アレルギー献立表
令和５年度（２）月分

《お知らせ》

２月１日～29日までのアレルギー献立表は、A4（29）枚になります。

２月の献立で使用する調味料は「令和5年度　調味料アレルギー一覧表」、

ドレッシングは「令和5年度　ドレッシングアレルギー一覧表、」

食品は「令和5年度　年間使用食品アレルギー一覧表」でそれぞれご確認

ください。

<u>調理場で使用している揚げ油について</u>

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、油を濾過機できれいにしてからオイルタンクに保管し、次の揚げ物をする時にタンクから揚げ物機に油を移し、足りない分は新しい油を補充して揚げ物を行っています。食材の種類や使用する量にもよりますが、３～４回の揚げ物を行った後に全ての油を廃棄し、新しい油に入れ替えます。

したがって、濾過機を通していますが、油の中には前に揚げた食材のエキスが残っている可能性がありますのでご了承ください。

渋川市南部学校給食共同調理場

問い合わせ電話番号

電　話：０２７９－２５－１１１５

ＦＡＸ：０２７９－２５－１１１６

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				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）																			
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）	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	206				○																								
アップルパン																															
	アップルパン	40	60	○			○													○						○					
ロングウインナーケチャップ																															
	ポークウインナー	30	30																			○									
	ケチャップ	4	4																												
	ウスターソース	3	3																												
	三温糖	0.5	0.5																												
	こしょう	0.01	0.01																												
白菜のクリーム煮																															
	サラダ油	1	1.3																												
	ショルダーベーコン	12	14.4																			○									
	たまねぎ	20	24																												
	にんじん	8	9.6																												
	水	190	228																												
	はくさい	50	60																												
	牛乳	18	21.6				○																								
	コンソメ	1.5	1.8	○																○	○	○									
	食塩	0.15	0.18																												
	こしょう	0.04	0.05																												
	ブロッコリー	12	14.4																												
	ホワイトルウ	12	14.4	○			○									○				○		○									
	生クリーム	3	3.6				○																								
まめまめサラダ																															
	えだまめ	6	7.2																	○											
	茹で大豆	8	9.6																	○											
①	ミックスベジタブル	15	18																												
	きゅうり	15	18																												
	ごまクリーミードレッシング	7	8.4																	○										○	

① ミックスベジタブル

原材料　**にんじん・コーン・グリンピース**
アレルギー物質　**なし**

アレルギー物質の**なし**
コンタミの可能性

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				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）																		
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）	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	206				○																								
わかめごはん																															
	わかめご飯	60	90																												
いわしみぞれ煮																															
①	いわしのみぞれ煮	35	35	○															○	○											
豚汁																															
	サラダ油	0.5	0.6																												
	豚もも肉	13	15.6																			○									
	ごぼう	6	7.2																												
	にんじん	8	9.6																												
	だいこん	15	18																												
	じゃがいも	20	24																												
	角こんにゃく	10	12																												
	水	190	228																												
	冷凍豆腐	18	21.6																	○											
	和風だし	0.8	0.96																												
	白みそ	2.5	3																	○											
	赤みそ	2.5	3																	○											
	減塩みそ	2	2.4																	○											
	ねぎ	8	9.6																												
ほうれん草のごま和え																															
	緑豆もやし	35	42																												
	ほうれん草	15	18																												
	すりごま	3	3.6																											○	
	三温糖	3	3.6																												
	しょうゆ	4.5	5.4	○																○											
節分豆																															
②	節分豆	5	5																	○											

① いわしのみぞれ煮

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	72.2	-
タレ（だいこん）	7.5	-
タレ（しょうゆ）	4.1	小麦,大豆
タレ（発酵調味料）	3.2	-
タレ（砂糖）	1.9	-
タレ（でん粉）	1.0	-
タレ（醸造酢）	0.2	-
タレ（魚エキス）	0.2	さば
タレ（こんぶだし）	0.1	-
水	9.6	-

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。

アレルゲンのコンタミ防止対策
1．原料搬入、保管時の交差汚染防止
2．製造順の考慮
3．製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底

No.2へつづく

No.2

② 節分豆

原材料名	配合率（%）	アレルギー物質
大豆	100.00	大豆

コンタミネーション（28品目対象）	同一ライン	小麦、落花生、えび、くるみ、バナナ、カシューナッツ、ごま、アーモンド
	同工場・別ライン	卵、乳成分、いか、キウイ

