令和５年度　（２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

2月１日(木)

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[わかめご飯]																															
	わかめご飯	70.00	100.00																												
[いわしの生姜煮]																															
①	いわしの生姜煮	40.00	48.00	○																○											
[千草和え]																															
	ほうれん草	10.00	12.00																												
	もやし	20.00	24.00																												
	にんじん	7.00	8.40																												
	キャベツ	18.00	21.60																												
	油揚げ	5.00	6.00																	○											
	しょうゆ	2.30	2.76	○																○											
	上白糖	1.00	1.20																												
[けんちん汁]																															
	ごま油	0.50	0.60																											○	
	鶏肉	20.00	24.00																		○										
	ごぼう	5.00	6.00																												
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
	にんじん	10.00	12.00																												
	こんにゃく	10.00	12.00																												
	水	194.00	232.80																												
	焼き竹輪	3.00	3.60																	○											
	だいこん	20.00	24.00																												
	里芋	15.00	18.00																												
	清酒	1.00	1.20																												
	和風だし	0.70	0.84																												
	しょうゆ	2.50	3.00	○																○											
	食塩	0.30	0.36																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												
[福豆]																															
②	福豆	5.00	5.00																	○											

○：アレルギー対象食品

①いわしの生姜煮

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	76.3	-
タレ [しょうゆ]	7.3	小麦,大豆
タレ [糖類（砂糖）]	3.0	-
タレ [糖類（水あめ）]	2.8	-
タレ [発酵調味料]	4.7	-
タレ [おろししょうが]	1.6	-
タレ [こんぶだし]	0.7	-
タレ [しょうが汁]	0.7	-
タレ [醸造酢]	0.1	小麦
水	2.2	-
増粘剤	0.6	-
着色料	Φ	-
酸味料	Φ	-
調味料（アミノ酸等）	Φ	-

●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。

②福豆

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	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

2月2日(金)

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[ジョア（ブルーベリー）]																															
①	ジョア（ブルーベリー）	125.00	125.00				○																								
[背割れコッペパン]																															
	コッペパン背割り	40.00	80.00	○			○													○											
[ロングウインナーソースかけ]																															
	ロングウインナー	30.00	40.00																			○									
	トマトケチャップ	6.00	7.20																												
	中濃ソース	1.00	1.20																												
	三温糖	0.30	0.36																												
	水	2.00	2.40																												
[さっぱりサラダ]																															
	キャベツ	23.00	27.60																												
	きゅうり	12.00	14.40																												
	カリフラワー	20.00	24.00																												
	黄ピーマン	2.00	2.40																												
	赤ピーマン	2.00	2.40																												
	柑橘ドレッシング	5.00	6.00																												
[パンプキンポタージュ]																															
	ショルダーベーコン	7.00	8.40																			○									
	たまねぎ	40.00	48.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	水	190.00	228.00																												
	かぼちゃ	25.00	30.00																												
②	かぼちゃペースト	20.00	24.00																												
	コーンクリーム	10.00	12.00	○			○									○				○											
	調理用普通牛乳	25.00	30.00				○																								
	コンソメ	1.00	1.20	○																○	○	○									
	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（ブルーベリー）

原材料名	配合割合（%）	アレルギー物質※
脱脂粉乳（国内製造）	9.1	乳
砂糖	6.9	
ブルーベリー果汁・果肉	4.8	
アロ一二ャ果汁	1.2	
乳酸Ca		
安定剤（ペクチン）		
香料	0.8	
ビタミンE		
ビタミンB6		
ビタミンD		
水	77.2	

②かぼちゃペースト

＜配合比＞	（%）
かぼちゃ	100.0

※アレルギー物質：なし

※コンタミネーション：なし

2月5日(月)

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[パックうどん]																															
	パックうどん	180.00	270.00	○																											
[枝豆フリッター]																															
①	枝豆フリッター	40.00	40.00	○																○											
[キャベツのごま和え]																															
	しらたき	15.00	18.00																												
	にんじん	3.00	3.60																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
	もやし	20.00	24.00																												
	すりごま	1.25	1.50																											○	
	上白糖	1.50	1.80																												
	しょうゆ	2.50	3.00	○																○											
[五目うどんの汁]																															
	水	225.00	270.00																												
	だしパック	1.20	1.44																○												
	鶏肉	20.00	24.00																		○										
	干ししいたけ	0.50	0.60																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	だいこん	15.00	18.00																												
	えのきたけ	7.00	8.40																												
	ほんしめじ	7.00	8.40																												
	油揚げ	6.00	7.20																	○											
	なると	7.00	8.40																												
	本みりん	2.00	2.40																												
	和風だし	0.80	0.96																												
	清酒	1.10	1.32																												
	しょうゆ	8.50	10.20	○																○											
	はくさい	20.00	24.00																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												

