

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一人分の量、加工品等の成分表を提示してありますのでご確認ください。尚、主食や調味料や使用回数の多いドレッシング、肉加工品、練り製品等は、以下の一覧表で成分内容をご確認ください。

- 「令和5年度 主食（米飯・パン・麺）アレルギー献立表」
- 「令和5年度 年間使用食品アレルギー献立表」
- 「令和5年度 年間使用調味料アレルギー一覧」
- 「令和5年度 年間使用ドレッシングアレルギー一覧」

☆調理場で使用している揚げ油について

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

ご質問等ございましたら下記の番号にお問い合わせください。

渋川市東部学校給食共同調理場 (TEL) 0279-56-2424

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																												
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くろみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド								
	[ショア(プレーン)]																																						
①	ショア(プレーン)	125.00	125.00				○																																
	[麦ごはん]																																						
	無圧ぺん麦	7.00	9.00																																				
	精白米	70.00	90.00																																				
	[鉄腕カレー]																																						
	サラダ油	1.00	1.20																																				
	おろしにんにく	0.70	0.84																																				
	おろし生姜	0.70	0.84																																				
	豚ひき肉	25.00	30.00																																				
②	レバーチップ	5.00	6.00																																				
	たまねぎ	40.00	48.00																																				
	にんじん	20.00	24.00																																				
	カレー粉	0.20	0.24																																				
	水	210.00	252.00																																				
	じゃがいも	30.00	36.00																																				
	まめプラスM	4.00	4.80																																				
	ウスターソース	1.00	1.20																																				
	トマトケチャップ	3.00	3.60																																				
	カレーフレークN	10.00	12.00																																				
	野菜カレーフレーク	7.00	8.40																																				
	[わかめサラダ]																																						
	カットわかめ	0.70	0.84																																				
	キャベツ	30.00	36.00																																				
	きゅうり	15.00	18.00																																				
	ロースハム	10.00	12.00																																				
	青じそドレッシング	4.50	5.40																																				

○:アレルギー対象食品

① ショア

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー物質
脱脂粉乳 ¹⁾	9.6	乳
砂糖	5.2	
リン酸Ca	1.7	
香料		
安定剤(スクシノグリカン)		
ビタミンD		
水	83.5	

② レバーチップ

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー物質
豚レバー ¹⁾	100.00	豚肉

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	くらげ	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシヨナッツ	コマ
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[食パン]																													
	食パン2枚きり	50.00	70.00	○			○											○												
	[ツナサンドの具]																													
	ツナ油漬け	25.00	30.00																											
	きゅうり	10.00	12.00																											
	キャベツ	25.00	30.00																											
	マヨネーズ(卵不使用)	9.50	11.40															○												
	穀物酢	0.80	0.96																											
	こしょう	0.02	0.02																											
	[青のりポテト]																													
①	フレンチフライポテト皮付	50.00	60.00																											
	食塩	0.15	0.18																											
②	あおのり	0.04	0.05																											
	[ガルバンゾースープ]																													
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	20.00	24.00																											
	水	190.00	228.00																											
③	星型トッポギ	10.00	12.00																											
④	ミニミートボール乳卵小麦抜き	10.00	12.00															○	○	○										
⑤	ひよこまめ	15.00	18.00																											
	食塩	0.20	0.24																											
	コンソメ	1.25	1.50																				○	○						
	こしょう	0.02	0.02																											
	小松菜	10.00	12.00																											
	[ミニシチリアレモンゼリー]																													
⑥	ミニシチリアレモンゼリー	22.00	22.00																											

○:アレルギー対象食品

① フレンチフライポテト皮付

<配合比>	(%)	アレルギー28品目
ばれいしょ	97.0	なし
揚げ油(パーム油)	3.0	

② あおのり

原材料表示 (配合比順)	アオサ(100%)
-----------------	-----------

③ 星型トッポギ

食品名	配合 (%)	アレル ギー物質
うるち米粉	59.88	無
馬鈴薯澱粉	2.99	無
塩	0.66	無
グリシン	0.3	無
pH調整剤	0.25	無
水	35.92	無

