令和６年度　（５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。

〇「令和６年度　主食（米飯・パン・麺）アレルギー献立表」

〇「令和６年度　使用食品アレルギー献立表」

〇「令和６年度　使用調味料アレルギー一覧」

〇「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

5月1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				○																								
	［スパゲティミートソース］																														
	スパゲッティ	65.00	85.00	○																											
	サラダ油	1.00	1.20																												
	食塩	0.03	0.04																												
	サラダ油	1.00	1.20																												
	おろしにんにく	1.30	1.56																												
	豚ひき肉	35.00	42.00																			○									
	たまねぎ	55.00	66.00																												
	にんじん	20.00	24.00																												
	まめプラスM	6.00	7.20																	○											
	マッシュルーム水煮	5.00	6.00																												
	ピーマン	5.00	6.00																												
	トマトケチャップ	30.00	36.00																												
	トマト缶	12.00	14.40																												
	炒めたまねぎ	2.00	2.40																												
	中濃ソース	3.00	3.60																												
	赤ワイン	1.00	1.20																												
	コンソメ	0.40	0.48																		○	○									
	食塩	0.10	0.12																												
	こしょう	0.12	0.14																												
	ハヤシルウ(NAIS)	5.00	6.00																												
	［グリーンサラダ］																														
	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																												
	フレンチドレッシング（7品目不使用）	7.00	8.40																												
	［ミルク入り抹茶プリン］																														
①	ミルク入り抹茶プリン	40.00	40.00				○																				○				

①ミルク入り抹茶プリン

○：アレルギー対象食品

原材料名	配合(%)
糖類（ぶどう糖	4.00
水あめ	2.50
砂糖）	2.00
ホエイパウダー	7.50
加糖脱脂練乳	7.00
植物油脂（パーム油、ヤシ油）	5.00
デキストリン	3.00
クリーム	1.00
抹茶	0.80
ゼラチン	0.47
乳等を主要原料とする食品	0.30
寒天	0.13
水	62.80
トレハロース	3.00
ゲル化剤（増粘多糖類）	0.22
乳化剤	0.10
（その他キャリーオーバー等）	0.18

製造用剤	トレハロース
ゲル化剤	ローカストビーンガム
ゲル化剤	グァーガム
ゲル化剤	キサンタンガム
乳化剤	グリセリン脂肪酸エステル

アレルギー物質情報

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

同一ラインで使用のあるアレルゲン：卵、乳成分、オレンジ、大豆、もも、りんご、ゼラチン

同一工場で使用のあるアレルゲン：小麦、卵、乳成分、アーモンド、いか、オレンジ、キウイフルーツ、ごま、大豆、バナナ、豚肉、もも、りんご、ゼラチン

5月2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																												
	［いわしの生姜煮］																														
①	いわしの生姜煮	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	○																○											
	［のっぺ汁］																														
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.00	1.20																○												
	ごぼう	10.00	12.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	だいこん	20.00	24.00																												
	干ししいたけ	0.50	0.60																												
	こんにゃく	15.00	18.00																												
	冷凍厚揚げ	10.00	12.00																	○											
	油揚げ	5.00	6.00																	○											
	和風だし	0.70	0.84																												
	清酒	1.00	1.20																												
	食塩	0.20	0.24																												
	しょうゆ	3.30	3.96	○																○											
	でんぷん	2.00	2.40																												

①　いわしの生姜煮

○:アレルギー対象食品

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質（28品目）
いわし	76.3	―
タレ［しょうゆ］	7.3	小麦,大豆
タレ［糖類（砂糖）］	3.0	―
タレ［糖類（水あめ）］	2.8	―
タレ［発酵調味料］	4.7	―
タレ［おろししょうが］	1.6	―
タレ［こんぶだし］	0.7	―
タレ［しょうが汁］	0.7	―
タレ［醸造酢］	0.1	小麦
水	2.2	―
増粘剤	0.6	―
着色料	Φ	―
酸味料	Φ	―
調味料（アミノ酸等）	Φ	―

