

令和5年度（3月分） アレルギー献立表

<お知らせ>

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

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

に記載してあります。

調理場で使用している揚げ油について

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

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

ご質問等ございましたら下記の番号にお問い合わせください。

渋川市北部学校給食共同調理場
(TEL) 0279-53-5511

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																												
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	さくら	オレシ	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]	普通牛乳	206.00	206.00				○																																
[パックうどん]	パックうどん	180.00	270.00	○																																			
[焼きかまチーズ]	① 焼きかまチーズ	40.00	50.00				○																																
[浅漬け]	キャベツ	35.00	42.00																																				
	きゅうり	20.00	24.00																																				
	にんじん	5.00	6.00																																				
	浅漬けの素	3.00	3.60	○														○																					
	食塩	0.10	0.12																																				
[肉うどんの汁]	水	225.00	270.00																																				
	だしパック	1.70	2.04																○																				
	干しいたけ	0.50	0.60																																				
	豚肉	25.00	30.00																			○																	
	にんじん	10.00	12.00																																				
	えのきたけ	5.00	6.00																																				
	なめこ	5.00	6.00																																				
	まいたけ	5.00	6.00																																				
	ほんしめじ	5.00	6.00																																				
	油揚げ	10.00	12.00																																				
	なると	5.00	6.00																																				
	根深ねぎ	10.00	12.00																																				
	和風だし	0.80	0.96																																				
	本みりん	2.00	2.40																																				
	しょうゆ	9.00	10.80	○																																			
	清酒	1.00	1.20																																				
	こまつな	7.00	8.40																																				

○：アレルギー対象食品

①焼きかまチーズ

<配合比>	(%)	アレルギー
スケトウダラすり身	56.7	
水	17.5	
でん粉	10.5	
チーズフード	10.0	乳
ラード	1.7	
食塩	1.2	
ぶどう糖	1.1	
砂糖	0.9	
酵母エキス	0.4	

コンタミの可能性のあるアレルギー：えび・かに

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	さくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
[牛乳]																														
	普通牛乳	206.00	206.00			○																								
[白飯]																														
	白飯	70.00	100.00																											
[ハンバーグおろしソース]																														
	ハンバーグ	60.00	80.00															○	○	○										
	大根おろし	15.00	18.00																											
	しょうゆ	3.00	3.60	○														○												
	穀物酢	1.00	1.20																											
[青菜と大豆のサラダ]																														
	にんじん	3.00	3.60																											
	もやし	20.00	24.00																											
	キャベツ	15.00	18.00																											
	ほうれん草	7.00	8.40																											
	ツナ油漬け	7.00	8.40																											
	大豆 水煮	8.00	9.60															○												
	減塩和風ドレッシング (7品目不使用)	6.00	7.20																											
[ふるさと汁]																														
	水	194.00	232.80																											
	だしパック	1.00	1.20															○												
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	15.00	18.00																											
	だいこん	15.00	18.00																											
	じゃがいも	20.00	24.00																											
	しいたけ	3.00	3.60																											
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○												
	油揚げ	7.00	8.40															○												
	和風だし	0.70	0.84																											
	清酒	1.00	1.20																											
	白みそ	4.00	4.80															○												
	減塩味噌	2.00	2.40															○												
	根深ねぎ	7.00	8.40																											

○ : アレルギー対象食品

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																									
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	さけ	うなぎ	オレシジ	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																																	
[ぎょうざ]	① ぎょうざ	36.00	48.00	○															○	○	○															
[フルーツ杏仁]	② 杏仁豆腐	30.00	36.00			○													○																	
	③ みかん缶	15.00	18.00																																	
	④ パイン缶	25.00	30.00																																	
[マーボー豆腐]	ごま油	1.00	1.20																															○		
	おろしにんにく	1.00	1.20																																	
	おろししょうが	1.00	1.20																																	
	豚ひき肉	25.00	30.00																			○														
	粒状大豆たんぱく	1.00	1.20																○																	
	にんじん	10.00	12.00																																	
	たまねぎ	25.00	30.00																																	
	トウバンジャン	0.30	0.36																																	
	赤みそ	5.00	6.00																		○															
	しょうゆ	2.00	2.40	○																○																
	三温糖	1.70	2.04																		○															
	中華だしの素	1.00	1.20																																	
	テンメンジャン	3.00	3.60	○																	○													○		
	冷凍豆腐	72.00	86.40																	○																
	根深ねぎ	7.00	8.40																																	
	にら	3.00	3.60																																	
	でんしん	2.50	3.00																																	

