

令和6年度（4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い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6年度 主食（米飯・パン・麺）アレルギー献立表」
- 「令和6年度 使用食品アレルギー献立表」
- 「令和6年度 使用調味料アレルギー一覧」
- 「令和6年度 学期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。

☆「くるみ」の表記について

渋川市では、表示が義務付けられた「くるみ」を令和7年3月末日まで、食品表示基準経過措置期間として、「表示が推奨されている21品目」に表記しています。

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	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
[牛乳]	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ごはん]	白飯	70.00	90.00																										
[ホキフライソースかけ]	① ホキフライ	50.00	60.00	○													○												
	揚げ油	5.00	7.00																										
	中農ソース	3.00	3.60																										
	ウスターソース	2.00	2.40																										
	水	1.00	1.20																										
[磯辺和え]	キャベツ	25.00	30.00																										
	もやし	25.00	30.00																										
	にんじん	5.00	6.00																										
	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																										
[こしね汁]	サラダ油	0.60	0.72																										
	豚肉	10.00	12.00																		○								
	こんにゃく	10.00	12.00																										
	ごぼう	5.00	6.00																										
	水	190.00	228.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	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	6.00	7.30													○													
	和風だし	0.80	0.96																										
	清酒	1.00	1.20																										
	白みそ	2.00	2.40														○												
	赤みそ	3.00	3.60														○												
	減塩味噌	1.00	1.20														○												
	こまつな	8.00	9.60																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										

○：アレルギー対象食品

① ホキフライ

原材料名	配合(%)	アレルギー
ホキ	50	
パン粉	30	小麦・大豆
小麦粉	3.1	小麦
乳化剤	0.23	
食塩	0.1	
増粘多糖類	0.02	
水	14.55	
打ち粉(小麦粉)	2	小麦
合計	100.00	

コンタミ可能性の有無	無
同一建屋内のアレルゲン	さけ、いか、乳、卵、小麦、大豆、ごま
同一ライン上のアレルゲン	さけ、いか、乳、卵、小麦、大豆、ごま
原材料由来のアレルゲン	小麦、大豆
コンタミ防止対策	機械・器具類の充分な洗浄・製造順序を考慮した生産計画

② 刻みのり

原材料名	配合量(g) / 配合率(%)
乾のり	100/100

アレルギー (○:含む △:コンタミ)	
卵	くるみ
乳	ごま
小麦	さけ
えび △	さば
かに △	大豆
そば	鶏肉
落花生	バナナ
あわび	豚肉
いか	まつたけ
いくら	もも
オレンジ	やまいも
カシューナッツ	りんご
キウイ	ゼラチン
牛肉	アーモンド

注意喚起
本品が使用している海苔はえび・かきが生息する海域で収穫された原料ものを使用しております。

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				○																							
[食パン]																														
	食パン2枚きり	50.00	70.00	○			○											○												
①	いちごジャム	15.00	15.00																					○						
[枝豆フリッター]																														
②	枝豆フリッター	40.00	40.00	○														○												
[マカロニサラダ]																														
	ツイストマカロニ	10.00	12.00	○																										
	たまねぎ	5.00	6.00																											
	ホールコーン	5.00	6.00																											
	ブロッコリー	20.00	24.00																											
	きゅうり	15.00	18.00																											
	マヨネーズ (卵不使用)	8.00	9.60															○												
	食塩	0.05	0.06																											
	フレンチドレ(7品目不使用)	4.00	4.80																											
[ポトフ]																														
	水	190.00	228.00																											
	鶏肉	15.00	18.00																○											
	カットウインナー	8.00	9.60																	○										
	白ワイン	0.50	0.60																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	25.00	30.00																											
	だいこん	10.00	12.00																											
	じゃがいも	35.00	42.00																											
	コンソメ	1.20	1.44	○														○	○	○										
	食塩	0.20	0.24																											
	こしょう	0.02	0.02																											
	キャベツ	25.00	30.00																											
	いんげん	5.00	6.00																											