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				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）																			
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）	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	206				○																								
ごはん																															
	白飯	60	90																												
照り焼きハンバーグ																															
	ハンバーグ	60	80																	○	○	○									
	しょうゆ	3.7	4.44	○																○											
	本みりん	2.5	3																												
	三温糖	3	3.6																												
	水	14	16.8																												
	でんぷん	1	1.2																												
バランス汁																															
	水	190	228																												
	だしパック	1	1.2																○												
	にんじん	8	9.6																												
	たまねぎ	12	14.4																												
	じゃがいも	20	24																												
	油揚げ	5	6																	○											
	和風だし	0.6	0.72																												
	カットわかめ	0.2	0.24																												
	白みそ	6	7.2																	○											
	減塩みそ	2	2.4																	○											
	無塩バター	0.8	0.96				○																								
	ねぎ	8	9.6																												
ひじきの炒め煮																															
	サラダ油	0.6	0.72																												
	にんじん	7	8.4																												
	干ひじき	1.8	2.16																												
	水	90	108																												
	さつま揚げ	8	9.6																												
	つきこん	10	12																												
	油揚げ	5	6																	○											
	三温糖	1.8	2.16																												
	本みりん	1.3	1.56																												
	しょうゆ	3	3.6	○																○											
	清酒	1.5	1.8																												
	和風だし	0.3	0.36																												
	いんげん	3	3.6																												

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				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）																			
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）	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	206				○																								
ミルクパン																															
	ミルクパン	40	60	○			○													○											
のり塩ポテト																															
①	ステーキカットポテト	60	72																												
	食塩	0.2	0.24																												
	あおのり	0.05	0.06																												
ベーコンと野菜のスープ																															
	ショルダーベーコン	8	9.6																			○									
	たまねぎ	30	36																												
	にんじん	10	12																												
	水	190	228																												
	ホールコーン	10	12																												
	食塩	0.2	0.24																												
	コンソメ	1.3	1.56	○																○	○	○									
	こしょう	0.02	0.03																												
	しょうゆ	0.8	0.96	○																○											
	キャベツ	30	36																												
三色サラダ																															
	だいこん	40	48																												
	きゅうり	10	12																												
	にんじん	5	6																												
	和風ごまドレッシング	7	8.4	○																○	○	○					○			○	

① ステーキカットポテト

一次原材料 一般名（品種）・品名	配合比	アレルギー物質名
じゃがいも	97.00	
パーム油	3.00	
パーム油		
シリコーン樹脂製剤	0.00	
ぶどう糖	0.00	

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				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）																			
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）	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	206				○																								
ごはん																															
	白飯	70	100																												
みそだれ焼肉丼の具																															
	サラダ油	0.5	0.6																												
	豚もも肉	50	60																			○									
	おろしにんにく	1	1.2																												
	たまねぎ	50	60																												
	にんじん	12	14.4																												
	緑豆もやし	40	48																												
	三温糖	5	6																												
	しょうゆ	6	7.2	○																○											
	赤みそ	5	6																	○											
	トウバンジャン	0.7	0.84																												
	こしょう	0.03	0.04																												
	にら	3	3.6																												
	すりごま	2.5	3																											○	
	ごま油	0.7	0.84																											○	
わかめスープ																															
	水	190	228																												
	にんじん	10	12																												
	糸かまぼこ	5	6																												
	冷凍豆腐	25	30																	○											
	清酒	1	1.2																												
	しょうゆ	2.5	3	○																○											
	中華だしの素	1.2	1.44																												
	がらスープ	3	3.6																		○	○									
	食塩	0.15	0.18																												
	カットわかめ	0.6	0.72																												
	ねぎ	10	12																												
はるか																															
	はるか	50	50																												