アレルギー	本商品に、「特定原材料7品目」及び「特定原材料に準ずるもの21品目」が使用されておりませんが、本商品に使用されている青粉は、海老・カニの生息する海域で採取しておりますので、混入する可能性がございます。
-------	--

④ ミニミートボール乳卵小麦抜き

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
食肉(鶏肉)	50.2	鶏肉
食肉(豚肉)	7.3	豚肉
たまねぎ	22.0	-
つなぎ(でん粉)	7.3	-
つなぎ(粉末状植物性たん白)	0.5	大豆
還元水あめ	4.7	-
食塩	0.5	-
チキンオイル	0.2	鶏肉
香辛料	Φ	-
揚げ油(大豆油)	Φ	大豆
水	6.9	-
ドロマイト	0.4	-
ピロリン酸鉄(0.076)	Φ	-
焼成Ca(0.029)	Φ	-

注意喚起表示

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

⑤ ひよこまめ

原材料	配合比	アレルギー(28品目)
ひよこ豆	100.00	

⑥ ミニシチリアレモンゼリー

原材料名	配合割合%	アレルギー
異性化液糖	20.0000	
砂糖	6.0000	
レモン濃縮果汁 ※生果汁換算8.6%	1.6700	
ゲル化剤(増粘多糖類・・・カラギーナン、タラガム、キサンタンガム、乳酸カルシウム、塩化カリウム、カロブ'ビーンガム、クエン酸三ナトリウム、食品素材(デキストリン)	0.9700	
酸味料(クエン酸Na、クエン酸)	0.3700	
クエン酸第一鉄ナトリウム	0.1000	
香料	0.0800	
消泡剤(加工助剤) ※ラベル表示不要	0.0300	
ヘニハナ黄色素	0.0300	
水	70.7500	

【同一工場内で使用されるアレルギー】

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

※洗浄によりコンタミネーション防止を実施しております

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	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
	[牛乳]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[ごはん]																												
	白飯	70.00	90.00																										
	[さば香味焼き]																												
①	さばの香味漬け	40.00	40.00	○													○	○											
	[肉じゃが]																												
	サラダ油	1.00	1.20																										
	豚もも肉	20.00	24.00																		○								
	清酒	0.50	0.60																										
	たまねぎ	30.00	36.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	じゃがいも	40.00	48.00																										
	しらたき	25.00	30.00																										
	本みりん	0.60	0.72																										
	水	90.00	108.00																										
	三温糖	1.50	1.80																										
	和風だし	0.50	0.60																										
	しょうゆ	3.50	4.20	○														○											
	[もやしと油あげのみそ汁]																												
	水	190.00	228.00																										
	だしパック	1.00	1.20															○											
	にんじん	15.00	18.00																										
	緑豆もやし	35.00	42.00																										
	冷凍豆腐	20.00	24.00															○											
	油揚げ	8.00	9.60															○											
	えのきたけ	2.00	2.40															○											
	和風だし	0.80	0.96																										
	白みそ	4.30	5.16															○											
	減塩みそ	2.00	2.40															○											

○:アレルギー対象食品

① さばの香味漬け

原材料名	割合%	アレルゲン
サバ	96.00%	サバ
醤油	2.02%	小麦・大豆
みりん風調味料	1.51%	
砂糖	0.43%	
生姜	0.02%	
ニンニク	0.02%	

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くろみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
	[牛乳]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[丸パン]																												
	丸パン	50.00	70.00	○			○											○											
	[ハンバーグトマトソース]																												
①	ハンバーグ	40.00	60.00															○	○	○									
	サラダ油	1.00	1.20																										
	おろしにんにく	0.30	0.36																										
	たまねぎ	10.00	12.00																										
	トマト缶ダイス	4.00	4.80																										
	トマトケチャップ	9.00	10.80																										
	アップルソース	1.00	1.20																				○						
	中濃ソース	1.00	1.20																										
	三温糖	0.30	0.36																										
	水	1.50	1.80																										
	[花野菜サラダ]																												
	カリフラワー	20.00	24.00																										
	ブロッコリー	30.00	36.00																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
	ごまクリーミードレッシング	8.00	9.60															○											○
	[ほうれん草と豆乳のスープ]																												
	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																										
	じゃがいも	25.00	30.00																										
②	ほうれん草	10.00	12.00																										
③	豆乳(成分無調整)	30.00	36.00															○											
	コンソメ	0.50	0.60																○	○									
	こしょう	0.03	0.04																										
	シチューフレーク	9.00	10.80																										