注意喚起表示

●本品製造工場では、乳成分を含む製品を製造致しております。

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																												
	［FM甘酢肉団子］																														
①	FM甘酢肉団子	50.00	50.00													○				○	○	○				○				○	
	［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	○																○											
	［ぼっかけ汁］																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	鶏むね肉	20.00	24.00																		○										
	清酒	1.00	1.20																												
	ごぼう	10.00	12.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	干ししいたけ	1.00	1.20																												
	水	190.00	228.00																												
	じゃがいも	20.00	24.00																												
	ミニ冷凍厚揚げ	20.00	24.00																	○											
	和風だし	0.70	0.84																												
	しょうゆ	3.80	4.56	○																○											
	食塩	0.05	0.06																												
	ねぎ	5.00	6.00																												

① FM甘酢肉団子

○:アレルギー対象食品

材料名	組成%	アレルゲン
（団子）		
鶏肉	32.2	鶏肉
たまねぎ	13.3	
豚肉	3.8	豚肉
豚脂	2.8	豚肉
牛肉	2.6	牛肉
粒状植物性たん白	1.9	大豆
りんごジュース	1.1	りんご
トマトケチャップ	1.0	
砂糖	0.6	
小麦不使用しょうゆ	0.6	大豆
食塩	0.5	
香辛料	0.1	
酵母エキス	0.1	
水	4.2	
揚げ油（なたね油）	1.7	
（使用添加物）		
加工デンプン	4.0	
セルロース	0.4	
安定剤（グァーガム）	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	
（内添 ソース）		
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	12.2	
小麦不使用しょうゆ	5.1	大豆
食酢	2.0	
りんごジュース	1.1	りんご
植物油	0.3	ごま
酵母エキス	0.1	
水	6.9	
（使用添加物）		
増粘剤（加工デンプン、キサンタンガム）	1.2	
カラメル色素	0.2	
ピロリン酸第二鉄	使用	

※コンタミ情報は、NO．２です。

NO．２へ

NO．２　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　5月7日（火）

①　FM甘酢肉団子

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

5月8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	○			○													○											
	[鶏肉のトマトソースがけ]																														
	鶏むね肉	40.00	50.00																		○										
	サラダ油	0.50	0.60																												
	おろしにんにく	0.40	0.48																												
	たまねぎ	12.00	14.40																												
	トマト缶	6.00	7.20																												
	トマトケチャップ	8.00	9.60																												
	アップルソース	3.00	3.60																							○					
	中濃ソース	1.20	1.44																												
	三温糖	0.36	0.43																												
	水	1.80	2.16																												
	[カラフルサラダ]																														
	きゅうり	15.00	18.00																												
	パプリカ赤	3.00	3.60																												
	パプリカ黄色	3.00	3.60																												
	ブロッコリー	35.00	42.00																												
	柑橘ドレッシング	7.00	8.40																												
	[コーンとたまねぎのスープ]																														
	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	35.00	42.00																												
	ぶなしめじ	5.00	6.00																												
	水	190.00	228.00																												
	ホールコーン	12.00	14.40																												
	コンソメ	1.20	1.44																		○	○									
	食塩	0.25	0.30																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	チンゲンサイ	10.00	12.00																												
	でんぷん	1.00	1.20																												

○: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	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	○																											
	[山菜うどんの汁]																														
	水	235.00	282.00																												
	だしパック	2.00	2.40																○												
	鶏むね肉	20.00	24.00																		○										
	干ししいたけ	0.50	0.60																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	えのきたけ	7.00	8.40																												
①	山菜ミックス	10.00	12.00																												
	なると	6.00	7.20																												
	油揚げ	8.00	9.60																	○											
	本みりん	3.20	3.84																												
	清酒	1.00	1.20																												
	和風だし	0.50	0.60																												
	しょうゆ	9.80	11.76	○																○											
	ねぎ	7.00	8.40																												
	[竹輪の磯辺揚げ]																														
②	竹輪の磯辺揚げ	30.00	60.00	○																○		○									
	揚げ油	3.00	6.00																												
	[白滝のごま和え]																														
	キャベツ	30.00	36.00																												
	しらたき	25.00	30.00																												
	にんじん	2.00	2.40																												
	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	○																○											
	[ミニぶどうゼリー]																														
③	ミニぶどうゼリー	16.00	16.00																												

○:アレルギー対象食品

① 山菜ミックス

原材料名	配合割合	添加物(用途名及び備考)	アレルギー（28品目)
わらび	50% (38.45%)		・本製品にアレルギー物質は含まれません。
孟宗筍	30% (23.07%)		
えのき茸	20% (15.38%)		
食塩	(0.89%)		
水	(22.09%)		
pH調整剤	(0.10%)	クエン酸	
酸化防止剤	(0.02%)	ビタミンC	

