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

１１月１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]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ロールパン]																														
	ロールパン	50.00	70.00	○			○													○											
	[ツナオムレツ]																														
①	ツナオムレツ	40.00	60.00	○		○														○											
	[キャベツサラダ]																														
	きゅうり	15.00	18.00																												
	ホールコーン	10.00	12.00																												
	キャベツ	40.00	48.00																												
	柑橘ドレッシング	7.00	8.40																												
	[豆乳クラムチャウダー]																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	ショルダーベーコン	5.00	6.00																			○									
	たまねぎ	30.00	36.00																												
	にんじん	8.00	9.60																												
	じゃがいも	20.00	24.00																												
	あさり	10.00	12.00																												
	水	190.00	228.00																												
	コンソメ	0.50	0.60																		○	○									
	こしょう	0.03	0.04																												
②	豆乳(成分無調整)	25.00	30.00																	○											
	シチューフレーク	8.00	9.60																												
	[ミニオレンジゼリー]																														
③	ミニオレンジゼリー	22.00	22.00											○																	

○:アレルギー対象食品

①　ツナオムレツ

原材料名	配合率	アレルギー物質
鶏卵	69.21	卵
ツナ	10.00	大豆
かつお昆布だし	9.67	
砂糖	2.94	
でん粉	2.30	
トレハロース	1.40	
醸造酢	1.24	
醤油	1.22	小麦、大豆
みりん	1.14	
食塩	0.38	
植物油	0.50	
ツナ;ライトツナ		

③　ミニオレンジゼリー

原材料名	配合割合%	アレルギー
異性化液糖	21.000	
還元水あめ	4.000	
砂糖	1.730	
オレンジ濃縮果汁（生果汁換算7%）	1.400	オレンジ
果糖	0.130	
ゲル化剤（増粘多糖類・・・カラギナン、タラガム、キサンタンガム、乳酸カルシウム、グァーガム、塩化カリウム、カロブビーンガム、クエン酸三ナトリウム、コンニャクイモ抽出物、食品素材(デキストリン)	1.100	
酸味料（クエン酸、クエン酸Na）	0.330	
香料（オレンジフレーバー）	0.080	
着色料（カロチノイド）	0.080	
消泡剤（加工助剤）※ラベル表示不要	0.030	
水	70.120	

【同一工場内で使用されるアレルゲン】
☐ 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 ☐ くるみ ☑ 大豆 ☐ まつたけ ☐ やまいも
☑ オレンジ ☐ キウイフルーツ ☑ もも ☑ りんご ☑ バナナ ☑ ゼラチン ☐ 魚介類
☐ ごま ☐ カシューナッツ ☐ 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

②　豆乳（成分無調整）

原材料名	配合率(%)	アレルゲン
脱皮大豆	15.273	大豆
水	84.727	－

１１月２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]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[うどん]																														
	うどん ゆで	180.00	270.00	○																											
	[大豆うどんの汁]																														
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.50	1.80																○												
	鶏むね肉	15.00	18.00																		○										
	干ししいたけ	0.50	0.60																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	15.00	18.00																												
	茹で大豆	8.00	9.60																	○											
	油揚げ	10.00	12.00																	○											
	はくさい	15.00	18.00																												
	清酒	1.00	1.20																												
	本みりん	2.00	2.40																												
	しょうゆ	9.80	11.76	○																○											
	ねぎ	5.00	6.00																												
	[焼き芋]																														
①	焼き芋	50.00	50.00																												
	[白滝のごま和え]																														
	キャベツ	20.00	24.00																												
	しらたき	20.00	24.00																												
	小松菜	20.00	24.00																												
	すりごま	3.00	3.60																											○	
	炒りごま	1.00	1.20																											○	
	三温糖	2.50	3.00																												
	しょうゆ	3.30	3.96	○																○											
	[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 焼き芋