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				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）																		
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）	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	206				○																								
コッペパン																															
	コッペパン	40	60	○			○													○											
いちごジャム																															
①	いちごジャム	15	15																												
オムレツのトマトソース																															
②	プレーンオムレツ	40	60			○														○											
	サラダ油	0.3	0.36																												
	おろしにんにく	0.3	0.36																												
	たまねぎ	8	9.6																												
	ダイストマト	8	9.6																												
	ケチャップ	4	4.8																												
	アップルソース	2.5	3																							○					
	ウスターソース	2.5	3																												
	三温糖	0.4	0.48																												
	こしょう	0.01	0.01																												
コーンポタージュ																															
	サラダ油	0.2	0.24																												
	ショルダーベーコン	8	9.6																			○									
	たまねぎ	30	36																												
	にんじん	10	12																												
	水	190	228																												
	ホールコーン	10	12																												
③	クリームコーン	23	27.6																												
	こしょう	0.03	0.04																												
	コンソメ	1	1.2	○																○	○	○									
	無塩バター	0.8	0.96				○																								
	牛乳	20	24				○																								
	ｺｰﾝｸﾘｰﾑｽｰﾌﾟ	10	12	○			○									○				○											
ごぼうサラダ																															
	ごぼう	14	16.8																												
	キャベツ	18	21.6																												
	きゅうり	8	9.6																												
	緑豆もやし	9	10.8																												
	ﾏﾖﾈｰｽﾞ（卵不使用）	9	10.8																	○											
	食塩	0.2	0.24																												
	こしょう	0.01	0.01																												

No.2へつづく

① いちごジャム

No.2

原材料名		成分比率 %	アレルギー
類糖	水あめ	50.89	
	砂糖	14.68	
いちご		28.22	
ゲル化剤〔ペクチン〕		0.43	
酸味料〔クエン酸〕		0.23	
仕込水		5.55	

上記商品には原材料としましてアレルギー物質（28 品目）を使用しておりません。

上記商品は、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、オレンジ、りんご、もも」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（28 品目）コンタミネーションがないことを証明致します。

② プレーンオムレツ

原材料名	割合(%)	アレルゲン対象原料名
鶏卵	50.09	卵
砂糖	3.45	
大豆油	2.00	大豆
食塩	0.44	
醸造酢	0.41	
加工デンプン	5.00	
酸味料	0.10	
水	38.51	

1. 本製品を製造している(有)サントーフーズ岡谷工場では、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
   ※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. 製造時のコンタミネーションを防止するため下記の対策をとっております。
   ・製造ラインを十分に洗浄すること。
   ・特定原材料等を含まないものから製造すること。
   ・可能な限り専用器具を使用すること。

③ クリームコーン

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W	0.800		無
食塩	0.300		無

原材料名	とうもろこし(北海道)、コーンスターチ、食塩

2月9日（金）

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				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）																			
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）	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	206				○																								
ごはん																															
	白飯	70	100																												
ハヤシライス																															
	サラダ油	0.8	0.96																												
	おろしにんにく	0.8	0.96																												
	豚もも肉	15	18																			○									
	たまねぎ	60	72																												
	にんじん	10	12																												
	水	200	240																												
	グリンピース	4	4.8																												
	こしょう	0.04	0.05																												
	トマトピューレー	12	14.4																												
	ケチャップ	7	8.4																												
	中濃ソース	1	1.2																												
	三温糖	0.7	0.91																												
	コンソメ	0.5	0.6	○																○	○	○									
	ハヤシルウ	17.5	21	○																○		○									
	生クリーム	4	4.8				○																								
キャベツのサラダ																															
	キャベツ	32	38.4																												
	パプリカ黄	3	3.6																												
	にんじん	5	6																												
	ﾌﾚﾝﾁﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	7.5	9																												

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				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）																		
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）	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	206				○																								
うどん																															
	うどん ゆで	180	270	○																											
竹輪の磯辺揚げ																															
①	竹輪の磯辺揚げ	25	50	○																○		○									
	揚げ油	2.5	5																												
きつねうどんの汁																															
	水	225	270																												
	だしパック	2	2.4																○												
	干ししいたけ	0.5	0.6																												
	鶏むね肉	10	12																		○										
	にんじん	10	12																												
	なると	6	7.2																												
	油揚げ	12	14.4																	○											
	本みりん	3.5	4.2																												
	清酒	1	1.2																												
	和風だし	0.75	0.9																												
	しょうゆ	9.8	11.76	○																○											
	ねぎ	10	12																												
磯和え																															
	ほうれん草	10	12																												
	にんじん	4	4.8																												
	緑豆もやし	40	48																												
	穀物酢	1	1.2																												
	きざみのり	0.3	0.36																												
	しょうゆ	2.5	3	○																○											
	三温糖	1.2	1.44																												

① ちくわの磯辺揚げ

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

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。

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	1.6
ラード	1.4
植物油	1.4
ぶどう糖	1.0
調味料（アミノ酸）	0.1
水	35.6
※助宗だら、ほっけ、いとより鯛、太刀魚	
以上4魚種となりますが漁獲高により配合率	
が変わります。	