① ハンバーグ

原料名	%	アレルギー
食肉	40.38	
(豚肉)	20.92	豚肉
(鶏肉)	19.46	鶏肉
たまねぎ	21.41	
粒状植物性たん白	16.06	大豆
豚脂	5.84	豚肉
難消化性デキストリン	1.99	
果糖ぶどう糖液糖	1.46	
つなぎ	1.33	
(でん粉)	0.94	
(粉末状植物性たん白)	0.39	大豆
ドロマイト	1.03	

ぶどう糖加工品	0.97	
ポークエキス	0.88	豚肉
発酵調味料	0.49	
食塩	0.35	
加工油脂	0.30	
酵母エキス	0.29	
チキンブイヨン	0.19	鶏肉
加工でん粉	0.63	
クエン酸鉄Na	0.06	
●その他キャリアー パー等	0.01	大豆
水	6.33	

○:アレルギー対象食品

② ほうれん草

原料配合率.....ほうれん草 100%
アレルギーコンタミ...同工場内で大豆を製造しています。

③ 豆乳(成分無調整)

原材料名	配合率(%)	アレルギー
脱皮大豆	15.273	大豆
水	84.727	-

③ れんこん水煮

原材料名	配合割合	アレルギー ン(28品 目)
れんこん	66.6	
酸化防止剤(V.C)	0.02	
市水	33.38	

④ うすくちしょうゆ

一次原材料・添加物	配合率%	アレルギー物質	
		アレルギー 物質名	表示の 必要性
食塩	17.5		
小麦	17.2	小麦	有
脱脂加工大豆	15.6		
		大豆	有
米	0.4		
アルコール	1.5		
水	47.8		

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。

Main table with columns for material names and 21 allergen types. Includes sub-headers for '特定原材料(表示義務7品目)' and '特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)'. Rows include items like '牛乳', 'こめっこぱん', 'FMコーングラタン', and '野菜スープ'.

① FMコーングラタン

○:アレルギー対象食品

成分表 for FMコーングラタン showing material names, composition percentages, and allergen information. Includes items like ショートニング, 乾燥マッシュポテト, and various additives.

弊社下記商品につきまして、同一ライン(施設)で製造される他製品に含まれるアレルギーは次の通りです。

無しは(-)、有りは(O)

Facility allergen matrix table. Rows represent 'ライン' and '施設', and columns represent the 21 allergen categories.

③ 野菜ミックスボール

原材料	配合比	アレルゲン (28品目)
【フィッシュボール(赤)】		
エソすり身	18.1	
でん粉	3.0	
にんじん	2.1	
砂糖	0.6	
食塩	0.3	
魚醤(カタクチいわし、天日塩)	0.2	
酵母エキス	0.1	
カロチノイド色素	微量	
水		
【フィッシュボール(緑)】		
エソすり身	18.9	
でん粉	3.0	
砂糖	0.6	
植物油脂	0.6	
食塩	0.3	
ほうれん草パウダー	0.2	
魚醤(カタクチいわし、天日塩)	0.2	
酵母エキス	0.1	
水	9.4	
【フィッシュボール(黄)】		
エソすり身	16.2	
とうもろこし	6.5	
でん粉	3.0	
砂糖	0.8	
食塩	0.2	
魚醤(カタクチいわし、天日塩)	0.1	
酵母エキス	0.1	
水	6.4	