原材料名	アレルギー物質		配合%
	28品目＋米・魚介類	表示の有無	
さつまいも(			100.00

② 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	

１１月６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]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ソフトフランス]																														
	ソフトフランス	50.00	70.00	○			○													○											
	[鶏肉のバジルソース]																														
	鶏むね肉	40.00	50.00																		○										
	水	2.00	2.40																												
	バジル	0.08	0.10																												
	おろしにんにく	0.30	0.36																												
	コンソメ	0.20	0.24																		○	○									
	白ワイン	2.00	2.40																												
	食塩	0.20	0.24																												
	こしょう	0.01	0.01																												
	でんぷん	0.50	0.60																												
	[花野菜サラダ]																														
	カリフラワー	20.00	24.00																												
	ブロッコリー	30.00	36.00																												
	きゅうり	10.00	12.00																												
	ごまクリーミードレッシング	8.00	9.60																	○										○	
	[ブラウンシチュー]																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	おろしにんにく	1.00	1.20																												
	豚もも肉	20.00	24.00																			○									
	たまねぎ	35.00	42.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	マッシュルーム水煮	4.00	4.80																												
	水	190.00	228.00																												
	じゃがいも	30.00	36.00																												
	コンソメ	0.20	0.24																		○	○									
	こしょう	0.03	0.04																												
	トマトピューレー	5.00	6.00																												
	トマトケチャップ	3.00	3.60																												
	三温糖	0.70	0.84																												
	ハヤシベース	10.50	12.60																												
	ハヤシルウ(NAIS)	2.50	3.00																												

○:アレルギー対象食品

１１月７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]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ごはん]																														
	白飯	70.00	90.00																												
	[韓国風焼肉]																														
	サラダ油	2.00	2.40																												
	おろし生姜	1.00	1.20																												
	おろしにんにく	1.00	1.20																												
	豚もも肉	50.00	60.00																			○									
	たまねぎ	42.00	50.40																												
	しらたき	20.00	24.00																												
	にら	3.00	3.60																												
	しょうゆ	3.00	3.60	○																○											
	コチュジャン	3.00	3.60																	○											
	三温糖	1.50	1.80																												
	清酒	1.50	1.80																												
	穀物酢	0.80	0.96																												
	ごま油	1.00	1.20																											○	
	[もやしの和えもの]																														
	緑豆もやし	37.00	44.40																												
	ほうれん草	15.00	18.00																												
	青じそドレッシング	5.00	6.00																	○											
	[キムチスープ]																														
	水	190.00	228.00																												
	にんじん	8.00	9.60																												
	だいこん	20.00	24.00																												
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
	えのきたけ	5.00	6.00																												
①	はくさい キムチ	7.00	8.40	○															○	○						○					
	はくさい	20.00	24.00																												
②	マロニー	5.00	6.00																												
	ねぎ	3.00	3.60																												
	中華だしの素	0.20	0.24																												
	赤みそ	3.50	4.20																	○											
	しょうゆ	1.00	1.20	○																○											

○:アレルギー対象食品

①　はくさいキムチ

原材料名		成分比率 %	アレルギー
はくさい		80.66	
たまねぎ		1.94	
にんじん		0.97	
漬け原材料	砂糖	3.76	
	食塩	3.12	
	りんご	2.42	りんご
	にんにく	2.42	
	しょうゆ	0.69	小麦・大豆
	昆布エキス	0.64	
	カツオエキス	0.25	さば
	生姜	0.15	
	唐辛子	0.05	
調味料(アミノ酸等)		1.63	
香辛料抽出物		0.58	
酸味料(乳酸、クエン酸)		0.34	
トウガラシ色素		0.32	
ホップ抽出物		0.06	
ショ糖脂肪酸エステル		φ	

上記商品には原材料としまして「小麦、大豆、さば、りんご」を使用しております。

同一工場内において「小麦、大豆、いか、ごま、さば、りんご、ゼラチン」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、さば、りんご」を使用した商品を製造しておりますが製造毎での洗浄作業を実施する事によりのコンタミネーションの防止に努めております。

②　マロニー

原材料	配合比	アレルゲン（28品目）
じゃがいも澱粉	社外秘	
コーンスターチ	社外秘	
増粘剤（CMC）	1.0%以下	
増粘剤（増粘多糖類）		

１１月８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]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ブランコッペ]																														
	ブランコッペ	50.00	70.00	○			○													○											
	[群馬のメンチカツ]																														
①	上州豚メンチカツ	40.00	50.00	○			○													○		○									
	揚げ油	4.00	5.00																												
	[コールスローサラダ]																														
	キャベツ	40.00	48.00																												
	きゅうり	15.00	18.00																												
	ホールコーン	5.00	6.00																												
	コールスロードレッシング	8.00	9.60																												
	[米粉のマカロニスープ]																														
	ショルダーベーコン	8.00	9.60																			○									
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	25.00	30.00																												
	水	190.00	228.00																												
	じゃがいも	30.00	36.00																												
②	星型トッポギ	10.00	12.00																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	コンソメ	1.25	1.50																		○	○									
	食塩	0.20	0.24																												
	チンゲンサイ	10.00	12.00																												

