令和５年度　（１２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

１２月１日（金）

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務7品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示21品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	［牛乳］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［ごはん］																														
	白飯	70.00	90.00																												
	［いわしの梅煮］																														
①	いわしの梅煮	40.00	40.00	○																○											
	［じゃがいものそぼろ煮］																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	おろし生姜	0.50	0.60																												
	豚ひき肉	20.00	24.00																			○									
	清酒	1.00	1.20																												
	にんじん	15.00	18.00																												
	たまねぎ	30.00	36.00																												
	こんにゃく	15.00	18.00																												
	じゃがいも	35.00	42.00																												
	水	90.00	108.00																												
	三温糖	2.10	2.52																												
	和風だし	0.50	0.60																												
	本みりん	1.00	1.20																												
	しょうゆ	3.40	4.08	○																○											
	でんぷん	0.80	0.96																												
	［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																	○											

○:アレルギー対象食品

①　いわしの梅煮

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

注意喚起表示
●本品製造工場では、乳成分を含む製品を製造致しております。

１２月４日（月）

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務7品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示21品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	[牛乳]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ロールパン]																														
	ロールパン	50.00	70.00	○			○													○											
	[白身魚フライ]																														
①	白身魚フライ	40.00	40.00	○																○											
	揚げ油	4.00	4.00																												
	[オーロラソース]																														
	トマトケチャップ	4.00	4.00																												
	赤みそ	1.60	1.60																	○											
	三温糖	2.40	2.40																												
	中濃ソース	1.60	1.60																												
	水	6.40	6.40																												
	[コーンサラダ]																														
	きゅうり	10.00	12.00																												
	ホールコーン	15.00	18.00																												
	ブロッコリー	35.00	42.00																												
	コーンクリーミードレッシング	8.00	9.60																												
	[大根のスープ]																														
	ショルダーベーコン	7.00	8.40																			○									
	ウインナー	7.00	8.40																			○									
	たまねぎ	10.00	12.00																												
	にんじん	8.00	9.60																												
	だいこん	25.00	30.00																												
	水	190.00	228.00																												
	じゃがいも	20.00	24.00																												
	食塩	0.20	0.24																												
	コンソメ	1.20	1.44																		○	○									
	こしょう	0.02	0.02																												
	ほうれん草	8.00	9.60																												

○:アレルギー対象食品

①　白身魚フライ

原材料名	配合%	含有アレルギー物質名 特定原材料に準ずるもの21品目も含む
ホキ	50.00	
パン粉	25.00	小麦、大豆
小麦粉	7.12	小麦
でん粉	0.56	
食塩	0.23	
炭酸Ｃａ	0.30	
調味料（アミノ酸）	0.04	
ピロリン酸鉄	0.01	
水	16.74	

コンタミネーション　（アレルゲンに関する枠外の表示内容：「注意喚起表示」等）

※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。

１２月５日（火）

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務7品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示21品目）																				
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	［牛乳］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［麦ごはん］																														
	無圧ぺん麦	7.00	9.00																												
	精白米	70.00	90.00																												
	［中華丼の具］																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	おろしにんにく	0.70	0.84																												
	豚もも肉	25.00	30.00																			○									
	いか	15.00	18.00									○																			
	清酒	0.70	0.84																												
	たまねぎ	45.00	54.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	なると	8.00	9.60																												
	たけのこ	20.00	24.00																												
	水	180.00	216.00																												
	中華だしの素	1.50	1.80																												
	しょうゆ	3.50	4.20	○																○											
	食塩	0.15	0.18																												
	はくさい	50.00	60.00																												
	でんぷん	3.50	4.20																												
	ごま油	0.50	0.60																											○	
	［春雨スープ］																														
	水	190.00	228.00																												
	きくらげ	0.50	0.60																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	もやし	20.00	24.00																												
①	マロニー	5.00	6.00																												
	糸かまぼこ	8.00	9.60																												
	清酒	1.00	1.20																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	食塩	0.20	0.24																												
	しょうゆ	2.00	2.40	○																○											
	中華だしの素	1.20	1.44																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
	［みかん］																														
	みかん	56.00	56.00																												

