

# 令和5年度（11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







①ぎょうざ

《小学生》

《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)	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	-
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
トレハロース	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)
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	-
原材料名(調味料内訳)	(%)	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いたしております。

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 小麦・いか・かに・大豆・りんご・ごま・山芋



## ①さわらの照り焼き

原材料 第1配合	配合%	原材料 第2配合	アレルギー物質	
さわら	97 %	みりん 醤油 酒 食塩	大豆・小麦	
たれ	3 %			
コンタミネーション				
卵、えび、乳、サバ、さけ、イカ、ごま、アーモンド				

## 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

コンタミネーション

乳成分・卵・牛肉・ごま・さば・山芋・りんご・ゼラチン





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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	くらげ	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[白飯]																													
	白飯	70.00	100.00																										
[イタリアンサラダ]																													
	にんじん	3.00	3.60																										
	キャベツ	30.00	36.00																										
	ブロッコリー	20.00	24.00																										
	えだまめ	5.00	6.00															○											
	たまねぎ	5.00	6.00																										
	黄ピーマン	2.00	2.40																										
	イタリアンドレッシング	7.00	8.40	○														○	○	○					○				
[チキンカレー]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	1.00	1.20																										
	鶏むね 皮なし	20.00	24.00																	○									
	たまねぎ	40.00	48.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	じゃがいも	40.00	48.00																										
	水	210.00	252.00																										
	トマト缶	7.00	8.40																										
	トマトケチャップ	2.00	2.40																										
	ウスターソース	0.50	0.60																										
	バーモントカレー	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

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	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	そば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	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	○																													
[ちくわの磯辺天ぷら]	① ちくわの磯辺天ぷら	30.00	50.00	○													○																
	揚げ油	3.00	5.00																														
[しらたきのごま和え]	しらたき	20.00	24.00																														
	にんじん	3.00	3.60																														
	キャベツ	20.00	24.00																														
	もやし	15.00	18.00																														
	すりごま	1.50	1.80																														
	上白糖	1.80	2.16																													○	
	しょうゆ	2.60	3.12	○													○																
[五目うどん汁]	水	225.00	270.00																														
	だしパック	2.00	2.40														○																
	鶏もも皮なし	10.00	12.00																○														
	干しいたけ	0.50	0.60																														
	にんじん	15.00	18.00																														
	えのきたけ	7.00	8.40																														
	油揚げ	6.00	7.20															○															
	なると	7.00	8.40																														
	和風だし	0.80	0.96																														
	清酒	1.10	1.32																														
	本みりん	2.00	2.40																														
	しょうゆ	8.50	10.20	○														○															
	ほうれん草	7.00	8.40																														
	だいこん	15.00	18.00																														
	根深ねぎ	5.00	6.00																														

○：アレルギー対象食品

①ちくわの磯辺天ぷら

<<小学生>>

原材料名	%	アレルギー物質(28品目)
魚肉すり身	45.5	
でん粉	3.8	
食塩	1.1	
発酵調味料	0.8	
砂糖	0.8	
植物油	0.5	大豆
調味料(アミノ酸等)	0.8	
キシロース	0.1	
水	15.1	
<衣>		
天ぷら粉	12.6	
・小麦粉		小麦
・でん粉		小麦
・膨張剤製剤		
・着色料製剤		
アオサ	0.3	
水	12.5	
揚げ油(大豆油)	6.1	大豆

<<中学生>>

原材料名	%	アレルギー物質(28品目)
魚肉すり身	45.5	
でん粉	3.8	
食塩	1.1	
発酵調味料	0.8	
砂糖	0.8	
植物油	0.5	大豆
調味料(アミノ酸等)	0.8	
キシロース	0.1	
水	15.1	
<衣>		
天ぷら粉	12.6	
・小麦粉		小麦
・でん粉		小麦
・膨張剤製剤		
・着色料製剤		
アオサ	0.3	
水	12.5	
揚げ油(大豆油)	6.1	大豆

アレルギー物質  
コンタクト表示(品目)