○:アレルギー対象食品

①　上州豚メンチカツ

原料配合（%）		アレルギー物質
原材料名	%	28品目該当原材料
衣	40.00	
パン粉		小麦・大豆・乳成分
バッター粉		小麦
↳小麦粉		
↳でん粉（とうもろこし）		
加水		
豚肉	29	豚肉
玉葱	21.8	
パン粉	7.3	小麦・大豆・乳成分
ケチャップ	0.49	
白醤油	0.49	小麦・大豆
食塩	0.29	
胡椒	0.27	
調味料（アミノ酸）	0.24	
砂糖	0.12	

②　星型トッポギ

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

１１月９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］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［ごはん］																														
	白飯	70.00	100.00																												
	［にしんの甘露煮］																														
①	にしん甘露煮	40.00	40.00	○																○											
	［じゃが芋とひじきの煮物］																														
	サラダ油	0.80	0.96																												
	にんじん	5.00	6.00																												
	干ひじき	1.80	2.16																												
	干ししいたけ	0.15	0.18																												
	こんにゃく	15.00	18.00																												
	水	64.00	76.80																												
	じゃがいも	28.00	33.60																												
	さつま揚げ	12.00	14.40																												
	三温糖	1.80	2.16																												
	本みりん	1.00	1.20																												
	しょうゆ	2.30	2.76	○																○											
	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	25.00	30.00																	○											
	油揚げ	10.00	12.00																	○											
	えのきたけ	2.00	2.40																												
	和風だし	0.80	0.96																												
	白みそ	4.30	5.16																	○											
	減塩みそ	2.00	2.40																	○											
	［のりふりかけ］																														
②	のりふりかけ	2.00	2.00																												

○：アレルギー対象食品

① にしんの甘露煮

原材料名	ｱﾚﾙｷﾞｰ	配合率
にしん		７０
三温糖		１０
醤　油	小麦、大豆	６
発酵調味料		６
生　姜		０．５
加工澱粉		０．５
食　塩		０．２
加　水		６．８

＊加工澱粉の原料：とうもろこし

28品目ｱﾚﾙｷﾞｰ	小麦、大豆
28品目ｺﾝﾀﾐ	ごま、ｵﾚﾝｼﾞ、さば

② 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

<食物アレルギー物質>該当する物質に○

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ

キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン

本商品の製造ラインでは、さけを含む商品を生産しています。
本商品で使用している海苔は、えび、かにの生息域で採取しています。

１１月１０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］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［ごはん］																														
	白飯	70.00	90.00																												
	［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（小学校）］																														
①	ミニすりおろしりんごゼリー	16.00	0.00																							○					
	［赤城のりんご（中学校）］																														
	りんご	0.00	40.00																							○					

○：アレルギー対象食品

①　ミニすりおろしりんごゼリー（小学校）

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）	0.400	
ｹﾞﾙ化剤（増粘多糖類（ジェランガム、キサンタンガム、カラギナン）、リン酸一水素カルシウム、リン酸二水素カリウム、食品素材（ブドウ糖、こんにゃく粉）	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（ﾋﾞﾀﾐﾝC、酵素処理ルチン）	0.050	
消泡剤（加工助剤） ※ラベル表示不要	0.030	
水	59.687	

【同一工場内で使用されるアレルゲン】

☐ 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 ☐ くるみ ☑ 大豆 ☐ まつたけ ☐ やまいも

☑ オレンジ ☐ キウイフルーツ ☑ もも ☑ りんご ☑ バナナ ☑ ゼラチン ☐ 魚介類

☐ ごま ☐ カシューナッツ ☐ 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

１１月１３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]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[こめっこぱん]																														
	こめっこぱん	50.00	60.00	○			○													○											
	[ウインナー]																														
	ポークウインナー	15.00	30.00																			○									
	[ペンネのミートソース和え]																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	おろしにんにく	0.50	0.60																												
	豚ひき肉	15.00	18.00																			○									
	たまねぎ	25.00	30.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	ピーマン	5.00	6.00																												
	マッシュルーム水煮	4.00	4.80																												
	赤ワイン	0.90	1.08																												
	トマトケチャップ	10.50	12.60																												
	トマトピューレー	8.00	9.60																												
	中濃ソース	1.50	1.80																												
	三温糖	0.30	0.36																												
	食塩	0.10	0.12																												
	こしょう	0.03	0.04																												
	コンソメ	0.70	0.84																		○	○									
	ペンネ	20.00	24.00	○																											
	[根菜のカレースープ]																														
	ショルダーベーコン	5.00	6.00																			○									
	ごぼう	8.00	9.60																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	にんじん	8.00	9.60																												
	だいこん	15.00	18.00																												
	じゃがいも	20.00	24.00																												
	水	190.00	228.00																												
	食塩	0.22	0.26																												
	コンソメ	1.30	1.56																		○	○									
	こしょう	0.02	0.02																												
	カレー粉	0.20	0.24																												
	キャベツ	20.00	24.00																												

