令和５年度　（９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

9月１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				○																								
[ボンゴレロッソスパゲッティ]																															
	サラダ油	1.50	1.80																												
	スパゲッティ	65.00	78.00	○																											
	食塩	0.30	0.36																												
	オリーブ油	1.00	1.20																												
	おろしにんにく	1.20	1.44																												
	ショルダーベーコン	8.00	9.60																			○									
	冷凍あさり	10.00	12.00																												
	いか	7.00	8.40									○																			
	白ワイン	1.50	1.80																												
	たまねぎ	45.00	54.00																												
	ほんしめじ	10.00	12.00																												
	エリンギ	10.00	12.00																												
	トマト缶	25.00	30.00																												
	トマトケチャップ	15.00	18.00																												
①	マリナラソース	6.00	7.20																	○											
	食塩	0.20	0.24																												
	こしょう	0.05	0.06																												
	コンソメ	2.50	3.00	○																○	○	○									
	ドライパセリ	0.30	0.36																												
	とうがらし	0.01	0.01																												
[ポテトサラダ]																															
	にんじん	3.00	3.60																												
②	冷凍ダイスポテト	30.00	36.00																												
	ホールコーン	5.00	6.00																												
	キャベツ	25.00	30.00																												
	きゅうり	10.00	12.00																												
	マヨネーズ（卵不使用）	11.00	13.20																	○											
	コールスロードレッシング	1.00	1.20																												
[メープルマフィン]																															
③	お米deメープルマフィン	25.00	25.00																	○											

○：アレルギー対象食品

※①、②、③のアレルギー詳細については、次のページに記載してあります。

①マリナラーソース　　9月１日(金)

原材料名/添加物名	配合率（%）	アレルギー物質
トマト（輸入）	77.16	
たまねぎ	6	
大豆油	4	大豆
ワイン	4	
セロリ	4	
砂糖	3	
食塩	1	
アサリエキス	0.29	
にんにく	0.28	
香辛料	0.18	
クエン酸	0.07	
塩化カルシウム	0.02	

②冷凍ダイスポテト

<配合比>	(%)	産地名	アレルゲン
ばれいしょ	100.0	北海道	なし

③お米deメープルマフィン

材料名	組成%	アレルゲン
豆乳（国内製造）	36.5	大豆
砂糖	17.0	
米粉（国産）	13.0	
大豆粉	6.0	大豆
植物油	4.9	
メープルシロップ（カナダ産メープルシロッ	4.0	
清涼飲料水	1.5	
発酵調味料	0.2	
水	6.2	
（使用添加物）		
加工デンプン	7.0	
膨脹剤	1.4	
安定剤（カードラン）	1.0	
乳化剤	0.7	
炭酸Ca	0.4	
香料	0.1	
増粘剤（アルギン酸エステル）	0.1	
ピロリン酸第二鉄	使用	

同一ライン(施設)で製造される他製品に含まれるアレルゲンは次の通りです。無しは（－）、有りは（○）

商品名	分類	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	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
お米ｄｅメープルマフィン２５ｇ	ライン	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	－	○	－	○	－	○	－	－	－
	施設	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	－	○	－	○	－	○	－	－	－

9月4日(月)

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	100.00																												
[いわしの梅煮]																															
①	いわしの梅煮	40.00	50.00	○																○											
[きんぴらごぼう]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	せん切りごぼう	35.00	42.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	つきこん	10.00	12.00																												
	さつま揚げ	5.00	6.00																												
	清酒	1.00	1.20																												
	しょうゆ	2.50	3.00	○																○											
	三温糖	1.60	1.92																												
	和風だし	0.40	0.48																												
	冷凍カットいんげん	5.00	6.00																												
	ごま いり	0.50	0.60																											○	
[しぶかわ豚汁]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	豚もも 脂身なし	10.00	12.00																			○									
	清酒	1.00	1.20																												
	こんにゃく	10.00	12.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	だいこん	10.00	12.00																												
	きざみ干しいたけ	0.50	0.60																												
	油揚げ	2.00	2.40																	○											
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
	じゃがいも	25.00	30.00																												
	ズッキーニ	5.00	6.00																												
	赤みそ	2.00	2.40																	○											
	白みそ	3.00	3.60																	○											
	減塩みそ	1.00	1.20																												
	和風だし	0.70	0.84																												
	にら	2.00	2.40																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												

○：アレルギー対象食品

①いわしの梅煮

原材料名	アレルギー	配合率
いわし		７０
梅　肉		８
三温糖		８
醤　油	小麦、大豆	６
発酵調味料		２
食　塩		０．５
加工澱粉		０．５
加　水		５