○：アレルギー対象食品

① 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）		

１２月６日（水）

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務7品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示21品目）																				
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	[牛乳]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ソフトフランス]																														
	ソフトフランス	50.00	70.00	○			○													○											
	[チキンのオレンジソース]																														
	鶏むね肉	40.00	50.00																		○										
	水	1.50	1.80																												
①	オレンジマーマレード	10.00	12.00											○																	
	しょうゆ	3.20	3.84	○																○											
	でんぷん	0.40	0.48																												
	水	1.00	1.20																												
	[イタリアンサラダ]																														
	きゅうり	10.00	12.00																												
	ブロッコリー	30.00	36.00																												
	キャベツ	25.00	30.00																												
	イタリアンドレッシング（7品目不使用）	7.00	8.40																												
	[ビーンズシチュー]																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	おろしにんにく	1.00	1.20																												
	豚もも肉	15.00	18.00																			○									
	たまねぎ	40.00	48.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	マッシュルーム水煮	5.00	6.00																												
	水	190.00	228.00																												
	茹で大豆	10.00	12.00																	○											
②	ひよこまめ	5.00	6.00																												
	コンソメ	0.20	0.24																		○	○									
	こしょう	0.04	0.05																												
	トマトピューレー	7.00	8.40																												
	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																												

①　オレンジマーマレード

	原材料名	成分比率 %	アレルギー
糖類	水あめ	60.84	
	砂糖	9.38	
果実	みかん	11.71	
	オレンジ	9.55	オレンジ
	なつみかん	8.10	
酸味料（クエン酸）		0.22	
ゲル化剤（ペクチン）		0.17	オレンジ
pH調整剤（クエン酸Na）		0.02	
香料（オレンジオイル）		0.01	

上記商品には原材料としまして「オレンジ」を使用しております。同一工場内において「卵、小麦、落花生、乳、大豆、くるみ、オレンジ、りんご、キウイフルーツ、もも、ゼラチン、バナナ、ごま、アーモンド」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、落花生、乳、大豆、くるみ、オレンジ、りんご、キウイフルーツ、もも、ゼラチン、バナナ、ごま」を使用した製品を製造しておりますが、製造毎に湯洗浄を実施し、また、同日中アレルゲンの含まないものから順に製造する事により製造工程中におきまして特定原材料等（28品目）のコンタミネーションがないことを証明致します。

②　ひよこ豆

○:アレルギー対象食品

原材料	配合比	アレルゲン（28品目）
ひよこ豆	100.00	

標題の件、弊社が製造して御社に販売しております「SNF蒸しひよこ豆１ｋｇ」の製造ラインでは大豆を使った製品を製造しており、それ以外のアレルギー物質（アレルゲン28品目を含む）は一切取り扱っていないことをここに証明いたします。

１２月７日（木）

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務7品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示21品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	［牛乳］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［うどん］																														
	うどん ゆで	180.00	270.00	○																											
	［カレーうどんの汁］																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	豚もも肉	25.00	30.00																			○									
	カレー粉	0.20	0.24																												
	たまねぎ	40.00	48.00																												
	にんじん	15.00	18.00																												
	水	235.00	282.00																												
	本みりん	1.50	1.80																												
	清酒	1.10	1.32																												
	和風だし	0.60	0.72																												
	野菜カレーフレーク	3.70	4.44																												
	カレーフレークN	6.10	7.32																												
	ウスターソース	1.00	1.20																												
	しょうゆ	5.00	6.00	○																○											
	ねぎ	10.00	12.00																												
	［笹かまぼこ］																														
①	笹かまぼこ	20.00	40.00																												
	［和風ツナサラダ］																														
	ツナ油漬け	12.00	14.40																												
	キャベツ	30.00	36.00																												
	きゅうり	10.00	12.00																												
	かつお節（和え物用）	1.00	1.20																												
	しょうゆ	1.30	1.56	○																○											
	三温糖	0.80	0.96																												
	［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　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
ばれいしょでん粉	7.20
発酵調味料	3.00
清酒	1.70
食塩	1.40
還元水あめ	0.70

