

令和5年度（1月分） アレルギー献立表

<お知らせ>

この献立表には、その日に使用する食品と小学校中学年及び中学生の1人分の量、加工品等の成分表を提示してありますのでご確認ください。尚、主食や調味料や使用回数の多いドレッシング、肉加工品、練り製品等は、以下の一覧表で成分内容をご確認ください。

- 「主食（米飯・パン・麺）アレルギー献立表」
- 「年間使用食品アレルギー献立表」
- 「年間使用調味料アレルギー一覧」
- 「年間使用ドレッシング一覧」

に記載してあります。

調理場で使用している揚げ油について

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

※食材の都合で献立が変わることがあります。変更の場合は、その都度お知らせ致します。

ご質問等ございましたら下記の番号にお問い合わせください。

渋川市北部学校給食共同調理場
(TEL) 0279-53-5511

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	オレシジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さげ	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
	[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00			○																								
	[白飯]																													
	白飯	70.00	100.00																											
	[こぎつね丼の具]																													
	サラダ油	1.00	1.20																											
	鶏ひき肉	30.00	36.00																○											
	おろししょうが	1.00	1.20																											
	清酒	1.50	1.80																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	ごぼう	5.00	6.00																											
	しらたき	10.00	12.00																											
	たまねぎ	30.00	36.00																											
	油揚げ	10.00	12.00															○												
	粒状大豆たんぱく	5.00	6.00															○												
	三温糖	1.60	1.92															○												
	しょうゆ	3.50	4.20	○														○												
	和風だし	0.70	0.84															○												
	本みりん	1.90	2.28															○												
	えだまめ	4.00	4.80															○												
	[浅漬け]																													
	にんじん	5.00	6.00																											
	キャベツ	30.00	36.00																											
	きゅうり	20.00	24.00																											
	浅漬けの素	5.00	6.00	○														○												
	食塩	0.10	0.12																											
	[冬野菜のみそ汁]																													
	水	200.00	240.00																											
	だしパック	1.20	1.44															○												
	にんじん	10.00	12.00																											
	だいこん	20.00	24.00																											
	かぶ	10.00	12.00																											
	えのきだけ	7.00	8.40																											
	冷凍豆腐	20.00	24.00															○												
	里芋	15.00	18.00																											
	白みそ	5.00	6.00															○												
	減塩みそ	1.00	1.20															○												
	和風だし	0.70	0.84															○												
	ほうれん草	7.00	8.40																											
	根深ねぎ	5.00	6.00																											

○：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	シイタケ	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
[牛乳]	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[こめっこパン]	こめっこパン	50.00	70.00	○			○											○											
[チキンナゲット]	① チキンナゲット	40.00	40.00	○														○	○										
[カラフルサラダ]	ブロッコリー	23.00	27.60																										
	ホールコーン	10.00	12.00																										
	きゅうり	25.00	30.00																										
	赤ピーマン	2.00	2.40																										
	イタリアンドレッシング	5.00	6.00	○														○	○	○									
[白菜のクリーム煮]	サラダ油	0.50	0.60																										
	鶏肉	15.00	18.00																○										
	白ワイン	1.00	1.20																										
	たまねぎ	30.00	36.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	じゃがいも	30.00	36.00																										
	ほんしめじ	6.00	7.20																										
	はくさい	15.00	18.00																										
	シエルマカロニ	5.00	6.00	○																									
	コンソメ	1.50	1.80	○														○	○	○									
	ホワイトルウ	9.00	10.80	○			○						○				○	○	○										
	ベシャメルソース	3.00	3.60	○			○										○												
	調理用普通牛乳	15.00	18.00				○																						
	こしょう	0.03	0.04																										
	グリーンピース	2.00	2.40																										
	ドライパセリ	0.03	0.04																										

○：アレルギー対象食品

①チキンナゲット

原料配合	配合率(%)	アレルゲン
鶏肉(国産)	37.24	鶏肉
粒状植物性たん白	5.59	大豆
パン粉	1.20	小麦
でん粉	0.40	
乾燥おから	0.99	大豆
砂糖	0.70	
食塩	0.60	
香辛料	0.21	大豆
たん白加水分解物	0.19	大豆
小麦粉	4.01	小麦
クラッカー粉	3.60	小麦
でん粉	2.92	小麦
コーンフラワー	1.36	
米粉	0.31	
食塩	0.10	
ぶどう糖	0.10	
粉末しょうゆ	0.06	小麦、大豆
砂糖	0.05	
揚げ油(なたね油、パーム油)	2.17	
トレハロース	0.92	
加工デンプン	0.84	
膨張剤	0.10	
重曹	0.04	
ピロリン酸第二鉄	0.02	
着色料(カロチノイド、紅麹)	0.01	
(調整水)	36.27	