28品目アレルギー	小麦、大豆
28品目コンタミ	オレンジ、ごま、さば

9月5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																												
[大学芋]																															
①	スイートポテト	50.00	60.00																												
	揚げ油	2.00	2.40																												
	三温糖	5.00	6.00																												
	しょうゆ	2.50	3.00	○																○											
	本みりん	1.00	1.20																												
	水	3.00	3.60																												
	片栗粉	0.20	0.24																												
[海藻サラダ]																															
	海藻ミックス	3.00	3.60																												
	にんじん	3.00	3.60																												
	もやし	20.00	24.00																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
	きゅうり	10.00	12.00																												
	青じそドレッシング	6.00	7.20																	○											
[マーボーなす豆腐]																															
	サラダ油	0.70	0.84																												
	おろししょうが	1.20	1.44																												
	おろしにんにく	1.00	1.20																												
	豚ひき肉	25.00	30.00																			○									
	清酒	1.00	1.20																												
	粒状大豆たんぱく	5.00	6.00																	○											
	赤みそ	4.00	4.80																	○											
	トウバンジャン	0.50	0.60																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	30.00	36.00																												
	水煮千切りたけのこ	10.00	12.00																												
	冷凍豆腐	45.00	54.00																	○											
	なす	20.00	24.00																												
	しょうゆ	1.50	1.80	○																○											
	三温糖	1.80	2.16																												
	中華だしの素	1.20	1.44																												
	テンメンジャン	3.00	3.60	○																○										○	
	根深ねぎ	5.00	6.00																												
	にら	2.00	2.40																												
	水	20.00	24.00																												
	片栗粉	2.30	2.76																												
	ごま油	0.50	0.60																											○	

○：アレルギー対象食品

①スイートポテト

原料名	%	アレルゲン
さつまいも	100.00	

9月6日(水)

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																				
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[はちみつパン]																															
	はちみつパン	50.00	70.00	○			○													○											
[ハムチーズピカタ]																															
①	ハムチーズピカタ	40.00	50.00			○	○													○		○									
[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																												
	ホールコーン	5.00	6.00																												
	(冷凍)ブロッコリー	20.00	24.00																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
	和風ドレッシング	5.00	6.00	○																○	○	○				○					
[かぼちゃポタージュ]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	ショルダーベーコン	7.00	8.40																			○									
	たまねぎ	35.00	42.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	水	190.00	228.00																												
	カットかぼちゃ	20.00	24.00																												
②	かぼちゃペースト	20.00	24.00																												
	コーンクリームスープ	10.00	12.00	○			○									○				○											
	調理用普通牛乳	30.00	36.00				○																								
	食塩	0.02	0.02																												
	コンソメ	0.20	0.24	○																○	○	○									
	こしょう	0.03	0.04																												
	ドライパセリ	0.02	0.02																												

○：アレルギー対象食品

①ハムチーズピカタ（小学生）

原料配合	配合率(%)	アレルゲン
全卵(国内製造)	45.99	卵
植物油脂	8.16	
チョップドハム	7.04	豚肉、大豆、卵
チーズ	5.29	乳
砂糖	3.13	
食塩	0.60	
加工デンプン	3.77	
調味料(有機酸等)	0.17	
リン酸塩(Na)	0.10	
酸化防止剤(V.C)	0.04	
着色料(クチナシ、カロチノイド)	0.03	
増粘多糖類	0.01	
pH調整剤	0.01	
発色剤(亜硝酸Na)	0.00	
(調整水)	25.66	

①ハムチーズピカタ（中学生）

原料配合	配合率(%)	アレルゲン
全卵(国内製造)	47.32	卵
チョップドハム	7.17	豚肉、大豆、卵
植物油脂	7.02	
チーズ	4.00	乳
砂糖	3.22	
食塩	0.62	
加工デンプン	3.87	
調味料(有機酸等)	0.17	
リン酸塩(Na)	0.10	
酸化防止剤(V.C)	0.04	
着色料(クチナシ、カロチノイド)	0.03	
増粘多糖類	0.01	
pH調整剤	0.01	
発色剤(亜硝酸Na)	0.00	
(調整水)	26.42	

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

②かぼちゃペースト

＜配合比＞	(%)	アレルゲン
かぼちゃ	100.0	

9月7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																												
[さわらの西京焼き]																															
①	さわらの西京焼き	40.00	50.00																	○											
[鶏肉と大根の煮付け]																															
	サラダ油	1.00	1.20																												
	鶏もも 皮なし	25.00	30.00																		○										
	清酒	1.00	1.20																												
	おろししょうが	0.15	0.18																												
	こんにゃく	15.00	18.00																												
	にんじん	7.00	8.40																												
	だいこん	30.00	36.00																												
	さつまあげ	5.00	6.00																												
	しょうゆ	3.80	4.56	○																○											
	本みりん	0.50	0.60																												
	三温糖	0.80	0.96																												
	和風だし	0.40	0.48																												
	冷凍カットいんげん	3.00	3.60																												
[ふるさと汁]																															
	水	194.00	232.80																												
	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																												
	きざみ干しいたけ	0.70	0.84																												
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
	油揚げ	5.00	6.00																	○											
	なす	5.00	6.00																												
	和風だし	0.70	0.84																												
	清酒	1.00	1.20																												
	赤みそ	4.00	4.80																	○											
	白みそ	1.00	1.20																	○											
	減塩味噌	1.00	1.20																	○											
	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

