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。

○「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

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]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[黒パン]																															
	黒パン	50.00	70.00	○			○													○											
[クリスピーチキン]																															
①	クリスピーチキン	50.00	50.00	○																○	○	○				○					
[まめまめサラダ]																															
	大豆　水煮	5.00	6.00																	○											
	えだまめ	10.00	12.00																	○											
	ブロッコリー	20.00	24.00																												
	キャベツ	25.00	30.00																												
	ツナ油漬け	8.00	9.60																												
	和風玉ねぎドレッシング	6.00	7.20	○																○											
[ウインナーと大根のスープ]																															
	サラダ油	0.30	0.36																												
	カットウインナー	8.00	9.60																			○									
	にんじん	10.00	12.00																												
	水	190.00	228.00																												
	たまねぎ	15.00	18.00																												
	だいこん	20.00	24.00																												
	じゃがいも	25.00	30.00																												
	えのきたけ	5.00	6.00																												
	コンソメ	1.20	1.44	○																○	○	○									
	食塩	0.25	0.30																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	こまつな	5.00	6.00																												

○：アレルギー対象食品

① クリスピーチキン

原材料名	配合率	アレルギー
鶏肉	48.14	鶏肉
つなぎ(パン粉)	4.25	小麦
つなぎ(粉末状植物性たん白)	0.70	大豆
つなぎ(植物油脂(エゴマ油))	0.00	
豚脂	2.13	豚肉
発酵調味料	1.35	りんご
粉末状植物性たん白	0.67	大豆
砂糖	0.51	
食塩	0.44	
香辛料	0.30	大豆
しょうゆ	0.05	小麦・大豆
衣(パン粉)	4.88	小麦
衣(小麦粉)	2.49	小麦
衣(コーンスターチ)	1.47	小麦
衣(大豆粉)	0.46	小麦・大豆
衣(食塩)	0.26	
衣(香辛料)	0.18	
衣(粉末油脂)	0.03	
衣(酵母エキス)	0.01	
衣(砂糖)	0.01	
揚げ油(なたね油)	3.00	
揚げ油(パーム油)	2.00	
加工デンプン	4.50	小麦
トレハロース	0.17	
膨張剤	0.04	
増粘剤(グァーガム)	0.02	
パプリカ色素	0.02	
乳化剤	0.01	
水	21.91	

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]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	90.00																												
[豆腐バーグおろしソース]																															
①	豆腐ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ	60.00	80.00																	○	○	○									
	大根おろし	15.00	18.00																												
	しょうゆ	3.00	3.60	○																○											
	穀物酢	1.20	1.44																												
	水	2.00	2.40																												
[磯和え]																															
	にんじん	3.00	3.60																												
	もやし	25.00	30.00																												
	こまつな	10.00	12.00																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
	ごま いり	0.50	0.60																											○	
②	焼きのり	0.40	0.48																												
	しょうゆ	2.50	3.00	○																○											
[若竹汁]																															
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.50	1.80																○												
	鶏肉	15.00	18.00																		○										
	にんじん	10.00	12.00																												
	干ししいたけ	0.40	0.48																												
③	水煮たけのこ	15.00	18.00																												
	えのきたけ	5.00	6.00																												
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
	糸かまぼこ	10.00	12.00																												
	清酒	1.00	1.20																												
	和風だし	0.60	0.72																												
④	うすくちしょうゆ	2.30	2.76	○																○											
	食塩	0.20	0.24																												
	カットわかめ	0.40	0.48																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												
[柏餅]																															
⑤	かしわもち	20.00	20.00																												

○：アレルギー対象食品

NO.2　　5月2日(木)

① 豆腐ハンバーグ

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。		

② 焼きのり

原材料名	配合比
乾のり	100

本製品で使用している原藻はえび、かにが生息する海域で採取しています

③ 水煮たけのこ

原材料	配合割合%(注1)	アレルゲン
たけのこ	99,96	なし
クエン酸	0,04	なし

④ うすくちしょうゆ

原材料商品名/添加物商品名	アレルギー物質
食塩	
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
果糖ぶどう糖液糖	
米	
大豆	大豆
アルコール	

⑤ かしわもち

原材料・添加物	配合割合(%)	アレルゲン 28品目
つぶあん	29.70%	
上新粉	29.66%	
砂糖	7.42%	
もち粉	3.71%	
でんぷん	0.99%	
酵素	0.35%	
水(仕込み水)	28.17%	