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	

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。

１２月８日（金）

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務7品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示21品目）																				
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	[牛乳]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ごはん]																														
	白飯	70.00	90.00																												
	[かぼちゃひき肉フライ]																														
①	かぼちゃ挽肉フライ	40.00	60.00	○																○		○				○					
	揚げ油	4.00	6.00																												
	[鶏肉と大根の炊いたん]																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	鶏むね肉	20.00	24.00																		○										
	清酒	1.00	1.20																												
	だいこん	40.00	48.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	こんにゃく	20.00	24.00																												
	干ししいたけ	0.50	0.60																												
②	うすくちしょうゆ	3.00	3.60	○																○											
	三温糖	1.30	1.56																												
	本みりん	1.00	1.20																												
	[ゆばのすまし汁]																														
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.00	1.20																○												
	えのきたけ	5.00	6.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	糸かまぼこ	8.00	9.60																												
	冷凍豆腐	30.00	36.00																	○											
③	湯葉	5.00	6.00																	○											
	ほうれん草	8.00	9.60																												
	和風だし	0.70	0.84																												
	食塩	0.25	0.30																												
	しょうゆ	2.00	2.40	○																○											
	ねぎ	5.00	6.00																												

① かぼちゃ挽肉フライ（小学校）

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質（28品目）
野菜（かぼちゃ）	33.0	−
野菜（たまねぎ）	3.3	−
豚肉	6.5	豚肉
砂糖	3.0	−
しょうゆ	3.0	小麦,大豆
豚脂	1.8	豚肉
粒状植物性たん白	1.4	大豆
つなぎ（でん粉）	0.8	−
つなぎ（パン粉）	0.4	小麦
発酵調味料	0.8	−
小麦グルテン酵素分解物	0.6	小麦
ウスターソース	0.5	大豆,りんご
香辛料	Φ	−
衣（パン粉）	16.6	小麦
衣（でん粉）	3.5	大豆
衣（小麦粉）	1.4	小麦
衣（植物油脂）	0.9	−
衣（デキストリン）	0.6	−
水	20.7	−
加工デンプン	1.2	−
調味料（アミノ酸）	Φ	−
着色料	Φ	−

① かぼちゃ挽肉フライ（中学校）○:アレルギー対象食品

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質（28品目）
野菜（かぼちゃ）	33.4	−
野菜（たまねぎ）	3.3	−
豚肉	6.6	豚肉
砂糖	3.1	−
しょうゆ	3.1	小麦,大豆
豚脂	1.8	豚肉
粒状植物性たん白	1.4	大豆
つなぎ（でん粉）	0.8	−
つなぎ（パン粉）	0.4	小麦
発酵調味料	0.8	−
小麦グルテン酵素分解物	0.6	小麦
ウスターソース	0.5	大豆,りんご
香辛料	Φ	−
衣（パン粉）	14.1	小麦
衣（でん粉）	3.8	大豆
衣（小麦粉）	1.5	小麦
衣（植物油脂）	1.0	−
衣（デキストリン）	0.6	−
水	22.0	−
加工デンプン	1.2	−
調味料（アミノ酸）	Φ	−
着色料	Φ	−

注意喚起表示

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

NO．２　　12月8日（金）

② うすくちしょうゆ

一次原材料・添加物	配合率%	アレルギー物質	
		アレルギー物質名	表示の必要性
食塩	17.5		
小麦	17.2	小麦	有
脱脂加工大豆	15.6		
		大豆	有
米	0.4		
アルコール	1.5		
水	47.8		

③ 湯葉

原材料名
大豆

アレルゲン：大豆

１２月１１日（月）

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務7品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示21品目）																				
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	[牛乳]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[コッペパン]																														
	コッペパン	50.00	80.00	○			○													○											
	[ウインナー]																														
	ポークウインナー	15.00	30.00																			○									
	[チリコンカン]																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	豚ひき肉	27.00	32.40																			○									
	おろしにんにく	0.20	0.24																												
	たまねぎ	30.00	36.00																												
	にんじん	5.00	6.00																												
	水	70.00	84.00																												
①	レバーチップ	3.00	3.60																			○									
	茹で大豆	20.00	24.00																	○											
②	ビーンズミックス	7.00	8.40																												
	中濃ソース	3.00	3.60																												
	トマトケチャップ	8.00	9.60																												
	トマトピューレー	3.00	3.60																												
	コンソメ	0.80	0.96																		○	○									
	食塩	0.12	0.14																												
	こしょう	0.02	0.02																												
③	凍り豆腐（そぼろ）	4.00	4.80																	○											
	[野菜スープ]																														
	ショルダーベーコン	5.00	6.00																			○									
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	じゃがいも	25.00	30.00																												
	水	190.00	228.00																												
	食塩	0.20	0.24																												
	コンソメ	1.30	1.56																		○	○									
	こしょう	0.02	0.02																												
	キャベツ	15.00	18.00																												

