

# 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	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																							
[ジョア(小学校)]																																																						
①	ジョア(プレーン)	125.00	0.00				○																																															
[牛乳(中学校)]																																																						
	牛乳	0.00	206.00				○																																															
[麦ごはん]																																																						
	無圧ペン麦	7.00	9.00																																																			
	精白米	70.00	90.00																																																			
[新春カレー]																																																						
	サラダ油	0.80	0.96																																																			
	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	0.20	0.24																																																			
	たまねぎ	35.00	42.00																																																			
	にんじん	20.00	24.00																																																			
	じゃがいも	30.00	36.00																																																			
	水	210.00	252.00																																																			
②	れんこん 水煮	10.00	12.00																																																			
③	梅ちらしかまぼこ	3.00	3.60																																																			
	水煮大豆	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																																																			
[ツナサラダ]																																																						
	ツナ油漬け	15.00	18.00																																																			
	キャベツ	40.00	48.00																																																			
	きゅうり	10.00	12.00																																																			
	こくみ風ドレッシング	6.50	7.80	○															○	○	○																																	

○:アレルギー対象食品

① ジョア (小学校)

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー物質:
脱脂粉乳 <sup>1</sup>	9.6	乳
砂糖	5.2	
リン酸Ca	1.7	
香料		
安定剤(スクンゲリカン)		
ビタミンD		
水	83.5	

③ 梅ちらしかまぼこ

原材料名	配合比	由来する原材料
魚肉	84.8	スケソウタラ
加工澱粉	4.9	タピオカ
馬鈴薯澱粉	3.1	馬鈴薯
砂糖	2.5	さとうきび・甜菜
発酵調味料	1.7	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	1.7	海水
うらごし人参	1.2	人参
トマト色素	0.1	トマト

食品添加物

加工澱粉、トマト色素

アレルギー特定原材料(28品目)

アレルギー特定物質 なし

② れんこん水煮

原材料名	配合割合	アレルゲン(28品目)
れんこん	66.6	
酸化防止剤(V.C)	0.02	
市水	33.38	

●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	ごま
	[チョコチップパン]																													
	チョコチップパン	50.00	70.00	○			○											○												
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[チキンナゲット]																													
①	チキンナゲット	40.00	40.00	○			○											○	○											
	[ブロッコリーサラダ]																													
	ブロッコリー	35.00	42.00																											
	きゅうり	15.00	18.00																											
	ホールコーン	10.00	12.00																											
	柑橘ドレッシング	7.50	9.00																											
	[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																											
	じゃがいも	25.00	30.00																											
	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	4.00	4.80																											
	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 チキンナゲット

原材料名	配合割合	アレルゲン
鶏胸肉(衣(コーングリッツ	53.040%	鶏肉
小麦粉	3.230%	
でん粉	3.073%	小麦
食塩	2.750%	
脱脂粉乳	0.246%	
ぶどう糖	0.149%	乳
香辛料)	0.065%	
でん粉	0.032%	
粒状大豆たん白	3.360%	
植物油脂	2.600%	大豆
チキンコンソメ	1.290%	
醤油	0.766%	乳、鶏肉、小麦、大豆
香辛料	0.260%	小麦、大豆
食塩	0.120%	
揚げ油(なたね油、とうもろこし油)	0.100%	
調味料(アミノ酸等)	6.470%	
リン酸塩(Na)	0.445%	
着色料(パプリカ色素	0.320%	
カラメル)	0.013%	
【加水・キャリーオーバー等】	0.002%	
	21.669%	

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				○																									
	[パックゆでうどん]																															
	うどんゆで	180.00	270.00	○																												
	[みぞれあんかけうどんの汁]																															
	水	235.00	282.00																													
	だしパック	2.00	2.40															○														
	鶏むね肉	20.00	24.00																○													
	にんじん	10.00	12.00																													
	干しいたけ	0.50	0.60																													
	ぶなしめじ	10.00	12.00																													
	なると	5.00	6.00																													
	さつま揚げ	5.00	6.00																													
	油揚げ	7.00	8.40															○														
	大根おろし	10.00	12.00																													
	はくさい	40.00	48.00																													
①	小松菜	5.00	6.00																													
	本みりん	2.00	2.40																													
	清酒	1.00	1.20																													
	和風だし	0.90	1.08																													
	しょうゆ	9.50	11.40	○														○														
	てんぷん	2.50	3.00																													
	[竹輪の磯辺揚げ]																															
②	竹輪の磯辺揚げ	60.00	60.00	○														○			○											
	揚げ油	6.00	6.00																													
	[キャベツのごま和え]																															
	キャベツ	30.00	36.00																													
	しらたき	25.00	30.00																													
	にんじん	2.00	2.40																													
	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	○														○														