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				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）																			
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）	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	206				○																								
ごはん																															
	白飯	60	90																												
鮭の塩焼き																															
①	サケの塩焼き	40	40															○													
ほうれん草のみそ汁																															
	水	190	228																												
	だしパック	1	1.2																○												
	にんじん	10	12																												
	もやし	25	30																												
	冷凍豆腐	20	24																	○											
	油揚げ	5	6																	○											
	和風だし	0.6	0.72																												
	白みそ	6	7.2																	○											
	減塩みそ	2	2.4																	○											
	ほうれん草	15	18																												
肉じゃが																															
	サラダ油	0.6	0.72																												
	豚もも肉	15	18																			○									
	にんじん	10	12																												
	たまねぎ	30	36																												
	じゃがいも	45	54																												
	しらたき	20	24																												
	清酒	0.8	0.96																												
	本みりん	0.8	0.96																												
	水	90	108																												
	三温糖	2	2.4																												
	和風だし	0.5	0.6																												
	しょうゆ	4	4.8	○																○											
	いんげん	5	6																												

① サケの塩焼き

原材料名	割合%	アレルゲン
サケ	98.00	サケ
塩	2.00	

弊社工場ではイカ・サケ・サバ・小麦・大豆・ゴマ・乳を使用した商品を製造しておりますが、アレルギー物質に関しては、使用器具・機械等の流水洗浄、アルコール殺菌を行いコンタミネーションの防止対策を実施しております。

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				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）																			
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）	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	206				○																								
ココア揚げパン																															
	コッペパン	40	60	○			○													○											
	揚げ油	4	6																												
①	ピュアココア	3	3.6																												
	グラニュー糖	11.5	13.8																												
ソーセージステーキ																															
②	ソーセージステーキ	50	50	○																○		○									
ポトフ																															
	ウインナー	5	6																			○									
	にんじん	15	18																												
	ぶなしめじ	10	12																												
	たまねぎ	35	42																												
	だいこん	20	24																												
	じゃがいも	15	18																												
	水	190	228																												
	食塩	0.3	0.36																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	コンソメ	1.3	1.56	○																○	○	○									
	キャベツ	15	18																												
ツナサラダ																															
	ツナ油漬	9	10.8																												
	キャベツ	30	36																												
	きゅうり	13	15.6																												
	パプリカ赤	3	3.6																												
	和風ドレッシング	7	8.4	○																○	○	○				○					

① ピュアココア

原材料名	配合率	アレルギー物質（28品目）
ココアパウダー	100.0%	
炭酸カリウム	-	

アレルギー物質（28品目）のコンタミネーション（本品の原材料として重複するアレルギー物質を除く）	無し

No.2へつづく

No.2

② ソーセージステーキ

材料名	組成%	アレルゲン
豚肉	76.8	豚肉
しょうゆ	6.1	小麦、大豆
豚脂	5.0	豚肉
粉あめ	2.9	
砂糖	1.0	
食塩	0.2	
香辛料	φ	小麦、豚肉
水	5.0	
（使用添加物）		
加工デンプン	2.4	
リン酸塩（Na）	0.4	
重曹	0.1	
調味料（アミノ酸）	0.1	
発色剤（亜硝酸Na）	使用	

表示対象アレルゲン: 小麦,大豆,豚肉

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（○）

商品名	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
クックドソーセージステーキ	ライン	○	○	○	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	○	○	○	－	－	－	○	○	－	○	－	－
	施設	○	○	○	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	○	○	○	－	－	－	○	○	－	○	－	－

・弊社商品のアレルゲンコンタミ防止対策について

上記商品につきまして、商品内容表に表記しているアレルゲン以外は使用しておりません。

コンタミネーション防止のため、アレルゲンの特定原材料（8品目）については、製造順序の管理やアレルゲンの異なる製品の切替時は、使用する製造設備について、適切な方法により十分に洗浄をした上で製造にあたっております。