○：アレルギー対象食品

①枝豆フリッター

原材料名		成分比率 %	アレルギー
枝豆		37.71	大豆
醤油		2.83	小麦・大豆
衣	小麦粉	12.12	小麦
	沖あみ	9.26	
	枝豆	6.30	大豆
	澱粉（とうもろこし、甘藷）	1.97	
	砂糖	0.92	
	米粉	0.86	
	食塩	0.12	
	仕込水	14.56	
ベーキングパウダー		0.15	
揚げ油（大豆油）		13.20	※大豆

※沖あみは「えび・かに」が混ざる漁法で採取しています。

2月６日(火)

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	100.00																												
[しぶせんしゅうまい]																															
①	しぶせんしゅうまい	40.00	40.00	○																○		○									
[豚キムチ]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	おろししょうが	0.50	0.60																												
	おろしにんにく	0.50	0.60																												
	豚肉	40.00	48.00																			○									
	たまねぎ	25.00	30.00																												
	もやし	20.00	24.00																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
②	はくさい キムチ	15.00	18.00	○																○						○					
	三温糖	0.50	0.60																												
	しょうゆ	1.50	1.80	○																○											
	中華だしの素	1.00	1.20																												
	ピーマン	2.00	2.40																												
[大根の中華スープ]																															
	水	194.00	232.80																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	10.00	12.00																												
	だいこん	20.00	24.00																												
	冷凍豆腐	20.00	24.00																	○											
	なると	4.00	4.80																												
	中華だしの素	2.00	2.40																												
	がらスープ	3.00	3.60																		○	○									
	しょうゆ	2.00	2.40	○																○											
	食塩	0.40	0.48																												
	こしょう	0.03	0.04																												
	はくさい	15.00	18.00																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												
	カットわかめ	0.50	0.60																												

○：アレルギー対象食品

①・②のアレルギー詳細については、次のページに記載してあります。

2月6日(火)

①しぶせんしゅうまい

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		

アレルギー物質	小麦・豚肉・大豆

②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　：　りんご・小麦・大豆

コンタミネーション情報　：　小麦・いか・かに・大豆・りんご・ごま・山芋

2月7日(水)

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																				
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[シュガー揚げパン]																															
	ツイストパン	40.00	60.00	○			○													○											
	揚げ油	4.00	6.00																												
	グラニュー糖	6.00	7.20																												
①	粉糖	0.05	0.06																												
[ポテトサラダ]																															
	にんじん	10.00	12.00																												
	ダイスカットポテト	25.00	30.00																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
	きゅうり	5.00	6.00																												
	ツナ油漬け	5.00	6.00																												
	マヨネーズ（卵不使用）	10.00	12.00																	○											
	フレンチドレッシング（７品目不使用）	1.50	1.80																												
[ABCスープ]																															
	カットウインナー	7.00	8.40																			○									
	鶏肉	15.00	18.00																		○										
	たまねぎ	15.00	18.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	水	194.00	232.80																												
	ホールコーン	10.00	12.00																												
	だいこん	10.00	12.00																												
	はくさい	15.00	18.00																												
	ＡＢＣマカロニ	5.00	6.00	○																											
	コンソメ	1.20	1.44	○																○	○	○									
	こしょう	0.03	0.04																												
	食塩	0.25	0.30																												
	いんげん	5.00	6.00																												
[ヨーグルト]																															
②	ヨーグルト	100.00	100.00				○																				○				

○：アレルギー対象食品

①粉糖

配合原料	配合比率	アレルゲン
グラニュ糖（精製糖、ビート糖の単体、もしくは併用）	98.0%	対象外
マルトデキストリン	2.0%	対象外

②ヨーグルト

原材料名	配合割合（%）	アレルギー物質※
脱脂粉乳	7.8	乳
（国内製造）		
クリーム	7.1	乳
ぶどう糖果糖液糖	6.9	
砂糖	3.4	
全粉乳	2.1	乳
ゼラチン	0.5	ゼラチン
寒天	0.4	
香料		
水	71.8	

2月８日(木)

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																				
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	100.00																												
[厚焼き卵]																															
①	厚焼き卵	50.00	62.50	○		○														○											
[かみなりこんにゃく]																															
	ごま油	0.50	0.60																											○	
	にんじん	10.00	12.00																												
	ごぼう	7.00	8.40																												
	こんにゃく	40.00	48.00																												
	鶏肉	15.00	18.00																		○										
	焼き竹輪	4.00	4.80																	○											
	いんげん	5.00	6.00																												
	清酒	0.50	0.60																												
	三温糖	0.80	0.96																												
	しょうゆ	2.50	3.00	○																○											
	和風だし	0.50	0.60																												
	トウバンジャン	0.10	0.12																												
	かつお節	0.30	0.36																												
[鶏ちゃんこ汁]																															
	水	190.00	228.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	だいこん	10.00	12.00																												
②	鶏のつみれ	20.00	24.00	○																○	○	○									
	おろししょうが	0.20	0.24																												
	ほんしめじ	7.00	8.40																												
	油揚げ	4.00	4.80																	○											
	冷凍豆腐	20.00	24.00																	○											
	レトルトチキンがらスープ	2.00	2.40																		○										
	鶏ガラスープの素	0.50	0.60																		○										
	はくさい	20.00	24.00																												
	白みそ	3.00	3.60																	○											
	赤みそ	2.00	2.40																	○											
③	うすくちしょうゆ	1.00	1.20	○																○											
	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、次のページに記載してあります。