※本製品製造ラインでは、上記原材料の他、小麦、大豆を含む製品を製造しています。

5月7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]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[さくらごはん]																															
	さくらご飯	70.00	100.00	○																○											
[あじのスタミナ焼き]																															
①	あじのスタミナ漬け	40.00	50.00	○																○						○				○	
[和風サラダ]																															
	キャベツ	28.00	33.60																												
	きゅうり	15.00	18.00																												
	えだまめ	5.00	6.00																	○											
	かつお節	0.50	0.60																												
	ツナ油漬け	10.00	12.00																												
	しょうゆ	1.30	1.56	○																○											
	穀物酢	2.30	2.76																												
	上白糖	0.40	0.48																												
[キムチ汁]																															
	水	194.00	232.80																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	15.00	18.00																												
	もやし	15.00	18.00																												
②	鶏のつみれ	20.00	24.00	○																○	○	○									
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
	油揚げ	5.00	6.00																	○											
	清酒	1.00	1.20																												
	本みりん	0.80	0.96																												
	鶏がらスープ	0.50	0.60																		○										
	赤みそ	6.50	7.80																	○											
	コチュジャン	0.10	0.12																	○											
	しょうゆ	1.00	1.20	○																○											
③	はくさい キムチ	10.00	12.00	○																○						○					
	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 あじのスタミナ漬け

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

※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

NO.2

5月7日(火)

② 鶏のつみれ

原料配合（%）		アレルギー物質該当原材料
原材料名	%	
鶏肉	25.41	鶏肉
豚脂	12.70	豚肉
玉ねぎ	9.53	
パン粉	9.53	小麦、大豆
でん粉	6.35	
粒状大豆たん白	3.18	大豆
粉末状大豆たん白	2.70	大豆
食塩	0.67	
砂糖	0.51	
カルシウム製剤	0.47	
発酵調味料	0.25	
チキンエキス	0.19	鶏肉
香辛料	0.18	
リン酸塩（Na）	0.17	
調味料（アミノ酸等）	0.07	
加水	28.58	
揚げ油	0	大豆

アレルギー物質への注意喚起

同一製造ラインで別製品を製造している場合のアレルギー物質：
乳成分、卵、牛肉、ごま、さば、やまいも、りんご、ゼラチン

③ はくさい キムチ

原材料名	配合比	原材料名	配合比
白菜	72.00%	醤油	0.15%
砂糖	0.40%	魚醤	0.11%
砂糖混合異性化液糖	3.60%	調味料（アミノ酸等）	1.82%
りんご	3.00%	酸味料	0.29%
食塩	3.40%	トウガラシ色素	0.10%
りんご果汁	0.60%	増粘多糖類	0.10%
唐辛子	1.50%		
玉葱	0.79%	水	9.64%
にんにく	0.65%		
還元水あめ	0.63%		
沖アミエキス	0.33%		
たん白加水分解物	0.30%		
生姜	0.20%		
醸造酢	0.20%		
発酵調味料	0.20%		

（一部に小麦・大豆・りんごを含む）

コンタミネーション情報 ： 小麦・いか・かに・大豆・りんご・ごま・山芋

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]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[背割れコッペパン]																															
	コッペパン背割り	50.00	70.00	○			○													○											
[ロングウインナーソースかけ]																															
	ロングウインナー	30.00	40.00																			○									
	トマトケチャップ	4.00	4.80																												
	中濃ソース	1.00	1.20																												
	三温糖	0.30	0.36																												
	水	2.00	2.40																												
[イタリアンサラダ]																															
	ブロッコリー	32.00	38.40																												
	ホールコーン	10.00	12.00																												
	きゅうり	15.00	18.00																												
	黄ピーマン	2.00	2.40																												
	イタリアンドレッシング	5.50	6.60	○																○	○	○				○					
[カレー風味ポトフ]																															
	水	190.00	228.00																												
	サラダ油	0.50	0.60																												
	ショルダーベーコン	5.00	6.00																			○									
	鶏肉	15.00	18.00																		○										
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	25.00	30.00																												
	じゃがいも	40.00	48.00																												
	ほんしめじ	10.00	12.00																												
	コンソメ	1.20	1.44	○																○	○	○									
	食塩	0.15	0.18																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	キャベツ	25.00	30.00																												
	いんげん	5.00	6.00																												
	カレー粉	0.20	0.24																												
	ドライパセリ	0.02	0.02																												