○：アレルギー対象食品

１１月１４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]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ごはん]																														
	白飯	70.00	90.00																												
	[十石味噌のサバの味噌煮]																														
①	さばの味噌煮十石味噌	40.00	40.00																○	○											
	[きんぴらごぼう]																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	ごぼう	28.00	33.60																												
	にんじん	8.00	9.60																												
	さつま揚げ	10.00	12.00																												
	つきこん	15.00	18.00																												
	清酒	1.00	1.20																												
	和風だし	0.10	0.12																												
	三温糖	1.30	1.56																												
	しょうゆ	2.30	2.76	○																○											
	本みりん	0.40	0.48																												
	ごま油	0.50	0.60																											○	
	炒りごま	1.00	1.20																											○	
	[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	20.00	24.00																												

○:アレルギー対象食品

① さばの味噌煮十石味噌

原材料名	配合比率		アレルゲン物質名（27品目）
さば	66.70	%	さば
砂糖混合異性化液糖	12.02	%	
味噌	10.02	%	大豆
砂糖	1.50	%	
発酵調味料（清酒タイプ）	0.80	%	
澱粉（タピオカ）	0.57	%	
生姜	0.27	%	
水	8.12	%	

※本製品工場では小麦、乳、えび、いか、さけ、さば、大豆、鶏肉、ごまを含む製品を生産しています。

１１月１５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］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［ゆめロール］																														
	ゆめロール	50.00	70.00	○			○													○											
	［鶏肉のマスタードソース］																														
	鶏むね肉	40.00	50.00																		○										
	サラダ油	0.50	0.60																												
	おろしにんにく	0.40	0.48																												
	たまねぎ	12.00	14.40																												
	トマト缶	6.00	7.20																												
	トマトケチャップ	8.00	9.60																												
	アップルソース	3.00	3.60																							○					
	中濃ソース	1.20	1.44																												
①	粒入りマスタード	1.50	1.80																												
	三温糖	0.36	0.43																												
	水	1.80	2.16																												
	［ヘルシーサラダ］																														
	きゅうり	10.00	12.00																												
	ブロッコリー	30.00	36.00																												
	カットわかめ	0.40	0.48																												
	サラダこんにゃく	22.00	26.40																												
	和風玉ねぎドレッシング	7.00	8.40	○																○											
	［冬野菜のポトフ］																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	ショルダーベーコン	5.00	6.00																			○									
	ウインナー	5.00	6.00																			○									
	ごぼう	5.00	6.00																												
	にんじん	8.00	9.60																												
	たまねぎ	15.00	18.00																												
	だいこん	10.00	12.00																												
	水	190.00	228.00																												
	緑豆もやし	10.00	12.00																												
	じゃがいも	20.00	24.00																												
	食塩	0.20	0.24																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	コンソメ	1.30	1.56																		○	○									
	はくさい	20.00	24.00																												

○:アレルギー対象食品

① 粒入りマスタード

原材料一般名	複合原材料詳細	配合割合（%）	アレルギー物質
マスタード			
醸造酢			
白ワイン			
食塩			
香辛料	香辛料抽出物	0.205	
	エタノール		
	スパイスオイル		
酸味料	クエン酸	0.2	
着色料（ウコン）		0.07	

○使用アレルギー物質について

・同一ラインで使用するアレルギー物質に「乳」、「小麦」、「えび」、「大豆」、「牛肉」、「豚肉」、「鶏肉」、「ごま」、「バナナ」がございます。

１１月１６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]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ごはん]																														
	白飯	70.00	90.00																												
	[しぶせん焼売]																														
①	しぶせん焼売	40.00	40.00	○																○		○									
	[マーボー豆腐]																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	おろし生姜	1.00	1.20																												
	おろしにんにく	1.00	1.20																												
	豚ひき肉	28.00	33.60																			○									
	トウバンジャン	0.10	0.12																												
	赤みそ	3.50	4.20																	○											
	にんじん	10.00	12.00																												
	たけのこ 水煮	10.00	12.00																												
	水	180.00	216.00																												
	テンメンジャン	4.40	5.28	○																○										○	
	三温糖	2.53	3.04																												
	中華だしの素	1.00	1.20																												
	しょうゆ	4.00	4.80	○																○											
	冷凍豆腐	75.00	90.00																	○											
	ねぎ	15.00	18.00																												
	にら	3.00	3.60																												
	ごま油	0.50	0.60																											○	
	でんぷん	4.50	5.40																												
	水	2.00	2.40																												
	[もやしと小松菜のサラダ]																														
	緑豆もやし	30.00	36.00																												
	小松菜	25.00	30.00																												
	青じそドレッシング	4.50	5.40																	○											