2月８日(木)

①厚焼き卵

原材料	配合(%)	原材料	配合(%)
液全卵	76.87	醤油	1.85
砂糖	9.78	食塩	1.25
だし汁	6.52	加工澱粉	0.6
みりん	2.95	酸味料	0.18

アレルギー物質	義務7品目							
	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	
	○		○					
	推奨21品目							
	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ
	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも
			○					
	やまいも	リンゴ	ゼラチン	ごま	カシューナッツ			
コンタミネーション	本品製造工場では、「乳」を含む製品を生産しています。							

②鶏のつみれ

原料配合(%) 原材料名	%	アレルギー物質該当原材料
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

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

③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	

2月9日(金)

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																				
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[チョコチップパン]																															
	チョコチップパン	50.00	70.00	○			○													○											
[コーングラタン]																															
①	コーングラタン	40.00	60.00																	○											
[ツナサラダ]																															
	にんじん	5.00	6.00																												
	ブロッコリー	25.00	30.00																												
	キャベツ	25.00	30.00																												
	ツナ油漬け	5.00	6.00																												
	フレンチドレッシング（７品目不使用）	5.00	6.00																												
[トマトスープ]																															
	ショルダーベーコン	5.00	6.00																			○									
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	だいこん	15.00	18.00																												
	水	194.00	232.80																												
	じゃがいも	25.00	30.00																												
	トマト缶	15.00	18.00																												
	トマトケチャップ	6.00	7.20																												
	コンソメ	1.20	1.44	○																○	○	○									
	食塩	0.20	0.24																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	ドライパセリ	0.02	0.02																												

○：アレルギー対象食品

①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。

2月9日(金)

①コーングラタン

《小学生》

材料名	組成%	アレルゲン
ショートニング(国内製造)	15.6	
乾燥マッシュポテト	10.8	
スイートコーン(国産)	8.3	
米粉	6.5	
おから	6.0	大豆
コーンパウダー(国産)	2.2	
粉末水あめ	2.1	
豆乳	2.1	大豆
水溶性食物繊維	1.7	
砂糖	1.1	
ソテーオニオン	0.8	
食塩	0.4	
粉末状植物性たん白	0.1	大豆
酵母エキス	φ	
水	37.9	
(使用添加物)		
加工デンプン	3.2	
増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)	0.7	
炭酸Ca	0.5	
ピロリン酸第二鉄	使用	
乳化剤	使用	
安定剤(キサンタンガム)	使用	

《中学生》

材料名	組成%	アレルゲン
ショートニング(国内製造)	14.9	
乾燥マッシュポテト	10.1	
スイートコーン(国産)	8.9	
米粉	6.2	
おから	5.6	大豆
コーンパウダー(国産)	2.3	
豆乳	2.2	大豆
粉末水あめ	2.0	
水溶性食物繊維	1.8	
砂糖	1.2	
ソテーオニオン	0.8	
食塩	0.4	
粉末状植物性たん白	0.1	大豆
酵母エキス	φ	
水	39.2	
(使用添加物)		
加工デンプン	2.4	
増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)	1.4	
炭酸Ca	0.5	
ピロリン酸第二鉄	使用	
乳化剤	使用	
安定剤(キサンタンガム)	使用	

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

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

2月１３日(火)

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	100.00																												
[鶏の照り焼き]																															
	鶏肉	50.00	60.00																		○										
	本みりん	3.00	3.60																												
	しょうゆ	4.00	4.80	○																○											
	清酒	3.00	3.60																												
	上白糖	1.50	1.80																												
[たいたん]																															
	水	40.00	48.00																												
	だしパック	0.20	0.24																○												
	油揚げ	6.00	7.20																	○											
	こんにゃく	15.00	18.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	里芋	20.00	24.00																												
	だいこん	35.00	42.00																												
①	うすくちしょうゆ	2.50	3.00	○																○											
	本みりん	0.50	0.60																												
	三温糖	1.00	1.20																												
	和風だし	0.40	0.48																												
	いんげん	5.00	6.00																												
[ゆばのみそ汁]																															
	水	198.00	237.60																												
	だしパック	1.20	1.44																○												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
②	湯葉	5.00	6.00																	○											
	えのきたけ	10.00	12.00																												
	和風だし	0.70	0.84																												
	白みそ	5.00	6.00																	○											
	減塩味噌	1.00	1.20																	○											
	きょうな	3.00	3.60																												
	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、次のページに記載してあります。

2月１３日(火)

①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	

②湯葉

材料名	配合比率	アレルゲン
大豆 （国産・カナダ産） （遺伝子組み換えではない）	100%	大豆

※コンタミ：なし

2月１４日(水)