【同一ラインで使用のあるアレルゲン】

表示枠内外に記載のあるもの：無し

表示枠内外に記載の無いもの：卵、乳、小麦、えび、かに、いか、さば、大豆、豚肉、やまいも、ごま

【同一工場で使用のあるアレルゲン】

表示枠内外に記載のあるもの：無し

表示枠内外に記載の無いもの：卵、乳、小麦、えび、かに、あわび、いか、さば、大豆、豚肉、鶏肉、やまいも、ごま、ゼラチン

④ 梅ちらしかまぼこ

原材料名	配合比	由来する原材料
魚肉	84.8	スケソウタラ
加工澱粉	4.9	タピオカ
馬鈴薯澱粉	3.1	馬鈴薯
砂糖	2.5	さとうきび・甜菜
発酵調味料	1.7	液状ブドウ糖・米・一級アルコール・たん白加水分解物・米麹・食塩
食塩	1.7	海水
うらごし人参	1.2	人参
トマト色素	0.1	トマト

食品添加物

アレルギー特定原材料(28品目)

加工澱粉、トマト色素

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。

⑥ うすくちしょうゆ

一次原材料・添加物	配合率%	アレルギー物質	
		アレルギー物質名	表示の必要性
食塩	17.5		
小麦	17.2	小麦	有
脱脂加工大豆	15.6	大豆	有
米	0.4		
アルコール	1.5		
水	47.8		

【工場内で使用しているアレルギー物質】

乳、卵、大豆、りんご、もも、オレンジ、ゼラチン、くるみ、落花生、小麦、ごま、アーモンド

⑤ 桜ちらしかまぼこ

原材料名	配合比	由来する原材料
魚肉	85.7	スケソウタラ
加工澱粉	5.0	タピオカ
馬鈴薯澱粉	3.1	馬鈴薯
砂糖	2.5	さとうきび・甜菜
発酵調味料	1.8	液状ブドウ糖・米・一級アルコール・たん白加水分解物・米麹・食塩
食塩	1.8	海水
トマト色素	0.1	トマト

食品添加物

アレルギー特定原材料(28品目)

加工澱粉、トマト色素

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。

⑦ 豆乳と米粉のいちごケーキ (中学のみ)

原料配合 (%)		アレルギー物質 該当原材料
原材料名	%	
豆乳加工品	34.04	大豆
植物性脂肪食品	17.33	大豆
グラニュー糖	14.42	
米粉	12.57	
いちごジャム	7.96	
食用加工油脂	4.55	
調製豆乳粉末	2.67	大豆
食用乳化油脂	1.44	
粗糖	1.35	
黒みりん	1.07	
水あめ	0.54	
ぶどう糖果糖液糖	0.30	
果糖	0.27	
ぶどう糖	0.14	
食塩	0	
膨張剤	0.51	
香料	0.33	
増粘剤(CMC、加工デンプン、増粘多糖類)	0.18	
着色料(モノスカス、クチナシ)	0.15	
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.08	
酸味料	0.07	
安定剤	0.03	

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)

① FM照焼き肉団子

○:アレルギー対象食品

材料名、組成%、アレルゲン (肉類、卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、あわび、いか、くらげ、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、バナナ、カシューナッツ、ごま、アーモンド)

② 星型トッポギ

食品名、配合(%), アレルギ-物質

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、ライン、施設

③ ミニぶどうゼリー

原材料名	配合割合%	アレルギー
異性化液糖	25.000	
グレープ濃縮果汁 ※生果汁換算10%	2.000	
砂糖	1.730	
ゲル化剤(増粘多糖類…カラギナン、 ワガム、キサンタンガム、乳酸カルシウム、 塩化カリウム、カロブヒンガム、クエン酸三ナトリウム、 食品素材(ぶどう糖))	0.970	
酸味料(クエン酸、クエン酸Na)	0.420	
香料(グレープフレーバー)	0.070	
水	69.810	

【同一工場内で使用されるアレルギー】

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

※洗浄によりコンタミネーション防止を実施しております

③ 厚焼き卵

原材料 配合率 (%)	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

原材料 一括表示	液全卵、砂糖、だし汁(昆布、鰹)、みりん、醤油、食塩/加工澱粉、酸味料、 (一部に卵・小麦・大豆を含む)
-------------	---

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
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。						