○：アレルギー対象食品

① 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
①同一ラインのみのコンタミネーション	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同施設内のコンタミネーション	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、ごま、大豆、バナナ、りんご、もも を含む製品と同施設内で製造している)	

② 枝豆フリッター

原材料名	配合比率 (%)	表示の対象となる アレルギー(28品目)
枝豆	37.44	大豆
醤油	2.64	小麦、大豆
小麦粉	15.13	小麦
枝豆	6.37	大豆
沖あみ	2.64	※
衣		
澱粉	2.57	—
砂糖	1.20	—
米粉	1.12	—
食塩	0.21	—
食塩	0.30	—
揚げ油(大豆油)	13.00	—
ベーキングパウダー	0.20	—
仕込水	17.18	—

使用アレルギー物質(アレルギー特定原材料8品目について:卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ)

同一製造工場内 小麦

同一製造ライン 小麦

※沖あみは、「えび・かに」が混ざる漁法で採取しています。

同一工場内及び同一製造ラインにおいて「小麦、大豆、いか」を使用した商品を製造しておりますが製造毎に洗浄を実施する事によりコンタミネーションの防止に努めております。

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			○																								
[ごはん]																														
	白飯	70.00	90.00																											
[さばの文化干し]																														
①	さばの文化干し	40.00	50.00														○													
[切り干し大根の含め煮]																														
	サラダ油	0.50	0.60																											
②	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																											
	油揚げ	6.00	7.20														○													
	水	20.00	24.00																											
	和風だし	0.30	0.36																											
	三温糖	1.50	1.80																											
	しょうゆ	2.70	3.24	○													○													
	清酒	1.00	1.20																											
	いんげん	5.00	6.00																											
[なめこのみそ汁]																														
	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	20.00	24.00																											
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○												
	なめこ	20.00	24.00																											
	白みそ	2.00	2.40															○												
	赤みそ	3.00	3.60															○												
	減塩みそ	1.00	1.20															○												
	和風だし	0.60	0.72																											
	こまつな	8.00	9.60																											
	根深ねぎ	5.00	6.00																											
	カットわかめ	0.40	0.48																											

○：アレルギー対象食品

① さばの文化干し

原材料名	割合%	アレルギー
サバ(大西洋サバ)	99.00%	サバ
塩	1.00%	

※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

② 切り干し大根

原材料	配合比(%)
だいこん	100%
アレルギー物質混入の有無	工場・ラインのコンタミネーション
無	無 (防止策:専用ライン使用)

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			○																											
[ココアパン]																																	
	ココアパン	50.00	70.00	○		○											○																
[ウインナーソースかけ]																																	
	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																														
[コールスローサラダ]																																	
	にんじん	5.00	6.00																														
	キャベツ	25.00	30.00																														
	きゅうり	20.00	24.00																														
	ホールコーン	10.00	12.00																														
	コールスロードレッシング	6.00	7.20																														
	食塩	0.10	0.12																														
[ABCスープ]																																	
	ショルダーベーコン	8.00	9.60																		○												
	たまねぎ	25.00	30.00																														
	にんじん	10.00	12.00																														
	水	194.00	232.80																														
	じゃがいも	25.00	30.00																														
	ABCマカロニ	3.00	3.60	○																													
	コンソメ	1.20	1.44	○													○	○	○														
	こしょう	0.03	0.04																														
	食塩	0.25	0.30																														
	チンゲンサイ	10.00	12.00																														

○ : 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	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
[牛乳]	普通牛乳	206.00	206.00			○																							
[麦ごはん]	無圧ペン麦ご飯	70.00	100.00																										
[ポークカレー]	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	0.70	0.84																										
	おろししょうが	0.50	0.60																										
	豚肉	20.00	24.00																	○									
	たまねぎ	40.00	48.00																										
	にんじん	20.00	24.00																										
	水	220.00	264.00																										
	じゃがいも	45.00	54.00																										
	トマトケチャップ	3.00	3.60																										
	ウスターソース	1.00	1.20																										
	パーモントカレー	15.50	18.60	○		○											○		○				○		○				
	香味焙煎カレーフレーク	4.00	4.80	○		○											○		○										
[ツナサラダ]	ツナ油漬け	6.00	7.20																										
	にんじん	5.00	6.00																										
	キャベツ	25.00	30.00																										
	きゅうり	20.00	24.00																										
	ホールコーン	10.00	12.00																										
	イタリアンドレッシング(7品目不使用)	6.00	7.20																										
[さくらゼリー]	① さくらゼリー	30.00	30.00																										