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																				
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[ソフトフランスパン]																															
	ソフトフランス	40.00	70.00	○			○													○											
[ハンバーグソースかけ]																															
①	うす味ハンバーグ	40.00	60.00																	○	○	○									
	トマトケチャップ	4.00	4.80																												
	トマト缶	10.00	12.00																												
	中濃ソース	0.70	0.84																												
	三温糖	0.20	0.24																												
	水	1.50	1.80																												
[コールスローサラダ]																															
	キャベツ	35.00	42.00																												
	きゅうり	20.00	24.00																												
	ホールコーン	5.00	6.00																												
	コールスロードレッシング	5.00	6.00																												
[ブラウンシチュー]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	豚肉	20.00	24.00																			○									
	赤ワイン	1.00	1.20																												
	たまねぎ	35.00	42.00																												
	にんじん	15.00	18.00																												
	じゃがいも	35.00	42.00																												
	ほんしめじ	8.00	9.60																												
	水	190.00	228.00																												
	トマトピューレー	5.00	6.00																												
	三温糖	0.20	0.24																												
	ビーフシチューの素	13.00	15.60	○			○													○	○	○									
	デミグラスソース	2.00	2.40	○																○	○										
	グリンピース	3.00	3.60																												

○：アレルギー対象食品

①うす味ハンバーグ

材料名	組成%	アレルゲン
鶏肉(日本)	38.8	鶏肉
たまねぎ(国産)	19.4	
豚脂	6.1	豚肉
粒状植物性たん白	6.1	大豆
豚肉(国産)	4.2	豚肉
砂糖	1.5	
水溶性食物繊維	1.2	
粉末状植物性たん白	1.0	大豆
酵母エキス	0.6	
トマトペースト	0.5	
ぶどう糖	0.5	
食塩	0.5	
にんにくペースト	0.4	
香辛料	0.2	
しょうがペースト	0.1	
水	13.2	
(使用添加物)		
加工デンプン	4.6	
セルロース	0.5	
炭酸Ca	0.5	
ピロリン酸第二鉄	0.1	

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

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

2月１５日(木)

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	100.00																												
[さばの文化干し]																															
①	さばの文化干し	40.00	50.00																○												
[厚揚げのそぼろ煮]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	おろししょうが	0.20	0.24																												
	鶏ひき肉	10.00	12.00																		○										
	たまねぎ	25.00	30.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	こんにゃく	10.00	12.00																												
②	水煮たけのこ	10.00	12.00																												
	水	80.00	96.00																												
	ミニ冷凍厚揚げ	30.00	36.00																	○											
	和風だし	0.30	0.36																												
	本みりん	1.00	1.20																												
	清酒	0.70	0.84																												
	三温糖	1.50	1.80																												
	しょうゆ	3.50	4.20	○																○											
	えだまめ	3.00	3.60																	○											
[なめこ汁]																															
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.20	1.44																○												
	にんじん	10.00	12.00																												
	だいこん	15.00	18.00																												
	なめこ	20.00	24.00																												
	はくさい	15.00	18.00																												
	赤みそ	2.00	2.40																	○											
	白みそ	2.00	2.40																	○											
	減塩みそ	2.00	2.40																	○											
	和風だし	0.70	0.84																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												

○：アレルギー対象食品

①さばの文化干し

原料	配合率%
サバ	97.0
食塩	3.0

※アレルギー物質：さば

②水煮たけのこ

原材料	配合割合%(注1)	アレルゲン
たけのこ	99,96	なし
クエン酸	0,04	なし

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月１６日(金)

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																				
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[コーヒー牛乳]																															
①	コーヒー牛乳	250.00	250.00				○																								
[パックラーメン]																															
	パックラーメン	180.00	270.00	○																											
[肉まん]																															
②	肉まん	35.00	35.00	○												○				○	○	○								○	
[春雨サラダ]																															
	はるさめ（サラダ用）	3.00	3.60																												
	にんじん	5.00	6.00																												
	もやし	25.00	30.00																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
	ロースハム	3.00	3.60																			○									
	減塩和風ドレッシング（7品目不使用）	5.00	6.00																												
[豚骨ラーメンスープ]																															
	サラダ油	0.30	0.36																												
	おろしにんにく	1.00	1.20																												
	豚肉	15.00	18.00																			○									
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	25.00	30.00																												
	なると	4.00	4.80																												
③	水煮メンマ	8.00	9.60																												
	水	250.00	300.00																												
	中華だしの素	0.50	0.60																												
	がらスープ	1.00	1.20																		○	○									
④	豚骨ラーメンスープの素	16.00	19.20	○																○		○									
	根深ねぎ	7.00	8.40																												
	チンゲンサイ	10.00	12.00																												

○：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、次のページに記載してあります。

2月１６日(金)

①コーヒー牛乳

原材料名	配合割合（%）	アレルギー物質※
牛乳(国内製造)	19.6	乳
果糖ぶどう糖液糖	5.5	
脱脂粉乳	2.6	乳
砂糖	1.5	
コーヒー	0.6	
食塩	0.1	
カラメル色素		
乳化剤		
香料		
水	70.1	