①さわらの西京焼き

原材料名	割合%	アレルゲン
サワラ	80.00%	
米味噌	8.00%	大豆
砂糖	7.00%	
みりん風調味料	4.00%	
料理酒	1.00%	

9月8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				○																								
[パーカーハウス]																															
	パーカーハウス	50.00	70.00	○			○													○											
[ハンバーグトマトソースかけ]																															
	ハンバーグ	60.00	80.00																	○	○	○									
	サラダ油	0.40	0.48																												
	たまねぎ	5.00	6.00																												
	トマト缶	7.00	8.40																												
	コンソメ	0.20	0.24	○																○	○	○									
	トマトケチャップ	3.00	3.60																												
	トマトピューレー	3.00	3.60																												
	中濃ソース	1.00	1.20																												
	三温糖	0.70	0.84																												
	水	3.00	3.60																												
[かみかみサラダ]																															
	切干しだいこん	4.00	4.80																												
	にんじん	5.00	6.00																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
	きゅうり	15.00	18.00																												
	ツナ油漬け	8.00	9.60																												
	減塩和風ドレッシング	6.00	7.20																												
[ABCスープ]																															
	ショルダーベーコン	8.00	9.60																			○									
	たまねぎ	25.00	30.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	水	194.00	232.80																												
	じゃがいも	25.00	30.00																												
	ＡＢＣマカロニ	4.00	4.80	○																											
	コンソメ	1.20	1.44	○																○	○	○									
	こしょう	0.03	0.04																												
	食塩	0.10	0.12																												
	こまつな	7.00	8.40																												

○：アレルギー対象食品

9月１１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																												
[みそだれ焼き肉]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	おろししょうが	0.50	0.60																												
	おろしにんにく	1.00	1.20																												
	豚もも 脂身なし	40.00	48.00																			○									
	たまねぎ	35.00	42.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	カットほんしめじ	8.00	9.60																												
	三温糖	2.80	3.36																												
	清酒	1.20	1.44																												
	白みそ	4.00	4.80																	○											
	しょうゆ	3.00	3.60	○																○											
	こしょう	0.03	0.04																												
	すりごま	2.00	2.40																											○	
	ごま油	1.00	1.20																											○	
	にら	3.00	3.60																												
[キムチあえ]																															
	キャベツ	15.00	18.00																												
	だいこん	30.00	36.00																												
	きゅうり	25.00	30.00																												
①	キムチあえの素	0.80	0.96	○																						○					
	浅漬けの素	1.00	1.20	○																○											
	食塩	0.20	0.24																												
[中華スープ]																															
	はるさめ（サラダ用）	5.00	6.00																												
②	鶏のつみれ	20.00	24.00	○																○	○	○									
	清酒	1.00	1.20																												
	おろししょうが	0.20	0.24																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	もやし	15.00	18.00																												
	えのきたけ（カット）	7.00	8.40																												
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
	鶏ガラスープの素	0.80	0.96																		○										
	しょうゆ	2.00	2.40	○																○											
	食塩	0.25	0.30																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	チンゲンサイ	8.00	9.60																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												

○：アレルギー対象食品

※①、②のアレルギー詳細については、次のページに記載してあります。

①キムチ和えの素　　9月11日（月）

原材料名	アレルギー物質	構成比（%）
玉ねぎペースト		12.8
アミノ酸液	小麦	12.7
にんにく		9.4
醸造酢		9.3
りんご	りんご	8.4
食塩		8.4
トマトペースト		7.8
唐辛子		1.3
乾燥玉ねぎ		1.0
粉末玉ねぎ		0.2
ソルビット		20.5
酒精		3.1
調味料（アミノ酸等）		3.1
酸味料		0.8
増粘剤（キサンタンガ、		0.4
パプリカ色素		0.1
甘味料（ステビア）		0.1
水		0.6

②鶏のつみれ

原料配合（96）		アレルギー物質
原材料名	96	該当原材料
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

9月１２日(火)

