加物)		
加工デンプン	4.6	
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	くら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ	アーモンド
ライン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	○	○	○	-	-	-	○	○	-	○	-
施設	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	○	○	○	-	-	-	○	○	-	○	-

② 星型かまぼこ

原材料名	配合比	由来する原材料
魚肉	78.1	スケソウタラ
うらごし南瓜	9.1	南瓜
加工澱粉	4.5	タピオカ
馬鈴薯澱粉	2.8	馬鈴薯
砂糖	2.3	さとうきび・甜菜
発酵調味料	1.6	液体ブドウ糖・米・一級アルコール・たん白加水分解物・米麹・食塩
食塩	1.6	海水

アレルギー特定原材料(28品目)

アレルギー特定物質

●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 おさかな麺

原材料・添加物名	アレルギー28品目	配合割合(%)
たら		58.40%
発酵調味料		3.80%
米		
米麹		
醸造用糖類		
コーンスターチ		
甘藷でん粉		
醸造アルコール		
木灰		
水		
水飴		3.80%
コーンスターチ		
甘藷でん粉		
砂糖		5.00%
食塩		0.80%
加工デンプン		17.70%
トレハロース		2.20%
水		8.30%

●アレルギーに関する情報

コンタミネーションに該当するアレルギー物質名

物質名 小麦、大豆、豚肉

注意書き【但し、製品毎にライン洗浄と使用器具の使い分けを行い、コンタミ防止に努めています。】

コンタミネーションに該当しないが、上記以外に同一工場内で使用しているアレルギー物質名

物質名 卵、乳、海老、ごま、さば、いか

注意書き【本製品は、同一工場内でも独立した専用加工ラインで製造し、コンタミ防止に努めています。】

④ セタゼリー

原料配合(%)		アレルギー物質 該当原材料
原材料名	%	
ぶどう糖果糖液糖	10.37	
グラニュー糖	8.49	
粉あめ	6.60	
ナタデココシロップ漬け	5.70	
レモン果汁	0.47	
こんにやく粉	0.05	
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.80	
酸味料	0.24	
香料	0.11	
着色料(クチナシ・紅花黄)	0.05	
クエン酸第一鉄Na	0.01	
水	67.11	

【工場内で使用しているアレルギー物質】

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

② FMコーングラタン

材料名	組成%	アレルギー
ショートニング	15.6	
乾燥マッシュポテト	10.8	
スイートコーン(8.3	
米粉	6.5	
おから	6.0	大豆
コーンパウダー(2.2	
粉末水あめ	2.1	
豆乳	2.1	大豆
水溶性食物繊維	1.7	
砂糖	1.1	
ソデーオニオン	0.8	
食塩	0.4	
粉末状植物性たん白	0.1	大豆
酵母エキス	φ	
水	37.9	
(使用添加物)		
加工デンプン	3.2	
増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)	0.7	
炭酸Ca	0.5	
ヒロリン酸第二鉄	使用	
乳化剤	使用	
安定剤(キサンタンガム)	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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	○	-	○	-	○	-	-	-

③ 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

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																													
	[米粉のソースメンチ]																															
①	米粉のメンチカツ	50.00	70.00														○	○	○													
	ケチャップ	2.00	2.40																													
	中濃ソース	5.00	6.00																													
	三温糖	2.00	2.40																													
	ウスターソース	1.00	1.20																													
	水	2.50	3.00																													
	[ひじきの五目煮]																															
	サラダ油	1.00	1.20																													
	鶏ひき肉	3.00	3.60															○														
	にんじん	6.00	7.20																													
	つきこんにゃく	8.00	9.60																													
	干ひじき	3.20	3.84																													
	さつま揚げ	5.00	6.00																													
	油揚げ	5.00	6.00															○														
	焼き竹輪	5.00	6.00															○														
	茹で大豆	5.00	6.00															○														
	清酒	1.50	1.80																													
	三温糖	2.20	2.64																													
	本みりん	1.30	1.56																													
	しょうゆ	2.60	3.12	○														○														
	和風だし	0.20	0.24																													
	[なすのみそ汁]																															
	水	190.00	228.00																													
	だしパック	1.00	1.20															○														
	にんじん	8.00	9.60																													
	たまねぎ	20.00	24.00																													
	じゃがいも	25.00	30.00																													
	冷凍豆腐	20.00	24.00															○														
	なす	5.00	6.00																													
	和風だし	0.80	0.96																													
	白みそ	4.00	4.80															○														
	減塩みそ	2.00	2.40															○														