① 小松菜 ○:アレルギー対象食品

原料配合率・・・小松菜 100%  
アレルゲンコンタミ・・・同工場内で大豆を製造しています。

② 竹輪の磯辺揚げ

(ちくわ)

原材料名	配合 (%)
ちくわ	50.0
天ぷら粉	24.6
材料に含む:	
大豆白絞油	8.0
青のり	0.8
水	16.6

原料配合	%
魚肉すり身 ※	42.9
でん粉	8.6
大豆たん白	4.8
砂糖	2.6
食塩	1.8
ラード	1.4
植物油	1.4
ぶどう糖	1.0
胸味料 (アミノ酸)	0.1
水	35.8

※助産たら、ほっけ、いとより鯛、太刀魚  
以上4魚種となりませんが漁獲高により配合率  
が変わります。

アレルゲン物質	対象原材料
豚	ちくわ
小麦	天ぷら粉
大豆	ちくわ・大豆白絞油

※本製品の製造工場では、卵・乳・大豆・小麦・さけ  
さば・いか・えび・鶏・豚・牛・ごま・アーモンドを使用  
した製品も製造しております。

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	くらげ	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
	[牛乳]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[ごはん]																												
	白飯	70.00	90.00																										
	[サバのみそ煮]																												
①	サバのみそ煮	50.00	50.00														○	○											
	[煮合い]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	ごぼう	15.00	18.00																										
	清酒	0.50	0.60																										
	にんじん	10.00	12.00																										
②	れんこん 水煮	15.00	18.00																										
	干しいたけ	1.00	1.20																										
	しらたき	20.00	24.00																										
	油揚げ	5.00	6.00															○											
	水	10.00	12.00																										
	和風だし	0.50	0.60																										
	三温糖	1.30	1.56																										
	しょうゆ	2.50	3.00	○														○											
	穀物酢	3.00	3.60																										
	[雑煮]																												
	水	200.00	240.00																										
	だしパック	2.00	2.40															○											
	鶏むね肉	15.00	18.00																○										
	にんじん	10.00	12.00																										
	だいこん	20.00	24.00																										
③	雪だるまちらしかまぼこ	3.00	3.60																										
	なると	3.00	3.60																										
④	トック	25.00	30.00																										
	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	5.00	6.00	○															○										
⑤	小松菜	5.00	6.00																										

○:アレルギー対象食品

① サバの味噌煮

② れんこん水煮

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
そば	71.8	そば
タレ(みそ)	9.2	大豆
タレ(砂糖)	7.1	-
タレ(発酵調味料)	2.5	-
タレ(でん粉)	0.4	-
水	9.0	-

原材料名	配合割合	アレルギー表示対象物質(28品目)
れんこん	66.6	
酸化防止剤(V.C)	0.02	
市水	33.38	

注意喚起表示

●本品製造工場では、小麦、乳成分を含む製品を製造致しております。

## ③ 雪だるまちらしかまぼこ

原材料名	配合比	由来する原材料
魚肉	85.7	スケソウダラ
加工澱粉	5.0	タピオカ
馬鈴薯澱粉	3.1	馬鈴薯
砂糖	2.5	さとうきび・甜菜
発酵調味料	1.8	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	1.8	海水
トマト色素	0.1	トマト