○：アレルギー対象食品

5月9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]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	90.00																												
[ささみレモン醤油かけ]																															
①	ささみフライ	50.00	50.00	○																○	○	○									
	揚げ油	5.00	5.00																												
	しょうゆ	3.00	3.00	○																○											
	三温糖	3.00	3.00																												
②	レモン 果汁	1.20	1.20																												
	水	9.00	9.00																												
[茎わかめのきんぴら]																															
	サラダ油	0.80	0.96																												
	豚肉	10.00	12.00																			○									
③	くきわかめ	8.00	9.60																												
	ごぼう	15.00	18.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	つきこん	10.00	12.00																												
	さつま揚げ	10.00	12.00																												
	和風だし	0.20	0.24																												
	清酒	1.00	1.20																												
	三温糖	2.00	2.40																												
	本みりん	1.00	1.20																												
	しょうゆ	3.20	3.84	○																○											
	ごま いり	0.70	0.84																											○	
	ごま油	0.50	0.60																											○	
[新じゃがいものみそ汁]																															
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.20	1.44																○												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	じゃがいも	30.00	36.00																												
	えのきたけ	5.00	6.00																												
	油揚げ	7.00	8.40																	○											
	キャベツ	10.00	12.00																												
	和風だし	0.70	0.84																												
	白みそ	4.00	4.80																	○											
	減塩味噌	2.00	2.40																	○											

○：アレルギー対象食品

NO.2へ

NO.2

5月9日(木)

① ささみフライ

原材料名	配合割合	アレルゲン
鶏肉（国産）	60.672%	鶏肉
たんぱく加水分解物（豚肉を含む）	0.221%	豚肉
食塩	0.146%	
香辛料	0.012%	
衣（パン粉	10.921%	小麦
小麦粉	3.492%	小麦
米粉	0.343%	
でんぷん	0.343%	
粉末状植物性たんぱく（大豆を含む）	0.240%	大豆
植物油脂）	0.034%	大豆
増粘多糖類	0.069%	
調味料（アミノ酸）	0.018%	
【加水・キャリーオーバー等】	23.489%	

製造工場では、製造する商品を切り替えるたび、使用したライン、機器類を充分に洗浄しているため、コンタミネーションはございません。

② レモン果汁

原材料名	配合(%)
レモン	26.38
香料	0.03
水	73.59

アレルゲン ※28品目を対象とし、該当に○を記載。				
えび	かに	小麦	そば	卵
×	×	×	×	×
乳成分	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
×	×	×		×
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	
×	×	×	×	

③ くきわかめ

原材料名	配合（原料を100として）
茎わかめ（三陸産）	100%
アレルギー物質表示	該当なし
コンタミネーション	該当なし

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
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[こめっこパン]																															
	こめっこパン	50.00	70.00	○			○													○											
[チーズオムレツ]																															
①	チーズオムレツ	40.00	60.00	○		○	○													○											
[こんにゃくサラダ]																															
	サラダこんにゃく	10.00	12.00																												
	にんじん	3.00	3.60																												
	キャベツ	25.00	30.00																												
	きゅうり	15.00	18.00																												
	ホールコーン	8.00	9.60																												
	和風ドレッシング	6.00	7.20	○																○	○	○				○					
[ブラウンシチュー]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	豚肉	20.00	24.00																			○									
	たまねぎ	35.00	42.00																												
	にんじん	15.00	18.00																												
	じゃがいも	35.00	42.00																												
	ほんしめじ	7.00	8.40																												
	水	190.00	228.00																												
	グリンピース	5.00	6.00																												
	トマトピューレー	4.00	4.80																												
	デミグラスソース	2.00	2.40	○																○	○										
	三温糖	0.20	0.24																												
	赤ワイン	1.00	1.20																												
	ビーフシチューの素	10.00	12.00	○			○													○	○	○									

○：アレルギー対象食品

NO.2

5月１０日(金)

① チーズオムレツ

≪小学校≫

原材料名	配合(%)	アレルゲン
液卵	48	卵
油脂加工品(植物油脂、卵黄、食塩)	10	卵、大豆
チーズ	3	乳成分
乳等を主要原料とする食品	少量	乳成分
でん粉発酵調味料	少量	
植物油脂	少量	大豆
食用卵殻粉	少量	卵
小麦粉	少量	小麦
チーズフード	少量	乳成分
砂糖	少量	
食塩	少量	
加工でん粉	4	
トレハロース	4	
調味料(アミノ酸)	少量	
カロチノイド色素	少量	
水	27	