○ : 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。

①ぎょうざ

《小学生》

《中学生》

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	-
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。		

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	-
野菜 (たまねぎ)	6.2	-
野菜 (にら)	1.2	-
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	-
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	-
加工デンプン	5.4	-
炭酸Ca	0.3	-
調味料 (アミノ酸)	Φ	-
ピロリン酸鉄 (0.056)	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。		

②杏仁豆腐

材料名	組成%	アレルゲン
乳又は乳製品を主要原料とする食品	16.9	乳
水あめ	8.0	
加糖れん乳	6.0	乳
砂糖	4.0	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	1.0	
杏仁パウダー	0.6	
水	61.9	
(使用添加物)		
ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)	1.2	
貝カルシウム	0.4	
乳化剤	使用	大豆
ホエイソルト	使用	乳
pH調整剤	使用	
ピロリン酸第二鉄	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(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	まいたけ	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	○	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	○	○	-	-	-	○	-	-	-	○	-	○	○	○	○	-	○

③みかん缶

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
クエン酸	0.15%	無
水	35.26%	無

④パイン缶

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	

アレルギー物質のコンタミネーションに関する情報
 コンタミネーションの有無 無

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	さや	オレシシ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
	[牛乳]																												
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
	[きなこ揚げパン]																												
	ツイストパン	40.00	60.00	○			○											○											
	揚げ油	4.00	6.00																										
	上白糖	9.00	10.80																										
①	きな粉	6.00	7.20															○											
	食塩	0.10	0.12																										
	[ツナサラダ]																												
	ツナ油漬け	10.00	12.00																										
	えだまめ	5.00	6.00															○											
	ブロッコリー	25.00	30.00																										
	きゅうり	20.00	24.00																										
	ラジキドレッシング (7品目不使用)	6.00	7.20																										
	[海鮮風ワンタンスープ]																												
	水	194.00	232.80																										
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚肉	15.00	18.00																		○								
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	干しいたけ	0.40	0.48																										
	もやし	10.00	12.00																										
	なると	4.00	4.80																										
	レトルトチキンがらスープ	2.00	2.40																○										
②	海鮮ワンタン	27.00	32.40	○														○		○								○	
	はるさめ (サラダ用)	5.00	6.00																										
	はくさい	10.00	12.00																										
	鶏がらスープの素	0.40	0.48																○										
	しょうゆ	2.50	3.00	○														○											
	こしょう	0.03	0.04																										
	根深ねぎ	7.00	8.40																										
	にら	4.00	4.80																										
	[ヨーグルト]																												
③	ヨーグルト	100.00	100.00				○																		○				

○：アレルギー対象食品

①・②・③のアレルギー詳細については、次のページに記載してあります。

①きな粉

【原料配合】	(100g当り)	アレルギー
大豆【国内産※】	100.00 %	大豆

アレルギーコンタミネーションの有無:無

②海鮮ワンタン

原料名	百分率	アレルギー
小麦粉	22.6	小麦
キャベツ	12.0	
魚肉すり身	9.3	
たまねぎ	6.9	
豚脂	6.7	豚肉
でん粉	4.1	
豆腐	3.3	大豆
にんじん	2.7	
粉末状小麦たん白	2.3	小麦
植物油脂	1.8	ごま
砂糖	1.1	
食塩	0.8	
ホタテエキス調味料	0.7	
粉末状大豆たん白	0.7	大豆
大豆粉	0.3	大豆
加工でん粉	6.9	
調味料(アミノ酸等)	0.0	
豆腐用凝固剤	Tr	
水	16.2	

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	7.8	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		
香料	0.4	
水	71.8	