特定原材料名		アレルゲン 原料由来	コンタミアレルゲン使用状況 工場内	コンタミアレルゲン使用状況 同一ライン	可能性なしの場合、その理由と根拠（コンタミ対応策）
特定原材料 7品目	えび	−	−	−	工場内での使用無し
	かに	−	●	−	別ライン
	小麦	−	●	●	生産順序の考慮、充分なラインの洗浄により対応
	そば	−	−	−	工場内での使用無し
	卵	−	−	−	工場内での使用無し
	乳	−	●	−	別ライン
	落花生	−	−	−	工場内での使用無し
特定原材料に準ずる21品目	あわび	−	−	−	工場内での使用無し
	アーモンド	−	−	−	工場内での使用無し
	いか	−	−	−	工場内での使用無し
	いくら	−	−	−	工場内での使用無し
	オレンジ	−	−	−	工場内での使用無し
	カシューナッツ	−	−	−	工場内での使用無し
	キウイフルーツ	−	−	−	工場内での使用無し
	牛肉	−	−	−	工場内での使用無し
	くるみ	−	−	−	工場内での使用無し
	ごま	−	●	−	別ライン
	さけ	−	●	−	別ライン
	さば	−	−	−	工場内での使用無し
	大豆	−	●	●	生産順序の考慮、充分なラインの洗浄により対応
	鶏肉	−	−	−	工場内での使用無し
	バナナ	−	−	−	工場内での使用無し
	豚肉	−	−	−	工場内での使用無し
	まつたけ	−	−	−	工場内での使用無し
	もも	−	−	−	工場内での使用無し
	やまいも	−	●	−	別ライン
	りんご	−	●	−	別ライン
	ゼラチン	−	−	−	工場内での使用無し

NO. ２へ

②　竹輪の磯部揚げ

原材料名	配合（%）
ちくわ	50.0
天ぷら粉	24.6
[小麦粉	
[ベーキングパウダー	
大豆白絞油	8.0
青のり	0.8
水	16.6

（ちくわ）　原料配合	%
魚肉すり身　※	42.9
でん粉	8.6
大豆たん白	4.8
砂糖	2.6
食塩	1.6
ラード	1.4
植物油	1.4
ぶどう糖	1.0
調味料（アミノ酸）	0.1
水	35.6
※助宗だら、ほっけ、いとより鯛、太刀魚	
以上4魚種となりますが漁獲高により配合率	
が変わります。	

アレルゲン物質	対象原材料
豚	ちくわ
小麦	天ぷら粉
大豆	ちくわ・大豆白絞油

※本製品の製造工場では、卵・乳・大豆・小麦・さけ・さば・いか・えび・鶏・豚・牛・ごま・アーモンドを使用した製品も製造しております。

③　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、タラガム、キサンタンガム、グァーガム、カロブビーンガム、コンニャクイモ抽出物）、乳酸カルシウム、塩化カリウム、クエン酸三ナトリウム、食品素材（デキストリン））	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 ☐ 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

5月10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				○																								
	［さくらごはん］																														
	精白米	70.00	100.00																												
	しょうゆ	3.50	5.00	○																○											
	清酒	0.98	1.40																												
	食塩	0.35	0.50																												
	［とふのこそぼろ丼の具］																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	おろし生姜	0.30	0.36																												
	豚ひき肉	25.00	30.00																			○									
	清酒	1.00	1.20																												
	にんじん	15.00	18.00																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	えだまめ	3.00	3.60																	○											
	水	9.00	10.80																												
	和風だし	0.50	0.60																												
	しょうゆ	3.00	3.60	○																○											
	本みりん	1.90	2.28																												
	三温糖	1.60	1.92																												
①	凍り豆腐（そぼろ）	5.00	6.00																	○											
	［田舎汁］																														
	サラダ油	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																												
	水	190.00	228.00																												
	冷凍豆腐	20.00	24.00																	○											
	油揚げ	5.00	6.00																	○											
	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																												
	［美生柑］																														
	美生柑	50.00	50.00																												