○：アレルギー対象食品

① さくらゼリー

材料名	組成%	アレルゲン
(さくらんぼダイゼリーの部)		
さくらんぼ果汁(国産)	2.8	
砂糖	2.8	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	2.7	
水あめ(国内製造)	1.9	
ぶどう糖	1.4	
水	15.2	
(使用添加物)		
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.3	
ビタミンC	使用	
酸味料	使用	
クチナシ色素	使用	
香料	使用	
クエン酸鉄Na	使用	
紅麹色素	使用	
(レモンゼリーの部)		
水あめ(国内製造)	13.1	
砂糖	6.5	
ぶどう糖	3.6	
レモン果汁(国産)	0.7	
水	48.3	
(使用添加物)		
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.3	
ビタミンC	0.3	
酸味料	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	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	カシューナッツ	ごま	アーモンド
ライン	○	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	○	○	-	-	○	-	-	-	○	-	○	○	○	○	-	○
施設	○	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	○	○	-	-	○	-	-	-	○	-	○	○	○	○	-	○

・弊社商品のアレルゲンコンタミ防止対策について

上記商品につきまして、商品内容表に記載しているアレルゲン以外は使用しておりません。
 コンタミネーション防止のため、アレルゲンの特定原材料(8品目)については、製造順序の管理やアレルゲンの異なる製品の切替時は、使用する製造設備について、適切な方法により十分に洗浄をした上で製造にあっております。

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]	普通牛乳	206.00	206.00			○																							
[わかめごはん]	わかめご飯	70.00	100.00																										
[照り焼きチキン]	鶏肉	50.00	70.00															○											
	おろししょうが	1.00	1.20																										
	本みりん	1.00	1.20																										
	しょうゆ	4.80	5.76	○													○												
	清酒	1.00	1.20																										
	水	22.50	27.00																										
[香味漬け]	えだまめ	6.00	7.20														○												
	キャベツ	25.00	30.00																										
	きゅうり	20.00	24.00																										
①	刻みたくあん	5.00	6.00	○													○											○	
	浅漬けの素	1.00	1.20	○													○												
[桜かまぼこのすまし汁]	水	190.00	228.00																										
	だしパック	1.50	1.80														○												
	干しいたけ	0.30	0.36																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	15.00	18.00																										
②	里芋	10.00	12.00																										
	えのきたけ	7.00	8.40																										
	冷凍豆腐	30.00	36.00															○											
③	桜ちらしかまぼこ	3.00	3.60																										
	和風だし	0.70	0.84																										
	しょうゆ	3.50	4.20	○													○												
	食塩	0.23	0.28																										
	こまつな	7.00	8.40																										

○ : アレルギー対象食品

① 刻みたくあん

② 里芋

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー物質※
大根	57.85	
胡麻	0.23	ごま
砂糖混合ぶどう糖果糖液糖	20.0	
食塩	5.0	
醤油	1.0	小麦・大豆
酒精	1.0	
酸味料	0.40	
水	14.52	

原材料：里芋

配合：100%

※本製品の製造工場では、リンゴを使用した製品も製造しております。

NO.2

③ 桜ちらしかまぼこ

原材料名	配合比	由来する原材料
魚肉	85.6	スケソウダラ
加工澱粉	5.0	タピオカ
馬鈴薯澱粉	3.1	馬鈴薯
砂糖	2.5	さとうきび・甜菜
発酵調味料	1.7	液状ブドウ糖・米・一般アルコール・たん白加水分解物・米麹・食塩
食塩	1.7	海水
加工油脂	0.3	還元水飴、なたね油
トマト色素	0.1	トマト