## 食品添加物

加工澱粉、トマト色素

## アレルギー特定原材料(28品目)

アレルギー特定物質 なし

●本品製造工場では小麦、大豆を含む製品を製造しています。

## ④ 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。

## ⑤ 小松菜

原料配合率・・・小松菜 100%

アレルギーコンタミ・・・同工場内で大豆を製造しています。

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	くらげ	オレンジ	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	カシニューナッツ	じま
[牛乳]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																							
[小型ロールパン]																														
	ロールパン	40.00	60.00	○			○											○												
[ウインナー]																														
	ポークウインナー	15.00	30.00																○											
[ペンのナポリタン]																														
	サラダ油	1.00	1.20																											
	シュルダーベーコン	12.00	14.40																○											
	おろしにんにく	0.20	0.24																											
	たまねぎ	25.00	30.00																											
	にんじん	7.00	8.40																											
	ピーマン	5.00	6.00																											
	マッシュルーム水煮	4.00	4.80																											
	トマトピューレー	4.00	4.80																											
	コンソメ	0.50	0.60																○	○										
	中濃ソース	1.50	1.80																											
	三温糖	0.30	0.36																											
	トマトケチャップ	15.00	18.00																											
	食塩	0.10	0.12																											
	こしょう	0.03	0.04																											
	ペンの	20.00	24.00	○																										
[ガルバンゾースープ]																														
	たまねぎ	20.00	24.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	水	190.00	228.00																											
	じゃがいも	20.00	24.00																											
①	星型トッポギ	10.00	12.00																											
②	ミニミートボール乳卵小麦抜き	15.00	18.00																○	○	○									
	ぶなしめじ	5.00	6.00																											
③	ひよこまめ	15.00	18.00																											
	食塩	0.20	0.24																											
	コンソメ	1.25	1.50																											
	こしょう	0.02	0.02																											
	キャベツ	20.00	24.00																											

① 星型トッポギ

食品名	配合 (%)	アレルギ-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

② ミニミートボール乳卵小麦抜き

○:アレルギ-対象食品

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギ-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。

## ③ ひよこ豆

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。



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																																		
	[ほきの海苔塩フライ]																																				
①	ほきのり塩フライ	40.00	50.00	○													○																				
	揚げ油	4.00	5.00																																		
	[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																																		

① ほきの海苔塩フライ

○:アレルギー対象食品

原材料名	配合割合%	アレルギー物質を含む食品名
ホキ	59.5	
パン粉	14.5	小麦・大豆
背のり	3.0	
水	17.0	
小麦粉	3.1	小麦
でん粉(トウモロコシ)	1.5	
植物性油脂(なたね油)	0.7	
食塩	0.7	
糊料(グァガム)		

以下の物質が28品目内でのコンタミネーションの可能性があります。  
 (小麦、乳、エビ、イカ、サケ、サバ、大豆、ゴマ、アーモンド)



① FMキャベツメンチ

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ギーは次の通りです。

無しは(-)、有りは(O)

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 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

③ 小松菜

原料配合率・・・小松菜 100%

アレルギーコンタミ・・・同工場内で大豆を製造しています。

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務7品目)						特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																									
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	くらげ	オレンジ	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	ごま	アーモンド				
	[牛乳]																																		
	牛乳	206.00	206.00				○																												
	[ごはん]																																		
	白飯	70.00	90.00																																
	[焼き餃子]																																		
①	餃子	36.00	48.00	○														○	○	○															
	[もやしと小松菜のサラダ]																																		
	緑豆もやし	30.00	36.00																																
②	小松菜	25.00	30.00																																
	青じそドレッシング	4.50	5.40															○																	
	[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																																

① 焼き餃子(小学校)

○: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(キャベツ)	29.2	-
野菜(たまねぎ)	6.5	-
野菜(にら)	1.3	-
食肉(豚肉)	9.1	豚肉
食肉(鶏肉)	7.1	鶏肉
豚脂	6.5	豚肉
でん粉加工食品	1.3	-
しょうゆ	0.7	小麦,大豆
食塩	0.4	-
酵母エキス	0.3	-
砂糖	0.2	-
しょうがペースト	0.2	-
香辛料	φ	-
皮(小麦粉)	19.2	小麦
皮(植物油脂)	1.6	大豆
皮(糖類(水あめ混合異性化液糖))	0.4	-
皮(糖類(ぶどう糖))	0.1	-
皮(大豆粉)	0.1	大豆
皮(粉末状植物性たん白)	0.1	大豆
皮(醸造酢)	φ	小麦
皮(発酵調味料)	φ	-
皮(しょうゆ)	φ	小麦,大豆
水	11.0	-

