令和６年度　（４月分）
アレルギー献立表（除去・代替食提供用）

＜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。

渋川市東部学校給食共同調理場
（ＴＥＬ）０２７９－５６－２４２４

4月9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］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［ごはん］																														
	白飯	70.00	100.00																												
	［にしんの甘露煮］																														
①	にしん甘露煮	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																												
	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																	○											
	［のりふりかけ（中学のみ）］																														
②	のりふりかけ	0.00	2.00																												

○：アレルギー対象食品

①　にしんの甘露煮

原材料名	アレルギー	配合率
にしん		70
三温糖		10
醤　油	小麦、大豆	6
発酵調味料		6
生　姜		0．5
加工澱粉		0．5
食　塩		0．2
加　水		6．8

＊加工澱粉の原料：とうもろこし

28品目アレルギー	小麦、大豆
28品目コンタミ	ごま、オレンジ、さば

②　のりふりかけ（中学のみ）

原材料／添加物	配合割合(%)
調味顆粒	74.49
（砂糖）	(24.08)
（ぶどう糖）	(22.83)
（食塩）	(11.80)
（鰹節粉）	(7.76)
（とうもろこしでん粉）	(5.42)
（デキストリン）	(1.52)
（抹茶）	(0.61)
（酵母エキス）	(0.47)
海苔	17.40
味付鰹削り節	4.29
（鰹削り節）	(3.03)
（砂糖）	(0.61)
（食塩）	(0.43)
（酵母エキス）	(0.16)
（椎茸エキス）	(0.06)
貝カルシウム	1.826
セルロース	1.826
ビタミンE	0.168

＜食物アレルギー物質＞該当する物質に○

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ

キウイフルーツ	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

本商品の製造ラインでは、さけを含む商品を生産しています。
本商品で使用している海苔は、えび、かにの生息域で採取しています。

４月１０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]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[うどん]																														
	うどん ゆで	180.00	270.00	○																											
	[五目うどんの汁]																														
	水	225.00	270.00																												
	だしパック	1.50	1.80																○												
	干ししいたけ	0.50	0.60																												
	鶏むね肉	20.00	24.00																		○										
	にんじん	10.00	12.00																												
	さつま揚げ	5.00	6.00																												
	なると	6.00	7.20																												
	油揚げ	8.00	9.60																	○											
	本みりん	3.00	3.60																												
	清酒	1.00	1.20																												
	和風だし	0.80	0.96																												
	しょうゆ	9.50	11.40	○																○											
	ねぎ	5.00	6.00																												
	[彩りかきあげ]																														
①	彩りかきあげ	40.00	40.00																	○											
	[白滝のごま和え]																														
	キャベツ	20.00	24.00																												
	しらたき	20.00	24.00																												
	小松菜	20.00	24.00																												
	すりごま	3.00	3.60																											○	
	炒りごま	1.00	1.20																											○	
	三温糖	2.50	3.00																												
	しょうゆ	3.30	3.96	○																○											

○:アレルギー対象食品

① 彩りかきあげ

原料配合（%）		アレルギー物質を含む食品名
玉ねぎ	18.4	
大豆	10.3	大豆
とうもろこし	10.3	
人参	7.4	
小松菜	3.7	
さつま芋	3.7	
ごぼう	1.6	
（衣）		
米粉	16.25	
食塩	0.4	
水	17.0	
揚げ油（米油）	10.2	
炭酸カルシウム	0.7	
ピロリン酸第二鉄	0.05	

4月１１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]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ごはん]																														
	白飯	70.00	100.00																												
	[白木の葉揚げ]																														
①	白木の葉揚げ	20.00	40.00																												
	[マーボー豆腐]																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	おろし生姜	1.00	1.20																												
	おろしにんにく	1.00	1.20																												
	豚ひき肉	28.00	33.60																			○									
	トウバンジャン	0.10	0.12																												
	赤みそ	3.50	4.20																	○											
	にんじん	10.00	12.00																												
	たけのこ 水煮	10.00	12.00																												
	水	180.00	216.00																												
	テンメンジャン	4.40	5.28	○																○										○	
	三温糖	2.53	3.04																												
	中華だしの素	1.00	1.20																												
	しょうゆ	4.00	4.80	○																○											
	冷凍豆腐	75.00	90.00																	○											
	ねぎ	15.00	18.00																												
	にら	3.00	3.60																												
	ごま油	0.50	0.60																											○	
	でんぷん	3.00	3.60																												
	水	2.00	2.40																												
	[もやしと小松菜のサラダ]																														
	緑豆もやし	30.00	36.00																												
	小松菜	25.00	30.00																												
	青じそドレッシング	4.50	5.40																	○											