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				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）																		
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）	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	206				○																								
ごはん																															
	白飯	60	90																												
山賊焼き																															
	鶏もも肉	60	60																		○										
	しょうゆ	2	2	○																○											
	おろしにんにく	1.5	1.5																												
	おろし生姜	0.8	0.8																												
	清酒	1	1																												
	でんぷん	8	8																												
	揚げ油	6	6																												
なめこ汁																															
	水	190	228																												
	だしパック	0.9	1.08																○												
	にんじん	5	6																												
	だいこん	15	18																												
	冷凍豆腐	20	24																	○											
	えのきたけ	5	6																												
	なめこ	12	14.4																												
	和風だし	0.6	0.72																												
	赤みそ	3	3.6																	○											
	白みそ	3	3.6																	○											
	減塩みそ	2	2.4																	○											
	ねぎ	8	9.6																												
香味漬け																															
	キャベツ	32	38.4																												
	きゅうり	10	12																												
①	刻みたくあん	7	8.4	○																○										○	
	浅漬けの素	1.5	1.8	○																○											

① 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	

アレルギー物質のコンタミネーションに関する注意喚起	なし

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧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	125				○																								
麦ごはん																															
	無圧麦ご飯	70	100																												
豚かつ(中学校のみ)																															
②	トンカツ		30	○																○		○									
	揚げ油		3																												
ひきにくカレー																															
	サラダ油	0.7	0.84																												
	おろしにんにく	0.5	0.6																												
	鶏ひき肉	18	21.6																		○										
	たまねぎ	55	66																												
	にんじん	15	18																												
	じゃがいも	15	18																												
	水	200	240																												
	炒めたまねぎ	5	6																												
	ケチャップ	3	3.6																												
	アップルソース	4	4.8																							○					
	ウスターソース	1	1.2																												
	バーモントカレー	13	15.6	○			○													○		○				○		○			
	香味焙煎カレーフレーク	5	6	○			○													○	○										
ブロッコリーのサラダ																															
	ブロッコリー	28	33.6																												
	キャベツ	18	21.6																												
	パプリカ黄	3	3.6																												
	ｲﾀﾘｱﾝﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	7	8.4	○																○	○	○				○					

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	
リン酸カルシウム	1.7	
香料		
安定剤(ｽｸｼﾝｸﾞﾘｶﾝ)		
ﾋﾞﾀﾐﾝD		
水	83.5	

No.2へつづく

②豚かつ(中学校のみ)

材料名	組成%	アレルゲン
(具)		
豚ヒレ肉(国産)	53.2	豚肉
食塩	0.4	
ぶどう糖	0.2	
水	15.3	
(使用添加物)		
加工デンプン	1.7	
(衣)		
パン粉	14.6	小麦、大豆
でん粉	4.5	
大豆粉	φ	大豆
植物油脂	φ	
水	10.1	
(使用添加物)		
増粘剤(グァーガム)	使用	
pH調整剤	使用	
乳化剤	使用	

表示対象アレルゲン: 小麦、大豆、豚肉

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(ー)、有りは(○)

商品名	規格	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
国産豚ヒレカツ(30g)	30X100	○	○	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	○	○	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
国産豚ヒレカツ(50g)	50X100	○	○	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	○	○	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー

弊社商品のアレルゲンコンタミ防止対策について

上記商品につきまして、商品内容表に表記しているアレルゲン以外は使用しておりません。

コンタミネーション防止のため、アレルゲンの特定原材料(8品目)については、製造順序の管理やアレルゲンの異なる製品の切替時は、使用する製造設備について、適切な方法により十分に洗浄をした上で製造にあたっております。

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧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	206				○																								
食パン																															
	食パン	50	70	○			○													○											
ブルーベリージャム																															
①	ブルーベリージャム	15	15																												
チキンチーズ焼き																															
②	チキンチーズ焼き	50	50	○			○													○	○										
トマトスープ																															
	おろしにんにく	1	1.2																												
	ショルダーベーコン	8	9.6																			○									
	たまねぎ	38	45.6																												
	にんじん	8	9.6																												
	じゃがいも	10	12																												
	水	190	228																												
	グリンピース	5	6																												
	ダイストマト	7	8.4																												
	ケチャップ	6	7.2																												
	コンソメ	1.3	1.56	○																○	○	○									
	こしょう	0.02	0.03																												
	三温糖	0.2	0.24																												
	キャベツ	20	24																												
ヘルシーサラダ																															
	サラダこんにゃく	15	18																												
	きゅうり	10	12																												
	ブロッコリー	33	39.6																												
	こくみ和風ドレッシング	7	8.4	○																○	○	○				○					