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
加工デンプン	4.3	-
炭酸Ca	0.4	-
ピロリン酸鉄(0,058)	φ	-
調味料(アミノ酸)	φ	-
乳化剤	φ	大豆
トレハロース	φ	-
pH調整剤	φ	-

注意喚起表示

●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。

## ① 焼き餃子(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)	原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
野菜(キャベツ)	28.1	-	加工デンプン	5.4	-
野菜(たまねぎ)	6.2	-	炭酸Ca	0.3	-
野菜(にら)	1.2	-	調味料(アミノ酸)	Φ	-
食肉(豚肉)	8.7	豚肉	ピロリン酸鉄(0.056)	Φ	-
食肉(鶏肉)	6.8	鶏肉	乳化剤	Φ	大豆
豚脂	6.2	豚肉	トレハロース	Φ	-
でん粉加工食品	1.2	-	pH調整剤	Φ	-
しょうゆ	0.6	小麦,大豆			
食塩	0.4	-			
酵母エキス	0.3	-			
砂糖	0.2	-			
しょうがペースト	0.2	-			
香辛料	Φ	-			
皮(小麦粉)	19.9	小麦			
皮(植物油脂)	1.7	大豆			
皮(糖類(水あめ混合異性化液糖))	0.4	-			
皮(糖類(ぶどう糖))	0.1	-			
皮(大豆粉)	0.1	大豆			
皮(粉末状植物性たん白)	0.1	大豆			
皮(醸造酢)	Φ	小麦			
皮(発酵調味料)	Φ	-			
皮(しょうゆ)	Φ	小麦,大豆			
水	11.9	-			

## 注意喚起表示

●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。

## ② 小松菜

原料配合率・・・小松菜 100%

アレルギーコンタミ・・・同工場内で大豆を製造しています。

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																									
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	くらげ	オレンジ	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				○																													
	[小型はちみつパン(中学のみ)]																																			
	はちみつパン	0.00	30.00	○			○																													
	[森町産ホタテのスープスパゲティ]																																			
	スパゲッティ	70.00	84.00	○																																
	サラダ油	1.00	1.20																																	
	食塩	0.03	0.04																																	
	シOLDERベーコン	12.00	14.40																			○														
	おろしにんにく	1.00	1.20																																	
	いか	10.00	12.00																																	
	ホタテ貝柱	32.00	38.40																																	
	白ワイン	1.00	1.20																																	
	たまねぎ	45.00	54.00																																	
	にんじん	10.00	12.00																																	
	マッシュルーム水煮	10.00	12.00																																	
	水	190.00	228.00																																	
	コンソメ	2.80	3.36																																	
	しょうゆ	1.02	1.22	○																																
	食塩	0.10	0.12																																	
	こしょう	0.01	0.01																																	
	でんぷん	3.00	3.60																																	
	[海藻サラダ]																																			
	茎わかめミックス	0.50	0.60																																	
	きゅうり	10.00	12.00																																	
	ブロッコリー	35.00	42.00																																	
①	プチマリン	10.00	12.00																																	
	和風玉ねぎドレッシング	8.00	9.60	○																																
	[バナナスティックケーキ(小学のみ)]																																			
②	バナナスティックケーキ	25.00	0.00																																	

○:アレルギー対象食品

① プチマリン

使用原材料名	配合比	アレルギー物質 (28品目)
アルギン酸ナトリウム	1.9 %	該当無し
食塩	0.5 %	該当無し
水	97.6 %	該当無し
塩化カルシウム	φ	該当無し
ミョウバン	φ	該当無し

② バナナスティックケーキ

材料名	組成%	アレルギー
バナナピューレー	30.7	バナナ
砂糖	16.5	
米粉	16.0	
豆乳	14.7	大豆
植物油	8.9	大豆
大豆粉	5.0	大豆
清涼飲料水 (使用添加物)	1.0	
加工デンプン	6.0	
膨脹剤	1.0	
乳化剤	0.2	
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ギーは次の通りです。

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	くらげ	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	カシューナッツ	ごま	アーモンド
ライン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	○	-	○	-	○	-	-	-
施設	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	○	-	○	-	○	-	-	-