①　レバーチップ

原材料名	配合割合（%）	アレルギー物質
豚レバー(	100.00	豚肉

②　ビーンズミックス

○:アレルギー対象食品

原材料	配合比	アレルゲン（28品目）
ひよこ豆	33.34	
レッドキドニー	33.33	
青えんどう豆	33.33	

標題の件、弊社が製造して御社に販売しております「SNF 蒸しミックスビーンズ１kg」の製造ラインでは大豆を使った製品を製造しており、それ以外のアレルギー物質（アレルゲン 28 品目を含む）は一切取り扱っていないことをここに証明いたします。

③　凍り豆腐（そぼろ）

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　%		—
		ｸﾞﾘｾﾘﾝ脂肪酸ｴｽﾃﾙ	—
		炭酸カルシウム	—
		レシチン	大豆

１２月１２日（火）

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務7品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示21品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	［牛乳］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［ごはん］																														
	白飯	70.00	90.00																												
［豆腐ハンバーグ照り焼きソース］																															
①	豆腐ハンバーグ	40.00	60.00																	○	○	○									
	しょうゆ	2.50	3.00	○																○											
	本みりん	2.10	2.52																												
	三温糖	1.75	2.10																												
	和風だし	0.01	0.01																												
	水	15.00	18.00																												
	でんぷん	0.50	0.60																												
［切干大根の炒め煮］																															
	サラダ油	0.80	0.96																												
	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	7.00	8.40																												
	油揚げ	5.00	6.00																	○											
②	高野豆腐（細切り）	2.00	2.40																	○											
	清酒	1.00	1.20																												
	和風だし	0.50	0.60																												
	三温糖	1.00	1.20																												
	本みりん	0.50	0.60																												
	しょうゆ	2.50	3.00	○																○											
	［いものこ汁］																														
	サラダ油	0.80	0.96																												
	豚もも肉	20.00	24.00																			○									
	ごぼう	10.00	12.00																												
	にんじん	8.00	9.60																												
	だいこん	20.00	24.00																												
	こんにゃく	15.00	18.00																												
	さといも　乱切り	20.00	24.00																												
	水	190.00	228.00																												
	冷凍豆腐	20.00	24.00																	○											
	和風だし	0.70	0.84																												
	赤みそ	4.00	4.80																	○											
	減塩みそ	2.00	2.40																	○											
	ねぎ	5.00	6.00																												

① 豆腐ハンバーグ（小学校）

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

※コンタミ情報は、NO．2です。

NO．２へ

NO．２　　12月12日（火）

① 豆腐ハンバーグ

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 %		—
		ｸﾞﾘｾﾘﾝ脂肪酸ｴｽﾃﾙ	—
		炭酸カルシウム	—
		レシチン	大豆

１２月１３日（水）

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務7品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示21品目）																				
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	[牛乳]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ロールパン]																														
	ロールパン	50.00	70.00	○			○													○											
	[ミートオムレツ]																														
①	ミートオムレツ	40.00	60.00			○														○	○										
	[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	35.00	42.00																												
	柑橘ドレッシング	7.00	8.40																												
	[豆乳とほうれん草のスープ]																														
	ショルダーベーコン	8.00	9.60																			○									
	たまねぎ	40.00	48.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	ぶなしめじ	3.00	3.60																												
	水	190.00	228.00																												
	じゃがいも	25.00	30.00																												
	ほうれん草	10.00	12.00																												
②	豆乳(成分無調整)	30.00	36.00																	○											
	コンソメ	0.50	0.60																		○	○									
	こしょう	0.04	0.05																												
	シチューフレーク	8.00	9.60																												