○:アレルギー対象食品

① 白木の葉揚げ

原材料名	配合(%)	アレルゲン物質
魚肉すりみ	48.22	対象外
でん粉(馬れいしょ)	7.84	対象外
揚げ油(米油)	4.00	対象外
食塩	1.20	対象外
砂糖	0.96	対象外
魚介エキス	0.48	対象外
加水	37.30	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

工場内コンタミ原材料名
この製品はえび、かに、小麦、卵、乳、いか、さば、大豆、鶏肉、ゼラチンを使用する工場で製造しております。

4月１２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]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[麦ごはん]																														
	無圧ぺん麦	7.00	9.00																												
	精白米	70.00	90.00																												
	[チキンカレー]																														
	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																												
	鶏むね肉	25.00	30.00																		○										
	たまねぎ	40.00	48.00																												
	にんじん	20.00	24.00																												
	カレー粉	0.22	0.26																												
	水	210.00	252.00																												
	じゃがいも	30.00	36.00																												
	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																												
	[ツナサラダ]																														
	ツナ油漬け	10.00	12.00																												
	きゅうり	15.00	18.00																												
	キャベツ	35.00	42.00																												
	こくみ和風ドレッシング	5.00	6.00	○																○	○	○				○					
	[かみかみ大豆（中学のみ）]																														
①	ころころまんてん大豆	0.00	7.00																	○											

○:アレルギー対象食品

①　ころころまんてん大豆（中学のみ）

原材料名	配合率
大豆	67.2
砂糖	31.3
食塩	1.5

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

アレルゲンコンタミ注意喚起

本品製造工場では、落花生を含む製品を製造しています。

4月１５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]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[丸パン横切り]																														
	丸パン横切り	50.00	70.00	○			○													○											
	[ハンバーグトマトソース]																														
	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	8.00	9.60																												
	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																												
	[グリーンサラダ]																														
	ブロッコリー	35.00	42.00																												
	きゅうり	10.00	12.00																												
	キャベツ	15.00	18.00																												
	イタリアンドレッシング（7品目不使用）	3.00	3.60																												
	三温糖	0.50	0.60																												
	しょうゆ	1.00	1.20	○																○											
	[豆乳コーンスープ]																														
	ショルダーベーコン	7.50	9.00																			○									
	たまねぎ	40.00	48.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	水	190.00	228.00																												
	ホールコーン	10.00	12.00																												
①	クリームコーン	25.00	30.00																												
	こしょう	0.03	0.04																												
	コンソメ	0.50	0.60																		○	○									
	豆乳(成分無調整)	30.00	36.00																	○											
	シチューフレーク	9.00	10.80																												

○:アレルギー対象食品

① クリームコーン

原材料名	配合(%)	アレルギー物質	(コンタミ)
水	50.500		無
とうもろこし	48.400		無
コーンスターチ	0.800		無
食塩	0.300		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	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	［牛乳］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［赤飯］																														
	アルファー化赤飯	80.00	100.00																												
	ごま塩	1.00	1.00																											○	
	［赤魚の白醤油焼き］																														
①	赤魚の白醤油焼き	40.00	40.00	○																○											
	［きんぴらごぼう］																														
	サラダ油	0.80	0.96																												
	ごぼう	28.00	33.60																												
	にんじん	8.00	9.60																												
	さつま揚げ	10.00	12.00																												
	つきこんにゃく	15.00	18.00																												
	清酒	1.00	1.20																												
	和風だし	0.10	0.12																												
	三温糖	1.30	1.56																												
	しょうゆ	2.30	2.76	○																○											
	本みりん	0.40	0.48																												
	ごま油	0.50	0.60																											○	
	炒りごま	1.00	1.20																											○	
	［すまし汁］																														
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.50	1.80																○												
	鶏むね肉	10.00	12.00																		○										
	干ししいたけ	0.50	0.60																												
	にんじん	15.00	18.00																												
	たまねぎ	15.00	18.00																												
	冷凍豆腐	20.00	24.00																	○											
②	桜ちらしかまぼこ	3.00	3.60																												
	小松菜	10.00	12.00																												
	和風だし	0.70	0.84																												
	食塩	0.23	0.28																												
③	うすくちしょうゆ	1.80	2.16	○																○											
	［お祝いいちごゼリー］																														
④	お祝いいちごゼリー	35.00	35.00																	○											