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																				
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	くまざり	オレシシ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	うま	アーモンド
【牛乳】																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
【白飯】																															
	白飯	70.00	100.00																												
【さばのスタミナ焼き】																															
①	さばのスタミナ焼き	40.00	50.00	○													○	○						○						○	
【けんちょう】																															
	サラダ油	0.60	0.72																												
	鶏肉	30.00	36.00																○												
	清酒	1.00	1.20																												
	こんにゃく	20.00	24.00																												
	にんじん	5.00	6.00																												
	だいこん	50.00	60.00																												
	さといも	25.00	30.00																												
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○													
	しょうゆ	4.00	4.80	○														○													
	本みりん	1.00	1.20																												
	三温糖	1.00	1.20																												
	和風だし	0.40	0.48																												
【だんご汁】																															
	水	194.00	232.80																												
	だしパック	1.20	1.44															○													
	にんじん	10.00	12.00																												
	ごぼう	5.00	6.00																												
	たまねぎ	15.00	18.00																												
②	すいとん	30.00	36.00	○																											
	干しいたけ	0.70	0.84																												
	はくさい	10.00	12.00																												
	白みそ	4.00	4.80																○												
	減塩味噌	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さばのスタミナ焼き

原材料名	割合%	アレルゲン
サバ(大西洋サバ)	96.00%	サバ
醤油	1.96%	小麦・大豆
みりん風調味料	1.47%	
砂糖	0.41%	
焼肉のたれ	0.16%	小麦・大豆・りんご・ごま
※焼肉のたれ内容		
醤油(本醸造)		小麦・大豆
アミノ酸液		大豆
砂糖		
りんご		りんご
発酵調味料		
リンゴ酢		りんご
ごま油		ごま
にんにく		
白ごま		ごま
香辛料		小麦
食塩		
カラメル色素		

②すいとん

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

本製品製造ラインでは、上記原材料の他、大豆を含む製品を製造しています。

※同一施設内のコンタミネーションは洗浄をもってなしと致します

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	さくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	そば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド								
	[牛乳]																																						
	普通牛乳	206.00	206.00			○																																	
	[ナン]																																						
①	ナン	70.00	100.00	○																																			
	[たこ型たこたき]																																						
②	たこ型たこやき	35.00	35.00	○														○																					
	[ポテト炒め]																																						
	サラダ油	0.30	0.36																																				
	カットウィンナー	10.00	12.00																			○																	
	たまねぎ	30.00	36.00																																				
	ほんしめじ	5.00	6.00																																				
	キャベツ	15.00	18.00																																				
	ダイスカットポテト	45.00	54.00																																				
	えだまめ	10.00	12.00															○																					
	コンソメ	0.50	0.60	○														○	○	○																			
	食塩	0.15	0.18																																				
	こしょう	0.02	0.02																																				
	[キーマカレー]																																						
	サラダ油	0.50	0.60																																				
	おろしにんにく	0.50	0.60																																				
	おろししょうが	0.50	0.60																																				
	豚ひき肉	35.00	42.00																			○																	
	粒状大豆たんぱく	3.00	3.60															○																					
	たまねぎ	40.00	48.00																																				
	炒めたまねぎ	5.00	6.00																																				
	にんじん	20.00	24.00																																				
	ホールコーン	10.00	12.00																																				
	ピーマン	3.00	3.60																																				
	トマト缶	8.00	9.60																																				
	アップルソース	2.00	2.40																																				
	ウスターソース	1.00	1.20																																				
	トマトケチャップ	5.00	6.00																																				
	香味焙煎カレーフレーク	8.00	9.60	○		○												○	○																				
	ハーモントカレー	8.00	9.60	○		○												○	○																				

○：アレルギー対象食品

①ナン

原材料・添加物名	配合割合 (%)	アレルギー 28品目
小麦粉	54.96%	小麦
全粒粉	2.89%	小麦
なたね油	2.24%	
砂糖	0.58%	
イースト	0.45%	
乳化剤	0.01%	
ビタミンC	微量	
ビタミンC	0.03%	
水	38.84%	

コンタミネーションに該当するアレルギー物質名

卵、大豆、乳成分、豚肉、牛肉、鶏肉、りんご、オレンジ、くるみ

②たこ型たこやき

原材料名	配合 (%)	アレルギー物質 (28品目)
かつおだし	56.9	小麦
小麦粉	18.1	小麦
たこ	10.2	
キャベツ	7.0	
揚げ玉	2.8	小麦
植物油 (大豆・菜種：不分別)	1.4	大豆
ねぎ	1.4	
膨脹剤	1.0	
生姜酢漬	0.3	
砂糖	0.3	
食塩	0.3	
調味料 (アミノ酸)	0.3	