① ブルーベリージャム

原材料名		成分比率 %	アレルギー
ブルーベリー		43.77	
類糖	砂糖	27.06	
	水飴	15.92	
ゲル化剤〔ペクチン〕		0.80	
酸味料〔クエン酸〕		0.48	
pH調整剤〔クエン酸Na〕		0.04	
仕込水		11.93	

原材料としましてアレルギー物質（28品目）を使用しておりません。
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、オレンジ、りんご、もも」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（28品目）コンタミネーションがないことを証明致します。

No.2へつづく

② チキンのチーズ焼き

原　料　配　合	配合率(%)	アレルゲン
鶏肉(国産)	56.91	鶏肉
植物油脂	10.95	
パン粉	9.07	小麦
チーズ	7.00	乳
砂糖	1.28	
粉末状植物性たん白	0.94	大豆
しょうゆ	0.64	大豆,小麦
食塩	0.55	
乳たん白	0.33	乳
酵母エキス	0.31	
乾燥赤ピーマン	0.08	
乾燥パセリ	0.06	
香辛料	0.02	
塩こうじ	0.02	
乳化剤	0.16	
重曹	0.05	
加工デンプン	0.04	
安定剤(グァーガム)	0.01	
香料	0.00	乳,大豆
カロチノイド色素	0.00	
(調整水)	11.58	

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

コンタミネーション防止対策

対象製品を製造する工場におきましては、以下の対策によりコンタミネーションを防止しております。

- 原材料毎のアレルギー物質一覧表を作成し、計量室、保管庫へ掲示
- 開封後の原材料は密閉保管
- マニュアルに従った機器の洗浄
- アレルギーに関する従業員教育を実施
- 製造切り替えがある場合は、含まれるアレルギー物質を考慮して製造を計画

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				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）																		
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）	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	206				○																								
ごはん																															
	白飯	60	90																												
焼き餃子																															
①	焼きギョーザ	48	48	○																○	○	○									
マーボー豆腐																															
	ごま油	0.8	0.96																											○	
	おろし生姜	0.8	0.96																												
	おろしにんにく	0.8	0.96																												
	豚ひき肉	20	24																			○									
	トウバンジャン	0.3	0.36																												
	にんじん	10	12																												
	千切りたけのこ	15	18																												
	水	160	192																												
	テンメンジャン	4	4.8	○																○										○	
	三温糖	2.3	2.76																												
	中華だしの素	1.2	1.44																												
	しょうゆ	3	3.6	○																○											
	赤みそ	2	2.4																	○											
	冷凍豆腐	75	90																	○											
	ねぎ	12	14.4																												
	にら	3	3.6																												
	でんぷん	2	2.4																												
もやしときゅうりの塩ﾅﾑﾙ																															
	緑豆もやし	36	43.2																												
	にんじん	3	3.6																												
	きゅうり	8	9.6																												
	小松菜	10	12																												
	香味塩ドレッシング	7	8.4	○																○	○									○	

No.2へつづく

① 焼き餃子

No.2

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	ー
野菜（たまねぎ）	6.2	ー
野菜（にら）	1.2	ー
食肉（豚肉）	8.7	豚肉
食肉（鶏肉）	6.8	鶏肉
豚脂	6.2	豚肉
でん粉加工食品	1.2	ー
しょうゆ	0.6	小麦,大豆
食塩	0.4	ー
酵母エキス	0.3	ー
砂糖	0.2	ー
しょうがペースト	0.2	ー
香辛料	Φ	ー
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	ー
皮（糖類（ぶどう糖））	0.1	ー
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	ー
皮（しょうゆ）	Φ	小麦,大豆
水	11.9	ー
加工デンプン	5.4	ー
炭酸Ｃａ	0.3	ー
調味料（アミノ酸）	Φ	ー
ピロリン酸鉄（0.056）	Φ	ー
乳化剤	Φ	大豆
トレハロース	Φ	ー
ｐＨ調整剤	Φ	ー

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。

アレルゲンのコンタミ防止対策
1．原料搬入、保管時の交差汚染防止 2．製造順の考慮 3．製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底