・本品製造工場では小麦、卵、乳成分、えび、かにを含む製品を生産しています。・本品で使用している原料の魚はえび、かにを食べています。

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	こほろび	オレソツ	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																															
	[しぶせんしゅうまい]																																	
①	しぶせんしゅうまい	40.00	40.00	○														○	○															
	[チンジャオロース]																																	
	サラダ油	0.50	0.60																															
	おろししょうが	0.70	0.84																															
	おろしにんにく	0.50	0.60																															
	豚上肉 細切り	40.00	48.00																		○													
	にんじん	10.00	12.00																															
	たまねぎ	35.00	42.00																															
②	水煮干切りたけのこ	15.00	18.00																															
	ほんしめじ	10.00	12.00																															
	ピーマン	7.00	8.40																															
	三温糖	0.50	0.60																															
③	オイスターソース	3.00	3.60																															
	しょうゆ	1.00	1.20	○															○															
	中華だしの素	0.50	0.60																															
	清酒	1.00	1.20																															
	片栗粉	1.00	1.20																															
	ごま油	0.50	0.60																														○	
	[わかめスープ]																																	
	水	190.00	228.00																															
	にんじん	10.00	12.00																															
	たまねぎ	10.00	12.00																															
	だいこん	20.00	24.00																															
	冷凍豆腐	25.00	30.00																○															
	干ししいたけ	0.50	0.60																															
	えのきたけ	5.00	6.00																															
	鶏ガラスープの素	1.00	1.20																○															
	レトルトチキンからスープ	1.00	1.20																○															
	食塩	0.20	0.24																															
	こしょう	0.02	0.02																															
	しょうゆ	2.00	2.40	○															○															
	カットわかめ	1.00	1.20																															

○ : 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、次ページに記載してあります。

## ①しぶせんしゅうまい

具		皮	
原材料名	配合率	原材料名	配合率
豚腕肉	34.97	小麦粉	78.7
豚脂肪	8.74	食塩	0.04
玉ねぎ	34.97	加水	21.25
しょうゆ	1.22		
オイスターエキス	0.7		
本みりん	0.87		
砂糖	1.22		
食塩	0.52		
酵母エキス	0.52		
パン粉	5.77		
でん粉	10.49		
アレルギー物質		小麦・豚肉・大豆	

## ②水煮干切りたけのこ

	原材料名	配合率(%)	アレルギー
	たけのこ水煮 (タイ産)	84	
※	酸味料	0.03	
※	ビタミンC	微量	
	水	15.97	

## コンタミネーション

○特定原材料（8品目）

かに、小麦、卵、乳

○特定原材料に準ずるもの（20品目）

アーモンド、ごま、さば、大豆、まつたけ、ゼラチン

## ③オイスターソース

原材料名	配合率(%)	アレルギー特定原材料 ※1
魚介エキス(かきエキス、ほたてエキス、魚醤)	33.1	
砂糖	12.9	
かき	10.2	
たん白加水分解物	10.2	
こんぶエキス	7.9	
酵母エキス	5.3	
水あめ	3.2	
食塩	3.0	
※ 酒精	3.0	
※ 増粘剤(加工でん粉)	1.7	
(水)	9.5	

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																											
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	くらげ	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くろみ	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]	普通牛乳	206.00	206.00			○																																
[白飯]	白飯	70.00	100.00																																			
[マスのみそバター焼き]	① マスのみそバター焼き	40.00	40.00			○									○		○																					
[肉じゃが]	サラダ油	1.00	1.20																																			
	豚もも 脂身なし	20.00	24.00																		○																	
	じゃがいも	40.00	48.00																																			
	たまねぎ	30.00	36.00																																			
	にんじん	10.00	12.00																																			
	さつま揚げ	4.00	4.80																																			
	しらたき	20.00	24.00																																			
	えだまめ	3.00	3.60															○																				
	しょうゆ	2.80	3.36	○														○																				
	三温糖	1.70	2.04																																			
	和風だし	0.50	0.60																																			
	本みりん	1.00	1.20																																			
[なめこ汁]	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	15.00	18.00																																			
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○																				
	なめこ	15.00	18.00																																			
	カットわかめ	0.50	0.60																																			
	白みそ	2.00	2.40																																			
	赤みそ	2.00	2.40																																			
	減塩味噌	2.00	2.40																																			
	和風だし	0.60	0.72																																			
	根深ねぎ	5.00	6.00																																			