※コンタミネーション：なし

②肉まん

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

本品製造ラインでは、乳成分を含む製品を生産しています。

③水煮メンマ

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

※アレルギー物質：なし

④豚骨ラーメンスープの素

原材料名	アレルギー情報	
	特定原材料	特定原材料に準ずるもの
ポークエキス		豚肉
食塩		
醤油	小麦	大豆
豚脂		
大豆油		大豆
砂糖		
オニオンエキス		
にんにく		
香味油		
胡椒	小麦	
酵母エキス		
蛋白加水分解物	小麦	大豆
調味料（アミノ酸等）		
カラメル色素		
増粘剤（キサンタンガム）		
酸化防止剤（ビタミンE）		

※コンタミネーション：なし

2月１９日(月)

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	100.00																												
[ソースカツ]																															
①	とんかつ	40.00	60.00	○																○		○									
	揚げ油	5.00	6.00																												
	三温糖	1.00	1.20																												
	清酒	1.90	2.28																												
	本みりん	2.50	3.00																												
	しょうゆ	1.80	2.16	○																○											
	トマトケチャップ	1.50	1.80																												
	ウスターソース	6.00	7.20																												
	水	6.00	7.20																												
[おかか和え]																															
	はくさい	35.00	42.00																												
	にんじん	5.00	6.00																												
	もやし	20.00	24.00																												
	かつお節	0.70	0.84																												
	浅漬けの素	2.00	2.40	○																○											
[ふるさと汁]																															
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.00	1.20																○												
	にんじん	10.00	12.00																												
	だいこん	15.00	18.00																												
	しいたけ	2.00	2.40																												
	冷凍豆腐	20.00	24.00																	○											
	油揚げ	3.00	3.60																	○											
	こんにゃく	10.00	12.00																												
	和風だし	0.70	0.84																												
	清酒	1.00	1.20																												
	白みそ	2.00	2.40																	○											
	赤みそ	2.00	2.40																	○											
	減塩みそ	2.00	2.40																	○											
	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

①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。

2月１９日(月)

①とんかつ

《小学生》

材料名	組成%	アレルゲン
(具)		
豚モモ肉(米国)	50.5	豚肉
食塩	0.4	
ぶどう糖	0.2	
水	13.8	
(使用添加物)		
加工デンプン	1.5	
(衣)		
パン粉	16.8	小麦、大豆
でん粉	5.1	
大豆粉	φ	大豆
植物油脂	φ	
水	11.6	
(使用添加物)		
増粘剤(グァーガム)	0.1	
pH調整剤	使用	
乳化剤	使用	

《中学生》

材料名	組成%	アレルゲン
(具)		
豚モモ肉(米国)	48.5	豚肉
食塩	0.4	
ぶどう糖	0.2	
水	13.3	
(使用添加物)		
加工デンプン	1.4	
(衣)		
パン粉	18.1	小麦、大豆
でん粉	5.5	
大豆粉	φ	大豆
植物油脂	φ	
水	12.5	
(使用添加物)		
増粘剤(グァーガム)	0.1	
pH調整剤	使用	
乳化剤	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	○	○	○	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	○	○	－	－	－	－	－	－	－	－	－

2月２０日(火)

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	100.00																												
[さわらの西京焼き]																															
①	さわらの西京焼き	40.00	50.00																	○											
[肉じゃが]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	豚肉	15.00	18.00																			○									
	清酒	1.00	1.20																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	35.00	42.00																												
	しらたき	20.00	24.00																												
	じゃがいも	40.00	48.00																												
	しょうゆ	2.80	3.36	○																○											
	三温糖	1.50	1.80																												
	和風だし	0.50	0.60																												
	本みりん	1.00	1.20																												
	えだまめ	5.00	6.00																	○											
[豆腐のすまし汁]																															
	水	145.00	174.00																												
	だしパック	1.20	1.44																○												
	にんじん	10.00	12.00																												
	だいこん	15.00	18.00																												
	たまねぎ	10.00	12.00																												
	ほんしめじ	8.00	9.60																												
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
	和風だし	1.00	1.20																												
	しょうゆ	2.50	3.00	○																○											
	食塩	0.20	0.24																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												
	こまつな	7.00	8.40																												
[いよかんゼリー]																															
②	いよかんゼリー	40.00	40.00																												

○：アレルギー対象食品

①・②のアレルギー詳細については、次のページに記載してあります。

2月２０日(火)

①さわらの西京焼き

原材料名	割合%	アレルゲン
サワラ	95.00	
白味噌	2.00	大豆
砂糖	1.50	
みりん風調味料	0.80	
酒	0.10	
水	0.60	

②いよかんゼリー

材料名	組織（%）	アレルゲン
伊予柑果汁（濃縮還元）（国内製造）	80.4	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	9	
砂糖	6.3	
水溶性食物繊維	3.1	
（使用添加物）		
乳酸Ｃａ	0.7	
ゲル化剤（増粘多糖類）	0.4	
ビタミンＣ	0.1	
クエン酸鉄Ｎａ	使用	
香料	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	○	○	○	－	－	－	－	－	－	－	－	○	○	－	－	－	○	－	－	－	○	－	○	○	○	○	－	○