○:アレルギー対象食品

① 赤魚の白醤油焼き

原材料名	割合%	アレルゲン
赤魚	95.00	
白醤油	2.70	大豆・小麦
みりん風調味料	1.10	
砂糖	1.00	
酒	0.20	

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

②　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	1.7	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
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

●本品製造工場では小麦、大豆を含む製品を製造しています。

③　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		

④　お祝いいちごゼリー

材料名	組成%	アレルゲン
いちご	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	

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	○	○	○	－	－	－	－	－	－	－	－	○	○	－	－	－	○	－	－	－	○	－	○	○	○	○	－	○

4月１７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]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ロールパン]																														
	ロールパン	50.00	70.00	○			○													○											
	[チキンソテー]																														
	鶏むね肉	40.00	40.00																		○										
	食塩	0.10	0.10																												
	こしょう	0.03	0.03																												
	コンソメ	0.40	0.40																		○	○									
	清酒	0.10	0.10																												
	サラダ油	0.50	0.50																												
	[ヘルシーサラダ]																														
	きゅうり	10.00	12.00																												
	ブロッコリー	30.00	36.00																												
	カットわかめ	0.40	0.48																												
	サラダこんにゃく	22.00	26.40																												
	減塩和風ドレッシング（7品目不使用）	8.00	9.60																												
	[ビーンズシチュー]																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	おろしにんにく	1.00	1.20																												
	豚もも肉	10.00	12.00																			○									
	たまねぎ	40.00	48.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	マッシュルーム水煮	5.00	6.00																												
	水	190.00	228.00																												
	茹で大豆	10.00	12.00																	○											
①	ひよこまめ	10.00	12.00																												
	コンソメ	0.20	0.24																		○	○									
	こしょう	0.04	0.05																												
	トマトピューレー	7.00	8.40																												
	トマトケチャップ	3.00	3.60																												
	三温糖	0.70	0.84																												
	ハヤシベース	10.50	12.60																												
	ハヤシルウ(NAIS)	2.50	3.00																												

○:アレルギー対象食品

①　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	

「SNF蒸しひよこ豆１ｋｇ」

の製造ラインでは大豆を使った製品を製造しており、それ以外のアレルギー物

質（アレルゲン28品目を含む）は一切取り扱っていないことをここに証明いた

します。

4月１８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］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［ごはん］																														
	白飯	70.00	100.00																												
	［豚丼の具］																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	おろし生姜	0.80	0.96																												
	おろしにんにく	0.50	0.60																												
	豚もも肉	50.00	60.00																			○									
	清酒	1.50	1.80																												
	たまねぎ	45.00	54.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	緑豆もやし	20.00	24.00																												
	しらたき	20.00	24.00																												
	三温糖	3.00	3.60																												
	本みりん	2.00	2.40																												
	しょうゆ	7.00	8.40	○																○											
	にら	2.00	2.40																												
	［田舎汁］																														
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.00	1.20																○												
	ごぼう	8.00	9.60																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	だいこん	20.00	24.00																												
	じゃがいも	20.00	24.00																												
	油揚げ	5.00	6.00																	○											
	和風だし	0.70	0.84																												
	白みそ	4.00	4.80																	○											
	減塩みそ	2.00	2.40																	○											
	ねぎ	5.00	6.00																												
	［オレンジ］																														
	バレンシアオレンジ	50.00	50.00											○																	