≪中学校≫

原材料名	配合(%)	アレルゲン
液卵	47	卵
油脂加工品(植物油脂、卵黄、食塩)	10	卵、大豆
チーズ	4	乳成分
乳等を主要原料とする食品	少量	乳成分
でん粉発酵調味料	少量	
植物油脂	少量	大豆
食用卵殻粉	少量	卵
小麦粉	少量	小麦
チーズフード	少量	乳成分
砂糖	少量	
食塩	少量	
加工でん粉	4	
トレハロース	4	
調味料(アミノ酸)	少量	
カロチノイド色素	少量	
水	28	

アレルゲンコンタミ注意喚起
ラインコンタミ:無し 注意喚起:無し アレルギー物質情報追加　アーモンド:無し

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
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[パックうどん]																															
	ゆでうどん	180.00	270.00	○																											
[ちくわの磯辺揚げ]																															
①	ちくわの磯辺揚げ	30.00	30.00	○																○											
	揚げ油	3.00	3.00																												
[ごまよごし]																															
	しらたき	15.00	18.00																												
	もやし	20.00	24.00																												
	にんじん	3.00	3.60																												
	キャベツ	15.00	18.00																												
	ほうれん草	5.00	6.00																												
	すりごま	1.00	1.20																											○	
②	すりごま黒	1.00	1.20																											○	
	上白糖	1.80	2.16																												
	しょうゆ	2.60	3.12	○																○											
[山菜うどん汁]																															
	水	229.00	274.80																												
	だしパック	1.50	1.80																○												
	鶏肉	20.00	24.00																		○										
	にんじん	15.00	18.00																												
	だいこん	15.00	18.00																												
	しいたけ	2.00	2.40																												
③	山菜ミックス	12.00	14.40																												
	なると	5.00	6.00																												
	えのきたけ	7.00	8.40																												
	油揚げ	5.00	6.00																	○											
	和風だし	1.20	1.44																												
	本みりん	1.50	1.80																												
	しょうゆ	9.00	10.80	○																○											
	こまつな	7.00	8.40																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												

○：アレルギー対象食品

NO.2へ

① ちくわの磯辺揚げ

原材料名	%	アレルゲン物質(28品目)
魚肉すり身	45.50	
でん粉	3.80	
食塩	1.10	
発酵調味料	0.80	
砂糖	0.80	
植物油	0.50	大豆
調味料(アミノ酸等)	0.80	
キシロース	0.10	
水	15.10	
<衣>		
天ぷら粉	12.60	
・小麦粉		小麦
・でん粉		小麦
・膨張剤製剤		
・着色料製剤		
アオサ	0.30	
水	12.50	
揚げ油(大豆油)	6.10	大豆

アレルゲン物質コンタミ表示(8品目)	・本品製造工場では小麦、卵、乳成分、えび、かにを含む製品を生産しています。・本品で使用している原料の魚はえび、かにを食べています。

② すりごま黒

原材料：黒ごま

・アレルギー表示について
　２８品目の中で「ごま」に該当致します。
・アレルギー物質のコンタミはございません。

③ 山菜ミックス

原材料名	配合割合	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
孟宗筍	30% (23.07%)	含まれません。
えのき茸	20% (15.38%)	
食塩	(0.89%)	
水	(22.09%)	
pH調整剤	(0.10%)	
酸化防止剤	(0.02%)	

【アレルゲン・コンタミ】　アレルゲン・・・(●:表示義務有り ▲:表示義務無し ー:該当無し)アレルゲン使用状況…●:有り ー:無し)

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	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	ー	ー	ー	工場内での使用無し
	かに	ー	●	ー	別ライン
	小麦	ー	●	●	生産順序の考慮、充分なラインの洗浄により対応
	そば	ー	ー	ー	工場内での使用無し
	卵	ー	ー	ー	工場内での使用無し
	乳	ー	●	ー	別ライン
	落花生	ー	ー	ー	工場内での使用無し
特定原材料 に準ずる 21品目	あわび	ー	ー	ー	工場内での使用無し
	アーモンド	ー	ー	ー	工場内での使用無し
	いか	ー	ー	ー	工場内での使用無し
	いくら	ー	ー	ー	工場内での使用無し
	オレンジ	ー	ー	ー	工場内での使用無し
	カシューナッツ	ー	ー	ー	工場内での使用無し
	キウイフルーツ	ー	ー	ー	工場内での使用無し
	牛肉	ー	ー	ー	工場内での使用無し
	くるみ	ー	ー	ー	工場内での使用無し
	ごま	ー	●	ー	別ライン
	さけ	ー	●	ー	別ライン
	さば	ー	ー	ー	工場内での使用無し
	大豆	ー	●	●	生産順序の考慮、充分なラインの洗浄により対応
	鶏肉	ー	ー	ー	工場内での使用無し
	バナナ	ー	ー	ー	工場内での使用無し
	豚肉	ー	ー	ー	工場内での使用無し
	まつたけ	ー	ー	ー	工場内での使用無し
	もも	ー	ー	ー	工場内での使用無し
	やまいも	ー	●	ー	別ライン
	りんご	ー	●	ー	別ライン
	ゼラチン	ー	ー	ー	工場内での使用無し