○:アレルギー対象食品

① 米粉のメンチカツ(小学校)

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

① 米粉のメンチカツ(中学校)

材料名	組成%	アレルゲン
(具)		
鶏肉	24.0	鶏肉
たまねぎ	12.8	
豚脂	4.8	豚肉
粒状植物性たん白	4.0	大豆
豚すり身(豚肉 水)	2.4	豚肉
粉末状植物性たん白	0.6	大豆
食塩	0.6	
砂糖	0.5	
ぶどう糖	0.3	
小麦不使用しょうゆ	0.3	大豆
しょうがペースト	0.2	
酵母エキス	0.2	
にんにくペースト	0.1	
香辛料	0.1	
水	8.0	
(使用添加物)		
加工デンプン	3.3	
炭酸Ca	0.8	
セルロース	0.1	
ピロリン酸第二鉄	使用	
(衣)		
粒状植物性たん白	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	

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

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				○																						
	[ゆでラーメン]																												
	茹で中華麺	180.00	270.00	○																									
	[塩ラーメンスープ]																												
	サラダ油	1.00	1.20																										
	おろしにんにく	0.60	0.72																										
	豚もも肉	20.00	24.00																		○								
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	水	235.00	282.00																										
	なると	5.00	6.00																										
	緑豆もやし	10.00	12.00																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	塩ラーメンスープの素	14.00	16.80	○														○	○	○									○
	こしょう	0.02	0.02																										
	チンゲンサイ	5.00	6.00																										
	[焼き餃子]																												
①	焼き餃子	36.00	48.00	○														○	○	○									
	[切干大根のサラダ]																												
	切干しだいこん	3.50	4.20																										
	きゅうり	15.00	18.00																										
	にんじん	6.00	7.20																										
	ほうれん草	10.00	12.00																										
	サラダチキン	10.00	12.00																			○							
	こくみ風ドレッシング	7.50	9.00	○														○	○	○									○
	[ミルクコーヒー]																												
②	ミルク(コーヒー)	12.50	12.50																										

① 焼き餃子(小学校)

① 焼き餃子(中学校) ○:アレルギー対象食品

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)	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(酵母)	Φ	小麦
皮(発酵調味料)	Φ	-
皮(しょうゆ)	Φ	小麦,大豆
水	11.0	-

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)	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(酵母)	Φ	小麦
皮(発酵調味料)	Φ	-
皮(しょうゆ)	Φ	小麦,大豆
水	11.9	-

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
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
トランス脂肪酸	Φ	-
pH調整剤	Φ	-

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
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
トランス脂肪酸	Φ	-
pH調整剤	Φ	-

注意喚起表示
●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 ミルメークコーヒー

原材料名	配合(%)
アレルギー物質を含む原材料には○印、アレルギー物質がコンタミネーションしている原材料には△印	
果糖ぶどう糖液糖	69.492
砂糖	7.992
インスタントコーヒー	2.502
食塩	0.695
乳酸Ca	1.390
着色料(カラメル)	0.486
香料	0.486
V. C	0.278
V. B ₁	0.001
V. B ₂	0.001
水	16.677