コンタミネーションの有無：無

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																				
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	さけ	いくら	オレシジ	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
[牛乳]	普通牛乳	206.00	206.00			○																									
[白飯]	白飯	70.00	100.00																												
[枝豆しゅうまい]	① 枝豆しゅうまい	52.00	52.00	○		○												○	○												
[中華丼の具]	② サラダ油	0.50	0.60																		○										
	② 豚肉	30.00	36.00																			○									
	② いか	15.00	18.00									○																			
	③ たまねぎ	25.00	30.00																												
	③ にんじん	10.00	12.00																												
	③ 水煮だけのこ	7.00	8.40																												
	③ なた	4.00	4.80																												
	③ 清酒	1.00	1.20																												
	④ しょうゆ	2.50	3.00	○															○												
	④ オイスターソース	0.30	0.36																												
	④ 三温糖	0.40	0.48																												
	④ 中華だしの素	1.00	1.20																												
	④ はくさい	25.00	30.00																												
	④ ごま油	0.30	0.36																											○	
	④ でんぷん	2.00	2.40																												
[キムチ汁]	⑤ 水	194.00	232.80																												
	⑤ にんじん	10.00	12.00																												
	⑤ たまねぎ	10.00	12.00																												
	⑤ だいこん	15.00	18.00																												
	⑤ えのきたけ	7.00	8.40																												
	⑤ 冷凍豆腐	25.00	30.00																○												
	⑤ もやし	15.00	18.00																												
	⑤ 清酒	1.00	1.20																												
	⑤ 鶏がらスープの素	0.30	0.36																	○											
	⑤ 本みりん	1.50	1.80																												
	⑤ 赤みそ	5.50	6.60																○												
	⑤ はくさい キムチ	10.00	12.00	○															○							○					
	⑤ 根深ねぎ	7.00	8.40																												

○: 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。

①枝豆しゅうまい

3月11日(月)

原材料名	%	アレルギー物質
たまねぎ	13.15	
えだまめ	9.86	大豆
キャベツ	3.61	
パン粉	7.90	小麦
でん粉	6.58	
鶏肉	6.57	鶏肉
粒状大豆たん白	4.93	大豆
食用精製加工油脂	3.29	
たらすり身	3.05	
調味料	4.22	
砂糖		
食塩		
調味料(アミノ酸)		
グリシン	0.89	
酢酸Na	0.29	
水	20.27	
皮	15.39	
小麦粉		小麦
還元水あめ		
加工デンプン		
着色料(クチナシ)		乳成分
水		

●：使用、△：ラインコンタミ

表示義務(7品目)										任意表示																		
えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いけ	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	クルミ	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	ごま	カシューナッツ	アーモンド	
△	△	●		△	●			△				△				△	●	●		△			△	△	△	△		

②いか

原材料・添加物名	配合割合 (%)	アレルギー 28品目
アメリカオオアカイカ	100.00%	いか
コンタミネーションに該当するアレルギー物質名 無し		

③水煮たけのこ

原材料名	配合率(%)	アレルギー
たけのこ水煮 (タイ産)	84	
酸味料	0.03	
ビタミンC	微量	
水	15.97	

④オイスターソース

原材料名	配合率(%)	アレルギー-特定原材料 ※1
魚介エキス(かきエキス、ほたてエキス、魚醤)	33.1	
砂糖	12.9	
かき	10.2	
たん白加水分解物	10.2	
こんぶエキス	7.9	
酵母エキス	5.3	
水あめ	3.2	
食塩	3.0	
※ 酒精	3.0	
※ 増粘剤(加工でん粉)	1.7	
(水)	9.5	

⑤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%		

(一部に小麦・大豆・りんごを含む)