○：アレルギー対象食品

4月19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］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［ごはん］																														
	白飯	70.00	90.00																												
	［あじのさんが焼き］																														
①	あじさんが焼き	40.00	60.00	○																○		○									
	三温糖	1.75	2.10																												
	本みりん	2.10	2.52																												
	しょうゆ	2.50	3.00	○																○											
	和風だし	0.01	0.01																												
	水	14.00	16.80																												
	でんぷん	0.50	0.60																												
	［切干大根の炒め煮］																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	にんじん	6.00	7.20																												
	切干しだいこん	5.00	6.00																												
	水	90.00	108.00																												
	しらたき	15.00	18.00																												
	さつま揚げ	7.00	8.40																												
	油揚げ	5.00	6.00																	○											
	高野豆腐（細切り）	2.00	2.40																	○											
	清酒	1.00	1.20																												
	和風だし	0.50	0.60																												
	三温糖	1.00	1.20																												
	本みりん	0.50	0.60																												
	しょうゆ	2.50	3.00	○																○											
	［キャベ豚汁］																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	豚もも肉	20.00	24.00																			○									
	にんじん	8.00	9.60																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	水	190.00	228.00																												
	じゃがいも	20.00	24.00																												
	冷凍豆腐	20.00	24.00																	○											
	和風だし	0.80	0.96																												
	白みそ	4.00	4.80																	○											
	減塩みそ	2.00	2.40																	○											
	キャベツ	15.00	18.00																												

① あじさんが焼き

原料名	%	アレルゲン
まあじ(	45.28	
野菜	20.78	
(たまねぎ	11.33)	
(にんじん	3.78)	
(ねぎ	1.89)	
(ごぼう	1.89)	
(たけのこ	1.89)	
粒状植物性たん白	10.57	大豆
豚脂	5.66	豚肉
つなぎ	4.16	
(粉末状植物性たん白	2.27)	大豆
(でん粉	1.89)	
植物油脂	3.78	
みそ	1.89	大豆
しょうゆ	1.51	小麦、大豆
砂糖	0.76	
食塩	0.28	
香辛料	0.11	大豆
トレハロース	0.76	
貝カルシウム	0.68	
香辛料抽出物	0.00	
水	3.78	

○:アレルギー対象食品

4月22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]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ブランコッペ]																														
	ブランコッペ	50.00	70.00	○			○													○											
	[ウインナー]																														
	ポークウインナー	30.00	40.00																			○									
	[コールスローサラダ]																														
	キャベツ	40.00	48.00																												
	きゅうり	15.00	18.00																												
	ホールコーン	8.00	9.60																												
	コールスロードレッシング	8.00	9.60																												
	[まめまめミネストローネ]																														
	ショルダーベーコン	7.00	8.40																			○									
	おろしにんにく	0.50	0.60																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	にんじん	8.00	9.60																												
	じゃがいも	20.00	24.00																												
	トマト缶ダイス	8.50	10.20																												
	水	190.00	228.00																												
	茹で大豆	10.00	12.00																	○											
①	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																												
	小松菜	10.00	12.00																												

○:アレルギー対象食品

① 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	

「SNF蒸しひよこ豆1ｋｇ」

の製造ラインでは大豆を使った製品を製造しており、それ以外のアレルギー物

質（アレルゲン28品目を含む）は一切取り扱っていないことをここに証明いた

します。

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	アーモンド
	[牛乳]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[さくらごはん]																														
	精白米	70.00	90.00																												
	しょうゆ	3.50	4.50	○																○											
	清酒	0.98	1.26																												
	食塩	0.35	0.54																												
	[こぎつねご飯の具]																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	鶏ひき肉	20.00	24.00																		○										
	清酒	0.70	0.84																												
	にんじん	18.00	21.60																												
	まめプラスM	3.00	3.60																	○											
	水	9.00	10.80																												
	油揚げ	13.00	15.60																	○											
	しょうゆ	3.00	3.60	○																○											
	本みりん	1.90	2.28																												
	三温糖	1.60	1.92																												
	和風だし	0.50	0.60																												
	[サケの塩焼き]																														
①	サケの塩焼き	40.00	40.00															○													
	[具だくさん汁]																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	ごぼう	8.00	9.60																												
	にんじん	8.00	9.60																												
	だいこん	20.00	24.00																												
	こんにゃく	15.00	18.00																												
	水	190.00	228.00																												
	じゃがいも	20.00	24.00																												
	冷凍豆腐	20.00	24.00																	○											
	和風だし	0.70	0.84																												
	白みそ	2.00	2.40																	○											
	赤みそ	2.00	2.40																	○											
	減塩みそ	2.00	2.40																	○											
	ねぎ	5.00	6.00																												