2月２１日(水)

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[食パン]																															
	食パン２枚きり	50.00	80.00	○			○													○											
[スペイン風オムレツ]																															
①	スペイン風オムレツ	50.00	50.00			○															○										
[ごぼうサラダ]																															
	キャベツ	23.00	27.60																												
	にんじん	5.00	6.00																												
	えだまめ	7.00	8.40																	○											
	ごぼう	20.00	24.00																												
	かつお節	0.50	0.60																												
	ごまｸﾘｰﾐｰﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	8.00	9.60																	○										○	
[白菜のスープ]																															
	カットウインナー	8.00	9.60																			○									
	たまねぎ	10.00	12.00																												
	だいこん	10.00	12.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	水	194.00	232.80																												
	ホールコーン	10.00	12.00																												
	じゃがいも	25.00	30.00																												
	はくさい	15.00	18.00																												
	コンソメ	1.80	2.16	○																○	○	○									
	こしょう	0.08	0.10																												
	食塩	0.50	0.60																												
	いんげん	5.00	6.00																												
[いちごジャム]																															
②	いちごジャム	15.00	15.00																							○					

○：アレルギー対象食品

①スペイン風オムレツ

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

②いちごジャム

原材料名		重量%	アレルギー物質(28品目)
糖類(水あめ)		46.16	－
糖類(砂糖)		17.18	－
果実(いちご)		22.15	－
果実(りんご)		14.04	りんご
食品添加物	ゲル化剤(ペクチン)	0.30	りんご
	酸味料	0.15	－
	香料	0.02	－

無し(コンタミネーションは無いが

小麦、乳、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご、もも

を含む製品と同一ラインで製造している)

2月２２日(木)

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	100.00																												
[棒餃子]																															
①	棒餃子	40.00	40.00	○																○	○	○									
[韓国風焼き肉]																															
	ごま油	1.00	1.20																											○	
	おろししょうが	1.00	1.20																												
	おろしにんにく	1.00	1.20																												
	コチュジャン	1.50	1.80																	○											
	豚肉	40.00	48.00																			○									
	たまねぎ	35.00	42.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
②	水煮千切りたけのこ	5.00	6.00																												
	ほんしめじ	7.00	8.40																												
	もやし	20.00	24.00																												
	三温糖	1.00	1.20																												
	清酒	1.00	1.20																												
	中華だしの素	0.50	0.60																												
	しょうゆ	2.80	3.36	○																○											
	穀物酢	0.80	0.96																												
	にら	3.00	3.60																												
	ごま いり	1.00	1.20																											○	
[トッポギスープ]																															
	水	194.00	232.80																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	15.00	18.00																												
	だいこん	10.00	12.00																												
	干ししいたけ	0.40	0.48																												
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
	なると	4.00	4.80																												
③	トッポギ	15.00	18.00																												
	レトルトチキンがらスープ	1.00	1.20																		○										
	鶏ガラスープの素	0.70	0.84																		○										
	しょうゆ	2.00	2.40	○																○											
	食塩	0.20	0.24																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	チンゲンサイ	10.00	12.00																												
	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。

2月２２日(木)

①棒餃子

原材料名		配合割合（%）	アレルギー物質※
キャベツ	野菜	32.39	
にら	野菜	4.05	
玉ねぎ	野菜	2.70	
長ねぎ	野菜	1.35	
しょうが	野菜	0.27	
豚肉	食肉	16.19	豚肉
鶏肉	食肉	6.75	鶏肉
豚脂		5.40	豚肉
粒状植物性たん白		2.70	大豆
水		1.35	
砂糖		0.81	
しょうゆ		0.81	小麦・大豆
ピロリン酸鉄製剤		0.81	
食用植物油脂		0.67	大豆
加工でん粉		0.54	
食塩		0.40	
酵母エキス		0.27	
香辛料		0.04	
小麦粉	皮	15.83	小麦
水	皮	5.48	
加工でん粉	皮	0.32	
酒精	皮	0.32	
植物油脂	皮	0.19	大豆
食塩	皮	0.19	
麦芽糖	皮	0.17	

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	えび、かに、卵、乳成分、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、りんご、ゼラチン、魚介類

②水煮千切りたけのこ

原材料名	配合割合（%）
たけのこ（麻竹）	95
水	5

※アレルギー物質：なし

※コンタミネーション：なし

③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

2月２６日(月)

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																				
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[麦ご飯]																															
	無圧ペン麦ご飯	70.00	110.00																												
[フルーツポンチ]																															
①	みかん缶詰	20.00	24.00																												
②	パインアップル缶詰	20.00	24.00																												
③	ナタデココ	20.00	24.00																												
④	カットゼリー（ぶどう）	25.00	30.00																												
[冬野菜カレー]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	おろしにんにく	0.50	0.60																												
	鶏肉	25.00	30.00																		○										
	ごぼう	5.00	6.00																												
	たまねぎ	40.00	48.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	だいこん	15.00	18.00																												
	水煮れんこん	8.00	9.60																												
	水	210.00	252.00																												
	じゃがいも	35.00	42.00																												
	トマト缶	6.00	7.20																												
	トマトケチャップ	2.00	2.40																												
	ウスターソース	0.50	0.60																												
	バーモンドカレー	14.00	16.80	○			○													○		○				○		○			
	香味焙煎カレーフレーク	4.00	4.80	○			○													○	○										
[キャンディーチーズ]																															
⑤	キャンディーチーズ	10.00	10.00				○																								