アレルギー物質(含む…●/含まない…×/コンタミネーション…▲)					
乳	×	アーモンド	×	さば	×
卵	×	あわび	×	大豆	×
小麦	×	いか	×	鶏肉	×
えび	×	いくら	×	バナナ	×
かに	×	オレンジ	×	豚肉	×
そば	×	カシューナッツ	×	まつたけ	×
落花生(ピーナッツ)	×	キウイ	×	もも	×
		牛肉	×	やまいも	×
		くるみ	×	りんご	×
		ごま	×	ゼラチン	×
		さけ	×		

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	オレノジ	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	コマ	アーモンド										
	[牛乳]																																								
	牛乳	206.00	206.00				○																																		
	[ごはん]																																								
	白飯	70.00	90.00																																						
	[ささみフライ レモン醤油ソース]																																								
①	ささみフライ	40.00	40.00	○														○	○	○																					
	揚げ油	4.00	4.00																																						
	しょうゆ	1.80	1.80	○														○																							
	三温糖	1.80	1.80																																						
②	レモン果汁	0.60	0.60																																						
	水	6.00	6.00																																						
	[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	30.00	36.00																																						
	たけのこ 水煮	10.00	12.00																																						
	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																																						
	[盆汁]																																								
	水	190.00	228.00																																						
	だしパック	1.00	1.20															○																							
	ごぼう	5.00	6.00																																						
	にんじん	8.00	9.60																																						
	茹で大豆	6.00	7.20																○																						
	とうがん	20.00	24.00																																						
	油揚げ	7.00	8.40																○																						
③	カットかぼちゃ	20.00	24.00																																						
	なす	10.00	12.00																																						
	いんげん	5.00	6.00																																						
	和風だし	0.80	0.96																																						
	白みそ	4.00	4.80																																						
	減塩みそ	2.00	2.40																																						

① ささみフライ

原材料名	配合割合	アレルギー
鶏肉	60.672%	鶏肉
たんぱく加水分解物(豚肉を含む)	0.221%	豚肉
食塩	0.146%	
香辛料	0.012%	
衣(パン粉)	10.921%	小麦
小麦粉	3.492%	小麦
米粉	0.343%	
でんぷん	0.343%	
粉末状植物性たんぱく(大豆を含む)	0.240%	大豆
植物油脂	0.034%	大豆
増粘多糖類	0.069%	
調味料(アミノ酸)	0.018%	
【加水・キャリアーオーバー等】	23.489%	

② レモン果汁

○:アレルギー対象食品

原材料名	配合(%)	アレルギー物質
レモン	26.38	無
香料	0.03	
水	73.59	

③ カットかぼちゃ

原材料(配合)	かぼちゃ(100%)
コンタミネーション	工場内において枝豆(大豆製品)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				○																							
	[ごはん]																													
	白飯	70.00	100.00																											
	[ゴーヤ入り味噌だれ焼肉丼の具]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	豚もも肉	50.00	60.00																		○									
	清酒	1.00	1.20																											
	たまねぎ	45.00	54.00																											
	にんじん	12.00	14.40																											
	ぶなしめじ	12.00	14.40																											
	緑豆もやし	20.00	24.00																											
	三温糖	4.00	4.80																											
	しょうゆ	5.00	6.00	○																○										
	赤みそ	5.00	6.00																	○										
	トウバンジャン	0.15	0.18																											
	こしょう	0.03	0.03																											
	ゴーヤ	5.00	6.00																											
	にら	3.00	3.60																											
	すりごま	3.00	3.60																										○	
	ごま油	1.00	1.20																										○	
	[もずくスープ]																													
	水	190.00	228.00																											
	にんじん	8.00	9.60																											
①	もずく	10.00	12.00																											
	たけのこ	10.00	12.00																											
	糸かまぼこ	5.00	6.00																											
	清酒	1.00	1.20																											
	干しいたけ	0.50	0.60																											
	和風だし	0.80	0.96																	○										
	しょうゆ	1.50	1.80	○																	○									
	食塩	0.20	0.24																											
	小松菜	10.00	12.00																											
	[冷凍みかん]																													
	冷凍みかん	50.00	50.00																											