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

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	さけ	まぐろ	オレシジ	キウイフルーツ	牛肉	くろみ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
	[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00			○																								
	[赤飯]																													
	アルファー化赤飯	90.00	110.00																											
	ごま塩	1.50	1.50																										○	
	[チキンレモン醤油かけ]																													
①	チキンカツ	40.00	50.00	○		○												○	○											
	揚げ油	5.00	5.00																											
	しょうゆ	3.00	3.60	○														○												
	三温糖	3.00	3.60																											
②	レモン果汁	1.00	1.20																											
	水	10.00	12.00																											
	[れんこんのきんぴら]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	ごぼう	10.00	12.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	水煮れんこん	20.00	24.00																											
	さつま揚げ	7.00	8.40																											
	こんにゃく	20.00	24.00																											
	清酒	1.00	1.20																											
	和風だし	0.30	0.36																											
	三温糖	1.50	1.80																											
	しょうゆ	2.20	2.64	○														○												
	本みりん	1.00	1.20																											
	ごま油	0.30	0.36																										○	
	ごまいり	0.30	0.36																										○	
	[すまし汁]																													
	水	194.00	232.80																											
	だしパック	1.70	2.04															○												
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	15.00	18.00																											
	だいこん	15.00	18.00																											
	干しいたけ	0.70	0.84																											
	冷凍豆腐	20.00	24.00																○											
③	梅ちらしかまぼこ	3.00	3.60																											
	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																											
	ほうれん草	7.00	8.40																											
	根深ねぎ	3.00	3.60																											
	[お祝いいちごゼリー]		中学校のみ																											
④	お祝いいちごゼリー		35.00															○												

○：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。

①チキンカツ

原料配合(%)		アレルギー物質 28品目該当原材料
原材料名	%	
衣	40.00	
パン粉		小麦・大豆・乳成分
バター粉		小麦
小麦粉		
でん粉(とうもろこし)		
加水		
鶏肉(ムネ肉)	59.3	鶏肉
食塩	0.5	
胡椒	0.2	

本品生産工場では、卵・カニを含む製品を製造しております。

②レモン果汁

原材料商品名/ 添加物商品名	配合率 【製品】%	アレルギー物質
レモン混濁濃縮果汁	18.55	
水	81.45	

※コンタミネーション なし

③梅ちらしかまぼこ

原材料名	配合比
魚肉	84.8
加工澱粉	4.9
馬鈴薯澱粉	3.1
砂糖	2.5
発酵調味料	1.7
食塩	1.7
うらごし人参	1.2
トマト色素	0.1
アレルギー特定物質	なし

●本品製造工場では小麦、大豆を含む製品を製造しています。

④お祝いいちごゼリー (中学校のみ)

材料名	組成%	アレルゲン
いちご(モロッコ)	16.7	
いちご果汁(濃縮還元)	7.4	
砂糖	7.2	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	6.5	
豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)	6.3	大豆
ぶどう糖	5.6	
水あめ	0.3	
水	48.7	
(使用添加物)		
乳酸Ca	0.7	
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.3	
酸味料	0.2	
ビタミンC	0.1	
紅麹色素	使用	
安定剤(増粘多糖類)	使用	
乳化剤	使用	大豆
香料	使用	
pH調整剤	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	
セルロース	使用	

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

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

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレシジ	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
	[ジョア (プレーン)]																												
①	ジョア(プレーン)	125.00	125.00			○																							
	[白飯]																												
	白飯	70.00	100.00																										
	[オムレツ]																												
②	オムレツ	40.00	50.00			○												○											
	[ごぼうサラダ]																												
	キャベツ	25.00	30.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	えだまめ	5.00	6.00															○											
	ごぼう	20.00	24.00																										
	ごま(ミドレッシング)	7.00	8.40															○											○
	[ハヤシソース]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚肉	25.00	30.00																		○								
	赤ワイン	0.70	0.84																										
	たまねぎ	50.00	60.00																										
	にんじん	20.00	24.00																										
	水	220.00	264.00																										
	ほんしめじ	10.00	12.00																										
	ハヤシルウ	22.00	26.40	○														○		○									
	トマト缶	3.00	3.60																										
	デミグラスソース	3.00	3.60	○														○	○										
	トマトケチャップ	3.00	3.60																										
	ウスターソース	1.00	1.20																										
	グリーンピース	4.00	4.80																										

○：アレルギー対象食品

①ジョア (プレーン)

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー物質※
脱脂粉乳(国内製造)	9.6	乳
砂糖	5.2	
リン酸Ca	1.7	
香料		
安定剤(スチングリカン)		
ビタミンD		
水	83.5	

②オムレツ

原材料名	割合 (%)	アレルギー対象原料名
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	
調味料	0.10	
水	38.51	