○：アレルギー対象食品

①・②・③・④・⑤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。

2月２６日(月)

①みかん缶詰

原料名	配合割合	アレルギー物質の有無
みかん	55.74%	無
砂糖	8.85%	無
		無
クエン酸	0.15%	無
水	35.26%	無

「もも」を使用した商品を製造していますが、製造終了後及び製造開始前には、必ず十分な洗浄を行ってから製造しております。

②パインアップル缶詰

原材料名/添加物名	配合率(%)	アレルギー情報
パインアップル	58.98	
砂糖	13.95	
クエン酸	0.45	
水	26.62	

※コンタミネーション：なし

③ナタデココ

原材料・添加物	配合(%)	アレルゲン(28品目)
ナタデココ	65.79	—
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	17.31	—
クエン酸	0.02	—
水	16.88	

⑤キャンディーチーズ

原材料名	アレルギー物質
ナチュラルチーズ	乳成分
牛乳	乳成分
乳たん白	乳成分
乳化剤	
添加水	

④カットゼリー（ぶどう）

材料名	組成%	アレルゲン
ぶどう果汁(濃縮還元)(国産ぶどう)(国内製造)	10.0	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖(国内製造)	10.0	
砂糖	8.5	
水あめ	7.0	
水	63.4	
(使用添加物)		
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.7	
酸味料	0.2	
ビタミンC	0.1	
香料	0.1	
クチナシ色素	使用	
クエン酸鉄Na	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（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	O	O	O	－	－	－	－	－	－	－	－	O	O	－	－	－	O	－	－	－	O	－	O	O	O	O	－	O
施設	O	O	O	－	－	－	－	－	－	－	－	O	O	－	－	－	O	－	－	－	O	－	O	O	O	O	－	O

2月２７日(火)

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	100.00																												
[鶏の唐揚げ]																															
	鶏肉	60.00	60.00																		○										
	揚げ油	4.00	4.80																												
	おろししょうが	1.50	1.80																												
	おろしにんにく	1.20	1.44																												
	しょうゆ	3.00	3.60	○																○											
	清酒	2.00	2.40																												
	片栗粉	15.00	18.00																												
[切干大根のサラダ]																															
	切干しだいこん	3.00	3.60																												
	もやし	30.00	36.00																												
	にんじん	5.00	6.00																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
	減塩和風ドレッシング（7品目不使用）	5.00	6.00																												
[きのこ汁]																															
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.00	1.20																○												
	にんじん	10.00	12.00																												
	だいこん	15.00	18.00																												
	油揚げ	5.00	6.00																	○											
	しいたけ	3.00	3.60																												
	ほんしめじ	7.00	8.40																												
	えのきたけ	7.00	8.40																												
	はくさい	15.00	18.00																												
	和風だし	0.70	0.84																												
	白みそ	2.00	2.40																	○											
	赤みそ	3.00	3.60																	○											
	減塩みそ	1.00	1.20																	○											
	根深ねぎ	5.00	6.00																												
[野菜ふりかけ]																															
①	野菜ふりかけ	2.50	2.50	○																○										○	

○：アレルギー対象食品

①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。

2月２７日(火)

①野菜ふりかけ

原材料／添加物	配合割合(%)
調味顆粒	57.92
砂糖	(16.54)
食塩	(13.93)
麦芽糖	(11.59)
小麦粉	(9.54)
鰹節粉	(3.33)
抹茶	(1.41)
醤油	(1.04)
鰹節エキス	(0.47)
酵母エキス	(0.07)
ごま	19.82
フレーク	8.45
小麦粉	(4.13)
でん粉	(2.15)
食塩	(0.62)
砂糖	(0.53)
植物油脂	(0.38)
かぼちゃ	(0.32)
ほうれん草	(0.16)
人参	(0.16)
わかめ	3.74
海苔	0.37
L-グルタミン酸ナトリウム	8.26
5'-リボヌクレオチド二ナトリウム	0.29
5'-イノシン酸二ナトリウム	0.02
グリシン	0.01
コハク酸二ナトリウム	0.01
DL-アラニン	0
クエン酸三ナトリウム	0
カラメル色素	0.93
クチナシ色素	0.13
紅麹色素	0.03
ビタミンB	0.02
カロチノイド色素	0
クエン酸	0

アレルギー物質：小麦・ごま・大豆

本商品で使用している海苔、わかめは、えび、かにの生息域で採取しています。

2月２８日(水)