○:アレルギー対象食品

① 凍り豆腐（そぼろ）

原材料名	配合比	添加物	アレルゲン物質
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 ％		—
		ｸﾞﾘｾﾘﾝ脂肪酸ｴｽﾃﾙ	—
		炭酸カルシウム	—
		レシチン	大豆

5月13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				○																								
	［食パン］																														
	食パン2枚切り	50.00	70.00	○			○													○											
	［いちごジャム］																														
①	いちごジャム	15.00	15.00																												
	［チーズオムレツ］																														
②	チーズオムレツ	40.00	60.00			○	○													○											
	［イタリアンサラダ］																														
	きゅうり	10.00	12.00																												
	ブロッコリー	30.00	36.00																												
	キャベツ	25.00	30.00																												
	イタリアンドレッシング（7品目不使用）	7.00	8.40																												
	［ブラウンシチュー］																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	おろしにんにく	1.00	1.20																												
	豚もも肉	20.00	24.00																			○									
	たまねぎ	35.00	42.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	マッシュルーム水煮	4.00	4.80																												
	水	190.00	228.00																												
	じゃがいも	30.00	36.00																												
	コンソメ	0.20	0.24																		○	○									
	こしょう	0.03	0.04																												
	トマトピューレー	5.00	6.00																												
	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　いちごジャム

原材料名		成分比率 %	アレルギー
糖類	水あめ	50.89	
糖類	砂糖	14.68	
いちご		28.22	
ゲル化剤〔ペクチン〕		0.43	
酸味料〔クエン酸〕		0.23	
仕込水		5.55	

上記商品は、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、オレンジ、りんご、もも」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（28品目）コンタミネーションがないことを証明致します。

②　チーズオムレツ

原材料名	添加物	割合(%)	アレルゲン対象原料名
鶏卵		45.09	卵
プロセスチーズ		10.00	乳
	乳化剤		
砂糖		3.10	
大豆油		1.80	大豆
食塩		0.39	
醸造酢		0.37	
加工デンプン	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン	4.51	
	アセチル化リン酸架橋デンプン		
酸味料	フィチン酸	0.08	
水		34.66	

商品製造に関してのコンタミネーションは下記の通りです。
下記の特定原材料及び特定原材料に準ずるものを使用しております。

小麦・大豆・豚肉・鶏肉・乳・りんご・さば・ゼラチン

※アーモンド・落花生(ピーナッツ)・そば・ナッツ・くるみを含む原料の使用はございません。

5月１４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	90.00																												
	［鶏肉の照り焼きソース］																														
	鶏むね肉	40.00	50.00																		○										
	三温糖	1.57	1.88																												
	本みりん	1.89	2.27																												
	しょうゆ	2.43	2.92	○																○											
	和風だし	0.01	0.01																												
	水	14.13	16.96																												
	でんぷん	0.45	0.54																												
	［ツナじゃが］																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	にんじん	8.00	9.60																												
	たまねぎ	30.00	36.00																												
	じゃがいも	40.00	48.00																												
	ツナ油漬け	15.00	18.00																												
	しらたき	25.00	30.00																												
	清酒	0.80	0.96																												
	水	90.00	108.00																												
	和風だし	0.50	0.60																												
	三温糖	1.50	1.80																												
	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	10.00	12.00																	○											
	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

5月１５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				○																								
	［黒パン］																														
	黒パン	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	0.36	0.43																												
	たまねぎ	12.00	14.40																												
	トマト缶	4.80	5.76																												
	トマトケチャップ	9.60	11.50																												
	アップルソース	1.20	1.44																							○					
	中濃ソース	1.20	1.44																												
	三温糖	0.36	0.43																												
	水	1.80	2.16																												
	［キャベツとブロッコリーのサラダ］																														
	きゅうり	10.00	12.00																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
	ブロッコリー	30.00	36.00																												
	サウザンアイランドドレッシング（7品目不使用）	7.00	8.40																												
	［豆乳クラムチャウダー］																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	ショルダーベーコン	7.00	8.40																				○								
	たまねぎ	30.00	36.00																												
	にんじん	8.00	9.60																												
	じゃがいも	25.00	30.00																												
	冷凍あさり	8.00	9.60																												
	水	190.00	228.00																												
	コンソメ	0.50	0.60																			○	○								
	こしょう	0.03	0.04																												
	豆乳(成分無調整)	30.00	36.00																	○											
	シチューフレーク	8.00	9.60																												