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																					
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	くらげ	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				○																									
	[食パン]																															
	食パン2枚切り	50.00	80.00	○			○										○															
	[いちごジャム]																															
①	いちごジャム	15.00	15.00																													
	[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																													
②	粒入りマスタード	0.75	0.90																													
	三温糖	0.36	0.43																													
	水	1.80	2.16																													
	[津久田っ子サラダ]																															
	きゅうり	10.00	12.00																													
	ホールコーン	5.00	6.00																													
	ブロッコリー	20.00	24.00																													
	サラダこんにゃく	15.00	18.00																													
	ツナ油漬け	10.00	12.00																													
	パプリカ赤	3.00	3.60																													
	<small>イタリアンドレッシング(7品目不使用)</small>	7.00	8.40																													
	[三色スープ]																															
	水	190.00	228.00																													
	ショルダーベーコン	3.00	3.60																○													
	ウィンナー	3.00	3.60																○													
	にんじん	10.00	12.00																													
	たまねぎ	20.00	24.00																													
	じゃがいも	25.00	30.00																													
	コンソメ	1.30	1.56															○	○													
	食塩	0.25	0.30																													
	こしょう	0.02	0.02																													
	キャベツ	15.00	18.00																													
③	小松菜	8.00	9.60																													

○:アレルギー対象食

① いちごジャム

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

※果実含有率:35.94%

## ② 粒入りマスタード

原材料一般名	起原動植物名 (由来原料名)	配合割合 (%)	アレルギー 物質
マスタード	からし		
醸造酢	てん菜		
白ワイン	ぶどう		
食塩	岩塩		
香辛料		0.205	
	非開示		
	ショウガ		
	シシトフ		
	ターコシ		
	クローブ		
酸味料	ビート	0.2	
着色料(ウコン)	ターメリック	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。

## ③ 小松菜

原料配合率・・・・・・・・小松菜 100%

アレルギーコンタミ・・・・同工場内で大豆を製造しています。



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	ごま	アーモンド					
	[牛乳]																																			
	牛乳	206.00	206.00				○																													
	[ごはん]																																			
	白飯	70.00	90.00																																	
	[鮭の塩焼き]																																			
①	サケの塩焼き	40.00	40.00													○																				
	[肉じゃが]																																			
	サラダ油	1.00	1.20																																	
	豚もも肉	20.00	24.00																		○															
	清酒	0.50	0.60																																	
	たまねぎ	30.00	36.00																																	
	にんじん	10.00	12.00																																	
	じゃがいも	40.00	48.00																																	
	しらたき	25.00	30.00																																	
	本みりん	0.60	0.72																																	
	水	90.00	108.00																																	
	三温糖	1.50	1.80																																	
	和風だし	0.50	0.60																																	
	しょうゆ	3.50	4.20	○														○																		
	[呉汁]																																			
	サラダ油	1.00	1.20																																	
	ごぼう	8.00	9.60																																	
	にんじん	10.00	12.00																																	
	だいこん	25.00	30.00																																	
	こんにやく	10.00	12.00																																	
	水	190.00	228.00																																	
	冷凍豆腐	15.00	18.00																		○															
	さといも	15.00	18.00																																	
	茹で大豆	10.00	12.00																		○															
②	大豆ペースト	10.00	12.00																		○															
	さつま揚げ	8.00	9.60																																	
	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	6.00	7.20																																	

○:アレルギー対象食品

① サケの塩焼き

原材料名	割合%	アレルギー
サケ	98.00%	サケ
塩	2.00%	

② 大豆ペースト

原材料名	配合比	アレルギー物質名
大豆	31.25	大豆
水	68.75	

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	オレノジ	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]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[ソフトフランス]																												
	ソフトフランス	50.00	70.00	○			○											○											
	[ハンバーグトマトソース]																												
①	ハンバーグ	60.00	60.00															○	○	○									
	サラダ油	1.00	1.00																										
	おろしにんにく	0.36	0.36																										
	たまねぎ	12.00	12.00																										
	トマト缶	4.80	4.80																										
	トマトケチャップ	9.60	9.60																										
	アップルソース	1.20	1.20																								○		
	中濃ソース	1.20	1.20																										
	三温糖	0.36	0.36																										
	水	1.80	1.80																										
	[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																										
	柑橘ドレッシング	8.00	9.60																										
	[森町産ホタテと豆乳のスープ]																												
	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																										
	白ワイン	0.80	0.96																										
	ホタテ貝柱	20.00	24.00																										
	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																										