コンタミネーション

小麦・大豆・豚肉・鶏肉・乳・りんご・さば・ゼラチン

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	くらげ	オレシジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
[牛乳]	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[丸パン横切り]	丸パン横切り	50.00	70.00	○			○											○											
[ハムステーキ]	① ハムステーキ	50.00	50.00	○														○		○									
[チーズサラダ]	にんじん	4.00	4.80																										
	ホールコーン	5.00	6.00																										
	キャベツ	35.00	42.00																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
	ダイスチーズ	6.00	7.20				○																						
	和風玉ねぎドレッシング	6.00	7.20	○														○											
[ミネストローネ]	サラダ油	0.30	0.36																										
	おろしにんにく	0.30	0.36																										
	ショルダーベーコン	6.00	7.20																		○								
	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	20.00	24.00																										
	トマト缶	16.00	19.20																										
	三温糖	0.20	0.24																										
	シエルマカロニ	3.00	3.60	○																									
	トマトケチャップ	5.00	6.00																										
	コンソメ	1.50	1.80	○														○	○	○									
	食塩	0.05	0.06																										
	こしょう	0.02	0.02																										

○：アレルギー対象食品

①ハムステーキ

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	

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	オレシジ	キウイ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ	アーモンド
ライン	○	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	○	○	○	-	-	-	○	○	-	○	-	-
施設	○	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	○	○	○	-	-	-	○	○	-	○	-	-

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																				
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	くらげ	オレシ	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]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	100.00																												
[さばのみそ煮]																															
①	さばのみそ煮	50.00	70.00															○	○												
[磯辺和え]																															
	もやし	35.00	42.00																												
	にんじん	5.00	6.00																												
	きゅうり	10.00	12.00																												
	ほうれん草	10.00	12.00																												
	しょうゆ	3.00	3.60			○														○											
	かつお節	0.30	0.36																												
②	刻みのり	0.30	0.36																												
[けんちん汁]																															
	サラダ油	1.00	1.20																												
	ごぼう	8.00	9.60																												
	だいこん	25.00	30.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	こんにゃく	15.00	18.00																												
	水	194.00	232.80																												
	冷凍豆腐	25.00	30.00																												
	さといも	15.00	18.00																												
	焼き竹輪	4.00	4.80																												
	清酒	1.00	1.20																												
	和風だし	1.00	1.20																												
	しょうゆ	4.00	4.80			○																									
	根深ねぎ	7.00	8.40																												

○: アレルギー対象食品

①さばのみそ煮

《小学生》

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
さば	71.8	さば
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	-
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。		

《中学生》

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
さば	74.8	さば
タレ(みそ)	8.2	大豆
タレ(砂糖)	6.3	-
タレ(発酵調味料)	2.2	-
タレ(でん粉)	0.4	-
水	8.1	-
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。		

②刻みのり

原材料名	配合比
乾のり	100

アレルゲン

本製品で使用している原産はえび、かにが生息する海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	オレシジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
	[牛乳]																												
	普通牛乳	206.00	206.00			○																							
	[わかめご飯]																												
	わかめご飯	70.00	100.00																										
	[エビカツ]																												
①	エビカツ	40.00	60.00	○				○									○												
	揚げ油	4.00	6.00																										
②	パックソース	5.00	5.00														○						○						
	[切り干し大根の含め煮]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	切り干し大根	8.00	9.60																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	しらたき	20.00	24.00																										
	さつま揚げ	5.00	6.00																										
	水	20.00	24.00																										
	和風だし	0.35	0.42																										
	三温糖	1.30	1.56																										
	しょうゆ	2.70	3.24															○											
	清酒	1.00	1.20																										
	いんげん	5.00	6.00																										
	[じゃが芋と油揚げのみそ汁]																												
	水	190.00	228.00																										
	だしパック	0.80	0.96															○											
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	じゃがいも	35.00	42.00																										
	干しいたけ	0.50	0.60																										
	油揚げ	4.00	4.80																										
	冷凍豆腐	30.00	36.00																										
	赤みそ	3.00	3.60																										
	白みそ	2.00	2.40																										
	減塩味噌	1.00	1.20																										
	和風だし	0.70	0.84																										
	こまつな	7.00	8.40																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										

○：アレルギー対象食品

①・②のアレルギー詳細については、次のページに記載してあります。

①エビカツ

《小学生》

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質 (28品目)
むきえび	35.7	えび
粒状植物性たん白	6.1	大豆
つなぎ(でん粉)	1.9	-
つなぎ(パン粉)	1.6	小麦,大豆
砂糖	0.7	-
えびエキス	0.7	えび
食塩	0.3	-
香辛料	Φ	-
衣(パン粉)	20.4	小麦,大豆
衣(小麦粉)	3.5	小麦
衣(植物油脂)	1.2	大豆
水	20.0	-
加工デンプン	7.2	大豆
ドロマイト	0.6	-
調味料(アミノ酸等)	0.1	-
ピロリン酸鉄	Φ	-
硫酸Ca	Φ	-
乳化剤	Φ	-
クエン酸	Φ	-
香料	Φ	-
着色料	Φ	-
注意喚起表示		
●本品製造工場では、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。		