○:アレルギー対象食品

5月16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
	［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																												
	［かむかむ海藻サラダ］																														
	茎わかめミックス	0.50	0.60																												
	カットわかめ	0.50	0.60																												
	きゅうり	15.00	18.00																												
	ブロッコリー	35.00	42.00																												
	減塩和風ドレッシング（7品目不使用）	7.00	8.40																												
	［キーマカレー］																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	おろしにんにく	0.70	0.84																												
	おろし生姜	0.50	0.60																												
	豚ひき肉	30.00	36.00																					○									
	まめプラスM	3.00	3.60																	○											
	たまねぎ	55.00	66.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	カレー粉	0.20	0.24																												
	水	185.00	222.00																												
	ピーマン	5.00	6.00																												
	ホールコーン	5.00	6.00																												
	ウスターソース	2.00	2.40																												
	トマトケチャップ	5.00	6.00																												
	野菜カレーフレーク	6.00	7.20																												
	カレーフレークN	9.00	10.80																												

○: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	1.7	
香料		
安定剤（ｽｸｼﾉｸﾞﾘｶﾝ）		
ﾋﾞﾀﾐﾝD		
水	83.5	

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																												
	［かつおフライ］																														
①	かつおフライ	40.00	40.00	○																○											
	揚げ油	4.00	4.00																												
	［じゃがいもの生姜煮］																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	おろし生姜	0.50	0.60																												
	豚もも肉	15.00	18.00																			○									
	にんじん	20.00	24.00																												
	たまねぎ	35.00	42.00																												
	じゃがいも	40.00	48.00																												
	水	90.00	108.00																												
	三温糖	1.00	1.20																												
	和風だし	0.50	0.60																												
	清酒	1.00	1.20																												
	本みりん	0.50	0.60																												
	しょうゆ	3.50	4.20	○																○											
	［若竹汁］																														
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.50	1.80																○												
	干ししいたけ	0.30	0.36																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たけのこ 水煮	15.00	18.00																												
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
	糸かまぼこ	5.00	6.00																												
	カットわかめ	0.30	0.36																												
	清酒	1.00	1.20																												
	和風だし	0.70	0.84																												
	しょうゆ	2.00	2.40	○																○											
	食塩	0.20	0.24																												
	ねぎ	5.00	6.00																												

○:アレルギー対象食品

① かつおフライ

原材料名	配合（%）	アレルギー
かつお	47	
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	
調味料製剤	3	
水	14.55	
打ち粉（小麦粉）	2	小麦

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。

5月20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	○			○													○											
	［いかナゲット］																														
①	いかナゲット	40.00	40.00	○								○								○		○									
	［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																												
	［ポトフ］																														
	水	190.00	228.00																												
	ショルダーベーコン	5.00	6.00																			○									
	ウインナー	8.00	9.60																			○									
	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																												

〇：アレルギー対象食品

① いかナゲット

	原材料名	成分比率 %	アレルギー
魚肉	いか	29.51	いか
魚肉	たちうお	8.60	
	植物油脂〔なたね油〕	4.97	
	発酵調味料	3.28	
	豚脂	3.09	豚肉
	砂糖	1.69	
	食塩	0.42	
	大豆粉	0.42	大豆
	粉末状大豆たん白	0.28	大豆
	香辛料〔ホワイトペッパー〕	0.05	
	酵母エキス	0.02	
衣	パン粉	10.03	小麦
衣	小麦粉	4.36	小麦
衣	でん粉	0.04	
衣	ぶどう糖	0.03	
衣	大豆粉	0.02	大豆
衣	植物油脂〔パーム、ベニバナ〕	0.01	
	揚げ油（なたね油）	5.00	
	加工デンプン	5.67	
	トレハロース	2.81	
	ベーキングパウダー	0.04	
	仕込水	19.66	

※たちうおは「えび・かに」を食べています。

同一工場内及び同一製造ラインにおいて「卵、乳、小麦、えび、いか、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン、ごま」を使用した製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。

② ひよこ豆

原料配合（%）		アレルギー物質
原材料名	%	該当原材料
ひよこ豆	100.00	―

＊コンタミ（アレルギー物質） 情報

同製造ラインでは大豆製品（水煮・蒸し）を製造しております。

5月２１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	90.00																												
	[豆腐ハンバーグおろしソース]																														
①	豆腐ハンバーグ	60.00	80.00																	○	○	○									
	しょうゆ	2.00	2.40	○																○											
	穀物酢	0.60	0.72																												
	大根おろし	10.00	12.00																												
	[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																											○	
	[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 豆腐ハンバーグ