○:アレルギー対象食品

①　ミートオムレツ（小学校）

原材料名	配合(%)	アレルゲン
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	

①　ミートオムレツ（中学校）

原材料名	配合(%)	アレルゲン
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	

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	－

１２月１４日（木）

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務7品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示21品目）																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	[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	9.00																												
	精白米	70.00	90.00																												
	[キーマカレー]																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	おろしにんにく	0.70	0.84																												
	おろし生姜	0.50	0.60																												
	豚ひき肉	30.00	36.00																			○									
	まめプラスM	3.00	3.60																	○											
	たまねぎ	55.00	66.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	カレー粉	0.20	0.24																												
	水	185.00	222.00																												
	ピーマン	5.00	6.00																												
	ホールコーン	8.00	9.60																												
	ウスターソース	2.00	2.40																												
	トマトケチャップ	5.00	6.00																												
	野菜カレーフレーク	6.00	7.20																												
	カレーフレークN	9.00	10.80																												
	[大根サラダ]																														
	だいこん	35.00	42.00																												
	きゅうり	15.00	18.00																												
	ロースハム	12.00	14.40																			○									
	和風玉ねぎドレッシング	7.00	8.40	○																○											
	[かみかみ大豆（中学のみ）]																														
②	ころころまんてん大豆	0.00	7.00																	○											

○: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		
香料	1.7	
安定剤(スクシノグリカン)		
ビタミンD		
水	83.5	

②　ころころまんてん大豆（中学のみ）

原材料名	配合率
大豆	67.2
砂糖	31.3
食塩	1.5

アレルゲン物資情報

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

アレルゲンコンタミ注意喚起

本品製造工場では、落花生を含む製品を製造しています。

１２月１５日（金）

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務7品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示21品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	[牛乳]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[きなこ揚げパン]																														
	コッペパン	50.00	70.00	○			○													○											
	揚げ油	5.00	7.00																												
①	きな粉	6.00	7.20																	○											
	グラニュー糖	9.00	10.80																												
	[ブロッコリーのサラダ]																														
	キャベツ	25.00	30.00																												
	きゅうり	10.00	12.00																												
	ブロッコリー	30.00	36.00																												
	フレンチドレッシング（7品目不使用）	7.00	8.40																												
	[白菜と鶏ボールのスープ]																														
	水	190.00	228.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
②	ミニミートボール乳卵小麦抜き	25.00	30.00																	○	○	○									
	じゃがいも	20.00	24.00																												
	ぶなしめじ	5.00	6.00																												
	コンソメ	1.25	1.50																		○	○									
	食塩	0.20	0.24																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	はくさい	20.00	24.00																												
	[ヨーグルト]																														
③	ヨーグルト	70.00	70.00				○																				○				

○:アレルギー対象食品

①　きな粉

【原料配合】	（100g当り）	アレルゲン
大豆【	100.00　%	大豆

③　ヨーグルト

原材料名	配合割合（%）	アレルギー物質
脱脂粉乳	7.1	乳
ぶどう糖果糖液糖	6.6	
砂糖	2.2	
全粉乳	1.9	乳
ゼラチン	0.5	ゼラチン
寒天	0.1	
乳酸カルシウム	1.2	
香料		
ピロリン酸鉄		
水	80.4	

②　ミニミートボール乳卵小麦抜き

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質（28品目）
食肉（鶏肉）	50.2	鶏肉
食肉（豚肉）	7.3	豚肉
たまねぎ	22.0	－
つなぎ（でん粉）	7.3	－
つなぎ（粉末状植物性たん白）	0.5	大豆
還元水あめ	4.7	－
食塩	0.5	－
チキンオイル	0.2	鶏肉
香辛料	Φ	－
揚げ油(大豆油)	Φ	大豆
水	6.9	－
ドロマイト	0.4	－
ピロリン酸鉄(0.076)	Φ	－
焼成Ｃａ(0.029)	Φ	－