＜コンタミ防止策について＞

1. 原料搬入、保管時の交差汚染防止
2. 製造順の考慮
3. 製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧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
オレンジジュース																															
①	オレンジジュース	125	125											○																	
ロールパン																															
	ロールパン	40	60	○			○													○											
コロッケソースがけ																															
②	野菜コロッケ	55	55	○																○											
	揚げ油	5	5																												
	中濃ソース	6	6																												
クリームシチュー																															
	サラダ油	0.6	0.72																												
	鶏むね肉	12	14.4																		○										
	たまねぎ	40	48																												
	にんじん	15	18																												
	じゃがいも	30	36																												
	水	190	228																												
	牛乳	25	30				○																								
	コンソメ	0.4	0.48	○																○	○	○									
	ホワイトルウ	2.5	3	○			○									○				○		○									
	クリームシチューの素	10	12	○			○													○		○									
	こしょう	0.03	0.04																												
	グリンピース	3	3.6																												
花野菜サラダ																															
	カリフラワー	12	14.4																												
	ブロッコリー	25	30																												
	パプリカ黄	5	6																												
	かんきつドレッシング	7	8.4																												

① オレンジジュース

原材料名	配合割合（%）	アレルギー物質※
オレンジ（ブラジル産）	100	オレンジ
香料	微量	

アレルギー物質のコンタミネーションに関する注意喚起	なし

No.2へつづく

No.2

② 野菜コロッケ

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	18.18%
	大豆	
微粉パン粉	小麦	2.31%
バッターミックス		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%

●本品に含まれているアレルギー物質（特定原材料及び準ずる原材料）	小麦・大豆

製造ライン上、または工場内でのアレルゲン物質の使用（ 有 ・ 無 ）

3-1.有の場合、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△を入力

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	●

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				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）																			
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）	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	206				○																								
ごはん																															
	白飯	60	90																												
さばのスタミナ焼き																															
①	さばのスタミナ焼き	40	40	○															○	○											
もやしの味噌汁																															
	水	190	228																												
	だしパック	1	1.2																○												
	にんじん	10	12																												
	緑豆もやし	30	36																												
	油揚げ	5	6																	○											
	和風だし	0.6	0.72																												
	白みそ	6	7.2																	○											
	減塩みそ	2	2.4																	○											
	ねぎ	8	9.6																												
厚揚げのそぼろ煮																															
	サラダ油	0.5	0.6																												
	鶏ひき肉	10	12																		○										
	たまねぎ	28	33.6																												
	にんじん	10	12																												
	つきこん	12	14.4																												
	たけのこ	8	9.6																												
	水	80	96																												
	冷凍厚揚げ	30	36																	○											
	和風だし	0.3	0.36																												
	本みりん	1.2	1.44																												
	清酒	0.7	0.84																												
	三温糖	1.8	2.16																												
	しょうゆ	3.5	4.2	○																○											
	でんぷん	1	1.2																												

① さばのスタミナ漬け

原材料名	割合%	アレルゲン
大西洋サバ	95.00	サバ
醤油	2.29	小麦・大豆
みりん風調味料	0.54	
おろしにんにく	0.45	
豆板醤	0.42	大豆
水	1.30	

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				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）																		
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）	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	206				○																								
ラーメン																															
	茹で中華麺	180	270	○																											
しぶせんシューマイ																															
①	しぶせんシュウマイ	40	40	○																○		○									
醤油ラーメンスープ																															
	サラダ油	0.4	0.48																												
	おろしにんにく	0.6	0.72																												
	焼きハム	8	9.6	○																○		○									
	にんじん	10	12																												
	水	225	270																												
	メンマ	8	9.6																												
	中華だしの素	1	1.2																												
	がらスープ	3	3.6																		○	○									
	こしょう	0.03	0.04																												
	醤油ﾗｰﾒﾝｽｰﾌﾟ	15	18	○																○	○	○									
	緑豆もやし	15	18																												
	なると	5	6																												
	カットわかめ	0.7	0.84																												
	でんぷん	1.3	1.56																												
	ねぎ	10	12																												
はるさめサラダ																															
	きゅうり	10	12																												
	はるさめ	2.5	3																												
	ロースハム	8	9.6																			○									
	もやし	18	21.6																												
	キャベツ	12	14.4																												
	ﾏﾖﾈｰｽﾞ（卵不使用）	12	14.4																	○											
	穀物酢	1.5	1.8																												
	こしょう	0.03	0.04																												
	食塩	0.1	0.12																												

No.2へつづく

No.2

① しぶせんシューマイ

原　材　料	具		皮	
	原材料名	配合率	原材料名	配合率
	豚腕肉	34.97	小麦粉	78.7
	豚脂肪	8.74	食塩	0.04
	玉ねぎ	34.97	加水	21.25
	しょうゆ	1.22		
	オイスターエキス	0.7		
	本みりん	0.87		
	砂糖	1.22		
	食塩	0.52		
	酵母エキス	0.52		
	パン粉	5.77		
	でん粉	10.49		
	具合計	100.0	皮合計	100.0
アレルギー物質	小麦・豚肉・大豆			