○：アレルギー対象食品

①マスのみそバター焼き

原材料名	割合%	アレルギー※
カラフトマス	95.00%	サケ
米味噌	2.08%	大豆
砂糖	1.39%	
みりん風調味料	1.39%	
バターフレーバーオイル	0.14%	乳・大豆





## ①ホキフライ

## 《小学校》

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

## 《中学校》

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

※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		—
ブルーベリー		—
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	—	—



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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレシ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
[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	○		○												○											
[ミートオムレツ]																													
①	ミートオムレツ	40.00	60.00			○												○	○										
[海藻サラダ]																													
	海藻ミックス	2.50	3.00																										
	にんじん	5.00	6.00																										
	だいこん	15.00	18.00																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	きゅうり	15.00	18.00																										
	青じそドレッシング	6.00	7.20																○										
[コーンシチュー]																													
	サラダ油	1.00	1.20																										
	鶏むね 皮なし	10.00	12.00																	○									
	たまねぎ	35.00	42.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	じゃがいも	30.00	36.00																										
	水	190.00	228.00																										
	ホールコーン	15.00	18.00																										
	調理用普通牛乳	15.00	18.00			○																							
	こしょう	0.03	0.04																										
	コンソメ	1.00	1.20	○															○	○	○								
	ホワイトルウ	5.00	6.00	○		○												○	○	○									
	コーンクリームスープ	8.00	9.60	○		○												○	○	○									

○：アレルギー対象食品

①ミートオムレツ

《小学生》

原材料名	配合 (%)	アレルギー
液卵	48	卵
油脂加工品(植物油脂、卵黄、食塩)	10	卵、大豆
トマトケチャップ	5	
たまねぎ	4	
トマトピューレー	4	
鶏肉	少量	鶏肉
でん粉発酵調味料	少量	
植物油脂	少量	大豆
食用卵殻粉	少量	卵
トレハロース	4	
加工でん粉	4	
水	16	

アレルギーコンタミ注意喚起  
 ラインコンタミ: 無し  
 注意喚起: 無し  
 アレルギー物質情報追加 アーモンド: 無し

《中学生》

原材料名	配合 (%)	アレルギー
液卵	46	卵
油脂加工品(植物油脂、卵黄、食塩)	10	卵、大豆
トマトケチャップ	7	
たまねぎ	4	
トマトピューレー	4	
鶏肉	3	鶏肉
でん粉発酵調味料	少量	
植物油脂	少量	大豆
食用卵殻粉	少量	卵
トレハロース	4	
加工でん粉	4	
水	16	

アレルギーコンタミ注意喚起  
 ラインコンタミ: 無し  
 注意喚起: 無し  
 アレルギー物質情報追加 アーモンド: 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	さくら	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]																												
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
	[パッカラーメン]																												
	パッカラーメン	180.00	270.00	○																									
	[チヂミ]																												
	① ちぢみ	50.00	50.00															○	○										○
	[チキンサラダ]																												
	にんじん	3.00	3.60																										
	もやし	20.00	24.00																										
	キャベツ	15.00	18.00																										
	きゅうり	15.00	18.00																										
	サラダチキン	7.00	8.40																○										
	減塩和風ドレッシング	6.00	7.00																										
	[醤油ラーメンスープ]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	0.60	0.72																										
	豚もも 脂身なし	10.00	12.00																	○									
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	水	225.00	270.00																										
	② 水煮メンマ	8.00	9.60																										
	なると	5.00	6.00																										
	ホールコーン	10.00	12.00																										
	中華だしの素	1.00	1.20																										
	がらスープ	2.00	2.40																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	しょうゆラーメンスープの素	11.00	13.20	○															○	○	○								
	はくさい	10.00	12.00																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										
	カットわかめ	0.30	0.36																										
	[ミルメークコーヒー]																												
	③ ミルメークコーヒー	12.50	12.50																										