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

１２月１８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				○																								
	［ゆでラーメン］																														
	茹で中華麺	180.00	270.00	○																											
	［サンマーメンスープ］																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	豚もも肉	20.00	24.00																			○									
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	緑豆もやし	20.00	24.00																												
	水	228.00	273.60																												
	きくらげ	1.00	1.20																												
	たけのこ	5.00	6.00																												
	なると	8.00	9.60																												
	中華だしの素	0.30	0.36																												
	醤油ラーメンスープ	14.00	16.80	○																○	○	○									
	こしょう	0.03	0.04																												
	にら	3.00	3.60																												
	ねぎ	5.00	6.00																												
	でんぷん	2.00	2.40																												
	［肉まん］																														
①	肉まん	40.00	40.00	○												○				○	○	○								○	
	［キャベツとコーンのサラダ］																														
	きゅうり	10.00	12.00																												
	キャベツ	35.00	42.00																												
	ホールコーン	12.00	14.40																												
	減塩和風ドレッシング（7品目不使用）	7.00	8.40																												

○：アレルギー対象食品

①　肉まん

原材料	アレルギー物質
小麦粉	小麦
たまねぎ	－
砂糖	－
豚肉	豚肉
たけのこ	－
豚脂	豚肉
粒状大豆たん白	大豆
しょうゆ	小麦、大豆
ラード	－
ばれいしょでん粉	－
パン粉	小麦、大豆
イースト	－
ソテーオニオン	－
食塩	－
シーズニングパウダー	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
オイスターソース	－
清酒	－
ごま油	ごま
しょうがペースト	－
牛脂	牛肉
にんにくペースト	－
しいたけ	－
香辛料	－
白きくらげ抽出物	－
膨脹剤	－
乳化剤	－

アレルギーコンタミ表示

本品製造ラインでは、乳成分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	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				○																								
	［さくらごはん］																														
	精白米	70.00	100.00																												
	しょうゆ	3.50	5.00	○																○											
	清酒	0.98	1.40																												
	食塩	0.35	0.60																												
	［かやくごはんの具］																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	鶏ひき肉	10.00	12.00																		○										
	ごぼう	12.00	14.40																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	つきこんにゃく	8.00	9.60																												
	干ししいたけ	0.50	0.60																												
	ぶなしめじ	5.00	6.00																												
	油揚げ	10.00	12.00																	○											
①	高野豆腐（細切り）	2.00	2.40																	○											
	和風だし	0.50	0.60																												
	三温糖	1.70	2.04																												
	しょうゆ	2.70	3.24	○																○											
	本みりん	1.50	1.80																												
	［厚焼き卵］																														
②	厚焼き卵	42.00	50.00	○		○														○											
	［キャベ豚汁］																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	豚もも肉	15.00	18.00																			○									
	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																												
	［シチリアレモンゼリー］																														
③	Feシチリアレモンゼリー	22.00	22.00																												

○：アレルギー対象食品

① 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 %		—
		ｸﾞﾘｾﾘﾝ脂肪酸ｴｽﾃﾙ	—
		炭酸カルシウム	—
		レシチン	大豆

② 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

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。							

③ミニレモンゼリー

原材料名	配合割合%	アレルギー
異性化液糖	20.0000	
砂糖	6.0000	
レモン濃縮果汁 ※生果汁換算8.6%	1.6700	
ｹﾞﾙ化剤(増粘多糖類･･･ｶﾗｷﾞｰﾅﾝ、ﾀﾗｶﾞﾑ、ｷｻﾝﾀﾝｶﾞﾑ、乳酸ｶﾙｼｳﾑ、塩化ｶﾘｳﾑ、ｶﾛﾌﾞﾋﾞｰﾝｶﾞﾑ、ｸｴﾝ酸三ﾅﾄﾘｳﾑ、食品素材(ﾃﾞｷｽﾄﾘﾝ)	0.9700	
酸味料(ｸｴﾝ酸Na、ｸｴﾝ酸)	0.3700	
ｸｴﾝ酸第一鉄ﾅﾄﾘｳﾑ	0.1000	
香料	0.0800	
消泡剤(加工助剤) ※ﾗﾍﾞﾙ表示不要	0.0300	
ﾍﾞﾆﾊﾞﾅ黄色素	0.0300	
水	70.7500	