○:アレルギー対象食品

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質 (28品目)
粒状植物性たん白	32.0	大豆
たまねぎ	18.0	−
鶏肉	17.0	鶏肉
豆腐	8.0	大豆
豚脂	5.0	豚肉
つなぎ（でん粉）	2.8	−
つなぎ（粉末状植物性たん白）	2.0	大豆
砂糖	1.5	−
食塩	0.8	−
みりん	0.5	−
酵母エキス	0.1	−
香辛料	Φ	−
水	10.7	−
加工デンプン	0.9	−
セルロース	0.5	−
炭酸Ｃａ	0.2	−
ピロリン酸鉄（0.042）	Φ	−
豆腐用凝固剤	Φ	−

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

5月２２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				○																								
	［ミルクパン］																														
	ミルクパン	50.00	70.00	○			○													○											
	［FMコーングラタン］																														
①	FMコーングラタン	40.00	40.00																	○											
	［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	30.00	36.00																												
	青じそドレッシング	4.50	5.40																	○											
	［あさりのトマトスープ］																														
	おろしにんにく	0.80	0.96																												
	ショルダーベーコン	5.00	6.00																			○									
	冷凍あさり	8.00	9.60																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	トマト缶	8.50	10.20																												
	水	190.00	228.00																												
	じゃがいも	20.00	24.00																												
	トマトピューレー	3.00	3.60																												
	トマトケチャップ	5.00	6.00																												
	コンソメ	1.10	1.32																		○	○									
	食塩	0.05	0.06																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	三温糖	0.20	0.24																												
②	小松菜	10.00	12.00																												

○：アレルギー対象食品

①　FMコーングラタン

材料名	組成%	アレルゲン
ショートニング(	15.8	
乾燥マッシュポテト	10.9	
スイートコーン(	8.3	
おから	6.1	大豆
米粉(	5.5	
豆乳	2.6	大豆
コーンパウダー	2.2	
粉末水あめ	2.1	
水溶性食物繊維	1.7	
砂糖	1.3	
ソテーオニオン	0.8	
食塩	0.4	
大豆粉	0.1	大豆
酵母エキス	φ	
水	37.2	
(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)	1.8	
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	

②　小松菜

原料配合率・・・・・・・・小松菜　100%

アレルゲンコンタミ・・・同工場内で大豆を製造しています。

（防止策：同一日には製造しない。大豆製造後は高圧洗浄機で洗浄し残渣物の除去。）

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

5月２３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） 小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	特定原材料に準ずるもの（推奨表示21品目） 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																												
	[味噌だれ焼肉丼の具]																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	豚もも肉	50.00	60.00																		○										
	清酒	1.00	1.20																												
	たまねぎ	45.00	54.00																												
	にんじん	12.00	14.40																												
	ぶなしめじ	12.00	14.40																												
	緑豆もやし	20.00	24.00																												
	三温糖	4.00	4.80																												
	しょうゆ	5.00	6.00	○																○											
	赤みそ	5.00	6.00																	○											
	トウバンジャン	0.15	0.18																												
	こしょう	0.03	0.04																												
	ピーマン	5.00	6.00																												
	にら	3.00	3.60																												
	すりごま	3.00	3.60																											○	
	ごま油	1.00	1.20																											○	
	[わかめスープ]																														
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.00	1.20																○												
	にんじん	8.00	9.60																												
	糸かまぼこ	5.00	6.00																												
	冷凍豆腐	20.00	24.00																	○											
	清酒	1.00	1.20																												
	しょうゆ	2.00	2.40	○																○											
	和風だし	0.70	0.84																												
	食塩	0.23	0.28																												
	カットわかめ	0.30	0.36																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
①	小松菜	5.00	6.00																												