アレルギー特定原材料(28品目)

アレルギー特定物質	なし
-----------	----

●本製造工場では小麦、大豆を含む製品を製造しています。

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	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			○																							
[ツイストロール]	ツイストロール	50.00	70.00	○		○											○												
[かぼちゃグラタン]	① かぼちゃグラタン	40.00	60.00														○												
[フルーツのぶどうゼリー和え]	② パイン缶	20.00	24.00																										
	③ みかん缶	15.00	18.00																										
	④ ナタデココ	20.00	24.00																										
	⑤ ぶどうゼリー	25.00	30.00																										
[ミネストローネ]	ショルダーベーコン	7.00	8.40																	○									
	おろしにんにく	0.50	0.60																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	25.00	30.00																										
	水	194.00	232.80																										
	じゃがいも	25.00	30.00																										
	トマト缶	15.00	18.00																										
	シェルマカロニ	5.00	6.00	○																									
	トマトケチャップ	6.00	7.20																										
	コンソメ	1.20	1.44	○													○	○	○										
	三温糖	0.10	0.12																										
	食塩	0.20	0.24																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	キャベツ	20.00	24.00																										

○：アレルギー対象食品

① かぼちゃグラタン
(小学生)

(中学生)

材料名	組成%	アレルギー
ショートニング(国内製造)	15.8	
乾燥マッシュポテト	10.9	
かぼちゃ(国産)	6.5	
おから	6.1	大豆
米粉(国産)	5.5	
豆乳	2.6	大豆
砂糖	2.3	
粉末水あめ	2.1	
水溶性食物繊維	1.7	
かぼちゃパウダー(国産)	1.6	
ソテーオニオン	1.0	
食塩	0.4	
大豆粉	0.1	大豆
酵母エキス	φ	
水	38.3	
(使用添加物)		
加工デンプン	2.6	
増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)	1.9	
炭酸Ca	0.5	
安定剤(キサンタンガム)	0.1	
ピロリン酸第二鉄	使用	
乳化剤	使用	

材料名	組成%	アレルギー
ショートニング(国内製造)	15.5	
乾燥マッシュポテト	10.6	
かぼちゃ(国産)	6.7	
おから	5.9	大豆
米粉(国産)	5.3	
豆乳	2.7	大豆
砂糖	2.4	
粉末水あめ	2.1	
水溶性食物繊維	1.7	
かぼちゃパウダー(国産)	1.6	
ソテーオニオン	1.1	
食塩	0.4	
大豆粉	0.1	大豆
酵母エキス	φ	
水	38.8	
(使用添加物)		
加工デンプン	2.6	
増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)	1.9	
炭酸Ca	0.5	
安定剤(キサンタンガム)	0.1	
ピロリン酸第二鉄	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ギーは次の通りです。無しは(－)、有りは(○)

分類	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	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	カシューナッツ	ごま	アーモンド
ライン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	○	-	○	-	-	-	-	-
施設	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	○	-	○	-	-	-	-	-

・弊社商品のアレルギーコンタミ防止対策について
上記商品につきまして、商品内容表に記載しているアレルギー以外は使用していません。
コンタミネーション防止のため、アレルギーの特定原材料(8品目)については、製造順序の管理やアレルギーの異なる製品の切替時は、使用する製造設備について、適切な方法により十分に洗浄をした上で製造にあっております。

② 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
コンタミネーション無しの理由	原材料に、アレルギー物質の特定原材料及び特定原材料に準ずるもの(28品目)は使用しておりません。

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
		無
クエン酸	0.15	無
水	35.26	無

一部同一ラインで別製造日に下記原料のうち「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。

④ 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	

同一製造ラインで使用するアレルゲン (28品目) :