○ : 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。

①チヂミ

材料名	組成%	アレルゲン
にんじん(日本)	15.0	
米粉	10.0	
たまねぎ	8.7	
にら	7.0	
ショートニング	6.0	
乾燥マッシュポテト	4.5	
おから	3.0	大豆
でん粉	1.7	
水溶性食物繊維	1.4	
ぶどう糖	1.2	
粉末状植物性たん白	1.2	大豆
小麦不使用しょうゆ	1.0	大豆
チキンオイル	0.7	鶏肉
砂糖	0.6	
植物油	0.5	ごま
食塩	0.2	
酵母エキス	0.1	
液状混合調味料	0.1	
にんにくペースト	0.1	
香辛料	φ	
水	26.3	
(使用添加物)		
加工デンプン	9.5	
セルロース	1.2	
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(ー)、有りは(○)

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
ライン	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	○	ー	ー	○	○	○	ー	ー	ー	○	○	ー	○	ー	ー
施設	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	○	ー	ー	○	○	○	ー	ー	ー	○	○	ー	○	ー	ー

②水煮メンマ

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

※アレルギー なし

③ミルクコーヒー

原材料名	配合(%)	アレルギ-物質(含む...●/含まない...×/コンタミネーション...▲)			
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(国内製造)	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 <sub>1</sub>	0.001				
V. B <sub>2</sub>	0.001				
水	16.677				
		乳	×	アーモンド	×
		卵	×	あわび	×
		小麦	×	いか	×
		えび	×	いくら	×
		かに	×	オレンジ	×
		そば	×	カシューナッツ	×
		落花生(ピーナッツ)	×	キウイ	×
				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	×

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	くさくさ	オレシジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
[牛乳]	普通牛乳	206.00	206.00			○																							
[白飯]	白飯	70.00	100.00																										
[にしんの甘露煮]	① にしんの甘露煮	40.00	50.00	○													○												
[れんこんのきんぴら]	サラダ油	0.50	0.60																										
	ごぼう	15.00	18.00																										
	れんこん	20.00	24.00																										
	にんじん	8.00	9.60																										
	こんにゃく	15.00	18.00																										
	さつま揚げ	5.00	6.00																										
	清酒	1.00	1.20																										
	しょうゆ	2.30	2.76	○													○												
	三温糖	1.60	1.92																										
	本みりん	1.00	1.20																										
	和風だし	0.10	0.12																										
	ごま いる	0.30	0.36																									○	
	ごま油	0.50	0.60																									○	
[すいとん]	だしパック	1.50	1.80														○												
	鶏もも 皮なし	10.00	12.00															○											
	にんじん	10.00	12.00																										
	だいこん	20.00	24.00																										
	水	200.00	240.00																										
	干しいたけ	0.70	0.84																										
	油揚げ	4.00	4.80															○											
	② すいとん	25.00	30.00	○																									
	清酒	1.00	1.20																										
	和風だし	0.70	0.84																										
	赤みそ	2.00	2.40															○											
	減塩みそ	2.00	2.40															○											
	しょうゆ	3.00	3.60	○														○											
	ほうれん草	5.00	6.00																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										

○：アレルギー対象食品

①にしんの甘露煮

原材料名	アレルギー	配合率
にしん		70
三温糖		10
醤油	小麦、大豆	7
発酵調味料		6
食塩		0.5
加工澱粉		0.5
生姜		0.5
加水		5.5