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

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																											
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	くま	りんご	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド						
[牛乳]	普通牛乳	206.00	206.00			○																																
[白飯]	白飯	70.00	100.00																																			
[にしんの甘露煮]	① にしんの甘露煮	40.00	40.00	○														○																				
[筑前煮]	サラダ油	1.00	1.20																																			
	鶏肉	15.00	18.00																○																			
	清酒	1.00	1.20																																			
	ごぼう	5.00	6.00																																			
	こんにゃく	10.00	12.00																																			
	にんじん	15.00	18.00																																			
	だいこん	15.00	18.00																																			
	水煮れんこん	5.00	6.00																																			
	三温糖	1.60	1.92																																			
	しょうゆ	2.30	2.76	○															○																			
	本みりん	1.50	1.80																																			
	和風だし	0.40	0.48																																			
	いんげん	3.00	3.60																																			
[雑煮]	水	200.00	240.00																																			
	だしパック	1.80	2.16																○																			
	干しいたけ	0.50	0.60																																			
	にんじん	10.00	12.00																																			
	だいこん	15.00	18.00																																			
	えのきだけ	7.00	8.40																																			
	なると	4.00	4.80																																			
	② 雪だるまかまぼこ	3.00	3.60																																			
	③ もち	30.00	36.00																																			
	清酒	1.00	1.20																																			
	本みりん	1.00	1.20																																			
	和風だし	0.70	0.84																																			
	しょうゆ	4.00	4.80	○															○																			
	はくさい	15.00	18.00																																			
	根深ねぎ	5.00	6.00																																			
	④ 刻みゆず	0.05	0.06																																			

○：アレルギー対象食品

※①、②、③、④のアレルギー詳細については、次ページに記載してあります。

①にしんの甘露煮

原材料名	アレルギー	配合率
にしん		70
三温糖		10
醤油	小麦、大豆	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
28品目の他	ごま、オレンジ、さば	

②雪だるまかまぼこ

原材料名	配合比
魚肉	85.7
加工澱粉	5.0
馬鈴薯澱粉	3.1
砂糖	2.5
発酵調味料	1.8
食塩	1.8
トマト色素	0.1
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もち

原材料名	重量%	アレルギー物質 (28品目)
もち米粉	40.39	-
でん粉	3.60	-
こんにゃく粉	0.52	-
水	45.03	

※コンタミネーション なし

④刻みゆず

原材料名	アレルゲン
ゆず皮	

※アレルギー特定原材料28品目の使用及びコンタミネーションはありません。

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	ごま	オレシ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド	
[牛乳]																																
	普通牛乳	206.00	206.00				○																									
[黒パン]																																
	黒パン	60.00	80.00	○			○											○														
[ウインナー]																																
	ウインナー	30.00	40.00																		○											
[こんにゃくサラダ]																																
	サラダこんにゃく	10.00	12.00																													
	きゅうり	15.00	18.00																													
	ブロッコリー	25.00	30.00																													
	ホールコーン	10.00	12.00																													
	和風ドレッシング	5.50	6.60	○															○	○	○								○			
[トマトスープ]																																
	サラダ油	0.15	0.18																													
	ショルダーベーコン	7.00	8.40																		○											
	おろしにんにく	0.50	0.60																													
	にんじん	10.00	12.00																													
	たまねぎ	25.00	30.00																													
	じゃがいも	30.00	36.00																													
	水	194.00	232.80																													
	トマト缶	16.00	19.20																													
	トマトケチャップ	5.00	6.00																													
	コンソメ	1.40	1.68	○																○	○	○										
	三温糖	0.20	0.24																													
	食塩	0.05	0.06																													
	こしょう	0.02	0.02																													
	キャベツ	15.00	18.00																													

○：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	うなぎ	オレシシ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド																										
	[牛乳]																																																								
	普通牛乳	206.00	206.00				○																																																		
	[白飯]																																																								
	白飯	70.00	100.00																																																						
	[やさいコロッセ]																																																								
①	やさいコロッセ	55.00	55.00	○															○																																						
	揚げ油	6.00	6.00																																																						
②	バックソース	5.00	5.00																○																																						
	[ごま昆布あえ]																																																								
③	塩昆布	0.50	0.60	○															○																																						
	キャベツ	25.00	30.00																																																						
	きゅうり	15.00	18.00																																																						
	もやし	20.00	24.00																																																						
	ごま油	0.80	0.96																																																						
	塩	0.01	0.02																																																						
	すりごま	0.80	0.96																																																						
	[しびかわ豚汁]																																																								
	サラダ油	0.30	0.36																																																						
	豚肉	15.00	18.00																				○																																		
	ごぼう	5.00	6.00																																																						
	こんにゃく	15.00	18.00																																																						
	にんじん	10.00	12.00																																																						
	だいこん	20.00	24.00																																																						
	じゃがいも	20.00	24.00																																																						
	冷凍豆腐	25.00	30.00																																																						
	油揚げ	3.00	3.60																																																						
	赤みそ	1.00	1.20																																																						
	白みそ	4.00	4.80																																																						
	減塩みそ	1.00	1.20																																																						
	和風だし	0.70	0.84																																																						
	にら	5.00	6.00																																																						
	根深ねぎ	5.00	6.00																																																						