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																				
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	100.00																												
[厚焼き卵]																															
①	厚焼き卵	50.00	62.50	○		○														○											
[じゃがいものそぼろ煮]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	おろししょうが	1.00	1.20																												
	豚ひき肉	15.00	18.00																			○									
	清酒	1.00	1.20																												
	たまねぎ	30.00	36.00																												
	にんじん	15.00	18.00																												
	じゃがいも	35.00	42.00																												
	しらたき	20.00	24.00																												
	水	90.00	108.00																												
	三温糖	1.50	1.80																												
	本みりん	1.20	1.44																												
	しょうゆ	3.50	4.20	○																○											
	和風だし	0.40	0.48																												
	むきえだまめ　冷凍	5.00	6.00																	○											
	片栗粉	0.80	0.96																												
[なめこの味噌汁]																															
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.20	1.44																○												
	にんじん	10.00	12.00																												
	だいこん	20.00	24.00																												
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
	なめこ	15.00	18.00																												
	赤みそ	3.00	3.60																	○											
	白みそ	2.00	2.40																	○											
	減塩味噌	1.00	1.20																	○											
	和風だし	0.50	0.60																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												
	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 配合率 （%）	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							
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	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも
	○						
リンゴ	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド			
コンタミネーション	本品製造工場では、「乳成分」を含む製品を生産しています。						

9月１３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	○			○													○											
[ハーブチキン]																															
	鶏もも　切り身　皮付き	50.00	60.00																		○										
①	バジル	0.10	0.12																												
	おろしにんにく	0.30	0.36																												
	しょうゆ	1.30	1.56	○																○											
	白ワイン	2.25	2.70																												
	食塩	0.20	0.24																												
	こしょう	0.03	0.04																												
[まめまめサラダ]																															
	大豆　水煮	5.00	6.00																	○											
	むきえだまめ 冷凍	6.00	7.20																	○											
	(冷凍)ブロッコリー	20.00	24.00																												
	キャベツ	30.00	36.00																												
	和風玉ねぎドレッシング	6.00	7.20	○																○											
[ウィンナーと大根のスープ]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	ウインナー	8.00	9.60																			○									
	にんじん	10.00	12.00																												
	水	190.00	228.00																												
	たまねぎ	15.00	18.00																												
	だいこん	25.00	30.00																												
	じゃがいも	25.00	30.00																												
	コンソメ	1.20	1.44	○																○	○	○									
	食塩	0.25	0.30																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	チンゲンサイ	7.00	8.40																												
	ドライパセリ	0.02	0.02																												

○：アレルギー対象食品

①バジル

原料名・添加物物質名	配合比
バジル	100.00

アレルギー物質：なし

9月１４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																												
[ハヤシソース]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	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																												
	カットほんしめじ	8.00	9.60																												
	ハヤシルウ	21.00	25.20	○																○		○									
	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	0.50	0.60																												
	グリンピース 冷凍	3.00	3.60																												
[ツナサラダ]																															
	にんじん	3.00	3.60																												
	(冷凍)ブロッコリー	25.00	30.00																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
	ホールコーン	8.00	9.60																												
	ツナ油漬け	8.00	9.60																												
	イタリアンドレッシング	5.00	6.00	○																○	○	○				○					
[レモンヨーグルト]																															
①	レモンヨーグルト	100.00	100.00				○																				○				

○：アレルギー対象食品

①レモンヨーグルト

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

9月１５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	○																											
[まいたけかき揚げ]																															
①	まいたけかき揚げ	40.00	50.00	○																○											
	揚げ油	3.00	3.60																												
[キャベツのごま和え]																															
	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	1.00	1.20																											○	
	上白糖	1.90	2.28																												
	しょうゆ	2.70	3.24	○																○											
[しっぽくうどんの汁]																															
	水	225.00	270.00																												
	だしパック	2.00	2.40																○												
	鶏むね 皮なし	15.00	18.00																		○										
	きざみ干しいたけ	0.50	0.60																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	だいこん	15.00	18.00																												
	たまねぎ	10.00	12.00																												
	えのきたけ（カット）	7.00	8.40																												
	カットほんしめじ	8.00	9.60																												
	油揚げ	5.00	6.00																	○											
	なると	4.00	4.80																												
	本みりん	3.20	3.84																												
	和風だし	0.70	0.84																												
	清酒	1.10	1.32																												
②	うすくちしょうゆ	8.00	9.60	○																○											
	こまつな	7.00	8.40																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												