○:アレルギー対象食品

① もずく

原材料名	配合率(%)	アレルギー特定原材料
もずく	100	

【注意喚起表示】

原材料のもずくは、えび、かにの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																												
	[いわしの梅煮]																														
①	いわしの梅煮	40.00	40.00	○													○														
	[肉じゃが]																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	豚もも肉	20.00	24.00																		○										
	清酒	0.50	0.60																												
	たまねぎ	30.00	36.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	じゃがいも	40.00	48.00																												
	しらたき	25.00	30.00																												
	本みりん	0.60	0.72																												
	水	90.00	108.00																												
	三温糖	1.50	1.80																												
	和風だし	0.50	0.60																												
	しょうゆ	3.50	4.20	○														○													
	[かぼちゃのみそ汁]																														
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.00	1.20															○													
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	油揚げ	5.00	6.00															○													
	いんげん	5.00	6.00																												
②	カットかぼちゃ	25.00	30.00																												
	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															○													

○:アレルギー対象食品

① いわしの梅煮

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
いわし	78.0	-
タレ【糖類(砂糖)】	6.7	-
タレ【糖類(水あめ)】	2.5	-
タレ【しょうゆ】	4.7	小麦,大豆
タレ【梅酢】	2.2	-
タレ【発酵調味料】	2.0	-
タレ【でん粉】	0.7	-
タレ【梅肉ペースト】	0.2	-
タレ【かつお削りだし】	0.1	-
タレ【ごんぶだし】	0.1	-
水	2.8	-
増粘剤	Φ	-
着色料	Φ	-

注意喚起表示
●本品製造工場では、乳成分を含む製品を製造致しております。

② カットかぼちゃ

原材料(配合)	かぼちゃ(100%)
コンタミネーション	工場内において枝豆(大豆製品)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	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				○																											
	[ナン]																																	
①	ナン	70.00	120.00	○																														
	[キーマカレー]																																	
	オリーブ油	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																															
	えだまめ(むき)	5.00	6.00																															
	ピーマン	5.00	6.00																															
	ウスターソース	2.00	2.40																															
	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																															
	[コーンサラダ]																																	
	きゅうり	10.00	12.00																															
	ホールコーン	15.00	18.00																															
	ブロッコリー	35.00	42.00																															
	コーンクリームドレッシング	8.00	9.60																															
	[ヨーグルト]																																	
②	ヨーグルト	70.00	70.00				○																											

○:アレルギー対象食品

①ナン (小学校1・2年 50g)

原料組成 (含食品添加物)		アレルギー物質 (28品目)
小麦粉	60.0	小麦
植物油脂	2.9	大豆
ショートニング*	1.8	大豆
砂糖	1.2	—
食塩	1.0	—
イースト	0.4	—
(ソルビタン脂肪酸エステル)	微量	—
(ビタミンC)	微量	—
麦芽粉末	0.2	—
グアーガム	0.1	—
水	32.4	—

①ナン (小学校3・4年 70g)

原料組成 (含食品添加物)		アレルギー物質 (28品目)
小麦粉	60.2	小麦
植物油脂	2.9	大豆
ショートニング*	1.8	大豆
砂糖	1.2	—
食塩	1.0	—
イースト	0.4	—
(ソルビタン脂肪酸エステル)	微量	—
(ビタミンC)	微量	—
麦芽粉末	0.2	—
グアーガム	0.1	—
水	32.2	—

①ナン (小学校5・6年 100g)

原料組成 (含食品添加物)		アレルギー物質 (28品目)
小麦粉	60.7	小麦
植物油脂	3.0	大豆
ショートニング*	1.8	大豆
砂糖	1.2	—
食塩	1.0	—
イースト	0.4	—
(ソルビタン脂肪酸エステル)	微量	—
(ビタミンC)	微量	—
麦芽粉末	0.2	—
グアーガム	0.1	—
水	31.6	—