【同一工場内で使用されるｱﾚﾙｹﾞﾝ】
☐ 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

１２月２０日（水）

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務7品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示21品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	［牛乳］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［丸パン］																														
	丸パン	50.00	70.00	○			○													○											
	［キャベツと大豆のソースメンチ］																														
①	FMキャベツメンチ	50.00	70.00																	○	○	○									
	トマトケチャップ	2.00	2.40																												
	中濃ソース	5.00	6.00																												
	三温糖	2.00	2.40																												
	ウスターソース	1.50	1.80																												
	水	2.40	2.88																												
	［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																	○										○	
	［ポトフ］																														
	水	190.00	228.00																												
	ショルダーベーコン	4.00	4.80																			○									
	ウインナー	5.00	6.00																			○									
	にんじん	8.00	9.60																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	じゃがいも	20.00	24.00																												
	緑豆もやし	15.00	18.00																												
	ぶなしめじ	3.00	3.60																												
	食塩	0.23	0.28																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	コンソメ	1.30	1.56																		○	○									
	キャベツ	15.00	18.00																												
	［ミルメークコーヒー］																														
②	ミルメーク（コーヒー）	12.50	12.50																												

○：アレルギー対象食品

① FMキャベツメンチ（小学校）

材料名	組成%	アレルゲン
（具）		
キャベツ（	17.8	
鶏肉	10.0	鶏肉
たまねぎ	8.1	
豚すり身（豚肉、水）	7.3	豚肉
粒状植物性たん白	4.0	大豆
豚脂	3.2	豚肉
砂糖	1.0	
食塩	0.6	
小麦不使用しょうゆ	0.4	大豆
粉末状植物性たん白	0.3	大豆
酵母エキス	0.2	
香辛料	0.1	
水	7.3	
（使用添加物）		
加工デンプン	2.7	
炭酸Ca	0.8	
ピロリン酸第二鉄	使用	
（衣）		
粒状植物性たん白	14.2	大豆
植物油	0.3	
食塩	φ	
水	6.9	
（使用添加物）		
加工デンプン	3.4	
増粘多糖類	使用	
揚げ油（なたね油）	11.4	

① FMキャベツメンチ（中学校）

材料名	組成%	アレルゲン
（具）		
キャベツ	17.5	
鶏肉	9.9	鶏肉
たまねぎ	8.0	
豚すり身（豚肉、水）	7.2	豚肉
粒状植物性たん白	4.0	大豆
豚脂	3.2	豚肉
砂糖	1.0	
食塩	0.6	
小麦不使用しょうゆ	0.4	大豆
粉末状植物性たん白	0.3	大豆
酵母エキス	0.2	
香辛料	0.1	
水	7.2	
（使用添加物）		
加工デンプン	2.7	
炭酸Ca	0.8	
ピロリン酸第二鉄	使用	
（衣）		
粒状植物性たん白	15.4	大豆
植物油	0.3	
食塩	φ	
水	7.5	
（使用添加物）		
加工デンプン	3.7	
増粘多糖類	使用	
揚げ油（なたね油）	10.0	

※　コンタミ情報は、NO．２です。

NO．２へ

①　FMキャベツメンチ（小学校・中学校）

弊社下記商品につきまして、同一ライン(施設)で製造される他製品に含まれるアレルゲンは次の通りです。

無しは（－）、有りは（○）

分類	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	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	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	○	○	○	－	－	－	○	○	－	○	－	－
施設	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	○	○	○	－	－	－	○	○	－	○	－	－

②　ミルメークコーヒー

原材料名 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	配合（%）
果糖ぶどう糖液糖	69.492
砂糖	7.992
インスタントコーヒー	2.502
食塩	0.695
乳酸Ca	1.390
着色料（カラメル）	0.486
香料	0.486
V．C	0.278
V．B_1	0.001
V．B_2	0.001
水	16.677