\*加工澱粉の原料：とうもろこし  
28品目コナ 28品目コナ ごま、オレシジ、さば

②すいとん

原材料・添加物名	アレルギー 28品目	配合割合 (%)
小麦粉	小麦	47.60%
でんぷん		0.99%
仕込み水(市水)		51.41%

※本製品製造ラインでは、上記原材料のほか、大豆を含む製品を製造しています。

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	くらげ	オレシ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
	[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																							
	[ミルクパン]																													
	ミルクパン	50.00	70.00	○			○												○											
	[コーングラタン]																													
①	コーングラタン	40.00	60.00																○											
	[ツナサラダ]																													
	ツナ油漬	7.00	8.40																											
	ブロッコリー	25.00	30.00																											
	キャベツ	25.00	30.00																											
	たまねぎ	4.00	4.80																											
	和風ドレッシング	7.00	8.40	○															○	○	○				○					
	[トマトスープ]																													
	サラダ油	1.00	1.20																											
	おろしにんにく	0.50	0.60																											
	カットウィンナー	8.00	9.60																						○					
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	20.00	24.00																											
	だいこん	15.00	18.00																											
	じゃがいも	25.00	30.00																											
	水	190.00	228.00																											
	トマト缶	16.00	19.20																											
	トマトケチャップ	4.00	4.80																											
	コンソメ	1.50	1.80	○															○	○	○									
	食塩	0.15	0.18																											
	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)	15.6	
乾燥マッシュポテト	10.8	
スイートコーン(国産)	8.3	
米粉	6.5	
おから	6.0	大豆
コーンパウダー(国産)	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	
ピロリン酸第二鉄	使用	
乳化剤	使用	
安定剤(キサンタンガム)	使用	

《中学生》

材料名	組成%	アレルゲン
ショートニング(国内製造)	14.9	
乾燥マッシュポテト	10.1	
スイートコーン(国産)	8.9	
米粉	6.2	
おから	5.6	大豆
コーンパウダー(国産)	2.3	
豆乳	2.2	大豆
粉末水あめ	2.0	
水溶性食物繊維	1.8	
砂糖	1.2	
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	39.2	
(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)	1.4	
炭酸Ca	0.5	
ピロリン酸第二鉄	使用	
乳化剤	使用	
安定剤(キサンタンガム)	使用	

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	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	まっただけ	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	さくら	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
	[ジョア(プレーン)]																												
①	ジョア(プレーン)	125.00	125.00				○																						
	[黒パン]																												
	黒パン	50.00	70.00	○			○											○											
	[チキンナゲット]																												
②	チキンナゲット	40.00	60.00	○														○	○										
	[パンネのミートソース]																												
	パンネ	15.00	18.00	○																									
	サラダ油	0.60	0.72																										
	おろしにんにく	0.70	0.84																										
	豚ひき肉	12.00	14.40																		○								
	粒状大豆たんぱく	5.00	6.00															○											
	たまねぎ	25.00	30.00																										
	にんじん	5.00	6.00																										
	赤ワイン	0.50	0.60																										
	三温糖	0.30	0.36																										
	トマトケチャップ	10.00	12.00																										
	トマトピューレー	2.00	2.40																										
	中濃ソース	1.00	1.20																										
	コンソメ	0.50	0.60	○														○	○	○									
	こしょう	0.02	0.02																										
	食塩	0.05	0.06																										
	ドライパセリ	0.02	0.02																										
	[野菜スープ]																												
	カットウインナー	10.00	12.00																		○								
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	25.00	30.00																										
	だいこん	10.00	12.00																										
	水	190.00	228.00																										
	じゃがいも	25.00	30.00																										
	コンソメ	1.20	1.44	○														○	○	○									
	食塩	0.20	0.24																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	キャベツ	10.00	12.00																										

○ : アレルギー対象食品

※①、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ショア(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チキンナゲット