小麦、卵、乳、えび、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご、ゼラチン、ごま

上記製造ラインにおける製造では、アレルゲンを含む資材を使用する製品を製造する場合は、当日当該製品のみ行うか、アレルゲンがない製品を先に製造するという方法で、コンタミネーションを防止しております。
 なお、切り替え時、製造終了後の洗浄も徹底して行っております。

⑤ ぶどうゼリー

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	くまび	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	カシューナッツ	アーモンド
	ライン	○	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	○	○	-	-	-	○	-	-	-	○	○	○	○	○	○
施設	○	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	○	○	-	-	-	○	-	-	-	○	○	○	○	○	○	○

・弊社商品のアレルゲンコンタミ防止対策について

上記商品につきまして、商品内容表に記載しているアレルゲン以外は使用しておりません。
 コンタミネーション防止のため、アレルゲンの特定原材料(8品目)については、製造順序の管理やアレルゲンの異なる製品の切替時は、使用する製造設備について、適切な方法により十分に洗浄をした上で製造にあっております。

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]																													
	普通牛乳	206.00	206.00			○																							
[ごはん]																													
	白飯	70.00	90.00																										
[ゼリーフライ]																													
①	ゼリーフライ	50.00	50.00	○													○												
	揚げ油	5.00	5.00																										
	三温糖	0.30	0.36																										
	中農ソース	0.50	0.60																										
	ウスターソース	3.00	3.60																										
	水	2.00	2.40																										
[かてめしの具]																													
	サラダ油	1.00	1.20																										
	鶏ひき肉	15.00	18.00															○											
	おろししょうが	0.50	0.60																										
	清酒	1.50	1.80																										
	にんじん	15.00	18.00																										
	たまねぎ	15.00	18.00																										
	干しいたけ	0.40	0.48																										
	ごぼう	10.00	12.00																										
	だいこん	10.00	12.00																										
	しらたき	10.00	12.00																										
	油揚げ	3.00	3.60														○												
	まめプラスM	1.00	1.20														○												
②	高野豆腐	3.00	3.60														○												
	三温糖	1.60	1.92															○											
	しょうゆ	5.00	6.00	○														○											
	和風だし	0.60	0.72																										
	本みりん	1.00	1.20																										
	えだまめ	5.00	6.00															○											
[田舎汁]																													
	だしパック	1.20	1.44														○												
	水	194.00	232.80																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	15.00	18.00																										
	じゃがいも	20.00	24.00																										
	もやし	15.00	18.00																										
	ミニ冷凍厚揚げ	25.00	30.00																										
	白みそ	2.00	2.40															○											
	赤みそ	3.00	3.60															○											
	減塩味噌	1.00	1.20															○											
	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 ゼリーフライ

原 材 料 名	配合比率%
じゃがいも(北海道他)	50.50
おから(北海道他)	20.48
小麦粉(アメリカ他)	9.00
長ネギ(千葉県他)	7.00
玉葱(北海道他)	6.70
人参(千葉県他)	4.50
パン粉(アメリカ他)	1.00
食 塩(兵庫県)	0.50
食用大豆油(アメリカ他)	0.30
コショウ(マレーシア)	0.02
イーストフード・ビタミンC	

アレルギー物質該当原材料について

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

コンタミネーション情報

本品製造工場では
 小麦・ごま・えび・かに・大豆
 豚肉・鶏肉
 を含む製品を製造しております。

② 高野豆腐

原材料名	配合比	アレルギー物質
大豆	98.0 %	大豆
豆腐用凝固剤	1.0 %	—
重曹	0.7 %	—
消泡剤製剤	0.3 %	—

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
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00			○																							
[パックラーメン]																													
	ゆで中華めん	180.00	270.00	○																									
[棒餃子]																													
①	棒餃子	40.00	40.00	○														○	○	○									
[中華サラダ]																													
	にんじん	5.00	6.00																										
	もやし	25.00	30.00																										
	キャベツ	25.00	30.00																										
	韓国ナムルドレッシング	5.50	6.60	○														○	○	○									○
[醤油ラーメンスープ]																													
	サラダ油	0.70	0.84																										
	おろしにんにく	0.60	0.72																										
	豚肉	15.00	18.00																		○								
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	水	225.00	270.00																										
②	水煮メンマ	5.00	6.00																										
	なると	4.00	4.80																										
	中華だしの素	0.60	0.72																										
	がらスープポーク&チキン	2.00	2.40																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	しょうゆラーメンスープの素	15.00	18.00	○																									
	チンゲンサイ	7.00	8.40																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										