○：アレルギー対象食品

①まいたけかき揚げ

原材料名	配合（%）
天ぷら粉	30.0
長ネギ	20.0
大豆白絞油	12.0
まいたけ	10.0
玉ねぎ	10.0
人参	10.0
塩	0.3
水	7.7

アレルギー物質：小麦、大豆

本製品の製造ラインでは、卵・乳・アーモンド並びにそれらを原料とした製品を原材料として使用しておりません。

②うすくちしょうゆ

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

9月１９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																												
[コーンしゅうまい]																															
①	コーンしゅうまい	36.00	60.00	○																○		○									
[豚キムチ]																															
	サラダ油	1.00	1.20																												
	おろししょうが	0.50	0.60																												
	おろしにんにく	0.50	0.60																												
	豚もも 脂身なし	35.00	42.00																			○									
	たまねぎ	25.00	30.00																												
	もやし	20.00	24.00																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
②	はくさい キムチ	15.00	18.00	○																○						○					
	三温糖	0.50	0.60																												
	しょうゆ	1.50	1.80	○																○											
	中華だしの素	1.00	1.20																												
	ごま油	0.50	0.60																											○	
	ピーマン	2.00	2.40																												
[トッポギスープ]																															
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	15.00	18.00																												
	だいこん	10.00	12.00																												
	干ししいたけ	0.40	0.48																												
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
③	トッポギ	15.00	18.00																												
	鶏ガラスープの素	0.90	1.08																		○										
	しょうゆ	2.00	2.40	○																○											
	食塩	0.20	0.24																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	チンゲンサイ	8.00	9.60																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												
	カットわかめ	0.40	0.48																												

○：アレルギー対象食品

※①、②、③のアレルギー詳細については、次のページに記載してあります。

①コーンしゅうまい

9月19日（火）

《小学生》

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質 (28品目)
とうもろこし	34.2	-
たまねぎ	12.1	-
魚肉すり身	7.6	(魚介類)
豚脂	7.6	豚肉
でん粉	3.8	-
豆腐	3.7	大豆
植物性たん白	2.6	小麦,大豆
パン粉	1.5	小麦
みりん	0.7	-
焼酎	0.4	-
小麦粉	8.2	小麦
水	11.5	-
調味料	6.1	-
砂糖	0.9	-
食塩	0.7	-
水あめ混合異性化液糖	0.1	-
酵母エキスパウダー	0.1	-
加工デンプン	3.8	-
炭酸Ｃａ	0.5	-
ピロリン酸鉄 (0.076)	Φ	-
乳化剤	Φ	-
豆腐用凝固剤	Φ	-

《中学生》

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質 (28品目)
とうもろこし	32.7	-
たまねぎ	11.6	-
魚肉すり身	7.2	(魚介類)
豚脂	7.2	豚肉
でん粉	3.6	-
豆腐	3.6	大豆
植物性たん白	2.5	小麦,大豆
パン粉	1.4	小麦
みりん	0.7	-
焼酎	0.4	-
小麦粉	11.1	小麦
水	12.1	-
調味料	5.9	-
砂糖	0.8	-
食塩	0.7	-
水あめ混合異性化液糖	0.2	-
酵母エキスパウダー	0.1	-
加工デンプン	3.6	-
炭酸Ｃａ	0.5	-
ピロリン酸鉄 (0.072)	Φ	-
乳化剤	Φ	-
豆腐用凝固剤	Φ	-

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

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%		

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

③トッポギ

食品名	配合(%)	アレルギー物質
うるち米粉	59.88	無
馬鈴薯澱粉	2.99	無
塩	0.66	無
グリシン	0.3	無
pH調整剤	0.25	無
水	35.92	無

9月２０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				○																								
[こめっこパン]																															
	こめっこパン	50.00	70.00	○			○													○											
[チキンナゲット]																															
①	チキンナゲット	40.00	60.00	○			○													○	○										
[コールスローサラダ]																															
	にんじん	5.00	6.00																												
	キャベツ	25.00	30.00																												
	きゅうり	20.00	24.00																												
	ホールコーン	10.00	12.00																												
	コールスロードレッシング	7.00	8.40																												
	食塩	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																												
	たまねぎ	35.00	42.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	じゃがいも	45.00	54.00																												
	水	170.00	204.00																												
	大豆　水煮	20.00	24.00																	○											
	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	3.00	3.60																												
	三温糖	0.50	0.60																												
	コンソメ	1.40	1.68	○																○	○	○									
	ウスターソース	2.00	2.40																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	ドライパセリ	0.02	0.02																												

○：アレルギー対象食品

①チキンナゲット

原材料名	配合割合	アレルゲン
鶏胸肉（国産）	53.040%	鶏肉
衣（コーングリッツ	3.230%	
小麦粉	3.073%	小麦
でん粉	2.750%	
食塩	0.246%	
脱脂粉乳	0.149%	乳
ぶどう糖	0.065%	
香辛料）	0.032%	
でん粉	3.360%	
粒状大豆たん白	2.600%	大豆
植物油脂	1.290%	
チキンコンソメ	0.766%	乳、鶏肉、小麦、大豆
醤油	0.260%	小麦、大豆
香辛料	0.120%	
食塩	0.100%	
揚げ油（なたね油、とうもろこし油）	6.470%	
調味料（アミノ酸等）	0.445%	
リン酸塩（Ｎａ）	0.320%	
着色料（パプリカ色素	0.013%	
カラメル）	0.002%	
【加水・キャリーオーバー等】	21.669%	