原料配合	配合率(%)	アレルゲン
鶏肉(国産)	34.48	鶏肉
粒状植物性たん白	5.39	大豆
パン粉	1.86	小麦
でん粉	0.74	
ドロマイト	1.47	
乾燥おから	0.96	大豆
砂糖	0.67	
食塩	0.59	
香辛料	0.20	大豆
たん白加水分解物	0.18	大豆
小麦粉	5.33	小麦
コーンフラワー	2.53	
でん粉	2.24	
コーングリッツ	0.69	
砂糖	0.54	
パン粉	0.51	小麦
食塩	0.41	
デキストリン	0.34	
クラッカー粉	0.34	小麦
植物油脂	0.02	
なたね油、パーム油	6.54	
加工デンプン	1.16	
トレハロース	0.89	
調味料(アミノ酸)	0.54	
膨張剤	0.08	
重曹	0.04	
ピロリン酸第二鉄	0.02	
カロチノイド色素 (調整水)	0.00	
	31.24	

対象製品を製造する同一工場内では、「小麦、卵、乳成分、オレンジ、カシューナッツ、牛肉、ごま、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、もも、やまいも、りんご、ゼラチン」を含む製品を製造しております。



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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	くらげ	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
[牛乳]																														
	普通牛乳	206.00	206.00				○																							
[白飯]																														
	白飯	70.00	110.00																											
[鶏ちゃん]																														
	鶏むね 皮なし	40.00	48.00																	○										
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	35.00	42.00																											
	おろししょうが	0.50	0.60																											
	おろしにんにく	0.30	0.36																											
	赤みそ	3.00	3.60																○											
	三温糖	1.40	1.68																											
	清酒	1.00	1.20																											
	しょうゆ	2.90	3.48	○															○											
	トウバンジャン	0.10	0.12																											
	サラダ油	1.00	1.20																											
	キャベツ	30.00	36.00																											
	ほんしめじ	7.00	8.40																											
	ピーマン	3.00	3.60																											
[すったて汁]																														
	だしパック	0.70	0.84																○											
	ごぼう	8.00	9.60																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	だいこん	20.00	24.00																											
	水	190.00	228.00																											
	さといも	15.00	18.00																											
	大豆 水煮	15.00	18.00																	○										
	油揚げ	5.00	6.00																	○										
	和風だし	0.70	0.84																											
	白みそ	4.00	4.80																	○										
	減塩味噌	2.00	2.40																	○										
	こまつな	7.00	8.40																											
	根深ねぎ	5.00	6.00																											
[りんご]																														
	りんご	61.20	61.20																									○		

○：アレルギー対象食品

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	くらげ	オレシジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
	[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00			○																								
	[白飯]																													
	白飯	70.00	100.00																											
	[厚焼き卵]																													
①	厚焼き卵	50.00	60.00	○	○													○												
	[たくあんの甘酢あえ]																													
	にんじん	5.00	6.00																											
	キャベツ	20.00	24.00																											
	だいこん	15.00	18.00																											
	きゅうり	15.00	18.00																											
②	刻みたくあん	8.00	9.60																											
	食塩	0.10	0.20																											
	上白糖	1.50	1.80																											
	穀物酢	2.00	2.40																											
	[すき焼き風煮]																													
	だしパック	1.50	1.80															○												
	サラダ油	0.50	0.60																											
	豚もも 脂身なし	38.00	45.60																	○										
	おろししょうが	0.50	0.60																											
	しらたき	25.00	30.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	えのきたけ	7.00	8.40																											
	しいたけ	7.00	8.40																											
③	冷凍焼き豆腐	40.00	48.00																○						○					
	根深ねぎ	10.00	12.00																											
	はくさい	35.00	42.00																											
	三温糖	2.00	2.40																											
	しょうゆ	6.00	7.20	○																										
	清酒	1.00	1.20																											
	本みりん	1.50	1.80																											
	和風だし	0.70	0.84																											

○：アレルギー対象食品

※①、②、③のアレルギーについては、次のページに記載してあります。

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

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	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			

本品製造工場では、「乳」を含む製品を生産しています。

②刻みたくあん

原材料名		成分比率 %	アレルギー
塩押しだいこん		72.60	
漬 け 原 材 料	糖類		
	ぶどう糖果糖液糖	8.89	
	砂糖	5.56	
	発酵調味料	5.16	
	食塩	4.10	
	醸造酢	1.53	
	たん白加水分解物	1.33	
	梅酢	0.42	
仕込水	0.41		