○:アレルギー対象食品

① しぶせん焼売

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		
具合計	100.0	皮合計	100.0

アレルギー物質	小麦・豚肉・大豆

１１月１７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］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［ごはん］																														
	白飯	70.00	90.00																												
	［豚丼の具］																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	おろし生姜	0.80	0.96																												
	おろしにんにく	0.50	0.60																												
	豚もも肉	50.00	60.00																			○									
	清酒	1.50	1.80																												
	たまねぎ	45.00	54.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	緑豆もやし	20.00	24.00																												
	しらたき	20.00	24.00																												
	三温糖	3.00	3.60																												
	本みりん	2.00	2.40																												
	しょうゆ	7.00	8.40	○																○											
	にら	2.00	2.40																												
	［ふるさと汁］																														
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.00	1.20																○												
	生しいたけ	3.00	3.60																												
	にんじん	8.00	9.60																												
	だいこん	25.00	30.00																												
	じゃがいも	20.00	24.00																												
	冷凍豆腐	20.00	24.00																	○											
	和風だし	0.70	0.84																												
	白みそ	4.00	4.80																	○											
	減塩みそ	2.00	2.40																	○											
	ねぎ	5.00	6.00																												
	［赤城のりんご］																														
	りんご	40.00	40.00																							○					

○：アレルギー対象食品

１１月２０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]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[黒パン]																														
	黒パン	50.00	70.00	○			○													○											
	[厚揚げのカレー焼き]																														
	冷凍厚揚げ	40.00	40.00																	○											
①	あおのり	0.20	0.20																												
	カレー粉	0.40	0.40																												
	三温糖	0.80	0.80																												
	食塩	0.14	0.14																												
	コンソメ	0.40	0.40																		○	○									
	[ひよこ豆のサラダ]																														
②	ひよこまめ ゆで	15.00	18.00																												
	ホールコーン	5.00	6.00																												
	ブロッコリー	30.00	36.00																												
	きゅうり	10.00	12.00																												
	ごまクリーミードレッシング	7.00	8.40																	○										○	
	[洋風おでん]																														
	水	185.00	222.00																												
	鶏むね肉	12.00	14.40																		○										
	ウインナー	7.00	8.40																			○									
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	30.00	36.00																												
	じゃがいも	25.00	30.00																												
	こんにゃく	20.00	24.00																												
	さつま揚げ	10.00	12.00																												
③	トック	15.00	18.00																												
	コンソメ	1.30	1.56																		○	○									
	食塩	0.25	0.30																												
	こしょう	0.03	0.04																												

○:アレルギー対象食品

① 青のり

原材料名
アオサ

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

② ひよこ豆

原材料	配合比	アレルゲン（28品目）
ひよこ豆	100.00	

③ トック

原材料	①米（上新粉） ②食塩 ③水 ④酒精（95度未変性アルコール・袋詰め前の殺菌と品質保持に使用）
配合比率	上新粉：55% 水：43.3% 塩：0.9% 酒精：0.8%
アレルゲン	食品衛生法で表示が義務付けられた特定原材料7品目及び表示が推奨される21品目は含まれません。

１１月２１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］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［ごはん］																														
	白飯	70.00	90.00																												
	［白はんぺんフライ］																														
①	白はんぺんフライ	40.00	40.00	○		○																									
	揚げ油	4.00	4.00																												
	［切干大根の炒め煮］																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	にんじん	6.00	7.20																												
	切干しだいこん	5.00	6.00																												
	水	90.00	108.00																												
	しらたき	15.00	18.00																												
	さつま揚げ	10.00	12.00																												
②	高野豆腐（細切り）	3.00	3.60																	○											
	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	○																○											
	［おざく］																														
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.00	1.20																○												
	にんじん	10.00	12.00																												
	だいこん	20.00	24.00																												
	油揚げ	12.00	14.40																	○											
	冷凍豆腐	15.00	18.00																	○											
	こんにゃく	15.00	18.00																												
	さといも　乱切り	25.00	30.00																												
	和風だし	0.70	0.84																												
	三温糖	1.80	2.16																												
	しょうゆ	3.60	4.32	○																○											
	本みりん	3.60	4.32																												
	清酒	3.00	3.60																												