《中学生》

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質 (28品目)
むきえび	36.8	えび
粒状植物性たん白	6.3	大豆
つなぎ(でん粉)	2.0	-
つなぎ(パン粉)	1.7	小麦,大豆
砂糖	0.7	-
えびエキス	0.7	えび
食塩	0.3	-
香辛料	Φ	-
衣(パン粉)	18.8	小麦,大豆
衣(小麦粉)	3.5	小麦
衣(植物油脂)	1.2	大豆
水	20.0	-
加工デンプン	7.3	大豆
ドロマイト	0.6	-
調味料(アミノ酸等)	0.1	-
ピロリン酸鉄	Φ	-
硫酸Ca	Φ	-
乳化剤	Φ	-
クエン酸	Φ	-
香料	Φ	-
着色料	Φ	-
注意喚起表示		
●本品製造工場では、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。		

②パックソース

表示原料名	配合率	アレルギー物質
野菜・果実	46.5	-
トマト		-
ブルーベリー		-
りんご		りんご
レモン		-
にんじん		-
たまねぎ		-
醸造酢	26.4	-
砂糖類	25.9	-
ぶどう糖果糖液糖		-
砂糖		-
食塩	5.6	-
澱粉	2.8	-
酵母エキス	0.7	大豆
香辛料	0.3	-
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	オレシジ	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				○																									
[カレーピラフ]	カレーピラフ	60.00	90.00	○															○													
[フレンチサラダ]	キャベツ	35.00	42.00																													
	きゅうり	15.00	18.00																													
	ホールコーン	10.00	12.00																													
	たまねぎ	5.00	6.00																													
	フレンチドレッシング (7品目不使用)	6.00	7.20																													
	食塩	0.05	0.06																													
[きのこといかのドリアソース]	サラダ油	0.50	0.60																													
	鶏肉	20.00	24.00																	○												
	ショルダーベーコン	5.00	6.00																		○											
①	いか	20.00	24.00							○																						
	白ワイン	1.00	1.20																													
	にんじん	15.00	18.00																													
	たまねぎ	35.00	42.00																													
	ほんしめじ	10.00	12.00																													
②	ミックスチーズ	5.00	6.00				○																									
	調理用普通牛乳	15.00	18.00				○																									
	ホワイトルウ	7.00	8.40	○			○					○						○		○												
	ベシャメルソース	10.00	12.00	○			○																									
	コンソメ	1.00	1.20	○																		○	○									
	こしょう	0.02	0.02																													
	グリーンピース	3.00	3.60																													
	ドライパセリ	0.03	0.04																													
[お祝いいちごゼリー]	小学校のみ																															
③	お祝いいちごゼリー	35.00																														
[レモンゼリー]	中学校のみ																															
④	レモンゼリー	30.00																														

○：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。

①いか

原材料・添加物名	配合割合 (%)	アレルゲン 28品目
アメリカオオアカイカ	100.00%	いか
コンタミネーションに該当するアレルゲン物質名 無し		

②ミックスチーズ

原材料商品名/ 添加物商品名	アレルギー物質
ナチュラルチーズ	乳
食用植物油	
乳たん白	乳
でん粉	
食塩	
チーズフード	乳
乳たん白質分解物	乳
加工でん粉	
pH調整剤	
セルロース	
調味料 (アミノ酸)	
リン酸Na	
増粘多糖類	
香料	乳
着色料 (カロテン)	
添加水	

アレルギー物質 乳
コンタミネーション なし

③お祝いいちごゼリー (小学校のみ)

材料名	組成%	アレルゲン
いちご(モロッコ)	16.7	
いちご果汁(濃縮還元)	7.4	
砂糖	7.2	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	6.5	
豆乳加工食品(植物油、豆乳クリーム、砂糖類、その他)	6.3	大豆
ぶどう糖	5.6	
水あめ	0.3	
水	48.7	
(使用添加物)		
乳酸Ca	0.7	
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.3	
酸味料	0.2	
ビタミンC	0.1	
紅顔色素	使用	
安定剤(増粘多糖類)	使用	
乳化剤	使用	大豆
香料	使用	
pH調整剤	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	
セルロース	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	○	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	○	○	-	-	-	○	-	-	-	○	-	○	○	○	○	○	-	○