○:アレルギー対象食品

① 小松菜

原料配合率・・・・・・・小松菜　100%

アレルゲンコンタミ・・・同工場内で大豆を製造しています。
（防止策：同一日には製造しない。大豆製造後は高圧洗浄機で洗浄し残渣物の除去。）

5月２４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。

				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）																				
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）	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																												
	［さばの文化干し］																														
①	さば文化干し	40.00	50.00																○												
	［ひじきの五目煮］																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	鶏ひき肉	3.00	3.60																		○										
	にんじん	6.00	7.20																												
	つきこん	8.00	9.60																												
	干ひじき	3.20	3.84																												
	さつま揚げ	7.00	8.40																												
	焼き竹輪	5.00	6.00																	○											
	茹で大豆	5.00	6.00																	○											
	清酒	1.50	1.80																												
	三温糖	2.20	2.64																												
	本みりん	1.30	1.56																												
	しょうゆ	2.60	3.12	○																○											
	和風だし	0.20	0.24																												
	［ふるさと汁］																														
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.00	1.20																○												
	干ししいたけ	0.30	0.36																												
	にんじん	8.00	9.60																												
	だいこん	25.00	30.00																												
	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	4.00	4.80																	○											
	減塩みそ	2.00	2.40																	○											
	ねぎ	5.00	6.00																												

○:アレルギー対象食品

① さば文化干し

原材料名	割合％	アレルゲン
サバ	99.00%	サバ
塩	1.00%	

5月２７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］																														
	丸パン横きり	50.00	70.00	○			○													○											
	［キャベツと大豆のソースメンチ］																														
①	FMキャベツメンチ	50.00	70.00																	○	○	○									
	トマトケチャップ	2.00	2.40																												
	中濃ソース	5.00	6.00																												
	三温糖	2.00	2.40																												
	ウスターソース	1.50	1.80																												
	水	2.40	2.88																												
	［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	5.00	6.00																												
	コールスロードレッシング	8.00	9.60																												
	［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																												
	じゃがいも	25.00	30.00																												
	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																												
	チンゲンサイ	10.00	12.00																												

○:アレルギー対象食品

①　FMキャベツメンチ（小学校）

材料名	組成%	アレルゲン
(具)		
キャベツ(	17.1	
鶏肉	17.1	鶏肉
粒状植物性たん白	4.7	大豆
豚すり身(豚肉、水)	3.1	豚肉
豚脂	3.1	豚肉
たまねぎ	3.1	
砂糖	0.9	
水溶性食物繊維	0.9	
食塩	0.6	
小麦不使用しょうゆ	0.3	大豆
酵母エキス	0.2	
香辛料	0.1	
水	4.7	
(使用添加物)		
加工デンプン	3.3	
炭酸Ca	0.9	
ピロリン酸第二鉄	使用	
(衣)		
粒状植物性たん白	14.2	大豆
植物油	0.8	
米粉	0.4	
水	10.6	
(使用添加物)		
加工デンプン	2.4	
増粘多糖類	使用	
揚げ油(なたね油)	11.5	

①　FMキャベツメンチ（中学校）

材料名	組成%	アレルゲン
(具)		
キャベツ	17.9	
鶏肉	17.9	鶏肉
粒状植物性たん白	4.9	大豆
豚すり身(豚肉、水)	3.3	豚肉
豚脂	3.3	豚肉
たまねぎ	3.3	
砂糖	1.0	
水溶性食物繊維	0.9	
食塩	0.7	
小麦不使用しょうゆ	0.3	大豆
酵母エキス	0.2	
香辛料	0.1	
水	4.9	
(使用添加物)		
加工デンプン	3.5	
炭酸Ca	1.0	
ピロリン酸第二鉄	使用	
(衣)		
粒状植物性たん白	13.5	大豆
植物油	0.8	
米粉	0.4	
水	9.7	
(使用添加物)		
加工デンプン	2.3	
増粘多糖類	使用	
揚げ油(なたね油)	10.1	

※コンタミ情報は、NO．２です。

NO．２へ

NO. ２　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　5月27日（月）

① FMキャベツメンチ（小学校・中学校）

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

5月28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				○																								
	［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																			○									
	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																												
	［大根サラダ］																														
	だいこん	35.00	42.00																												
	きゅうり	15.00	18.00																												
	ロースハム	12.00	14.40																			○									
	和風玉ねぎドレッシング	7.00	8.40	○																○											