○：アレルギー対象食品

①　白はんぺんフライ

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質（28品目）
魚肉すり身	24.7	(魚介類)
液卵白	9.8	卵
植物油脂	9.8	－
発酵調味料	1.0	－
砂糖	0.7	－
食塩	0.5	－
酵母エキス	0.3	－
衣（パン粉）	10.3	小麦
衣（水あめ）	1.9	－
衣（コーンフラワー）	1.8	－
水	29.9	－
加工デンプン	9.0	－
調味料(アミノ酸)	0.1	－
増粘剤	0.1	－
リン酸塩(Ｎａ)	0.1	－
乳化剤	Φ	－

注意喚起表示
●本品製造工場では、えび、かに、乳成分を含む製品を製造致しております。

NO. 2　　11月21日（火）

② 高野豆腐（細切り）

原材料名	配合比	添加物	アレルゲン物質
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 %		—

１１月２２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］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［コッペパン］																														
	コッペパン	50.00	70.00	○			○													○											
	［ハンバーグトマトソース］																														
①	ハンバーグ	60.00	80.00																	○	○	○									
	サラダ油	0.90	1.08																												
	おろしにんにく	0.36	0.43																												
	たまねぎ	12.00	14.40																												
	トマト缶	4.80	5.76																												
	トマトケチャップ	9.60	11.52																												
	アップルソース	1.20	1.44																							○					
	中濃ソース	1.20	1.44																												
	三温糖	0.36	0.43																												
	水	1.80	2.16																												
	［ブロッコリーサラダ］																														
	ブロッコリー	30.00	36.00																												
	きゅうり	10.00	12.00																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
	イタリアンドレッシング（7品目不使用）	3.00	3.60																												
	三温糖	0.50	0.60																												
	しょうゆ	1.00	1.20	○																○											
	［豆乳コーンスープ］																														
	ショルダーベーコン	7.00	8.40																			○									
	たまねぎ	30.00	36.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	水	190.00	228.00																												
	ホールコーン	10.00	12.00																												
②	クリームコーン	25.00	30.00																												
	食塩	0.05	0.06																												
	こしょう	0.03	0.04																												
	コンソメ	0.50	0.60																		○	○									
③	豆乳(成分無調整)	30.00	36.00																	○											
	シチューフレーク	7.00	8.40																												

○:アレルギー対象食品

① ハンバーグ

原料名	%	アレルゲン
食肉	40.38	
(豚肉	20.92)	豚肉
(鶏肉	19.46)	鶏肉
たまねぎ(	21.41	
粒状植物性たん白	16.06	大豆
豚脂	5.84	豚肉
難消化性デキストリン	1.99	
果糖ぶどう糖液糖	1.46	
つなぎ	1.33	
(でん粉	0.94)	
(粉末状植物性たん白	0.39)	大豆
ドロマイト	1.03	
ぶどう糖加工品	0.97	
ポークエキス	0.88	豚肉
発酵調味料	0.49	
食塩	0.35	
加工油脂	0.30	
酵母エキス	0.29	
チキンブイヨン	0.19	鶏肉
加工でん粉	0.63	
クエン酸鉄Na	0.06	
●その他キャリーオーバー等	0.01	大豆
水	6.33	

② クリームコーン

原材料名	配合(%)	アレルギー物質	(コンタミ)
水	50.500		無
とうもろこし	48.400		無
コーンスターチW	0.800		無
食塩	0.300		無

③ 豆乳（成分無調整）

原材料名	配合率(%)	アレルゲン
脱皮大豆	15.273	大豆
水	84.727	－

１１月２４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］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［赤飯］																														
	アルファー化赤飯	80.00	100.00																												
	ごま塩	1.00	1.00																											○	
	［魚卵入りわかさぎのかりかり揚げ］																														
①	魚卵入りわかさぎのかりかり揚げ	11.00	22.00																												
	揚げ油	1.10	2.20																												
	［黄金煮］																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	豚もも肉	15.00	18.00																			○									
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	35.00	42.00																												
	たけのこ 水煮	10.00	12.00																												
	じゃがいも	30.00	36.00																												
	水	90.00	108.00																												
	冷凍厚揚げ	25.00	30.00																	○											
	清酒	1.00	1.20																												
	三温糖	2.50	3.00																												
	しょうゆ	2.80	3.36	○																○											
	トマトケチャップ	3.80	4.56																												
	［すまし汁］																														
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.50	1.80																○												
	干ししいたけ	0.50	0.60																												
	にんじん	15.00	18.00																												
	たまねぎ	15.00	18.00																												
	冷凍豆腐	20.00	24.00																	○											
②	ｲﾁｮｳちらしかまぼこ	2.00	2.40																												
③	紅葉ちらしかまぼこ	3.00	3.60																												
	小松菜	10.00	12.00																												
	和風だし	0.70	0.84																												
	食塩	0.23	0.28																												
	しょうゆ	2.00	2.40	○																○											