○：アレルギー対象食品

※①、②、③のアレルギー詳細については、次のページに記載してあります。

①やさいコロック

原材料・添加物	アレルゲン 28品目	配合割合 (%)
ばれいしょ		41.27%
たまねぎ		4.86%
にんじん		3.64%
パン粉	小麦	2.06%
とうもろこし		1.70%
グリーンピース		1.70%
水あめ		1.46%
砂糖		1.46%
植物油脂	大豆	0.49%
食塩		0.36%
(衣)		
パン粉	小麦 大豆	18.18%
微粉パン粉	小麦	2.31%
バターミックス		3.31%
小麦粉	小麦	
加工デンプン		
植物油脂		
増粘多糖類		
粉末水あめ		
ベーキングパウダー		
乳化剤	大豆	
大豆粉	大豆	
粉末状大豆たん白	大豆	
加工油脂		0.66%
乳化剤	大豆	
水		16.54%

コンタミネーションに該当する物質に●
該当はしないが工場内で使用しているアレルゲン物質に△

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

②パックソース

表示原料名	配合率	アレルギ-物質
野菜・果実	46.4	
トマト		-
ブルー-ン		-
りんご		りんご
レモン		-
にんじん		-
たまねぎ		-
醸造酢	26.4	-
砂糖類	26.0	-
ぶどう糖果糖液糖		-
砂糖		-
食塩	5.6	-
澱粉	2.6	-
酵母エキス	0.5	大豆
香辛料	0.2	-
水	-	-

③塩昆布

原材料名	全原材料に対する 配合率 (%)	原材料の内訳	アレルギ-物質 使用の有無 (28品目)
昆布	40.30	北海道	無
たんぱく加水分解物	12.90	脱脂大豆	有
		食塩	無
醤油	9.70	脱脂加工大豆	有
		小麦	有
		食塩	無
砂糖	4.50	さとうきび	無
		甜菜(日本)	無
食塩	3.90	食塩	無
調味料(アミノ酸等)	19.40	さとうきび	無
		大豆	有
		とうもろこし	無
ソルビット	8.50	コーンスターチ	無
着色料(カラメル)	0.60	ブドウ糖(トウモロコシ)	無
		甘草	無
甘味料(甘草、ステビア)	0.10	ステビア	無
		デキストリン(タピオカ)	無
		クエン酸三Na(サツマイモ)	無
糊料(プルラン)	0.10	とうもろこし	無

※ アレルギ-物質 大豆、小麦
コンタミネーション なし

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

成分表番号	材料名	小学生1人分 使用量 (g)	中学生1人分 使用量 (g)	特定原材料（表示義務7品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示21品目）																											
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	くらげ	オレシ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まっただけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド							
	[牛乳]																																					
	普通牛乳	206.00	206.00				○																															
	[白飯]																																					
	白飯	70.00	100.00																																			
	[花野菜サラダ]																																					
	にんじん	3.00	3.60																																			
	ブロッコリー	20.00	24.00																																			
	カリフラワー	15.00	18.00																																			
	ホールコーン	7.00	8.40																																			
	キャベツ	15.00	18.00																																			
	コールスロートレッシング	6.00	7.20																																			
	[ハヤシソース]																																					
	サラダ油	0.70	0.84																																			
	豚肉	25.00	30.00																			○																
	赤ワイン	0.70	0.84																																			
	たまねぎ	40.00	48.00																																			
	にんじん	15.00	18.00																																			
	水	220.00	264.00																																			
	ほんしめじ	8.00	9.60																																			
	ハヤシルウ	21.00	25.20	○																		○																
	トマト缶	3.00	3.60																																			
	デミグラスソース	3.00	3.60	○																																		
	トマトケチャップ	2.00	2.40																																			
	ウスターソース	0.50	0.60																																			
	グリーンピース	3.00	3.60																																			
	[ミニぶどうゼリー]																																					
①	ミニぶどうゼリー	22.00	22.00																																			

○：アレルギー対象食品

①ミニぶどうゼリー

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	
グレープ濃縮果汁	1.400	
※生果汁換算7%		
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、カロブベーンガム、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)	0.230	
香料(グレープフレーバー)	0.080	
ブドウ果皮色素	0.050	
消泡剤(加工助剤)	0.030	
※ラベル表示不要		
水	70.250	

【同一工場内で使用されるアレルギー】
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 まっただけ 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	さけ	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				○																						
[パーカーハウス]																													
	パーカーハウス	50.00	70.00	○			○											○											
[ハンバーグソースかけ]																													
	ハンバーグ	60.00	80.00															○	○	○									
	サラダ油	0.50	0.60																										
	たまねぎ	5.00	6.00																										
	トマト缶	12.00	14.40																										
	コンソメ	0.10	0.12	○														○	○	○									
	トマトケチャップ	2.50	3.00																										
	中濃ソース	2.00	2.40																										
	三温糖	0.70	0.84																										
	水	3.00	3.60																										
[イタリアンサラダ]																													
	にんじん	5.00	6.00																										
	キャベツ	30.00	36.00																										
	きゅうり	20.00	24.00																										
	えだまめ	5.00	6.00															○											
	イタリアンドレッシング(7品目不使用)	5.00	6.00																										
[コーンポタージュスープ]																													
	サラダ油	0.30	0.36																										
	鶏肉	10.00	12.00															○											
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	30.00	36.00																										
	水	60.00	72.00																										
	ホールコーン	20.00	24.00																										
②	コーンペースト	20.00	24.00																										
	調理用普通牛乳	20.00	24.00				○																						
	コンソメ	0.80	0.96	○														○	○	○									
	コーンクリームスープ	10.00	12.00	○			○											○											
	こしょう	0.03	0.04																										
	ドライパセリ	0.02	0.02																										