9月21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																												
[肉じゃがコロッケ]																															
①	肉じゃがコロッケ	60.00	60.00	○																○		○									
	揚げ油	6.00	7.20																												
[梅の香り和え]																															
	キャベツ	20.00	24.00																												
	だいこん	20.00	24.00																												
	きゅうり	15.00	18.00																												
	にんじん	5.00	6.00																												
	浅漬けの素	2.00	2.40	○																○											
②	うめ 調味漬	2.00	2.40																											○	
	食塩	0.10	0.12																												
[こしね汁]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	豚もも 脂身なし	10.00	12.00																			○									
	こんにゃく	15.00	18.00																												
	ごぼう	5.00	6.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	しいたけ	2.00	2.40																												
	冷凍豆腐	20.00	24.00																	○											
	油揚げ	4.00	4.80																	○											
	和風だし	0.80	0.96																												
	清酒	1.00	1.20																												
	赤みそ	1.00	1.20																	○											
	白みそ	4.00	4.80																	○											
	減塩味噌	1.00	1.20																	○											
	根深ねぎ	5.00	6.00																												
[のりふりかけ]																															
③	のりふりかけ	2.50	2.50																												

○：アレルギー対象食品

※①、②、③のアレルギー詳細については、次のページに記載してあります。

9月21日（木）

①肉じゃがコロッケ

内容成分		アレルゲン物質（該当原材料）
じゃがいも	36.08 %	
豚肉	13.61 %	豚肉
たまねぎ	5.45 %	
砂糖	3.40 %	
しょうゆ	2.72 %	小麦・大豆
乾燥マッシュポテト	2.38 %	
発酵調味料	0.68 %	
大豆油	0.68 %	大豆
（衣）	%	
パン粉	15.00 %	小麦
米粉	3.00 %	
小麦粉	3.00 %	小麦
水	14.00 %	

＊本品製造工場では卵・乳成分・えび・かに・牛肉・鶏肉を使用した製品も製造しています。

②うめ　調味漬け

原材料名	配合比	アレルギー物質
かりかり梅（塩漬）	67.52%	無
		無
しそ	1.69%	無
胡麻	1.01%	ごま
醸造酢	4.05%	無
還元水飴	3.55%	無
		無
梅酢	2.03%	無
		無
		無
調味製剤	1.69%	無
		無
		無
		無
		無
		無
		無
しそフレーバー	0.17%	無
ステビア	0.25%	無
野菜色素	0.25%	無
		無
		無
		無
水	17.79%	無

③のりふりかけ

原材料／添加物	配合割合(%)
調味顆粒	74.48
（砂糖）	(24.07)
（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	1.83
セルロース	1.83
ビタミンE	0.17

アレルギー物質：なし

本商品の製造ラインでは、さけを含む商品を生産しています。

9月22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				○																								
[丸パン横切り]																															
	丸パン横きり	50.00	70.00	○			○													○											
[照り焼き豆腐ハンバーグ]																															
①	豆腐ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ	60.00	80.00																	○	○	○									
	しょうゆ	2.50	3.00	○																○											
	上白糖	1.70	2.04																												
	本みりん	3.30	3.96																												
	水	20.00	24.00																												
	片栗粉	0.60	0.72																												
[ごぼうサラダ]																															
	キャベツ	25.00	30.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	むきえだまめ 冷凍	5.00	6.00																	○											
	せん切りごぼう	20.00	24.00																												
	かつお節	0.50	0.60																												
	ごまｸﾘｰﾐｰﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	6.00	7.20																	○										○	
[たまご野菜スープ]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	鶏もも 皮なし	10.00	12.00																		○										
	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																												
	えのきたけ（カット）	5.00	6.00																												
	コンソメ	1.20	1.44	○																○	○	○									
	食塩	0.20	0.24																												
	こまつな	8.00	9.60																												
	いり卵	20.00	24.00	○		○														○											

○：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	－

●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。

9月25日(月)

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																				
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[パックラーメン]																															
	パックラーメン	180.00	270.00	○																											
[棒餃子]																															
①	棒餃子	40.00	40.00	○																○	○	○									
[春雨マヨ和え]																															
	はるさめ（サラダ用）	4.00	4.80																												
	にんじん	5.00	6.00																												
	キャベツ	12.00	14.40																												
	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																												
[塩ラーメンスープ]																															
	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	15.00	18.00																			○									
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	もやし	25.00	30.00																												
	ホールコーン	10.00	12.00																												
	なると	5.00	6.00																												
	塩ラーメンスープの素	13.00	15.60	○																○	○	○								○	
	中華だしの素	1.00	1.20																												
	レトルトチキンがらスープ	1.00	1.20																		○										
	チンゲンサイ	7.00	8.40																												
	にら	5.00	6.00																												