同一工場内において「小麦、大豆、ごま、りんご」を使用した商品を製造しております。又、同一製造ラインにおいて「小麦、大豆、ごま」を使用した商品を製造しておりますが、製造毎に洗浄を実施する事によりコンタミネーションの防止に努めております。

③冷凍焼き豆腐

材料名	比率	アレルギー
豆乳	87.8%	大豆
でん粉	2.0%	
加工でん粉	0.8%	
加工でん粉	0.5%	
ゼラチン	0.4%	ゼラチン
豆腐用凝固剤	0.5%	
(硫酸カルシウム)	(90.0%)	
(グルコノデルタラクトン)	(10.0%)	
水	8.0%	

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	さくら	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]																																							
	丸パン	50.00	70.00	○			○																																
[ハムカツ]																																							
①	ハムカツ	60.00	60.00	○																○		○																	
	揚げ油	6.00	6.00																																				
[ごぼうサラダ]																																							
	ごぼう	25.00	30.00																																				
	にんじん	5.00	6.00																																				
	えだまめ	7.00	8.40																																				
	キャベツ	20.00	24.00																																				
	かつお節	0.30	0.36																																				
	ごま油-ミドレッシング	7.00	8.40																																				
[ワンタンスープ]																																							
	水	194.00	232.80																																				
	豚もも 脂身なし	10.00	12.00																																				
	干しいたけ	0.40	0.48																																				
	たまねぎ	20.00	24.00																																				
	にんじん	10.00	12.00																																				
	もやし	20.00	24.00																																				
	なると	4.00	4.80																																				
	中華だしの素	1.50	1.80																																				
	しょうゆ	2.30	2.76	○																																			
	食塩	0.10	0.12																																				
	こしょう	0.02	0.02																																				
	ウェーブワンタン	7.00	8.40	○																																			
	にら	5.00	6.00																																				
	根深ねぎ	5.00	6.00																																				

○：アレルギー対象食品

※①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ハムカツ

材料名	組成%	アレルゲン
(チョップドハム)		
豚肉	23.6	豚肉
食塩	0.9	
粉末状植物性たん白	0.3	大豆
香辛料	0.3	
砂糖	0.2	
水	15.5	
(使用添加物)		
加工デンプン	4.0	
トレハロース	0.9	
リン酸塩(Na、K)	0.2	
くん液	0.1	
調味料(アミノ酸)	0.1	
酸化防止剤(ビタミンC)	0.1	
発色剤(亜硝酸Na)	使用	
(衣)		
パン粉(国内製造)	27.2	小麦
植物油脂	1.2	
粉末状混合調味料	0.2	大豆
大豆粉	0.1	大豆
粉末状植物性たん白	0.1	大豆
食塩	0.1	
香辛料	0.1	
水溶性食物繊維	φ	
水	16.4	
(使用添加物)		
加工デンプン	8.3	
調味料(アミノ酸等)	0.1	
増粘多糖類	使用	
乳化剤	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(○)。

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	まいたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ	アーモンド
ライン	○	○	○	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	○	○	○	－	－	－	○	○	－	○	－	－
施設	○	○	○	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	○	○	○	－	－	－	○	○	－	○	－	－

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	くまثر	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さげ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
	[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																							
	[麦ご飯]																													
	無圧ペン麦ご飯	70.00	110.00																											
	[ブロッコリーサラダ]																													
	にんじん	5.00	6.00																											
	キャベツ	22.00	26.40																											
	ブロッコリー	30.00	36.00																											
	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	○														○	○	○					○					
	[ハヤシソース]																													
	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	25.00	30.00																		○									
	赤ワイン	0.70	0.84																											
	たまねぎ	40.00	48.00																											
	にんじん	15.00	18.00																											
	水	220.00	264.00																											
	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	2.00	2.40																											
	ウスターソース	0.50	0.60																											
	グリーンピース	3.00	3.60																											
	[みかん]																													
	みかん	40.00	40.00																											

○：アレルギー対象食品