○: アレルギー対象食品

①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(国内製造)	9.6	乳
砂糖	5.2	
リン酸Ca	1.7	
香料		
安定剤(スクシノゲリカン)		
ビタミンD		
水	83.5	

②コーンペースト

名称	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	0.800	無
食塩	0.300	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	さくら	オレシ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カンコーナッツ	ごま
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[白飯]																													
	白飯	70.00	100.00																										
[ぎょうざ]																													
①	ぎょうざ	36.00	36.00	○														○	○	○									
[八宝菜]																													
	サラダ油	0.60	0.72																										
	おろしにんにく	0.50	0.60																										
	おろししょうが	0.70	0.84																										
	豚肉	30.00	36.00																	○									
②	いか	8.00	9.60							○																			
	清酒	1.30	1.56																										
	たまねぎ	25.00	30.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	なると	4.00	4.80																										
	もやし	20.00	24.00																										
	しょうゆ	2.50	3.00	○														○											
	三温糖	0.40	0.48																										
	中華だしの素	1.40	1.68																										
	ごま油	0.30	0.36																									○	
	はくさい	20.00	24.00																										
	片栗粉	3.00	3.60																										
[キムチ汁]																													
	水	200.00	240.00																										
	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																										
	だいこん	10.00	12.00																										
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○											
	本みりん	1.50	1.80																										
	鶏ガラスープの素	0.50	0.60																○										
	赤みそ	5.50	6.60																○										
③	はくさい キムチ	10.00	12.00	○														○					○						
	キャベツ	10.00	12.00																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										
	にら	3.00	3.60																										

○：アレルギー対象食品

※①、②、③のアレルギー詳細については、次ページに記載してあります。

①ぎょうざ

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
野菜(キャベツ)	29.2	-
野菜(たまねぎ)	6.5	-
野菜(にら)	1.3	-
食肉(豚肉)	9.1	豚肉
食肉(鶏肉)	7.1	鶏肉
豚脂	6.5	豚肉
でん粉加工食品	1.3	-
しょうゆ	0.7	小麦,大豆
食塩	0.4	-
酵母エキス	0.3	-
砂糖	0.2	-
しょうがペースト	0.2	-
香辛料	Φ	-
皮(小麦粉)	19.2	小麦
皮(植物油脂)	1.6	大豆
皮(糖類(水あめ混合異性化液糖))	0.4	-
皮(糖類(ぶどう糖))	0.1	-
皮(大豆粉)	0.1	大豆
皮(粉末状植物性たん白)	0.1	大豆
皮(醸造酢)	Φ	小麦
皮(発酵調味料)	Φ	-
皮(しょうゆ)	Φ	小麦,大豆
水	11.0	-
原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
加工デンプン	4.3	-
炭酸Ca	0.4	-
ピロリン酸鉄(0.05B)	Φ	-
調味料(アミノ酸)	Φ	-
乳化剤	Φ	大豆
トクハロス	Φ	-
pH調整剤	Φ	-

●本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分、ごまを含む製品を製造しています。

②いか

原材料名	比率(%)
アメリカオオアカイカ (ペルー又は、チリ産)	100 %

アレルギー物質 いか
 製造ライン上のコンタミネーション えび
 工場内で使用のアレルギー物質 乳、小麦、えび、かに、いか、牛肉、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン、ごま

③はくさいキムチ

原材料名	配合比	原材料名	配合比
白菜	72.00%	醤油	0.15%
砂糖	0.40%	魚醤	0.11%
砂糖混合異性化液糖	3.60%	調味料(アミノ酸等)	1.82%
りんご	3.00%	酸味料	0.29%
食塩	3.40%	トウガラシ色素	0.10%
りんご果汁	0.60%	増粘多糖類	0.10%
唐辛子	1.50%		
玉葱	0.79%	水	9.64%
にんにく	0.65%		
還元水あめ	0.63%		
沖アミエキス	0.33%		
たん白加水分解物	0.30%		
生姜	0.20%		
醸造酢	0.20%		
発酵調味料	0.20%		

アレルギー物質 小麦・大豆・りんご
 コンタミネーション 小麦・いか・かに・大豆・りんご・ごま・山芋

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	シラス	オレシ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
[牛乳]																														
	普通牛乳	206.00	206.00				○																							
[パックうどん]																														
	パックうどん	180.00	270.00	○																										
[きんぴら包み]																														
①	きんぴら包み	50.00	50.00															○	○						○				○	
[和風ツナサラダ]																														
	キャベツ	30.00	36.00																											
	もやし	20.00	24.00																											
	たまねぎ	2.00	2.40																											
	かつお節	0.50	0.60																											
	ツナ油漬け	8.00	9.60																											
	しょうゆ	1.30	1.56	○														○												
	穀物酢	2.30	2.76																											
	上白糖	0.40	0.48																											
[けんちんうどん汁]																														
	サラダ油	0.80	0.96																											
	鶏肉	10.00	12.00																		○									
	清酒	1.00	1.20																											
	ごぼう	5.00	6.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	だいこん	15.00	18.00																											
	こんにゃく	10.00	12.00																											
	油揚げ	10.00	12.00																											
	冷凍豆腐	20.00	24.00																											
	里芋	10.00	12.00																											
	本みりん	1.00	1.20																											
	和風だし	0.90	1.08																											
	しょうゆ	9.00	10.80	○															○											
	根深ねぎ	5.00	6.00																											