① サケの塩焼き

○:アレルギー対象食品

原材料名	割合%	アレルゲン
サケ	98.00%	サケ
塩	2.00%	

4月24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]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[こめっこぱん]																														
	こめっこぱん	50.00	70.00	○			○													○											
	[チキンのオレンジソース]																														
	鶏むね肉	40.00	50.00																		○										
	水	1.50	1.80																												
①	オレンジマーマレード	10.00	12.00											○																	
	しょうゆ	3.20	3.84	○																○											
	水	1.00	1.20																												
	でんぷん	0.40	0.48																												
	[ブロッコリーサラダ]																														
	ブロッコリー	35.00	42.00																												
	きゅうり	15.00	18.00																												
	ホールコーン	10.00	12.00																												
	ごまクリーミードレッシング	8.00	9.60																	○										○	
	[ポトフ]																														
	水	190.00	228.00																												
	ショルダーベーコン	4.00	4.80																			○									
	ウインナー	7.00	8.40																			○									
	にんじん	8.00	9.60																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	じゃがいも	20.00	24.00																												
	緑豆もやし	20.00	24.00																												
	ぶなしめじ	3.00	3.60																												
	食塩	0.23	0.28																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	コンソメ	1.30	1.56																		○	○									
	キャベツ	20.00	24.00																												

○：アレルギー対象食品

① オレンジマーマレード

原材料名		成分比率 %	アレルギー
糖類	水あめ	60.84	
	砂糖	9.38	
果実	みかん	11.71	
	オレンジ	9.55	オレンジ
	なつみかん	8.10	
酸味料（クエン酸）		0.22	
ゲル化剤（ペクチン）		0.17	オレンジ
pH調整剤（クエン酸Na）		0.02	
香料（オレンジオイル）		0.01	

同一工場内において「卵、小麦、落花生、乳、大豆、くるみ、オレンジ、りんご、キウイフルーツ、もも、ゼラチン、バナナ、ごま、アーモンド」を使用した商品を製造しております。又、同一製造ラインにおいて「小麦、落花生、乳、大豆、くるみ、オレンジ、りんご、キウイフルーツ、もも、ゼラチン、バナナ、ごま」を使用した製品を製造しておりますが、製造毎に湯洗浄を実施し、また、同日中アレルゲンの含まないものから順に製造する事により製造工程中におきまして特定原材料等（28 品目）のコンタミネーションがないことを証明致します。

4月25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]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ごはん]																														
	白飯	70.00	90.00																												
	[サバのみそ煮]																														
①	サバの味噌煮	50.00	50.00																○	○											
	[じゃがいものそぼろ煮]																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	おろし生姜	0.50	0.60																												
	豚ひき肉	15.00	18.00																			○									
	清酒	1.00	1.20																												
	にんじん	15.00	18.00																												
	たまねぎ	30.00	36.00																												
	こんにゃく	10.00	12.00																												
	じゃがいも	30.00	36.00																												
	たけのこ 水煮	15.00	18.00																												
	水	90.00	108.00																												
	三温糖	2.20	2.64																												
	和風だし	0.50	0.60																												
	本みりん	1.10	1.32																												
	しょうゆ	3.50	4.20	○																○											
	でんぷん	0.80	0.96																												
	[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																												
	冷凍豆腐	30.00	36.00																	○											
	なめこ	20.00	24.00																												
	和風だし	0.80	0.96																												
	赤みそ	3.00	3.60																	○											
	白みそ	1.00	1.20																	○											
	減塩みそ	2.00	2.40																	○											
	ねぎ	8.00	9.60																												
	カットわかめ	0.10	0.12																												