○: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 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	-

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				○																																		
	[わかめごはん]																																								
	わかめご飯の素	2.00	2.86																																						
	精白米	70.00	100.00																																						
	[鶏肉の唐揚げ]																																								
①	鶏もも唐揚げ	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	○																																					
	[豚汁]																																								
	サラダ油	1.00	1.20																																						
	豚もも肉	10.00	12.00																																						
	ごぼう	6.00	7.20																																						
	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																																						
	こんにゃく	10.00	12.00																																						
	水	190.00	228.00																																						
	冷凍豆腐	20.00	24.00																																						
	和風だし	0.70	0.84																																						
	白みそ	2.00	2.40																																						
	赤みそ	2.00	2.40																																						
	減塩みそ	2.00	2.40																																						
	ねぎ	5.00	6.00																																						

○:アレルギー対象食品

① 鶏もも唐揚げ

原料名	百分率	アレルゲン
鶏肉	42.7	鶏肉
小麦粉	11.0	小麦
でん粉	7.8	小麦
しょうゆ	4.7	小麦、大豆
砂糖	1.5	
大豆油	0.9	大豆
食塩	0.3	
香辛料	0.1	
チキンミートパウダー	Tr	鶏肉
揚げ油(大豆油、パーム油)	7.3	大豆
加工でん粉	1.8	
調味料(アミノ酸等)	0.4	
乳化剤	Tr	
重曹	Tr	
増粘剤(キサンタン)	Tr	
水	21.5	

※卵・乳原料不使用、※本製品の製造ラインでは、卵、乳成分含む製品を製造しています。

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

成分表番号	材料名	小学生1人分 使用量 (g)	中学生1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																													
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	くらげ	オレンジ	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																																					
	[しぶきた丼の具]																																							
	サラダ油	0.50	0.60																																					
	豚もも肉	50.00	60.00																		○																			
	清酒	1.00	1.20																																					
	たまねぎ	40.00	48.00																																					
	にんじん	10.00	12.00																																					
	まいたけ	8.00	9.60																																					
	緑豆もやし	10.00	12.00																																					
	しらたき	15.00	18.00																																					
	三温糖	4.00	4.80																																					
	しょうゆ	5.00	6.00	○														○																						
	赤みそ	5.00	6.00															○																						
	トウバンジャン	0.15	0.18																																					
	こしょう	0.03	0.04																																					
	パプリカ赤	5.00	6.00																																					
	にら	3.00	3.60																																					
	すりごま	3.00	3.60																																				○	
	ごま油	1.00	1.20																																			○		
	[ふるさと汁]																																							
	水	190.00	228.00																																					
	だしパック	1.00	1.20																																					
	干しいたけ	0.30	0.36																																					
	にんじん	10.00	12.00																																					
	だいこん	25.00	30.00																																					
	油揚げ	3.00	3.60																																					
	冷凍豆腐	20.00	24.00																																					
	さといも	10.00	12.00																																					
	和風だし	0.70	0.84																																					
	しょうゆ	6.00	7.20	○																																				
	ねぎ	8.00	9.60																																					
	[お米とみかんのババロア]																																							
①	お米とみかんのババロア	40.00	40.00																																					

① お米とみかんのババロア

○:アレルギー対象食品

材料名	組成%	アレルギー
(お米のババロア)		
豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)	14.2	大豆
水あめ	9.4	
砂糖	4.3	
水溶性食物繊維	2.3	
米粉	2.2	
水	39.1	
(使用添加物)		
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.3	
香料	0.1	
乳化剤	0.1	大豆
pH調整剤	0.1	
セルロース		使用
ピロリン酸第二鉄		使用