○ : アレルギー対象食品

① 棒餃子

② 水煮メンマ

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー物質※
キャベツ	32.39	
にら	4.05	
玉ねぎ	2.70	野菜
長ねぎ	1.35	
しょうが	0.27	
豚肉	16.19	豚肉
鶏肉	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	15.83	小麦
水	5.48	
加工でん粉	0.32	
酒精	0.32	皮
植物油脂	0.19	大豆
食塩	0.19	
麦芽糖	0.17	

原料配合組成	
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

※アレルギー物質を使用しておらず、コンタミも回避しております。
ラインの切り替え時には洗浄にてコンタミを回避していることをここに証明いたします。

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

4月23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
[牛乳]																														
	普通牛乳	206.00	206.00				○																							
[ごはん]																														
	白飯	70.00	90.00																											
[マスのみそバター焼き]																														
①	マスのみそバター焼き	40.00	50.00				○									○	○													
[ツナじゃが]																														
	サラダ油	0.50	0.60																											
	にんじん	5.00	6.00																											
	たまねぎ	30.00	36.00																											
	じゃがいも	50.00	60.00																											
	しらたき	15.00	18.00																											
	ツナ油漬け	15.00	18.00																											
	和風だし	0.40	0.48																											
	三温糖	1.50	1.80																											
	本みりん	0.90	1.08																											
	清酒	1.00	1.20																											
	しょうゆ	4.50	5.40	○														○												
	えだまめ	5.00	6.00														○	○												
[春キャベツのみそ汁]																														
	水	190.00	228.00																											
	だしパック	1.20	1.44														○													
	たまねぎ	15.00	18.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○												
	油揚げ	5.00	6.00															○												
	えのきたけ	7.00	8.40															○												
	和風だし	0.70	0.84															○												
	赤みそ	2.00	2.40															○												
	白みそ	2.00	2.40															○												
	減塩味噌	2.00	2.40															○												
	キャベツ	20.00	24.00															○												

○ : アレルギー対象食品

① マスのみそバター焼き

原材料名	割合%	アレルゲン※
カラフトマス	95.00%	サケ
米味噌	2.08%	大豆
砂糖	1.39%	
みりん風調味料	1.39%	
バターフレーバーオイル	0.14%	乳・大豆

※ 法令で定められた28品目(特定原材料7品目および特定原材料に準ずるもの21品目)のうち、表示が必要なものについて記載。同一施設内のコンタミネーションは洗浄をもって無しとします。

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務 7 品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示 21 品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00			○																							
[チーズパン]																													
	チーズパン	40.00	60.00	○		○												○											
[チキンナゲット]																													
①	チキンナゲット	40.00	60.00	○														○	○	○									
[ごぼうサラダ]																													
	ごぼう	23.00	27.60																										
	にんじん	3.00	3.60																										
	ホールコーン	10.00	12.00																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	かつお節 (和え物用)	0.20	0.24																										
	ごまクリームドレッシング	6.00	7.20															○										○	
[パンネのミートソース]																													
	パンネ	17.00	20.00	○																									
	サラダ油	0.60	0.72																										
	おろしにんにく	0.70	0.84																										
	豚ひき肉	15.00	18.00																		○								
	たまねぎ	40.00	48.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	ほんしめじ	8.00	9.60																										
	大豆 水煮	10.00	12.00															○											
	赤ワイン	0.50	0.60																										
	トマト缶	20.00	24.00																										
	トマトケチャップ	10.00	12.00																										
	トマトピューレー	8.00	9.60																										
	中濃ソース	1.00	1.20																										
	コンソメ	0.67	0.80	○														○	○	○									
	食塩	0.03	0.04																										
	ドライパセリ	0.02	0.02																										