○：アレルギー対象食品

①棒餃子

原材料名		配合割合（%）	アレルギー物質※
キャベツ	野菜	32.39	
にら		4.05	
玉ねぎ		2.70	
長ねぎ		1.35	
しょうが		0.27	
豚肉	食肉	16.19	豚肉
鶏肉		6.75	鶏肉
豚脂		5.40	豚肉
粒状植物性たん白		2.70	大豆
水		1.35	
砂糖		0.81	
しょうゆ		0.81	小麦・大豆
ピロリン酸鉄製剤		0.81	
食用植物油脂		0.67	大豆
加工でん粉		0.54	
食塩		0.40	
酵母エキス		0.27	
香辛料		0.04	
小麦粉	皮	15.83	小麦
水		5.48	
加工でん粉		0.32	
酒精		0.32	
植物油脂		0.19	大豆
食塩		0.19	
麦芽糖		0.17	

アレルギー物質のコンタミネーションに関する注意喚起

えび、かに、卵、乳成分、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、りんご、ゼラチン、魚介類

9月26日(火)

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[麦ご飯]																															
	無圧ペン麦ご飯	70.00	110.00																												
[コーンサラダ]																															
	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																												
	こくみ和風ドレッシング	6.00	7.20	○																○	○	○				○					
[かぼちゃと挽肉のカレー]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	おろしにんにく	1.00	1.20																												
	赤ワイン	1.00	1.20																												
	豚ひき肉	15.00	18.00																			○									
	たまねぎ	40.00	48.00																												
	にんじん	15.00	18.00																												
	じゃがいも	30.00	36.00																												
	水	210.00	252.00																												
	カットかぼちゃ	25.00	30.00																												
	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	0.50	0.60																												
	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	○			○													○	○										
[オレンジ]																															
	オレンジ	31.50	31.50											○																	

○：アレルギー対象食品

9月27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枚きり	50.00	80.00	○			○													○											
[クリスピーチキン]																															
①	クリスピーチキン	50.00	50.00	○																○	○										
[彩りサラダ]																															
	にんじん	5.00	6.00																												
	(冷凍)ブロッコリー	25.00	30.00																												
	きゅうり	20.00	24.00																												
	黄ピーマン	2.00	2.40																												
	大豆　水煮	5.00	6.00																	○											
	イタリアンドレッシング（7品目不使用）	6.00	7.20																												
[トマトスープ]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
②	鶏のつみれ	24.00	28.80	○																○	○	○									
	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	20.00	24.00																												
	水	190.00	228.00																												
	キャベツ	10.00	12.00																												
	トマト缶	20.00	24.00																												
	トマトケチャップ	6.00	7.20																												
	コンソメ	1.50	1.80	○																○	○	○									
	食塩	0.20	0.24																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	ドライパセリ	0.02	0.02																												
[いちごジャム]																															
③	いちごジャム	15.00	15.00																												

○：アレルギー対象食品

※①、②、③のアレルギー詳細については、次のページに記載してあります。

①クリスピーチキン

9月27日（水）

原材料名	配合割合	アレルゲン
鶏肉（国産）	50.138%	鶏肉
還元水あめ	1.253%	
しょうゆ	1.153%	小麦・大豆
食塩	0.408%	
おろしにんにく	0.243%	
たんぱく加水分解物	0.201%	大豆
香辛料	0.201%	
衣（小麦粉	8.934%	小麦
でんぷん	0.587%	
糖類（ぶどう糖	0.163%	
砂糖）	0.029%	
デキストリン	0.192%	
香辛料	0.166%	大豆
食塩	0.117%	
大豆粉	0.109%	大豆
植物油脂	0.054%	
粉末しょうゆ）	0.046%	小麦・大豆
揚げ油（なたね油、パーム油）	6.543%	
加工デンプン	6.669%	
重曹	0.104%	
酸味料	0.001%	

②鶏のつみれ

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

アレルギー物質への注意喚起	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

③いちごジャム

原材料名		配合率(%)	アレルギー項目
糖類	水飴	51.35	
	砂糖	17.11	
いちご		30.81	
ゲル化剤（ペクチン）		0.47	
酸味料（クエン酸）		0.26	

9月28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																												
[さんまの蒲焼き]																															
①	さんまの蒲焼き	30.00	40.00																												
	揚げ油	3.00	4.00																												
	おろししょうが	0.02	0.02																												
	三温糖	2.80	3.36																												
	しょうゆ	3.00	3.60	○																○											
	清酒	2.00	2.40																												
	本みりん	2.00	2.40																												
	水	8.50	10.20																												
	片栗粉	0.34	0.41																												
[たくあんの甘酢あえ]																															
	にんじん	3.00	3.60																												
	キャベツ	30.00	36.00																												
	きゅうり	20.00	24.00																												
②	刻みたくあん	5.00	6.00	○																○										○	
	浅漬けの素	1.00	1.20	○																○											
[お月見すまし汁]																															
	水	194.00	232.80																												
	だしパック	1.50	1.80																○												
	きざみ干しいたけ	0.30	0.36																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	えのきたけ（カット）	5.00	6.00																												
③	白玉だんご	30.00	36.00																	○											
	冷凍豆腐	20.00	24.00																	○											
④	うさぎちらしかまぼこ	3.00	3.60																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												
	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	6.00	7.20																												
[お月見ゼリー]																															
⑤	お月見ゼリー	40.00	40.00											○																	