○: アレルギー対象食品

※①のアレルギー詳細については、次ページに記載してあります。

①きんぴら包み

材料名	組成%	アレルゲン
鶏肉	24.2	鶏肉
たまねぎ	16.2	
ごぼう	12.2	
豆腐	12.0	大豆
鶏皮	8.1	鶏肉
粒状植物性たん白	5.0	大豆
小麦不使用しょうゆ	3.1	大豆
にんじん	2.9	
砂糖	1.3	
みりん	1.2	
植物油	0.9	ごま
ぶどう糖	0.8	
しょうがペースト	0.4	
食塩	0.3	
豚ゼラチン	0.2	ゼラチン
酵母エキス	0.1	
液状混合調味料	0.1	
ごま	0.1	ごま
香辛料	φ	
水	7.5	
(使用添加物)		
加工デンプン	2.7	
セルロース	0.6	
凝固剤	0.1	
安定剤(グァーガム)	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	

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

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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	○	○	○	-	-	-	○	○	-	○	-	-

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	さくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
	[牛乳]																												
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
	[白飯]																												
	白飯	70.00	100.00																										
	[甘酢肉団子]																												
	① 甘酢肉団子	60.00	90.00	○														○	○	○									
	[中華サラダ]																												
	はるさめ(サラダ用)	3.00	3.60																										
	にんじん	5.00	6.00																										
	キャベツ	25.00	30.00																										
	きゅうり	15.00	18.00																										
	韓国ナムルドレッシング	5.00	6.00	○														○	○	○								○	
	[ワンタンスープ]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	0.30	0.36																										
	おろししょうが	0.50	0.60																										
	豚ひき肉	10.00	12.00																		○								
	清酒	1.00	1.20																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	干しいたけ	0.40	0.48																										
	もやし	15.00	18.00																										
	なると	3.00	3.60																										
	中華だしの素	1.20	1.44																										
	しょうゆ	2.50	3.00	○														○											
	食塩	0.20	0.24																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	ウェーブワンタン	7.00	8.40	○																									
	はくさい	15.00	18.00																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										
	にら	2.00	2.40																										

○：アレルギー対象食品

※①のアレルギー詳細については、次ページに記載してあります。

①甘酢肉団子

【原材料名】	【配合%】	【アレルギー表示】
鶏肉	26.80	含有アレルギー物質 特定原材料に準ずるものも含む 鶏肉
たまねぎ	15.80	
粒状植物性たん白	15.00	大豆
つなぎ(パン粉)	3.60	小麦
つなぎ(粉末状植物性たん白)	1.20	大豆
豚脂	3.60	豚肉
ぶどう糖	1.40	
食塩	0.20	
香辛料	φ	
揚げ油(大豆油)	φ	大豆
水	7.40	
加工デンプン	4.10	
ドロマイト	0.80	
キシロース	0.30	
着色料	0.30	
調味料(アミノ酸)	0.10	
ピロリン酸鉄	φ	
焼成Ca	φ	
ソース[還元水あめ]	2.50	
ソース[しょうゆ]	0.90	小麦、大豆
ソース[砂糖]	0.80	
ソース[醸造酢]	0.30	
ソース[トマトケチャップ]	0.30	
ソース[食塩]	0.10	
ソース[水]	13.50	
ソース[増粘剤]	0.80	
ソース[着色料]	0.10	

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

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	さけ	オレシ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[白飯]																													
	白飯	70.00	100.00																										
[かぼちゃひき肉フライ]																													
①	かぼちゃひき肉フライ	40.00	60.00	○														○		○									
	揚げ油	4.00	6.00																										
[きいこん]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	鶏肉	15.00	18.00																○										
	清酒	1.00	1.20																										
	ごぼう	5.00	6.00																										
	こんにゃく	15.00	18.00																										
	干しいたけ	0.70	0.84																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	だいこん	30.00	36.00																										
	ミニ冷凍厚揚げ	15.00	18.00															○											
	和風だし	0.40	0.48																										
②	うすくちしょうゆ	3.00	3.60	○														○											
	本みりん	1.00	1.20																										
	三温糖	1.50	1.80																										
	いんげん	3.00	3.60																										
[さつまいもみそ汁]																													
	水	190.00	228.00																										
	だしパック	1.20	1.44																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	15.00	18.00																										
	もやし	15.00	18.00																										
	えのきたけ	8.00	9.60																										
	さつま揚げ	4.00	4.80																										
	さつまいも	20.00	24.00																										
	和風だし	0.70	0.84																										
	白みそ	4.00	4.80																										
	減塩味噌	2.00	2.40																										
	ほうれん草	8.00	9.60																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										