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]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	90.00																												
[いわしの梅煮]																															
①	いわしの梅煮	30.00	40.00	○																○											
[肉じゃが]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	豚肉	20.00	24.00																			○									
	にんじん	15.00	18.00																												
	たまねぎ	30.00	36.00																												
	じゃがいも	40.00	48.00																												
	しらたき	15.00	18.00																												
	しょうゆ	3.30	3.96	○																○											
	三温糖	2.00	2.40																												
	和風だし	0.50	0.60																												
	本みりん	1.00	1.20																												
	グリンピース	3.00	3.60																												
[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	25.00	30.00																												
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
	なめこ	15.00	18.00																												
	赤みそ	4.50	5.40																	○											
	減塩味噌	2.00	2.40																	○											
	根深ねぎ	5.00	6.00																												
	カットわかめ	0.40	0.48																												
	和風だし	0.60	0.72																												

○：アレルギー対象食品

① いわし梅煮

≪小学校≫

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	78.0	−
タレ［糖類（砂糖）］	6.7	−
タレ［糖類（水あめ）］	2.5	−
タレ［しょうゆ］	4.7	小麦,大豆
タレ［梅酢］	2.2	−
タレ［発酵調味料］	2.0	−
タレ［でん粉］	0.7	−
タレ［梅肉ペースト］	0.2	−
タレ［かつお削りぶし］	0.1	−
タレ［こんぶだし］	0.1	−
水	2.8	−
増粘剤	Φ	−
着色料	Φ	−

≪中学校≫

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	78.8	−
タレ［糖類（砂糖）］	6.4	−
タレ［糖類（水あめ）］	2.4	−
タレ［しょうゆ］	4.5	小麦,大豆
タレ［梅酢］	2.1	−
タレ［発酵調味料］	1.9	−
タレ［でん粉］	0.7	−
タレ［梅肉ペースト］	0.2	−
タレ［かつお削りぶし］	0.1	−
タレ［こんぶだし］	0.1	−
水	2.8	−
増粘剤	Φ	−
着色料	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]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[ココアパン]																															
	ココアパン	50.00	70.00	○			○													○											
[野菜グラタン]																															
①	野菜グラタン	40.00	60.00																	○											
[コールスローサラダ]																															
	たまねぎ	3.00	3.60																												
	キャベツ	30.00	36.00																												
	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	6.50	7.80																												
	食塩	0.05	0.06																												
[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																												
	大豆　水煮	5.00	6.00																	○											
	じゃがいも	25.00	30.00																												
	水	194.00	232.80																												
	トマト缶	15.00	18.00																												
	シェルマカロニ	3.00	3.60	○																											
	トマトケチャップ	6.00	7.20																												
	コンソメ	1.20	1.44	○																○	○	○									
	三温糖	0.20	0.24																												
	食塩	0.20	0.24																												
	こしょう	0.02	0.02																												

○：アレルギー対象食品

NO.2へ

NO.2　　5月１５日(水)

① 野菜グラタン

≪小学校≫

材料名	組成%	アレルゲン
ショートニング(国内製造)	15.3	
乾燥マッシュポテト	10.7	
豆乳	10.3	大豆
おから	5.9	大豆
じゃがいも(国産)	5.3	
たまねぎ(国産)	5.2	
米粉(国産)	4.9	
にんじん(国産)	4.5	
スイートコーン(国産)	4.5	
粉末水あめ	2.1	
ほうれんそう(国産)	1.8	
水溶性食物繊維	1.3	
植物油	1.1	
ソテーオニオン	0.5	
食塩	0.4	
砂糖	0.3	
大豆粉	0.1	大豆
酵母エキス	φ	
香辛料	φ	
水	21.5	
(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)	1.2	
炭酸Ca	0.5	
乳化剤	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	
安定剤(キサンタンガム)	使用	