○:アレルギー対象食品

① 魚卵入りわかさぎのかりかり揚げ

原材料	配合比	アレルゲン（28品目）
ワカサギ	60.00	
還元水飴	0.80	
たん白加水分解物	0.30	
砂糖	0.10	
しょうが	0.10	
食塩	0.10	
発酵調味料	0.10	
衣【じゃがいも	13.20	
でん粉	6.70	
玄米粉	3.90	
米粉パン粉（米粉、糖類、こめ油、生イースト、食塩）	3.30	
植物油脂	1.00	
食塩	0.10	
酵母エキス	0.10	
香辛料】	微量	
揚げ油（なたね油、パーム油）	5.00	
水	5.20	

原料事情にもよりますが、わかさぎは卵を持っている可能性があります。

② イチョウちらしかまぼこ

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	液状ブドウ糖・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	なし

●本品製造工場では小麦、大豆を含む製品を製造しています。

③ 紅葉ちらしかまぼこ

原材料名	配合比	由来する原材料
魚肉	78.1	スケソウタラ
うらごし人参	9.1	人参
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	液状ブドウ糖・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	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。

１１月２７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］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［食パン］																														
	食パン2枚きり	50.00	80.00	○			○													○											
	［いちごジャム］																														
①	いちごジャム	15.00	15.00																												
	［チキンナゲット］																														
②	チキンナゲット	40.00	40.00	○			○													○	○										
	［千切りポテトのサラダ］																														
	じゃがいも	40.00	48.00																												
	きゅうり	15.00	18.00																												
	ロースハム	5.00	6.00																			○									
	マヨネーズ（卵不使用）	12.00	14.40																	○											
	こしょう	0.02	0.02																												
	食塩	0.10	0.12																												
	穀物酢	1.30	1.56																												
	［ミネストローネ］																														
	ショルダーベーコン	7.00	8.40																			○									
	おろしにんにく	0.50	0.60																												
	たまねぎ	25.00	30.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	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	3.00	3.60																												
	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　いちごジャム

原材料名		配合率(%)	由来原料	アレルギー項目
糖類	水飴	51.35	とうもろこし	
	砂糖	17.11	てん菜	
いちご		30.81	いちご	
ゲル化剤（ペクチン）		0.47	レモン他	
酸味料（クエン酸）		0.26	さつまいも、タピオカ、とうもろこし、米	

※果実含有率:35.94%

②　チキンナゲット

原材料名	配合割合	アレルゲン
鶏胸肉	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%	

１１月２８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]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ごはん]																														
	白飯	70.00	100.00																												
	[厚焼き卵]																														
①	厚焼き卵	42.00	50.00	○		○														○											
	[キャベツの浅漬け]																														
	キャベツ	35.00	42.00																												
	きゅうり	10.00	12.00																												
	食塩	0.10	0.12																												
	浅漬けの素	2.50	3.00	○																○											
	[すき焼き煮]																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	豚もも肉	40.00	48.00																			○									
	にんじん	5.00	6.00																												
	たまねぎ	10.00	12.00																												
	水	160.00	192.00																												
	えのきたけ	10.00	12.00																												
	しらたき	36.00	43.20																												
	清酒	2.00	2.40																												
	和風だし	0.70	0.84																												
	三温糖	3.50	4.20																												
	しょうゆ	5.80	6.96	○																○											
	本みりん	1.00	1.20																												
②	焼き豆腐	35.00	42.00																	○							○				
	ねぎ	10.00	12.00																												
	はくさい	40.00	48.00																												

○:アレルギー対象食品

①　厚焼き卵

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

原材料一括表示	液全卵(　　、砂糖、だし汁(昆布、鰹)、みりん、醤油、食塩/加工澱粉、酸味料、(一部に卵・小麦・大豆を含む)

アレルギー物質	義務7品目						
	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
	○		○				
	推奨21品目						
	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	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			
コンタミネーション	本品製造工場では、「乳」を含む製品を生産しています。							