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	くらげ	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[ココアパン]																													
	ココアパン	50.00	70.00	○			○											○												
	[鶏肉のレモンバジルナゲット]																													
①	鶏肉のレモンバジルナゲット	30.00	30.00															○	○											
	[千切りポテトのサラダ]																													
	じゃがいも	40.00	48.00																											
	きゅうり	15.00	18.00																											
	ローズハム	7.00	8.40																		○									
	マヨネーズ(卵不使用)	12.00	14.40															○												
	こしょう	0.02	0.02																											
	食塩	0.10	0.12																											
	穀物酢	1.30	1.56																											
	[マママミネストローネ]																													
	シュルダーベーコン	7.00	8.40																			○								
	おろしにんにく	0.50	0.60																											
	たまねぎ	20.00	24.00																											
	にんじん	8.00	9.60																											
	トマト缶ダイス	8.50	10.20																											
	水	190.00	228.00																											
	茹で大豆	10.00	12.00															○												
②	ひよこまめ	5.00	6.00																											
	トマトピューレー	7.00	8.40																											
	トマトケチャップ	3.00	3.60																											
	コンソメ	1.20	1.44																											
	食塩	0.05	0.06																											
	こしょう	0.02	0.02																											
	三温糖	0.20	0.24																											
	キャベツ	20.00	24.00																											

○:アレルギー対象食品

① 鶏肉のレモンバジルナゲット

原料名	百分率	アレルゲン
鶏肉	55.8	鶏肉
醸造酢	2.5	
米粉	2.2	
たん白加水分解物	2.0	大豆
食塩	0.7	
でん粉	0.6	
砂糖	0.6	
レモン濃縮果汁	0.2	
風味油	0.2	
粉末状大豆たん白	0.2	大豆
香辛料	0.1	
揚げ油(なたね油)	6.3	
加工でん粉	6.0	
調味料(アミノ酸等)	0.8	
pH調整剤	0.3	
キシロース	0.2	
増粘剤(グァー)	Tr	
ビタミンB1	Tr	
水	21.3	

② ひよこまめ

原材料	配合比	アレルゲン(28品目)
ひよこ豆	100.00	

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量(g)	中学生1人分使用量(g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																				
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	くらげ	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	[牛乳]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ゆでラーメン]																														
	茹で中華麺	180.00	270.00	○																											
	[ちゃんぽんスープ]																														
	サラダ油	0.80	0.96																												
	おろし生姜	0.60	0.72																												
	おろしにんにく	0.60	0.72																												
	豚もも肉	15.00	18.00																	○											
	いか	10.00	12.00							○																					
	にんじん	8.00	9.60																												
	水	235.00	282.00																												
	千切りきくらげ	0.35	0.42																												
	なると	8.00	9.60																												
	こしょう	0.03	0.04																												
	中華だしの素	0.50	0.60																												
	チャンボンスープの素	12.00	14.40	○															○	○	○										
	はくさい	23.00	27.60																												
	ねぎ	8.00	9.60																												
	でんぶん	1.80	2.16																												
	[お魚君かまぼこ]																														
①	コーンと枝豆入り小魚君	20.00	20.00																	○											
	揚げ油	2.00	2.00																												
	[春雨サラダ]																														
	はるさめ(サラダ用)	7.00	8.40																												
	にんじん	3.00	3.60																												
	きゅうり	15.00	18.00																												
	緑豆もやし	20.00	24.00																												
	ロースハム	5.00	6.00																		○										
	三温糖	3.00	3.60																												
	穀物酢	3.00	3.60																												
	しょうゆ	3.50	4.20	○																											
	ごま油	0.50	0.60																												○
	[ヨーグルト]																														
②	ヨーグルト	70.00	70.00				○																								