≪中学校≫

材料名	組成%	アレルゲン
ショートニング(国内製造)	15.0	
豆乳	10.6	大豆
乾燥マッシュポテト	10.4	
おから	5.7	大豆
じゃがいも(国産)	5.4	
たまねぎ(国産)	5.3	
米粉(国産)	4.8	
にんじん(国産)	4.6	
スイートコーン(国産)	4.6	
粉末水あめ	2.0	
ほうれんそう(国産)	1.8	
水溶性食物繊維	1.3	
植物油	1.2	
ソテーオニオン	0.5	
食塩	0.4	
砂糖	0.3	
大豆粉	0.1	大豆
酵母エキス	φ	
香辛料	φ	
水	21.8	
(使用添加物)		
加工デンプン	2.5	
増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)	1.2	
炭酸Ca	0.5	
乳化剤	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	
安定剤(キサンタンガム)	使用	

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

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

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
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	90.00																												
[たこ型たこやき]																															
①	たこ型たこやき	35.00	35.00	○																○											
[海藻サラダ]																															
	えだまめ	5.00	6.00																	○											
	海藻ミックス	0.70	0.84																												
	だいこん	20.00	24.00																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
	きゅうり	15.00	18.00																												
	青じそドレッシング	6.00	7.20																	○											
[マーボー豆腐]																															
	ごま油	0.70	0.84																											○	
	おろしにんにく	1.00	1.20																												
	おろししょうが	1.20	1.44																												
	豚ひき肉	30.00	36.00																			○									
	まめプラスM	3.00	3.60																	○											
	清酒	1.00	1.20																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	30.00	36.00																												
②	水煮千切りたけのこ	5.00	6.00																												
	トウバンジャン	0.40	0.48																												
	テンメンジャン	3.00	3.60	○																○										○	
	赤みそ	5.00	6.00																	○											
	しょうゆ	2.20	2.64	○																○											
	三温糖	1.90	2.28																												
	水	194.00	232.80																												
	中華だしの素	1.00	1.20																												
	冷凍豆腐	72.00	86.40																	○											
	根深ねぎ	8.00	9.60																												
	にら	3.00	3.60																												
	片栗粉	2.50	3.00																												

○：アレルギー対象食品

① たこ型たこやき

原料名	配合（%）	アレルゲン物質（28品目）
かつおだし	56.9	小麦
小麦粉	18.1	小麦
たこ	10.2	
キャベツ	7.0	
揚げ玉	2.8	小麦
植物油（大豆、菜種）	1.4	大豆
ねぎ	1.4	
膨脹剤	1.0	
生姜酢漬	0.3	
砂糖	0.3	
食塩	0.3	
調味料（アミノ酸）	0.3	

コンタミネーションの有無：無

製造切り替え時に製造ラインの洗浄を行っております。

② 水煮千切りたけのこ

原材料名	配合率(%)	アレルゲン
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	

製造工場内で使用しているアレルゲンは下記の通りです。

○特定原材料（８品目）
かに、小麦、卵、乳
○特定原材料に準ずるもの（２０品目）
アーモンド、ごま、さば、大豆、まつたけ、ゼラチン

・商品の表示にコンタミネーションの注意喚起表示はございません。
・機械、器具の充分な洗浄により、アレルゲン物質のコンタミネーションを防止しております。

5月１７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]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[食パン]																															
	食パン２枚切り	50.00	70.00	○			○													○											
[ハーブチキン]																															
	鶏肉	50.00	60.00																		○										
	白ワイン	2.30	2.76																												
	しょうゆ	1.30	1.56	○																○											
	おろしにんにく	0.30	0.36																												
	食塩	0.75	0.90																												
	こしょう	0.03	0.04																												
	バジル	0.10	0.12																												
[マカロニサラダ]																															
	ツイストマカロニ	8.00	9.60	○																											
	たまねぎ	5.00	6.00																												
	ホールコーン	8.00	9.60																												
	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）	7.50	9.00																	○											
	食塩	0.15	0.18																												
	穀物酢	0.50	0.60																												
	こしょう	0.01	0.01																												
[野菜スープ]																															
	カットウインナー	10.00	12.00																			○									
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	水	190.00	228.00																												
	ほんしめじ	5.00	6.00																												
	じゃがいも	25.00	30.00																												
	コンソメ	1.20	1.44	○																○	○	○									
	食塩	0.25	0.30																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	キャベツ	15.00	18.00																												
	いんげん	5.00	6.00																												
	ドライパセリ	0.02	0.02																												
[ブルーベリージャム]																															
①	ﾌﾞﾙｰﾍﾞﾘｰｼﾞｬﾑ	15.00	15.00																												

○：アレルギー対象食品

５月１７日(金)