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																				
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[スパゲッティー]																															
	スパゲッティー	64.00	76.80	○																											
	サラダ油	1.50	1.80																												
	食塩	0.30	0.36																												
[ミートソース]																															
	サラダ油	1.00	1.20																												
	豚ひき肉	30.00	36.00																			○									
①	オールスパイス	0.04	0.05																												
	おろしにんにく	1.20	1.44																												
	たまねぎ	60.00	72.00																												
	にんじん	20.00	24.00																												
	ほんしめじ	7.00	8.40																												
	トマトピューレー	5.00	6.00																												
	ケチャップ	30.00	36.00																												
	トマト缶	20.00	24.00																												
	粒状大豆たんぱく	3.00	3.60																	○											
	デミグラスソース	15.00	18.00	○																○	○										
	中濃ソース	5.00	6.00																												
	三温糖	0.30	0.36																												
	コンソメ	0.40	0.48	○																○	○	○									
	赤ワイン	1.00	1.20																												
	こしょう	0.03	0.04																												
	ピーマン	2.00	2.40																												
	ドライパセリ	0.02	0.02																												
[イタリアンサラダ]																															
	キャベツ	22.00	26.40																												
	ブロッコリー	20.00	24.00																												
	きゅうり	10.00	12.00																												
	ホールコーン	10.00	12.00																												
	イタリアンドレッシング	5.00	6.00	○																○	○	○				○					
[チョコクレープ]																															
②	チョコクレープ	35.00	35.00																	○											

○：アレルギー対象食品

①・②のアレルギー詳細については、次のページに記載してあります。

2月２８日(水)

①オールスパイス

原料名・添加物物質名	配合比	アレルゲン物質名
オールスパイス	100.00	

②チョコクレープ

材料名	組成%	アレルゲン
豆乳(国産大豆)(国内製造)	35.9	大豆
加工油脂	9.2	
麦芽糖	5.0	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	4.2	
植物油	3.5	大豆
米粉(国産)	3.5	
水あめ	3.0	
砂糖	2.7	
ココアパウダー	1.2	
大豆粉	0.5	大豆
小麦不使用しょうゆ	0.2	大豆
水	14.0	
(使用添加物)		
加工デンプン	10.9	
トレハロース	5.0	
増粘剤(カードラン)	0.8	
乳化剤	0.2	大豆
香料	0.1	
安定剤(増粘多糖類)	0.1	
カラメル色素	使用	
メタリン酸Na	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	
ベーキングパウダー	使用	
カロチノイド色素	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…	アーモンド
ライン	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	－	○	－	○	－	○	－	－	－
施設	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	－	○	－	○	－	○	－	－	－

2月２９日(木)

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務７品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示２１品目）																				
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	100.00																												
[かに玉]																															
①	かに玉	40.00	50.00	○		○				○										○	○									○	
[回鍋肉]																															
	サラダ油	0.80	0.96																												
	豚肉	35.00	42.00																			○									
	おろしにんにく	1.00	1.20																												
	おろししょうが	0.40	0.48																												
	清酒	1.00	1.20																												
	トウバンジャン	0.10	0.12																												
	たまねぎ	30.00	36.00																												
	もやし	15.00	18.00																												
	ほんしめじ	7.00	8.40																												
	キャベツ	40.00	48.00																												
	テンメンジャン	2.00	2.40	○																○											
	本みりん	2.00	2.40																												
	中華だしの素	1.00	1.20																												
	三温糖	1.00	1.20																												
	しょうゆ	1.00	1.20	○																○											
	赤みそ	1.50	1.80																	○											
	ごま油	0.30	0.36																											○	
	ピーマン	5.00	6.00																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												
	片栗粉	1.50	1.80																												
[わかめスープ]																															
	水	190.00	228.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	10.00	12.00																												
	えのきたけ	5.00	6.00																												
	なると	5.00	6.00																												
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
	しょうゆ	2.50	3.00	○																○											
	鶏ガラスープの素	1.00	1.20																		○										
	レトルトチキンがらスープ	1.00	1.20																		○										
	食塩	0.15	0.18																												
	こしょう	0.08	0.10																												
	チンゲンサイ	7.00	8.40																												
	カットわかめ	0.70	0.84																												

○：アレルギー対象食品

①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。

2月２９日(木)

①かに玉

原料組成（１００分比）	%	アレルゲン
鶏卵	60. 42%	卵
チキンスープ	18. 30%	鶏肉
チキンエキス		鶏肉
食塩		
砂糖		
酵母エキス		
ぶどう糖		
玉ねぎ		
デキストリン		
人参		
食用植物油脂（パーム）		
かに身	4. 17%	かに
タピオカ澱粉	3. 52%	
にんじん	3. 12%	
砂糖	2. 35%	
たけのこ	2. 08%	
ねぎ	2. 08%	
椎茸	2. 08%	
植物油脂（大豆・菜種・胡麻油）	0. 81%	大豆・ごま
醸造酢	0. 55%	
醤油	0. 42%	大豆・小麦
醸造調味料	0. 10%	

工場コンタミ

卵・乳・小麦
牛肉・豚肉・大豆
りんご・鯖・かに
ゼラチン・ごま