○:アレルギー対象食品

① コーンと枝豆入り小魚君

② ヨーグルト

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

【魚肉すり身魚種名】

※原料事情により魚種は変わる可能性があります。

すけそうたら、えそ

原材料に使用「魚介エキス」詳細

かたくちいわし・馬れいしよでん粉

工場内コンタミ原材料名

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

原材料名	配合割合(%)	アレルギー物質
脱脂粉乳	7.1	乳
ぶどう糖果糖液結	6.6	
砂糖	2.2	
全粉乳	1.9	乳
ゼラチン	0.5	ゼラチン
寒天	0.1	
乳酸カルシウム	1.2	
香料		
ピロリン酸鉄	80.4	
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	くらげ	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
	[牛乳]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[チキンピラフ]																												
	チキンピラフの素	20.00	28.60				○											○	○	○				○					
	精白米	70.00	100.00																										
	[ウインナー]																												
	ポークウインナー	30.00	30.00																				○						
	[米粉のマカロニスープ]																												
	ショルダーベーコン	8.00	9.60																				○						
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	25.00	30.00																										
	水	190.00	228.00																										
①	星型トッポギ	10.00	12.00																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	コンソメ	1.25	1.50																				○	○					
	食塩	0.20	0.24																										
	キャベツ	15.00	18.00																										
	[イタリアンサラダ(中学のみ)]																												
	きゅうり	0.00	18.00																										
	ホールコーン	0.00	12.00																										
	ブロッコリー	0.00	42.00																										
	イタリアンドレッシング(7品目不使用)	0.00	8.40																										
	[お祝いケーキ(小学のみ)]																												
②	豆乳と米粉のいちごケーキ	30.00	0.00																										
	[ミニぶどうゼリー(中学のみ)]																												
③	ミニぶどうゼリー	0.00	16.00																										

① 星型トッポギ

食品名	配合 (%)	アレルギー物質
うるち米粉	59.88	無
馬鈴薯澱粉	2.99	無
塩	0.66	無
グリシン	0.3	無
pH調整剤	0.25	無
水	35.92	無

② 豆乳と米粉のいちごケーキ(小学のみ)

原料配合(%)		アレルギー物質 該当原材料
原材料名	%	
豆乳加工品	34.04	大豆
植物性脂肪食品	17.33	大豆
グラニュー糖	14.42	
米粉	12.57	
いちごジャム	7.96	
食用加工油脂	4.55	
調製豆乳粉末	2.67	大豆
食用乳化油脂	1.44	
粗糖	1.35	
黒みりん	1.07	
水あめ	0.54	
ぶどう糖果糖液糖	0.30	

○:アレルギー対象食品

ぶどう糖	0.14
食塩	0
膨張剤	0.51
香料	0.33
増粘剤(CMC、加工デンプン、増粘多糖類)	0.18
着色料(モノスカス、クチナシ)	0.15
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.08
酸味料	0.07
安定剤	0.03

[工場内で使用しているアレルギー物質]
乳、卵、大豆、りんご、もも、オレンジ、ゼラチン、くるみ、落花生、小麦、ごま、アーモンド

③ ミニぶどうゼリー(中学のみ)

原材料名	配合割合%	アレルギー
異性化液糖	25.000	
グレープ濃縮果汁 ※生果汁換算10%	2.000	
砂糖	1.730	
ゲル化剤(増粘多糖類…カラギナン、タラガム、キサンタンガム、乳酸カルシウム、塩化カリウム、カロブヒンガム、クエン酸三ナトリウム、食品素材(ぶどう糖))	0.970	
酸味料(クエン酸、クエン酸Na)	0.420	
香料(グレープフレーバー)	0.070	
水	69.810	

[同一工場内で使用されるアレルゲン]
小麦 そば 卵 乳 落花生 えび かに いか くらげ あわび
さけ さば 牛肉 鶏肉 豚肉 くるみ 大豆 まつたけ やまいも
オレンジ キウイフルーツ もも りんご バナナ ゼラチン 魚介類
ごま カシューナッツ アーモンド
 ※洗浄によりコンタミネーション防止を実施しております