④レモンゼリー (中学校のみ)

材料名	組成%	アレルゲン
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	9.0	
砂糖	7.5	
水あめ	6.0	
レモン果汁(国産レモン)	4.0	
水	72.8	
(使用添加物)		
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.4	
酸味料	0.2	
ビタミンC	0.1	
香料	使用	
紅花色素	使用	
クエン酸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(○)

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

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	さけ	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			○																					
	[チョコチップパン]																										
	チョコチップパン		70.00	○		○																					
	[ハムチーズピカタ]																										
①	ハムチーズピカタ		50.00	○		○	○																				
	[海藻サラダ]																										
	海藻ミックス		0.84																								
	にんじん		3.60																								
	ブロッコリー		30.00																								
	えだまめ		6.00																								
	きゅうり		24.00																								
	たまねぎ		6.00																								
	青じそドレッシング		7.20																								
	[ポークビーンズ]																										
	サラダ油		0.60																								
	おろしにんにく		0.60																								
	豚肉		24.00																								
	赤ワイン		1.20																								
	たまねぎ		48.00																								
	にんじん		12.00																								
	じゃがいも		60.00																								
	水		204.00																								
	大豆 水煮		24.00																								
	トマト缶		18.00																								
	トマトピューレー		18.00																								
	トマトケチャップ		2.40																								
	三温糖		0.60																								
	コンソメ		1.68	○																							
	ウスターソース		1.80																								
	こしょう		0.02																								
	ドライパセリ		0.02																								

○:アレルギー対象食品

①ハムチーズピカタ

原材料名	配合率	アレルギー物質
鶏卵	66.12	卵
かつお昆布だし	9.24	
チョップドハム	7.00	豚肉、卵、乳
プロセスチーズ	7.00	小麦、大豆
砂糖	2.80	乳
でん粉	2.20	
トレハロース	1.33	
醸造酢	1.19	
醤油	1.16	小麦、大豆
みりん	1.09	
食塩	0.37	
植物油	0.50	

同一施設内で「小麦・大豆・鶏肉・豚肉・えび・かに・乳・ごま」を用いる商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	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド	
[牛乳]	普通牛乳	206.00	206.00			○																					
[パックラメン]	パックラメン	180.00	270.00	○																							
[ショーロンポー]	① ショーロンポー	40.00	40.00	○									○	○											○		
[チキンサラダ]	キャベツ	20.00	24.00																								
	きゅうり	15.00	18.00																								
	もやし	15.00	18.00																								
	にんじん	3.00	3.60																								
	サラダチキン	7.00	8.40											○													
	こくみ風ドレッシング	6.50	7.80	○									○	○	○					○							
[ちゃんぽんラーメンスープ]	サラダ油	0.40	0.48																								
	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	20.00	24.00																								
	水	250.00	300.00																								
	なると	4.00	4.80																								
	ホールコーン	10.00	12.00																								
	中華だしの素	0.60	0.72																								
	がらスープ	2.00	2.40																								
	ちゃんぽんスープの素	14.00	16.80	○									○	○	○												
	はくさい	20.00	24.00																								
	チンゲンサイ	10.00	12.00																								
	カットわかめ	0.50	0.60																								

○ : アレルギー対象食品

①ショーロンポー

原 料 配 合	配合率(%)	アレルギー
キャベツ	15.20	
たまねぎ	11.40	
豚脂	15.20	豚肉
豚肉	15.20	豚肉
たけのこ水煮	3.79	
しょうゆ	3.43	小麦、大豆
はるさめ	3.41	
でん粉	2.28	
しいたけ	1.90	
かきエキス調味料	1.49	
砂糖	0.91	
おろししょうが	0.61	
発酵調味料	0.38	
植物油脂	0.38	ごま
食塩	0.23	
香辛料	0.08	
小麦粉(国内製造)	15.52	小麦
ショートニング	0.52	
加工油脂	0.16	
加工デンプン	1.74	
乳化剤	0.02	
(調整水)	6.15	

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