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

１２月２１日（木）

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務7品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示21品目）																				
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	[牛乳]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ごはん]																														
	白飯	70.00	90.00																												
	[さば柚子塩麹焼き]																														
①	サバ柚子塩麹漬け	40.00	50.00																○												
	[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																												
	つきこんにゃく	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																											○	
	[冬至汁]																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	鶏むね肉	12.00	14.40																		○										
	にんじん	10.00	12.00																												
	だいこん	15.00	18.00																												
	水	190.00	228.00																												
	かぼちゃ	20.00	24.00																												
	冷凍豆腐	30.00	36.00																	○											
	和風だし	0.80	0.96																												
	白みそ	4.00	4.80																	○											
	減塩みそ	2.00	2.40																	○											
	ねぎ	5.00	6.00																												

○:アレルギー対象食品

① さば柚子塩麹漬け

原材料名	割合%	主原料	アレルゲン
さば	92 %	さば	さば
塩麹調味液			
米こうじ	3.5 %	米・米こうじ	
食塩	1.5 %	海水	
本みりん	1 %	トウモロコシ・ジャガイモ	
酒精	微量		
柚子果汁	2 %	柚子	

同一ラインでの製造で考えられるアレルゲン

卵		まつたけ	
乳		やまいも	
小麦	○	牛肉	
そば		鶏肉	
落花生		豚肉	
えび		あわび	
かに		いか	○
オレンジ		いくら	
りんご		鮭	○
キウイ		鯖	
バナナ		ゼラチン	
もも		ごま	○
くるみ		カシューナッツ	
大豆	○	アーモンド	

１２月２２日（金）

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務7品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示21品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	［牛乳］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［麦ごはん］																														
	無圧ぺん麦	7.00	9.00																												
	精白米	70.00	90.00																												
	［きのこストロガノフ］																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	豚もも肉	30.00	36.00																			○									
	おろしにんにく	1.00	1.20																												
	おろし生姜	0.50	0.60																												
	たまねぎ	45.00	54.00																												
	にんじん	15.00	18.00																												
	水	215.00	258.00																												
	まいたけ	5.00	6.00																												
	ぶなしめじ	8.00	9.60																												
	エリンギ	5.00	6.00																												
	こしょう	0.05	0.06																												
	トマトピューレー	15.00	18.00																												
	トマトケチャップ	4.00	4.80																												
	中濃ソース	0.70	0.84																												
	ハヤシベース	17.00	20.40																												
	ハヤシルウ(NAIS)	4.00	4.80																												
	［カラフルサラダ］																														
	きゅうり	10.00	12.00																												
	パプリカ赤	4.00	4.80																												
	ブロッコリー	35.00	42.00																												
	ホールコーン	10.00	12.00																												
	こくみ和風ドレッシング	7.00	8.40	○																○	○	○				○					
	［クリスマスカップデザート］																														
①	クリスマスカップデザート	38.00	38.00																	○											

①　クリスマスカップデザート

○:アレルギー対象食品

材料名	組成%	アレルゲン
（乳・卵抜きいちごプリン）		
水あめ	13.7	
豆乳加工食品（植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他）	9.0	大豆
砂糖	7.6	
いちごシロップ（砂糖、いちご濃縮果汁）	1.1	
水	43.9	
（使用添加物）		
ゲル化剤（加工デンプン、増粘多糖類）	0.6	
炭酸Ca	0.5	
乳化剤	使用	大豆
pH調整剤	使用	
香料	使用	
紅麹色素	使用	
セルロース	使用	
酸味料	使用	
（いちごソース）		
いちごピューレー（いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖）	2.1	
砂糖	1.1	
ぶどう糖	1.0	
水あめ	0.6	
水	9.2	
（使用添加物）		
増粘多糖類	0.1	
酸味料	0.1	
紅麹色素	使用	
香料	使用	

（絞りクリーム）		
豆乳加工食品（植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他）	8.0	大豆
砂糖	0.9	
水あめ	0.4	
（使用添加物）		
安定剤（増粘多糖類）	0.1	
乳化剤	使用	大豆
pH調整剤	使用	
セルロース	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	
香料	使用	

弊社下記商品につきまして、同一ライン（施設）で製造される他製品に含まれるアレル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	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ	アーモンド
ライン	○	○	○	－	－	－	－	－	－	－	－	○	○	－	－	－	○	－	－	－	○	－	○	○	○	○	－	○
施設	○	○	○	－	－	－	－	－	－	－	－	○	○	－	－	－	○	－	－	－	○	－	○	○	○	○	－	○