○ : アレルギー対象食品

① チキンナゲット

原 材 料 名	配合率	アレルギー
鶏 肉	39.93	鶏肉
つ な ぎ	3.36	
(コ ー ン ス タ ー チ)	(1.68)	
(バ ン 粉)	(1.68)	小麦
豚 脂	2.02	豚肉
粉 末 状 植 物 性 た ん 白	1.66	大豆
し ょ う ゆ	0.70	小麦・大豆
食 塩	0.39	
チ キ ン ス ー プ	0.22	鶏肉
香 辛 料	0.12	
た ん 白 加 水 分 解 物	0.03	小麦
お ろ し に ん に く	0.02	
デ キ ス ト リ ン	0.01	
酵 母 エ キ ス	0.00	
衣	16.47	
(バ ン 粉)	(7.12)	小麦
(小 麦 粉)	(4.76)	小麦
(コ ー ン グ リ ッ ツ)	(3.46)	
(コ ー ン ス タ ー チ)	(0.70)	
(食 塩)	(0.23)	
(し ょ う ゆ)	(0.12)	小麦・大豆
(香 辛 料)	(0.08)	
揚 げ 油	5.00	
(な た ね 油)	(4.00)	
(パ ー ム 油)	(1.00)	
ピ ロ リ ン 酸 第 二 鉄	0.12	
加 工 デ ン ブ ン	0.08	小麦
増 粘 多 糖 類	0.05	
水	29.82	

弊社では、製造時に使用原材料以外のアレルゲン混入が無いよう、次のような製造管理と確認を実施しております。

- ・ アレルゲン物質を含む原材料の区分管理
- ・ 計量器具の使い分け
- ・ 徹底した製造ライン洗浄（定期的な拭き取り検査による確認を実施）
- ・ 製品の定期的なアレルゲン検査による確認を実施

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				○																													
	[ごはん]																																			
	白飯	70.00	90.00																																	
	[たけのこしゅうまい]																																			
①	たけのこしゅうまい	52.00	52.00	○														○																		
	[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	3.00	3.60															○																		
	豚肉	35.00	42.00																	○																
	こんにやく	10.00	12.00																																	
	たまねぎ	30.00	36.00																																	
	にんじん	10.00	12.00																																	
②	水煮たけのこ	5.00	6.00																																	
	三温糖	1.00	1.20																																	
	中華だしの素	0.50	0.60																																	
	清酒	1.50	1.80																																	
	しょうゆ	3.00	3.60	○														○																		
	穀物酢	0.50	0.60																																	
	キャベツ	20.00	24.00																																	
	にら	2.00	2.40																																	
	ごま いら	1.00	1.20																																	○
	[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																																	
	なると	5.00	6.00																																	
	えのきたけ	5.00	6.00																																	
	冷凍豆腐	25.00	30.00																																	
	はるさめ(サラダ用)	3.00	3.60																																	
	中華だしの素	2.00	2.40																																	
	しょうゆ	2.00	2.40	○														○																		
	食塩	0.40	0.48																																	
	こしょう	0.03	0.04																																	
	チンゲンサイ	8.00	9.60																																	
	根深ねぎ	5.00	6.00																																	

○ : アレルギー対象食品

① たけのこしゅうまい

原料配合			アレルギー物質
原材料名	添加物使用目的	%	
キャベツ		17.72	
たけのこ水煮		17.39	
パン粉		8.38	小麦
でん粉		6.44	
粒状大豆たん白		4.83	大豆
食用精製加工油脂		3.22	
たらすり身		2.99	
調味料		4.59	
砂糖			
食塩			
調味料(アミノ酸)	調味料		
グリシン	日持向上	0.87	
酢酸Na	日持向上	0.29	
水		17.89	
皮		15.39	小麦
小麦粉			
還元水あめ			
加工デンプン	製造用剤		
着色料(コチニール)	着色料		
水			