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				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）																		
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）	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	206				○																								
ごはん																															
	白飯	60	90																												
あじのねぎソースがけ																															
①	アジの一夜干し	40	40																												
	三温糖	3	3																												
	おろし生姜	0.6	0.6																												
	しょうゆ	5	5	○																○											
	穀物酢	4	4																												
	ねぎ	5	5																												
	水	7	7																												
こしね汁																															
	サラダ油	0.5	0.6																												
	豚もも肉	15	18																			○									
	ごぼう	5	6																												
	にんじん	7	8.4																												
	だいこん	15	18																												
	角こんにゃく	10	12																												
	生しいたけ	5	6																												
	水	190	228																												
	冷凍豆腐	20	24																	○											
	油揚げ	3	3.6																	○											
	さといも	10	12																												
	和風だし	0.6	0.72																												
	白みそ	2.5	3																	○											
	赤みそ	4	4.8																	○											
	清酒	1	1.2																												
	しょうゆ	1	1.2	○																○											
	ねぎ	8	9.6																												
れんこんのきんぴら																															
	サラダ油	0.8	0.96																												
	れんこん	15	18																												
	ごぼう	12	14.4																												
	にんじん	8	9.6																												
	さつま揚げ	8	9.6																												
	つきこん	10	12																												
	いんげん	6	7.2																												
	清酒	1	1.2																												
	和風だし	0.3	0.36																												
	三温糖	2	2.4																												
	しょうゆ	2.5	3	○																○											
	本みりん	1	1.2																												
	ごま油	0.3	0.36																											○	
	炒りごま	0.35	0.42																											○	

No.2へつづく

① あじの一夜干し

No.2

原材料名	割合%	アレルゲン
アジ	98.7 %	
食塩	1.3 %	

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				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）																			
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）	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	206				○																								
チョコチップパン																															
	チョコチップパン	50	70	○			○													○											
ポテトエッグ																															
①	スペインオムレツ	50	50			○															○										
鶏ボールスープ																															
	水	190	228																												
	にんじん	15	18																												
	たまねぎ	25	30																												
②	ミニミートボール	20	24	○																○	○	○									
	しめじ	10	12																												
	コンソメ	1.3	1.56	○																○	○	○									
	食塩	0.25	0.3																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	しょうゆ	1	1.2	○																○											
	キャベツ	25	30																												
カラフルサラダ																															
	きゅうり	15	18																												
	パプリカ赤	3	3.6																												
	パプリカ黄	3	3.6																												
	ブロッコリー	27	32.4																												
	和風玉ねぎドレッシング	7	8.4	○																○											

① スペインオムレツ

原料名	配合(%)	アレルゲン物質(28品目)
鶏卵	40.6	卵
フライドポテト	16.6	
たまねぎ	13.4	
鶏肉	6.5	鶏肉
ほうれん草	2.7	
でん粉(馬鈴薯)	2.3	
砂糖	1.1	
植物油(菜種)	0.8	
食酢	0.7	(米)
食塩	0.4	
ワインタイプ醸造調味料	0.2	
ブイヨン	0.2	
酵母エキス	0.1	
こしょう	φ	
水	14.4	

コンタミネーションの有無：無

製造切り替え時に製造ラインの洗浄を行っております。

No.2へつづく

② ミニミートボール

No.2

アレルギー物質への注意喚起	同一製造ラインで別製品を製造している場合のアレルギー物質： 乳成分、卵、牛肉、ごま、さば、やまいも、りんご、ゼラチン

原料配合（%）		アレルギー物質該当原材料
原材料名	%	
鶏肉	25.41	鶏肉
豚脂	12.70	豚肉
玉ねぎ	9.53	
パン粉	9.53	小麦、大豆
でん粉	6.35	
粒状大豆たん白	3.18	大豆
粉末状大豆たん白	2.70	大豆
食塩	0.67	
砂糖	0.51	
カルシウム製剤	0.47	
発酵調味料	0.25	
チキンエキス	0.19	鶏肉
香辛料	0.18	
リン酸塩（Na）	0.17	
調味料（アミノ酸等）	0.07	
加水	28.58	
揚げ油	0	大豆