②　焼き豆腐

原材料名	配合比	原料内訳	アレルギー物質名
豆乳	87.8%		
(大豆)	(12.5%)	大豆	大豆
(消泡剤)	(微量)		
[ｸﾞﾘｾﾘﾝ脂肪酸ｴｽﾃﾙ]	[90.0%]	パーム、ヤシ	
[炭酸カルシウム]	[5.0%]	石灰石	
[レシチン]	[4.3%]	大豆	大豆
[シリコーン樹脂]	[0.7%]	シリコーン	
(水)	(87.5%)	上水	
でん粉	2.0%	とうもろこし	
加工でん粉	0.8%	とうもろこし	
加工でん粉	0.5%	米	
ゼラチン	0.4%	豚皮	ゼラチン
豆腐用凝固剤	0.5%		
(硫酸カルシウム)	(90.0%)	酸化カルシウム	
(グルコノデルタラクトン)	(10.0%)	とうもろこし	
水	8.0%	上水	

１１月２９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］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［ラーメン］																														
	茹で中華麺	180.00	270.00	○																											
	［醤油ラーメンスープ］																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	おろしにんにく	1.00	1.20																												
	豚ひき肉	10.00	12.00																			○									
	水	235.00	282.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
①	メンマ（水煮）	8.00	9.60																												
	なると	8.00	9.60																												
	中華だしの素	0.30	0.36																												
	しょうゆラーメンスープの素	14.00	16.80	○																○	○	○									
	こしょう	0.03	0.04																												
	キャベツ	10.00	12.00																												
	チンゲンサイ	5.00	6.00																												
	［いろどりさつまあげ］																														
②	お魚と野菜のステーキ	50.00	50.00																○	○	○										
	揚げ油	5.00	5.00																												
	［春雨サラダ］																														
	はるさめ（サラダ用）	7.00	8.40																												
	にんじん	3.00	3.60																												
	きゅうり	15.00	18.00																												
	緑豆もやし	20.00	24.00																												
	ロースハム	5.00	6.00																			○									
	三温糖	3.00	3.60																												
	穀物酢	3.00	3.60																												
	しょうゆ	3.50	4.20	○																○											
	ごま油	0.50	0.60																											○	

○：アレルギー対象食品

① メンマ水煮

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

② お魚と野菜のステーキ

原料配合	配合率(%)	アレルゲン
たらすり身	31.99	
にんじん	8.70	
とうもろこし	8.39	
えだまめ	3.73	大豆
植物油脂	16.03	大豆
でん粉	6.71	
粉末状植物性たん白	0.59	大豆
難消化性デキストリン	3.42	
食塩	0.87	
魚介エキス調味料	0.55	さば
チキンスープ	0.37	鶏肉
砂糖	0.28	
おろししょうが	0.25	
寒天	0.01	
粉あめ	0.00	
加工デンプン	1.97	
安定剤（カードラン）	0.04	
ピロリン酸第二鉄	0.04	
（調整水）	16.06	

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

１１月３０日（木）

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務7品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示21品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	[ジョア（プレーン）]																														
①	ジョア（プレーン）	125.00	125.00				○																								
	[麦ごはん]																														
	無圧ぺん麦	7.00	10.00																												
	精白米	70.00	100.00																												
	[根菜カレー]																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	おろしにんにく	0.70	0.84																												
	おろし生姜	0.70	0.84																												
	豚もも肉	30.00	36.00																			○									
	カレー粉	0.02	0.02																												
	ごぼう	5.00	6.00																												
	にんじん	20.00	24.00																												
	たまねぎ	30.00	36.00																												
	じゃがいも	25.00	30.00																												
	だいこん	5.00	6.00																												
	水	210.00	252.00																												
②	れんこん 水煮	3.00	3.60																												
	ウスターソース	1.00	1.20																												
	カレーフレークN	10.00	12.00																												
	野菜カレーフレーク	7.00	8.40																												
	トマトケチャップ	3.00	3.60																												
	[ツナ入り海藻サラダ]																														
	茎わかめミックス	0.50	0.60																												
	カットわかめ	0.50	0.60																												
	きゅうり	10.00	12.00																												
	キャベツ	35.00	42.00																												
	ツナ油漬け	10.00	12.00																												
	和風玉ねぎドレッシング	7.00	8.40	○																○											

○:アレルギー対象食品

① ジョア（プレーン）

原材料名	配合割合（%）	アレルギー物質
脱脂粉乳	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 れんこん水煮

原材料名	配合比	アレルゲン（対象原材料）
れんこん	66.6	無し
酸化防止剤（ビタミンC）	0.02	
市水	33.38	