○：アレルギー対象食品

※①、②のアレルギー詳細については、次ページに記載してあります。

①かぼちゃひき肉フライ

（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	-

（中学校）

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)	33.4	-
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	-

※本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分を含む製品を製造しております。

②うすくちしょうゆ

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

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	シイタケ	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[スパゲッティー]																													
	スパゲッティー	66.00	79.20	○																									
	サラダ油	1.50	1.80																										
	食塩	0.10	0.12																										
[魚介のトマトパスタスープ]																													
	おろしにんにく	1.20	1.44																										
	ショルダーベーコン	10.00	12.00																	○									
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	50.00	60.00																										
①	いか	15.00	18.00							○																			
②	ほたて貝柱	15.00	18.00																										
	白ワイン	1.00	1.20																										
	ほんしめじ	7.00	8.40																										
	トマト缶	30.00	36.00																										
③	マリナラソース	5.00	6.00																○										
	トマトピューレー	15.00	18.00																										
	コンソメ	2.50	3.00	○															○	○	○								
	三温糖	0.30	0.36																										
	食塩	0.10	0.12																										
	オリーブ油	1.20	1.44																										
	キャベツ	10.00	12.00																										
	ドライパセリ	0.03	0.04																										
	片栗粉	0.70	0.84																										
[チーズサラダ]																													
	にんじん	5.00	6.00																										
	きゅうり	22.00	26.40																										
	ブロッコリー	25.00	30.00																										
	えだまめ	10.00	12.00																○										
	ダイスチーズ	3.00	3.60				○																						
	柑橘ドレッシング	6.00	7.20																										
[いちごスティックケーキ]																													
④	いちごスティックケーキ	25.00	25.00																○										

○：アレルギー対象食品

※①、②、③、④のアレルギー詳細については次ページに記載してあります。

①いか

原材料名	比率(%)
アメリカオアカイカ (ペルー又は、チリ産)	100 %

アレルギー物質 いか
 製造ライン上のコンタミネーション えび
 工場内で使用のアレルギー物質 乳、小麦、えび、かに、いか、牛肉、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン、ごま

②ほたて貝柱

アレルギー物質の有無				
特定原材料7品目			無	
卵	乳成分	小麦	落花生	えび
かに	そば			
特定原材料21品目			無	
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	りんご	ゼラチン	カシューナッツ	ごま
アーモンド				
コンタミネーション表示の有無			無	

③マリナラソース

原材料名/添加物名	配合率 (%)	アレルギー物質
トマト (輸入)	77.09	
たまねぎ	6	
大豆油	4	大豆
ワイン	4	
セロリ	4	
砂糖	3	
食塩	1	
アザリエキス	0.29	
にんにく	0.28	
香辛料	0.18	
クエン酸	0.12	
塩化カルシウム	0.04	

※コンタミネーション なし

④いちごスティックケーキ

材料名	組成%	アレルギー
豆乳(国内製造)	26.4	大豆
砂糖	19.6	
米粉(国産)	19.3	
いちごピューレー(いちご(国産)、砂糖)	11.2	
植物油	9.0	大豆
大豆粉	3.0	大豆
レモン果汁(濃縮還元)	2.5	
水	1.6	
(使用添加物)		
加工デンプン	6.0	
膨脹剤	0.9	
乳化剤	0.2	
ビタミンC	0.1	
紅麹色素	0.1	
香料	0.1	

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

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

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																							
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	さくら	りんご	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	そば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド		
	[牛乳]																																	
	普通牛乳	206.00	206.00				○																											
	[白飯]																																	
	白飯	70.00	100.00																															
	[さけの塩焼き]																																	
	① さけの塩焼き	40.00	50.00														○																	
	[香味和え]																																	
	にんじん	5.00	6.00																															
	キャベツ	20.00	24.00																															
	だいこん	15.00	18.00																															
	きゅうり	15.00	18.00																															
	② 刻みたくあん	3.00	3.60				○													○												○		
	浅漬けの素	2.50	3.00				○													○														
	食塩	0.01	0.02																															
	[すいとん]																																	
	サラダ油	1.00	1.20																															
	鶏肉	10.00	12.00																			○												
	ごぼう	8.00	9.60																															
	にんじん	10.00	12.00																															
	だいこん	20.00	24.00																															
	水	200.00	240.00																															
	油揚げ	4.00	4.80																			○												
	③ すいとん	35.00	42.00				○																											
	清酒	2.00	2.40																															
	和風だし	0.80	0.96																															
	赤みそ	4.00	4.80																			○												
	しょうゆ	1.50	1.80				○															○												
	こまつな	7.00	8.40																															
	根深ねぎ	5.00	6.00																															