① ブルーベリージャム

原材料名		成分比率 %	アレルギー
ブルーベリー		43.77	
類糖	砂糖	27.06	
	水飴	15.92	
ゲル化剤〔ペクチン〕		0.80	
酸味料〔クエン酸〕		0.48	
pH調整剤〔クエン酸Na〕		0.04	
仕込水		11.93	

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。

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]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	90.00																												
[照り焼きﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ]																															
	ハンバーグ	60.00	80.00																	○	○	○									
	本みりん	3.30	3.96																												
	しょうゆ	2.50	3.00	○																○											
	三温糖	0.80	0.96																												
	片栗粉	0.50	0.60																												
	水	20.00	24.00																												
[切り干し大根の含め煮]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
①	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																												
[麩のみそ汁]																															
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.20	1.44																○												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	だいこん	15.00	18.00																												
	えのきたけ	7.00	8.40																												
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
②	おつゆ麩	1.30	1.56	○																											
	和風だし	0.70	0.84																												
	白みそ	4.50	5.40																	○											
	減塩味噌	2.00	2.40																	○											
	こまつな	8.00	9.60																												

○：アレルギー対象食品

① 切り干し大根

原材料名	配合	アレルゲン	コンタミネーション
青首大根	100%	28品目 なし	28品目 なし

② おつゆ麩

原 材 料 名	配合比
小麦粉	50
小麦たんぱく	49.97

＜アレルゲン物質

・小麦粉（小麦）

・小麦たんぱく（小麦）　※コンタミはありません。

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]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	100.00																												
[ぷちぷちサラダ]																															
	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																												
①	海藻麺	5.00	6.00																												
	イタリアンドレッシング（７品目不使用）	6.00	7.20																												
[チキンとズッキーニのカレー]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	おろしにんにく	1.00	1.20																												
	鶏肉	25.00	30.00																		○										
	たまねぎ	40.00	48.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	じゃがいも	40.00	48.00																												
	ズッキーニ	5.00	6.00																												
	水	210.00	252.00																												
	トマト缶	5.00	6.00																												
	トマトケチャップ	2.00	2.40																												
	ウスターソース	1.00	1.20																												
	バーモントカレー	13.50	16.20	○			○													○		○				○		○			
	香味焙煎カレーフレーク	4.00	4.80	○			○													○	○										
[オレンジ]																															
	オレンジ	31.50	31.50											○																	

○：アレルギー対象食品

① 海藻麺

使用原材料名	配合比	アレルギー物質（28品目）
アルギン酸ナトリウム	1.9 %	該当無し
食塩	0.5 %	該当無し
水	97.6 %	該当無し
塩化カルシウム	φ	該当無し
ミョウバン	φ	該当無し

アレルギー物質のコンタミネーション（28品目）

可能性はございません。

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]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[パーカーハウス]																															
	パーカーハウス	50.00	70.00	○			○													○											
[ハムカツ]																															
①	ハムカツ	40.00	50.00	○																○		○									
	揚げ油	4.00	5.00																												
[ごぼうサラダ]																															
	キャベツ	25.00	30.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	えだまめ	5.00	6.00																	○											
	ごぼう	20.00	24.00																												
	かつお節	0.50	0.60																												
	ごまｸﾘｰﾐｰドレッシング	7.00	8.40																	○										○	
[たまごスープ]																															
	水	190.00	228.00																												
	ショルダーベーコン	5.00	6.00																			○									
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	15.00	18.00																												
	じゃがいも	15.00	18.00																												
	ホールコーン	5.00	6.00																												
	炒り卵	15.00	18.00	○		○														○											
	白ワイン	1.00	1.20																												
	コンソメ	1.20	1.44	○																○	○	○									
	食塩	0.30	0.36																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	こまつな	8.00	9.60																												

○：アレルギー対象食品

NO.2へ

NO.2

5月２２日(水)

① ハムカツ

≪小学校≫

材料名	組成%	アレルゲン
(チョップドハム)		
豚肉(カナダ、アメリカ)	25.1	豚肉
食塩	1.0	
粉末状植物性たん白	0.3	大豆
香辛料	0.3	
砂糖	0.2	
水	16.6	
(使用添加物)		
加工デンプン	4.2	
トレハロース	0.9	
リン酸塩(Na、K)	0.2	
くん液	0.1	
調味料(アミノ酸)	0.1	
酸化防止剤(ビタミンC)	0.1	
発色剤(亜硝酸Na)	使用	
(衣)		
パン粉	22.7	小麦、大豆
植物油脂	1.4	
粉末状混合調味料	0.2	大豆
大豆粉	0.2	大豆
粉末状植物性たん白	0.1	大豆
食塩	0.1	
香辛料	0.1	
水	16.4	
(使用添加物)		
加工デンプン	9.5	
調味料(アミノ酸等)	0.2	
増粘多糖類	使用	
乳化剤	使用	