みかんソース		
うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)(みかん)		10.0
みかん・シラップづけ(みかん)		3.3
砂糖		3.0
砂糖・ぶどう糖果糖液糖		2.2
水溶性食物繊維		0.7
水		8.4
(使用添加物)		
ゲル化剤(増粘多糖類)		0.1
ビタミンC		0.1
酸味料		0.1
香料		使用

※ コンタミ情報は、NO.2です。

① お米とみかんのババロア

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ギーは次の通りです。

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

1月29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	オレノジ	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]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[コッペパン]																												
	コッペパン	50.00	70.00	○			○											○											
	[チーズオムレツ]																												
①	チーズオムレツ	40.00	60.00			○	○											○											
	[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

① チーズオムレツ

原材料名	添加物	割合(%)	アレルゲン対象原料名
鶏卵		45.09	卵
プロセスチーズ		10.00	乳
	乳化剤		
砂糖		3.10	
大豆油		1.80	大豆
食塩		0.39	
醸造酢		0.37	
加工デンプン	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン	4.51	
	アセチル化リン酸架橋デンプン		
酸味料	フィチン酸	0.08	
水		34.66	

商品製造に関しましてのコンタミネーションは下記の通りでございます。

小麦・大豆・豚肉・鶏肉・乳・りんご・さば・ゼラチン

※アーモンド・落花生(ピーナッツ)・そば・ナッツ・くるみを含む原料の使用はございません。



## ② あずき

原材料	配合比	アレルギー (28品目)
小豆	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 蒸し小豆1kg」の製造ラインおよび製造工場内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（アレルギー 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 おじゃがもちボール

原 料 名	配合(%)	アレルギー物質(28品目)
じゃがいも	30.2	
加工でん粉	17.3	
でん粉(馬鈴薯)	9.5	
マッシュポテト	8.6	
食塩	0.4	
グルコマンナン	0.2	
水	33.8	

## ④ のりふりかけ(中学のみ)

原材料/添加物	配合割合(%)
調味顆粒	74.49
( 砂糖)	(24.08)
( 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	1.826
セルロース	1.826
ビタミンE	0.168

<食物アレルギー物質> 該当する物質に○

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

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

本商品の製造ラインでは、さけを含む商品を生産しています。

本商品で使用している海苔は、えび、かにの生息域で採取しています。



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	じま	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	○																																
	[みそラーメンスープ]																																			
	サラダ油	1.00	1.20																																	
	おろし生姜	1.00	1.20																																	
	おろしにんにく	0.50	0.60																																	
	豚ひき肉	20.00	24.00																		○															
	にんじん	15.00	18.00																																	
	たまねぎ	20.00	24.00																																	
	水	235.00	282.00																																	
	中華だしの素	0.40	0.48																																	
	こしょう	0.03	0.04																																	
	みそラーメンスープの素	14.00	16.80	○													○	○	○							○						○				
①	① メンマ(水煮)	12.00	14.40																																	
	なると	7.00	8.40																																	
	緑豆もやし	10.00	12.00																																	
	にら	3.00	3.60																																	
	[お魚君かまぼこ]																																			
②	② コーンと枝豆入り小魚君	20.00	20.00														○																			
	揚げ油	2.00	2.00																																	
	[わかめサラダ]																																			
	カットわかめ	0.70	0.84																																	
	キャベツ	30.00	36.00																																	
	きゅうり	15.00	18.00																																	
	ホールコーン	5.00	6.00																																	
	こくみ和風ドレッシング	6.00	7.20	○															○	○	○											○				
	[ヨーグルト]																																			
③	③ ヨーグルト	70.00	70.00				○																													

① メンマ(水煮)

○:アレルギー対象食品

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 お魚君かまぼこ

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	

原材料名	配合(%)	アレルゲン物質
魚肉すりみ	52.12	対象外
とうもろこし	8.25	対象外
枝豆	5.53	大豆
馬れいしよでん粉	6.94	対象外
還元水飴	5.03	対象外
揚げ油(食用なたね油)	4.00	対象外
食塩	1.21	対象外
魚介エキス	0.70	対象外
加水	16.22	対象外

【魚肉すり身魚種名】

※原料事情により魚種は変わる可能性があります。

すけそうたら、えそ

この製品は、えび、かに、小麦、卵、乳、乳成分、いか、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチンを使用する工場です。