本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分を含む製品を製造しております。

●：使用、△：ラインコンタミ

商品・製品名	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	いか	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
お刺身 たけのこしゅうまい-24 300g(15個)×お刺身パック×3合	△	△	●		△	△			△				△			△	●	△		△			△	△	△	△		

② 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	
注意喚起	なし	

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 (ストロベリー)]																																							
①	ジョア (ストロベリー)	125.00	125.00			○																																		
	[ミルクパン]																																							
	ミルクパン	50.00	70.00	○		○											○																							
	[メンチカツ]																																							
②	メンチカツ	50.00	60.00	○													○		○																					
	揚げ油	5.00	6.00																																					
	[こんにやくサラダ]																																							
	サラダこんにやく	10.00	12.00																																					
	キャベツ	25.00	30.00																																					
	だいこん	15.00	18.00																																					
	にんじん	3.00	3.60																																					
	えだまめ	6.00	7.20														○																							
	和風ドレッシング	6.00	7.20	○													○	○	○				○																	
	[コーンチャウダー]																																							
	サラダ油	0.50	0.60																																					
	鶏肉	15.00	18.00																○																					
	にんじん	10.00	12.00																																					
	たまねぎ	30.00	36.00																																					
	水	190.00	228.00																																					
③	じゃがいも	20.00	24.00																																					
	コーンペースト	15.00	18.00																																					
	ホールコーン	15.00	18.00																																					
	こしょう	0.03	0.04																																					
	コンソメ	0.50	0.60	○														○	○	○																				
	調理用普通牛乳	20.00	24.00			○																																		
	コーンクリームスープ	9.00	10.80	○		○																																		
	ドライパセリ	0.02	0.02																																					

○：アレルギー対象食品

① ジョア (ストロベリー)

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
いちご果汁	7.0	
砂糖	5.7	
リン酸Ca	1.7	
香料		
安定剤(スチンナリオン)		
野菜色素		
ビタミンD		
水	76.5	

② メンチカツ

原材料名	単位%	アレルギー物質
豚肉	49.0	豚肉
玉葱	15.9	
食塩	0.4	
砂糖	0.2	
胡椒	0.06	
ナツメグ	0.04	
馬鈴薯澱粉	2.1	
パン粉	1.7	小麦
(衣)		
パン粉	13.4	小麦
小麦粉		小麦
とうもろこし澱粉		
粉末状大豆たん白	7.4	大豆
植物油(菜種)		
食塩		
水	9.8	

③ コーンペースト

名称	配合	アレルギー物質 (コタミ)
水	50.500	無
とうもろこし	48.400	無
コーンスターチ	0.800	無
食塩	0.300	無

本品製造工場では
卵・乳・えび・牛肉・鶏肉・いか・さけ・ゼラチン・ごまを含む製品を製造しております。

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	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
[牛乳]	普通牛乳	206.00	206.00			○																							
[ごはん]	白飯	70.00	100.00																										
[海藻サラダ]	海藻ミックス	0.70	0.84																										
	にんじん	5.00	6.00																										
	キャベツ	25.00	30.00																										
	もやし	20.00	24.00																										
	きゅうり	15.00	18.00																										
	塩中華ドレッシング	5.50	6.60																										
[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	15.00	18.00																										
	水	220.00	264.00																										
	ほんしめじ	8.00	9.60																										
	ハヤシルウ	21.00	25.20	○													○		○										
	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	2.00	2.40																										
	ウスターソース	0.50	0.60																										
	グリーンピース	3.00	3.60																										
[ヨーグルト]	① ヨーグルト	70.00	70.00			○																			○				

○：アレルギー対象食品

① ヨーグルト

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー物質※
脱脂粉乳 (国内製造)	7.1	乳
ぶどう糖果糖液糖	6.6	
砂糖	2.2	
全粉乳	1.9	乳
ゼラチン	0.5	ゼラチン
寒天	0.1	
乳酸カルシウム	1.2	
香料		
ピロリン酸鉄		
水	80.4	