本品製造工場では、卵・乳成分を含む製品を生産しています。

①ナン (中学校 120g)

原料組成 (含食品添加物)		アレルギー物質 (28品目)
小麦粉	60.2	小麦
植物油脂	2.9	大豆
ショートニング*	1.8	大豆
砂糖	1.2	—
食塩	1.0	—
イースト	0.4	—
(ソルビタン脂肪酸エステル)	微量	—
(ビタミンC)	微量	—
麦芽粉末	0.2	—
グアーガム	0.1	—
水	32.2	—

② ヨーグルト

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー物質 (28品目)
脱脂粉乳	7.1	乳
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				○																																																						
	[ブランコッペ]																																																												
	ブランコッペ	50.00	70.00	○			○																																																						
	[ウインナー]																																																												
	ポークウインナー	30.00	40.00																				○																																						
	[イタリアンサラダ]																																																												
	きゅうり	15.00	18.00																																																										
	ひよこまめ	5.00	6.00																																																										
	えだまめ むき	5.00	6.00																																																										
	ホールコーン	5.00	6.00																																																										
	ブロッコリー	35.00	42.00																																																										
	イタリアンドレッシング(7品目不使用)	3.50	4.20																																																										
	三温糖	0.50	0.60																																																										
	しょうゆ	1.00	1.20	○																																																									
	オリーブ油	0.20	0.24																																																										
	[ミネストローネ]																																																												
	オリーブ油	1.00	1.20																																																										
	ショルダーベーコン	7.00	8.40																																																										
	おろしにんにく	0.50	0.60																																																										
	たまねぎ	25.00	30.00																																																										
	にんじん	10.00	12.00																																																										
	じゃがいも	20.00	24.00																																																										
	トマト缶	8.50	10.20																																																										
	水	190.00	228.00																																																										
	トマトピューレー	7.00	8.40																																																										
	トマトケチャップ	4.00	4.80																																																										
①	星型トッポギ	10.00	12.00																																																										
	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																																																										

○:アレルギー対象食品

① 星型トッポギ

食品名	配合 (%)	アレルギーマ物質
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

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																																						
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド																		
	[牛乳]																																																
	牛乳	206.00	206.00				○																																										
	[ごはん]																																																
	[サバのみそ煮]																																																
①	サバのみそ煮	50.00	50.00																			○	○																										
	[ひじきの五目煮]																																																
	サラダ油	1.00	1.20																																														
	鶏ひき肉	3.00	3.60																					○																									
	にんじん	6.00	7.20																																														
	つきこんにやく	8.00	9.60																																														
	干ひじき	3.20	3.84																																														
	さつま揚げ	7.00	8.40																																														
	焼き竹輪	5.00	6.00																																														
	茹で大豆	5.00	6.00																						○																								
	清酒	1.50	1.80																																														
	三温糖	2.20	2.64																																														
	本みりん	1.30	1.56																																														
	しょうゆ	2.60	3.12	○																																													
	和風だし	0.20	0.24																																														
	[もやしと油あげのみそ汁]																																																
	水	190.00	228.00																																														
	だしパック	1.00	1.20																																														
	にんじん	15.00	18.00																																														
	緑豆もやし	35.00	42.00																																														
	冷凍豆腐	20.00	24.00																																														
	油揚げ	7.00	8.40																																														
	えのきたけ	3.00	3.60																																														
	和風だし	0.80	0.96																																														
	白みそ	4.30	5.16																																														
	減塩みそ	2.00	2.40																																														

○:アレルギー対象食品

① サバの味噌煮

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
さば	71.8	さば
タレ(みそ)	9.2	大豆
タレ(砂糖)	7.1	—
タレ(発酵調味料)	2.5	—
タレ(でん粉)	0.4	—
水	9.0	—

注意喚起表示

●本品製造工場では、小麦、乳成分を含む製品を製造致しております。