○：アレルギー対象食品

※①、②、③のアレルギー詳細については、次ページに記載してあります。

①さけの塩焼き

原料	配合率%
サケ	97.0
食塩	3.0

アレルギー食品の有無
(特定原材料7品目及び特定原材料に準ずる
もの21品目)
さけ

弊社工場では小麦、乳成分、大豆、ゴマ、サバ、
サケ、イカを使用した製品を製造しております。

②刻みたくあん

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

※コンタミネーション なし

③すいとん

原材料・添加物	アレルゲン	配合割合 (%)
	28品目	
小麦粉	小麦	47.60%
でんぷん		0.99%
水(仕込み水)		51.41%

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	くらげ	オレシ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
	[牛乳]																												
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
	[コッペパン]																												
	コッペパン	50.00	80.00	○			○																						
	[ツナオムレツ]																												
①	ツナオムレツ	40.00	50.00	○		○																							
	[まめまめサラダ]																												
	大豆 水煮	5.00	6.00																										
	えだまめ	6.00	7.20																										
	ブロッコリー	20.00	24.00																										
	キャベツ	30.00	36.00																										
	和風玉ねぎドレッシング	6.00	7.20	○																									
	[クリームシチュー]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	鶏肉	20.00	24.00																										
	白ワイン	1.00	1.20																										
	たまねぎ	30.00	36.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	じゃがいも	30.00	36.00																										
	水	190.00	228.00																										
	ホールコーン	10.00	12.00																										
	調理用普通牛乳	15.00	18.00				○																						
	こしょう	0.03	0.04																										
	コンソメ	1.00	1.20	○																									
	ホワイトルウ	8.00	9.60	○			○						○																
	クリームシチューの素	3.00	3.60	○			○																						
	はくさい	15.00	18.00																										

○:アレルギー対象食品

①ツナオムレツ

原材料名	割合(%)	アレルギー 対象原料名
鶏卵	45.08	卵
まぐろ油漬	5.56	大豆
砂糖	3.10	
玉ねぎ	2.89	
大豆油	1.80	大豆
半固体状ドレッシング (マヨネーズ)	1.16	卵、大豆、りんご
食塩	0.40	
しょう油	0.39	大豆、小麦
醸造酢	0.37	
加工デンプン	4.50	
調味料	0.09	
水	34.66	

製造工場にて下記の特定原材料及び特定原材料に準ずるものを使用しております。

小麦・大豆・豚肉・鶏肉・乳・りんご・さば・ゼラチン

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																											
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	ごぼう	オレシ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド							
	[牛乳]																																					
	普通牛乳	206.00	206.00					○																														
	[パックラーメン]																																					
	パックラーメン	180.00	270.00	○																																		
	[春巻き]																																					
①	春巻き	35.00	50.00	○																																		
	揚げ油	3.00	5.00																																			
	[春雨マヨ和え]																																					
	はるさめ (サラダ用)	2.50	3.00																																			
	にんじん	5.00	6.00																																			
	キャベツ	25.00	30.00																																			
	たまねぎ	3.00	3.60																																			
	きゅうり	15.00	18.00																																			
	マヨネーズ (卵不使用)	10.00	12.00																																			
	穀物酢	1.30	1.56																																			
	こしょう	0.03	0.04																																			
	食塩	0.05	0.06																																			
	[塩ラーメンスープ]																																					
	サラダ油	0.30	0.36																																			
	おろしにんにく	0.50	0.60																																			
	豚肉	10.00	12.00																																			
	清酒	1.00	1.20																																			
	にんじん	10.00	12.00																																			
	たまねぎ	20.00	24.00																																			
	もやし	25.00	30.00																																			
	水	170.00	204.00																																			
	ホールコーン	10.00	12.00																																			
	なると	4.00	4.80																																			
	塩ラーメンスープの素	10.00	12.00	○																																		
	中華だしの素	0.50	0.60																																			
②	がらあじ	2.50	3.00	○																																		
	チンゲンサイ	8.00	9.60																																			
	にら	5.00	6.00																																			

○：アレルギー対象食品

※①、②のアレルギー詳細献立については、次ページに記載してあります。

①春巻き

1月29日(月)

(小学校)

(中学校)

原料名	%	アレルゲン
豚肉	17.35	豚肉
野菜	16.90	
(にんじん)	(7.07)	
(たまねぎ)	(6.62)	
(キャベツ)	(3.21)	
植物油脂	5.48	大豆
豚脂	1.93	豚肉
しょうゆ	1.54	小麦、大豆
小麦粉	1.54	小麦
ショートニング	1.38	大豆
はるさめ	1.29	
でん粉	1.29	
しょうがペースト	1.03	
ポークブイヨン	0.96	豚肉
ポークエキス	0.64	豚肉
発酵調味料	0.64	
酵母エキス	0.39	
砂糖	0.32	
乾燥しいたけ	0.26	
たん白加水分解物	0.06	小麦
香辛料	0.03	
[皮]		
小麦粉(国内製造)	23.45	小麦
植物油脂	4.56	大豆
米粉	1.74	
粉あめ	1.30	
ショートニング	1.15	大豆
食塩	0.33	
ソルビトール	1.30	
乳化剤	0.10	
クエン酸鉄Na	0.08	
増粘剤	0.01	
(キサンタンガム)	(0.01)	
水	12.95	

