

令和5年度（11月分）

アレルギー献立表(除去・代替食提供用)

<お知らせ>

この献立表には、その日に使用する食品と小学校中学年及び中学生の一人分の量、加工品等の成分表を提示してありますのでご確認ください。尚、主食や調味料や使用回数の多いドレッシング、肉加工品、練り製品等は、以下の一覧表で成分内容をご確認ください。

- 「令和5年度 主食（米飯・パン・麺）アレルギー献立表」
- 「令和5年度 年間使用食品アレルギー献立表」
- 「令和5年度 年間使用調味料アレルギー一覧」
- 「令和5年度 年間使用ドレッシングアレルギー一覧」

☆調理場で使用している揚げ油について

調理場では、新しい油に交換してから3～4種類の食材を揚げています。毎回、オイルタンクで揚げカスを沈殿させておき、次に使用する時は、沈殿部分を除いた上部のきれいな油を揚げ物機に入れ、足りない分を新油タンクより補充して揚げ物調理を行います。したがって、前に揚げた食材のエキスが残る可能性がありますのでご了承ください。

ご質問等ございましたら下記の番号にお問い合わせください。

渋川市東部学校給食共同調理場 (TEL) 0279-56-2424

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量(g)	中学生1人分使用量(g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																										
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くすみ	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	○			○												○																		
	[ボンレスハム]																																				
①	ボンレスハム	40.00	40.00																			○															
	[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 ボンレスハム

原材料名	配合比率(%)	アレルギー物質
豚もも肉	97.05	豚肉
食塩	2.05	
砂糖	0.85	
香辛料	0.05	
ナツメグ		
コリアンダー		
カルダモン		
オールスパイス		

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・・・カラキナン、タラカム、キサンタンガム、乳酸カルシウム、グアーガム、塩化カルウム、カラブヒーンガム、クエン酸ソーダリウム、コンニャクイネ抽出物、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	

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	-

【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 くすみ 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

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																													
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くろみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド									
	[牛乳]																																							
	牛乳	206.00	206.00				○																																	
	[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	

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くろみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
	[牛乳]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[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																										
	ごまクリームドレッシング	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

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量(g)	中学生1人分使用量(g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																													
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くろみ	さけ	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	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	○																																				

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	
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	そば
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	
シロ糖脂肪酸エステル	φ	

上記商品には原材料としまして「小麦、大豆、そば、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、そば、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、そば、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よりのコンタミネーションの防止に努めております。

○:アレルギー対象食品

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)		

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

成分表番号	材料名	小学生1人分 使用量(g)	中学生1人分 使用量(g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																												
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くろみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド								
	[牛乳]																																						
	牛乳	206.00	206.00				○																																
	[ブランコッペ]																																						
	ブランコッペ	50.00	70.00	○			○												○																				
	[ハンバーグ]																																						
①	ハンバーグ	40.00	40.00																○	○	○																		
	[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 ハンバーグ

原料名	%	アレルギー
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	
●その他キャリアーオーパー等	0.01	大豆
水	6.33	

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

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

成分表番号	材料名	小学生1人分 使用量(g)	中学生1人分 使用量(g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																				
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	くら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	牛乳	206.00	206.00				○																								
[ごはん]																															
	白飯	70.00	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																												
	干しいたけ	0.15	0.18																												
	こんにやく	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																												

① にしんの甘露煮

② のりふりかけ

○:アレルギー対象食品

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	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品目アレルギー	小麦、大豆
28品目対応	ごま、オレンジ、さば

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)
(饅頭粉)	(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	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。

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																										
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	くらげ	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド						
	[牛乳]																																				
	牛乳	206.00	206.00				○																														
	[ごはん]																																				
	白飯	70.00	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																																		○

① ミニすりおろしりんごゼリー(小学校)

○:アレルギー対象食品

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	
ゲル化剤(増粘多糖類(ジェランガム、キサンタンガム、カラギナン)、リン酸一水素カルシウム、リン酸二水素カルシウム、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(ビタミン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】

<input type="checkbox"/> 小麦	<input type="checkbox"/> そば	<input checked="" type="checkbox"/> 卵	<input checked="" type="checkbox"/> 乳	<input type="checkbox"/> 落花生	<input type="checkbox"/> えび	<input type="checkbox"/> かに	<input type="checkbox"/> いか	<input type="checkbox"/> いくら	<input type="checkbox"/> あわび
<input type="checkbox"/> さけ	<input type="checkbox"/> さば	<input checked="" type="checkbox"/> 牛肉	<input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉	<input checked="" type="checkbox"/> 豚肉	<input type="checkbox"/> くるみ	<input checked="" type="checkbox"/> 大豆	<input type="checkbox"/> まつたけ	<input type="checkbox"/> やまいも	
<input checked="" type="checkbox"/> オレンジ	<input type="checkbox"/> キウイフルーツ	<input checked="" type="checkbox"/> もも	<input checked="" type="checkbox"/> りんご	<input checked="" type="checkbox"/> バナナ	<input checked="" type="checkbox"/> ゼラチン	<input type="checkbox"/> 魚介類			
<input type="checkbox"/> ごま	<input type="checkbox"/> カシューナッツ	<input type="checkbox"/> アーモンド							