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	くらげ	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
	[牛乳]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[ピタパン]																												
①	ピタパン	60.00	80.00	○																									
	[いかなゲット]																												
②	いかなゲット	20.00	40.00	○						○								○											
	[チリコンカン]																												
	サラダ油	1.00	1.20																										
	豚ひき肉	27.00	32.40																	○									
	おろしにんにく	0.20	0.24																										
	たまねぎ	30.00	36.00																										
	にんじん	5.00	6.00																										
	水	70.00	84.00																										
③	レバーチップ	3.00	3.60																		○								
	茹で大豆	20.00	24.00															○											
④	ビーンズミックス	7.00	8.40																										
	中濃ソース	3.00	3.60																										
	トマトケチャップ	8.00	9.60																										
	トマトピューレー	3.00	3.60																										
	コンソメ	0.80	0.96																		○	○							
	食塩	0.12	0.14																										
	こしょう	0.02	0.02																										
⑤	凍り豆腐(そぼろ)	4.00	4.80															○											
	[フォースープ]																												
	水	190.00	228.00																										
	鶏もも肉	10.00	12.00																	○									
	にんじん	8.00	9.60																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	冷凍豆腐	20.00	24.00																○										
⑥	マロニー	8.00	9.60																										
	清酒	1.00	1.20																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	食塩	0.20	0.24																										
	しょうゆ	2.00	2.40	○															○										
	中華だしの素	1.20	1.44																										
	小松菜	8.00	9.60																										
	[ミルメークコーヒー]																												
⑦	ミルメーク(コーヒー)	12.50	12.50																										

① ピタパン

② いかなゲット

○:アレルギー対象食品

原材料・添加物	アレルギー 28品目	配合割合 (%)
小麦粉	小麦	57.60%
ショートニング		2.88%
砂糖		1.73%
貝カルシウム		1.15%
パン酵母		0.75%
ビタミンC	含パン酵母	
食塩		0.58%
ピロリン酸第二鉄		0.58%
モルトエキス		0.17%
仕込み水		34.56%

原料組成(100分比)	%	アレルギー
いか	62.00%	いか
小麦粉	10.11%	小麦
タラすり身	10.00%	
澱粉(小麦)	5.70%	小麦
植物油脂(大豆)	3.49%	大豆
砂糖	1.00%	
食塩	0.70%	
みりん風調味料	0.50%	
水	6.50%	

③ レバーチップ

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー物質
豚レバー	100.00	豚肉

④ ビーンズミックス

原材料	配合比	アレルギー (28品目)
ひよこ豆	33.34	
レッドキドニー	33.33	
青えんどう豆	33.33	

⑤ 凍り豆腐 (そぼろ)

原材料名	配合比	添加物	アレルギー物質
大豆	98.0 %		大豆
豆腐用凝固剤	1.0 %	塩化カルシウム	—
重曹	0.7 %	重曹	—
消泡剤製剤	0.3 %		—
		グリセリン脂肪酸エステル	—
		炭酸カルシウム	—
		レシチン	大豆

⑥ マロニー

原材料	配合比	アレルギー (28品目)
じゃがいも澱粉 (じゃがいも)	社外秘	
コーンスターチ	社外秘	
増粘剤 (CMC)	1.0%以下	
増粘剤 (増粘多糖類)		

⑦ ミルメークコーヒー

原材料名	配合 (%)
アレルギー物質を含む原材料には○印、アレルギー物質がコンタミネーションしている原材料には△印	
果糖ぶどう糖液糖	69.492
砂糖	7.992
インスタントコーヒー	2.502
食塩	0.695
乳酸Ca	1.390
着色料 (カラメル)	0.486
香料	0.486
V. C	0.278
V. B ₁	0.001
V. B ₂	0.001
水	16.677

アレルギー物質 (含む...●/含まない...×/コンタミネーション...▲)			
乳	×	アーモンド	×
卵	×	あわび	×
小麦	×	いか	×
えび	×	いくら	×
かに	×	オレンジ	×
そば	×	カシューナッツ	×
落花生 (ピーナッツ)	×	キウイ	×
		牛肉	×
		くるみ	×
		ごま	×
		さけ	×
		さば	×
		大豆	×
		鶏肉	×
		バナナ	×
		豚肉	×
		まつたけ	×
		もも	×
		やまいも	×
		りんご	×
		ゼラチン	×