原料名	%	アレルゲン
豚肉	18.47	豚肉
野菜	18.00	
(にんじん)	(7.53)	
(たまねぎ)	(7.05)	
(キャベツ)	(3.42)	
植物油脂	3.85	大豆
豚脂	2.05	豚肉
しょうゆ	1.64	小麦、大豆
はるさめ	1.37	
でん粉	1.37	
しょうがペースト	1.10	
小麦粉	1.08	小麦
ポークブイヨン	1.03	豚肉
ショートニング	0.97	大豆
ポークエキス	0.68	豚肉
発酵調味料	0.68	
酵母エキス	0.41	
砂糖	0.34	
乾燥しいたけ	0.27	
たん白加水分解物	0.07	小麦
香辛料	0.03	
[皮]		
小麦粉(国内製造)	24.45	小麦
植物油脂	3.21	大豆
米粉	1.86	
粉あめ	1.39	
ショートニング	0.81	大豆
食塩	0.35	
ソルビトール	1.39	
クエン酸鉄Na	0.09	
乳化剤	0.07	
増粘剤	0.01	
(キサンタンガム)	(0.01)	
水	12.96	

含有アレルゲン(28品目)	小麦、大豆、豚肉
アレルギーに関する注意喚起表示(コンタミ)	無し

②がらあじ

原材料名及び添加物	配合比率(%)	アレルギー物質
動物油脂	20.80	鶏肉、豚肉
(ビタミンE)	(0.0088)	
デキストリン	18.97	
食塩	16.50	
粉末醤油	10.00	小麦、大豆
(酸化デンプン)	(0.6900)	
砂糖	7.80	
オニオンエキス	6.40	
ゼラチン	3.50	ゼラチン
チキンエキス	2.30	鶏肉
(酸化デンプン)	(0.6031)	
(L-グルタミン酸ナトリウム)	(0.2321)	
(5'-リボヌクレオチドナトリウム)	(0.0074)	
(ビタミンE)	(0.0002)	
たん白加水分解物	2.10	大豆
(L-グルタミン酸ナトリウム)	(0.0315)	
植物油脂	1.00	ごま
調味料(アミノ酸等)	10.63	
(L-グルタミン酸ナトリウム)	(7.80)	
(コハク酸ナトリウム)	(1.30)	
(クエン酸ナトリウム)	(1.00)	
(5'-リボヌクレオチドナトリウム)	(0.53)	

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	シイタケ	オレシ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
	[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																							
	[白飯]																													
	白飯	70.00	100.00																											
	[海藻サラダ]																													
	海藻ミックス	0.40	0.48																											
	サラダこんにゃく	10.00	12.00																											
	にんじん	3.00	3.60																											
	キャベツ	30.00	36.00																											
	きゅうり	15.00	18.00																											
	青じそドレッシング	7.00	8.40															○												
	[ポークカレー]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	おろしにんにく	0.70	0.84																											
	豚肉	30.00	36.00																	○										
	たまねぎ	40.00	48.00																											
	にんじん	20.00	24.00																											
	じゃがいも	45.00	54.00																											
	水	220.00	264.00																											
	トマトケチャップ	3.00	3.60																											
	ウスターソース	1.00	1.20																											
	ハーモントカレー	14.00	16.80	○			○											○		○					○	○				
	香味焙煎カレーフレーク	6.00	7.20	○			○											○	○											
	[オレンジ]																													
	オレンジ	31.50	31.50									○																		

○：アレルギー対象食品

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																														
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	さけ	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド																			
	[牛乳]																																								
	普通牛乳	206.00	206.00				○																																		
	[ミルクパン]																																								
	ミルクパン	50.00	80.00	○			○																																		
	[鶏肉のトマトソースかけ]																																								
	鶏肉	50.00	60.00																																						
	食塩	0.10	0.12																																						
	こしょう	0.02	0.02																																						
	サラダ油	1.00	1.20																																						
	にんにく	0.50	0.60																																						
	たまねぎ	5.00	6.00																																						
	トマト缶	10.00	12.00																																						
	コンソメ	0.10	0.12	○																																					
	トマトケチャップ	2.00	2.40																																						
	ウスターソース	0.50	0.60																																						
	赤ワイン	1.00	1.20																																						
	三温糖	0.20	0.24																																						
	こしょう	0.01	0.01																																						
	水	1.50	1.80																																						
	[フレンチサラダ]																																								
	にんじん	5.00	6.00																																						
	ブロッコリー	25.00	30.00																																						
	きゅうり	20.00	24.00																																						
	ホールコーン	10.00	12.00																																						
	<small>フレンチドレッシング(7品目不使用)</small>	6.00	7.20																																						
	食塩	0.02	0.02																																						
	[たまご野菜スープ]																																								
	カットウィンナー	8.00	9.60																																						
	たまねぎ	25.00	30.00																																						
	にんじん	10.00	12.00																																						
	水	194.00	232.80																																						
	じゃがいも	25.00	30.00																																						
	コンソメ	1.20	1.44	○																																					
	こしょう	0.02	0.02																																						
	食塩	0.25	0.30																																						
	キャベツ	15.00	18.00																																						
	炒り卵	20.00	24.00	○	○																																				
	白ワイン	0.50	0.60																																						
	ドライパセリ	0.02	0.02																																						

○：アレルギー対象食品