○:アレルギー対象食品

① サバの味噌煮

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。

4月26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（小学校）]																														
①	ジョア（プレーン）	125.00	0.00				○																								
	[牛乳（中学校）]																														
	牛乳	0.00	206.00				○																								
	[麦ごはん]																														
	無圧ぺん麦	7.00	9.00																												
	精白米	70.00	90.00																												
	[ハヤシソース]																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	おろしにんにく	1.00	1.20																												
	豚もも肉	35.00	42.00																			○									
	赤ワイン	0.50	0.60																												
	たまねぎ	60.00	72.00																												
	にんじん	20.00	24.00																												
	水	215.00	258.00																												
	マッシュルーム水煮	5.00	6.00																												
	こしょう	0.05	0.06																												
	コンソメ	0.25	0.30																		○	○									
	トマトピューレー	3.00	3.60																												
	トマトケチャップ	2.00	2.40																												
	ウスターソース	1.00	1.20																												
	ハヤシベース	17.00	20.40																												
	ハヤシルウ(NAIS)	4.00	4.80																												
	[ひよこ豆と大豆のサラダ]																														
②	ひよこまめ	5.00	6.00																												
	茹で大豆	15.00	18.00																	○											
	ブロッコリー	30.00	36.00																												
	きゅうり	10.00	12.00																												
	コーンクリーミードレッシング	8.00	9.60																												

○:アレルギー対象食品

① ジョア（小学校）

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

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	

「SNF蒸しひよこ豆1ｋｇ」の製造ラインでは大豆を使った製品を製造しており、それ以外のアレルギー物質（アレルゲン28品目を含む）は一切取り扱っていないことをここに証明いたします。

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	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	○																											
	[醤油ラーメンスープ]																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	おろしにんにく	1.00	1.20																												
	豚ひき肉	10.00	12.00																			○									
	水	235.00	282.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
①	メンマ（水煮）	8.00	9.60																												
	なると	8.00	9.60																												
	中華だしの素	0.30	0.36																												
	醤油ラーメンスープ	14.00	16.80	○																○	○	○									
	こしょう	0.03	0.04																												
	キャベツ	10.00	12.00																												
	チンゲンサイ	5.00	6.00																												
	[FM野菜のチヂミ]																														
②	FM野菜のチヂミ	50.00	50.00																	○	○									○	
	[もやしときゅうりのナムル]																														
	緑豆もやし	35.00	42.00																												
	きゅうり	15.00	18.00																												
	ホールコーン	10.00	12.00																												
	韓国ナムルドレッシング	7.00	8.40	○																○	○	○								○	
	[ミルメークコーヒー（小学校）]																														
③	ミルメーク（コーヒー）	12.50	0.00																												
	[ヨーグルト（中学校）]																														
④	ヨーグルト	0.00	70.00				○																				○				

○:アレルギー対象食品

① メンマ（水煮）

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

② FM野菜のチヂミ

材料名	組成%	アレルゲン
にんじん	15.3	
米粉	10.2	
たまねぎ	8.9	
豆腐	7.5	大豆
にら	7.1	
乾燥マッシュポテト	4.5	
おから	3.8	大豆
ショートニング	2.0	
でん粉	1.8	
水溶性食物繊維	1.4	
ぶどう糖	1.3	
小麦不使用しょうゆ	1.0	大豆
チキンオイル	0.7	鶏肉
砂糖	0.6	
植物油	0.6	ごま
食塩	0.3	
酵母エキス	0.1	
液状混合調味料	0.1	
にんにくペースト	0.1	
香辛料	φ	
水	19.4	
（使用添加物）		
加工デンプン	11.9	
セルロース	1.3	
凝固剤	0.1	
ピロリン酸第二鉄	使用	

※コンタミ情報は、NO. ２です。

NO. ２へ

②　FM野菜のチヂミ

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	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	○	○	○	－	－	－	○	○	－	○	－	－

③　ミルメークコーヒー（小学校）

原材料名 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	配合(%)
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	×	さば	×
卵	×	あわび	×	大豆	×
小麦	×	いか	×	鶏肉	×
えび	×	いくら	×	バナナ	×
かに	×	オレンジ	×	豚肉	×
そば	×	カシューナッツ	×	まつたけ	×
落花生(ピーナッツ)	×	キウイ	×	もも	×
		牛肉	×	やまいも	×
		くるみ	×	りんご	×
		ごま	×	ゼラチン	×
		さけ	×		

④　ヨーグルト（中学校）

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	