○：アレルギー対象食品

①さんまの蒲焼き

原料配合（％）	
原材料名	%
さんま	90.00
馬鈴薯澱粉	10.00

・アレルギー物質：なし

・コンタミネーション：卵、乳、小麦、エビ、イカ、牛肉、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン、ほたて、米、ごま、いくら

②刻みたくあん

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

※③～⑤のアレルギー詳細については、次のページに記載してあります。

③白玉だんご

9月28日（木）

原材料	配合比率（%）	アレルギー
もち米粉調製品	51.0	無
加工でん粉	1.6	無
酵素製剤	1.6	大豆
水	45.8	

④うさぎちらしかまぼこ

原材料名	配合比
魚肉	81.2
うらごし南瓜	5.3
加工澱粉	4.7
馬鈴薯澱粉	3.0
砂糖	2.4
発酵調味料	1.7
食塩	1.7
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。

⑤お月見ゼリー

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質 (28品目)
果糖ぶどう糖液糖	9.5	−
ぶどう糖	7.7	−
砂糖	5.7	−
デキストリン	2.2	−
果糖	1.8	−
みかん果汁(還元)	1.4	−
ブルーベリー果汁(還元)	0.4	−
寒天	Φ	−
水	68.4	−
加工デンプン	1.3	−
乳酸Ｃａ	0.8	−
ゲル化剤	0.5	−
酸味料	0.3	−
香料	Φ	オレンジ
着色料	Φ	−
クエン酸鉄Ｎａ(0.015)	Φ	−

●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。

9月29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
[ジョア（ブルーベリー）]																															
①	ジョア（ブルーベリー）	125.00	125.00				○																								
[ロールパン]																															
	ロールパン	50.00	80.00	○			○													○											
[ミートオムレツ]																															
②	ミートオムレツ	40.00	50.00	○		○														○	○	○									
[フレンチサラダ]																															
	にんじん	5.00	6.00																												
	キャベツ	25.00	30.00																												
	きゅうり	10.00	12.00																												
	(冷凍)ブロッコリー	20.00	24.00																												
	ホールコーン	10.00	12.00																												
	フレンチドレッシング（7品目不使用）	6.00	7.20																												
	食塩	0.20	0.24																												
[クリームシチュー]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	鶏むね 皮なし	20.00	24.00																		○										
	たまねぎ	35.00	42.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	じゃがいも	35.00	42.00																												
	水	190.00	228.00																												
	調理用普通牛乳	20.00	24.00				○																								
	食塩	0.20	0.24																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	コンソメ	1.50	1.80	○																○	○	○									
	ホワイトルウ	8.00	9.60	○			○									○				○		○									
	ベシャメルソース	4.00	4.80	○			○													○											
	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（ブルーベリー）

原材料名	配合割合（%）	アレルギー物質※
脱脂粉乳(国内製造)	9.1	乳
砂糖	6.9	
ブルーベリー果汁・果肉	4.8	
アローニャ果汁	1.2	
乳酸Ca		
安定剤(ペクチン)		
香料	0.8	
ビタミンE		
ビタミンB6		
ビタミンD		
水	77.2	

②ミートオムレツ

原材料名	添加物	割合(%)	割合(%)	アレルゲン対象原料名
鶏卵		42.43	42.43	卵
野菜				
玉ねぎ		12.24	12.24	
人参		3.67	3.67	
食肉				
鶏むね挽肉		2.45	2.45	鶏肉
鶏皮挽肉		2.45	2.45	鶏肉
豚挽肉		0.98	0.98	豚肉
砂糖		3.21	3.21	
植物油脂		1.70	1.70	大豆
粒状植物性たんぱく質		1.47	1.47	大豆
パン粉		0.98	0.98	小麦、乳
食塩		0.66	0.66	
醸造酢		0.35	0.35	
香辛料				
オニオンパウダー		0.07	0.07	
黒胡椒		0.04	0.04	
加工デンプン	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン	1.64	1.64	
	アセチル化リン酸架橋デンプン	1.64	1.64	
酸味料	フィチン酸	0.08	0.08	
調味料(アミノ酸等)	L-グルタミン酸Na	0.07	0.07	
水		23.87	23.87	