※洗浄によりコンタミネーション防止を実施しております

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くろみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[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																			○								
	[星型トッポギ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																			○	○							
①	星型トッポギ	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

① 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

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	くもみ	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
[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																										○
[キャベツ豚汁]																													
	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	アレルギー物質名 (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、そば、大豆、鶏肉、ごまを含む製品を生産しています。

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	ごぼう	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																																				

① 粒入りマスタード

○:アレルギー対象食品

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(ウレイン)		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。

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																														
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くろみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド										
	[牛乳]																																								
	牛乳	206.00	206.00				○																																		
	[ごはん]																																								
	白飯	70.00	90.00																																						
	[笹かまぼこ]																																								
①	笹かまぼこ	20.00	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 笹かまぼこ

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

コンタミ

- ・同一製造ライン内(同工場内含む)で、卵・乳成分・えび・かに・大豆を使用した製品を製造しております。製造毎時に十分な洗浄を行うがコンタミの可能性が皆無とは言えない為、表示しております。
- ・同一工場内で小麦を使用した製品を製造しております。壁で仕切られてますが製造時の人を介してのコンタミの可能性が皆無とは言えない為、表示しております。

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くろみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
	[牛乳]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[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

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くろみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[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																											
	こんにやく	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
------	-----

アレルギー	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、混入する可能性がございます。
-------	--

② ひよこ豆

原材料	配合比	アレルギー(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%
アレルギー	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。

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																																						
	[豆腐ハンバーグ]																																								
①	豆腐ハンバーグ	40.00	40.00														○	○	○																						
	三温糖	1.75	1.75																																						
	本みりん	2.10	2.10																																						
	しょうゆ	2.50	2.50	○														○																							
	和風だし	0.01	0.01																																						
	水	15.70	15.70																																						
	でんぷん	0.50	0.50																																						
	[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																																						

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	-

○:アレルギー対象食品

注意喚起表示
●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。

② 高野豆腐(細切り)

原材料名	配合比	添加物	アレルギー物質
大豆	98.0 %		大豆
豆腐用凝固剤	1.0 %	塩化カルシウム	—
重曹	0.7 %	重曹	—
消泡剤製剤	0.3 %		—

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量(g)	中学生1人分使用量(g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																																										
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	くらげ	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシヨーナッツ	こま	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																																																		
②	ホールコーン	10.00	12.00																																																		
	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																																																		

① ハンバーグ

原料名	%	アレルギー
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	
ブークエキス	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	
●その他キャリアーオーパー等	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(コナミ)
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(%)	アレルギー
脱皮大豆	15.273	大豆
水	84.727	-

○: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	ごま	アミノ酸	キウイフルーツ	オレンジ	しょうが	牛乳	くろみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド	
	[牛乳]																																	
	牛乳	206.00	206.00				○																											
	[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	○																		○												

① わかさぎのかりかり揚げ

○:アレルギー対象食品

原材料	配合比	アレルゲン (26品目)
わかさぎ	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 でん粉	13.20 6.70	
玄米粉	3.90	
米粉(白米)【米粉、調整粉、こめおこし、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

●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

●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。

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くろみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
	[牛乳]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[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																										
	[チキンソテー]																												
	鶏むね肉	40.00	40.00																○										
	食塩	0.10	0.10																										
	こしょう	0.03	0.03																										
	コンソメ	0.40	0.40																○	○									
	清酒	0.10	0.10																										
	サラダ油	0.50	0.50																										
	[干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%

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																				
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くろみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	[牛乳]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ごはん]																														
	白飯	70.00	100.00																												
	[赤魚の白醤油焼き]																														
①	赤魚の白醤油焼き	40.00	40.00	○													○														
	[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 赤魚の白醤油焼き

原材料名	割合%	アレルギー
赤魚	95.00	
白醤油	2.70	大豆・小麦
みりん風調味料	1.10	
砂糖	1.00	
酒	0.20	

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)		
[グ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	

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																										
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	くらげ	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド						
	[牛乳]																																				
	牛乳	206.00	206.00				○																														
	[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																																		
	ローズハム	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(%)	アレルギー
たらすり身	31.99	
にんじん	8.70	
どうもろこし	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。

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
	[ジョア(プレーン)]																												
①	ジョア(プレーン)	125.00	125.00				○																						
	[麦ごはん]																												
	無圧べん麦	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)

② れんこん水煮

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー物質
脱脂粉乳 ¹	9.6	乳
砂糖	5.2	
リン酸Ca	1.7	
香料		
安定剤(スクシ/グリカン)		
ビタミンD		
水	03.5	

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	