○:アレルギー対象食品

5月29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				○																								
	［コッペパン］																														
	コッペパン	50.00	70.00	○			○													○											
	［ウインナー］																														
	ポークウインナー	15.00	30.00																			○									
	［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																												
	レバーチップ	3.00	3.60																			○									
	茹で大豆	20.00	24.00																	○											
①	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																												
②	凍り豆腐（そぼろ）	4.00	4.80																	○											
	［野菜スープ］																														
	ショルダーベーコン	5.00	6.00																			○									
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	じゃがいも	25.00	30.00																												
	水	190.00	228.00																												
	食塩	0.20	0.24																												
	コンソメ	1.30	1.56																		○	○									
	こしょう	0.02	0.02																												
	キャベツ	15.00	18.00																												

○:アレルギー対象食品

① ビーンズミックス

原料配合（%）		アレルギー表示
原材料名	%	
ひよこ豆	33.34	—
レッドキドニー	33.33	—
青えんどう豆	33.33	—

＊コンタミ（アレルギー物質） 情報

同製造ラインでは大豆製品（水煮・蒸し）を製造しております。

② 凍り豆腐（そぼろ）

原材料名	配合比	添加物	アレルゲン物質
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 %		—
		ｸﾞﾘｾﾘﾝ脂肪酸ｴｽﾃﾙ	—
		炭酸カルシウム	—
		レシチン	大豆

5月30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				○																								
	[ラーメン]																														
	茹で中華麺	180.00	270.00	○																											
	[みそラーメンスープ]																														
	サラダ油	1.00	1.20																												
	おろし生姜	1.00	1.20																												
	おろしにんにく	0.50	0.60																												
	豚ひき肉	20.00	24.00																			○									
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	水	235.00	282.00																												
	中華だしの素	0.40	0.48																												
	こしょう	0.03	0.04																												
	みそラーメンスープ	14.00	16.80	○																○	○	○					○			○	
①	メンマ（水煮）	12.00	14.40																												
	なると	7.00	8.40																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
	にら	3.00	3.60																												
	カットわかめ	0.50	0.60																												
	[棒餃子]																														
②	棒餃子	40.00	40.00	○																○	○	○									
	[もやしと小松菜のナムル]																														
	緑豆もやし	35.00	42.00																												
③	小松菜	15.00	19.50																												
	ホールコーン	5.00	6.50																												
	塩中華ドレッシング	6.00	7.80																												
	[ミルメークコーヒー]																														
④	ミルメーク（コーヒー）	12.50	12.50																												

○: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 棒餃子

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

アレルギー物質のコンタミネーションに関する注意喚起	えび、かに、卵、乳成分、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、りんご、ゼラチン、魚介類

NO. 2へ

③　小松菜

原料配合率・・・・・・・小松菜　100%

アレルゲンコンタミ・・・同工場内で大豆を製造しています。
（防止策：同一日には製造しない。大豆製造後は高圧洗浄機で洗浄し残渣物の除去。）

④　ミルメークコーヒー

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	×		

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				○																								
	［きなこ揚げパン］																														
	コッペパン	50.00	70.00	○			○													○											
	揚げ油	5.00	7.00																												
①	きな粉	6.00	7.20																	○											
	グラニュー糖	9.00	10.80																												
	［津久田っ子サラダ］																														
	きゅうり	10.00	12.00																												
	ホールコーン	5.00	6.00																												
	ブロッコリー	20.00	24.00																												
	サラダこんにゃく	15.00	18.00																												
	ツナ油漬け	10.00	12.00																												
	パプリカ赤	3.00	3.60																												
	イタリアンドレッシング（7品目不使用）	7.00	8.40																												
	［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	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																												
③	小松菜	10.00	12.00																												
	［ヨーグルト］																														
④	ヨーグルト	70.00	70.00				○																				○				

○:アレルギー対象食品

① きな粉

【原料配合】	（100g当り）	アレルゲン
大豆【	100.00 %	大豆

② ひよこ豆

原料配合（%）		アレルギー物質該当原材料
原材料名	%	
ひよこ豆	100.00	―

＊コンタミ（アレルギー物質） 情報
同製造ラインでは大豆製品（水煮・蒸し）を製造しております。

③ 小松菜

原料配合率・・・・・・・・小松菜 100%

アレルゲンコンタミ・・・同工場内で大豆を製造しています。
（防止策：同一日には製造しない。大豆製造後は高圧洗浄機で洗浄し残渣物の除去。）

④ ヨーグルト

原材料名	配合割合（%）	アレルギー物質
脱脂粉乳	7.1	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	