≪中学校≫

材料名	組成%	アレルゲン
(チョップドハム)		
豚肉	23.3	豚肉
食塩	0.9	
粉末状植物性たん白	0.3	大豆
香辛料	0.3	
砂糖	0.2	
水	15.3	
(使用添加物)		
加工デンプン	3.9	
トレハロース	0.9	
リン酸塩(Na、K)	0.2	
くん液	0.1	
調味料(アミノ酸)	0.1	
酸化防止剤(ビタミンC)	0.1	
発色剤(亜硝酸Na)	使用	
(衣)		
パン粉(国内製造)	24.1	小麦、大豆
植物油脂	1.5	
粉末状混合調味料	0.3	大豆
大豆粉	0.2	大豆
粉末状植物性たん白	0.2	大豆
食塩	0.1	
香辛料	0.1	
水	17.5	
(使用添加物)		
加工デンプン	10.2	
調味料(アミノ酸等)	0.2	
増粘多糖類	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）							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				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	100.00																												
[さわらの照り焼き]																															
①	さわらのみりん醤油	40.00	50.00	○																○											
[ぼっかけ]																															
	だしパック	0.50	0.60																○												
	冷凍厚揚げ	30.00	36.00																	○											
	油揚げ	7.00	8.40																	○											
	にんじん	10.00	12.00																												
	ごぼう	20.00	24.00																												
	つきこん	25.00	30.00																												
	根深ねぎ	2.00	2.40																												
	しょうゆ	5.00	6.00	○																○											
	清酒	1.00	1.20																												
	本みりん	1.00	1.20																												
	和風だし	0.05	0.06																												
	かつお節	0.40	0.48																												
[呉汁]																															
	だしパック	1.00	1.20																○												
	たまねぎ	15.00	18.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	だいこん	20.00	24.00																												
	水	190.00	228.00																												
②	むき里芋	10.00	12.00																												
	大豆　水煮	20.00	24.00																	○											
③	豆乳	10.00	12.00																	○											
	和風だし	0.70	0.84																												
	白みそ	2.00	2.40																	○											
	減塩味噌	2.00	2.40																	○											
	赤みそ	2.00	2.40																	○											
	こまつな	5.00	6.00																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												
	とうがらし	0.01	0.01																												

○：アレルギー対象食品

①　さわらのみりん醤油

原材料名	割合%	アレルゲン
サワラ	96.00%	
醤油	2.04%	小麦・大豆
みりん風調味料	1.53%	
砂糖	0.43%	

※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

NO.2へ

５月２３日(木)

②　むき里芋

原材料(配合)	さといも(100%)
アレルギー物資	無し
コンタミネーション	大豆

③　豆乳

原材料名	配合率(%)	アレルゲン(28品目)
国産脱皮大豆	15.273	大豆
水	84.727	－

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。

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				○																								
[パックラーメン]																															
	ゆで中華めん	180.00	270.00	○																											
[肉まん]																															
①	肉まん	40.00	40.00	○												○				○	○	○								○	
[チキンサラダ]																															
	にんじん	3.00	3.60																												
	キャベツ	25.00	30.00																												
	きゅうり	20.00	24.00																												
	サラダチキン	10.00	12.00																		○										
	塩中華ドレッシング	6.00	7.20																												
[とんこつラーメンスープ]																															
	水	225.00	270.00																												
	サラダ油	0.50	0.60																												
	豚肉	20.00	24.00																			○									
	おろしにんにく	1.00	1.20																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	もやし	25.00	30.00																												
	ホールコーン	10.00	12.00																												
	なると	5.00	6.00																												
	とんこつラーメンスープの素	16.00	19.20	○																○		○									
	中華だしの素	0.50	0.60																												
	レトルトチキンがらスープ	2.00	2.40																		○										
	チンゲンサイ	7.00	8.40																												
	にら	5.00	6.00																												

○：アレルギー対象食品

① 肉まん

原材料	アレルギー物質
小麦粉	小麦
たまねぎ	-
砂糖	-
豚肉	豚肉
たけのこ	-
豚脂	豚肉
粒状大豆たん白	大豆
しょうゆ	小麦、大豆
ラード	-
ばれいしょでん粉	-
パン粉	小麦、大豆
イースト	-
ソテーオニオン	-
食塩	-
シーズニングパウダー	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
オイスターソース	-
清酒	-
ごま油	ごま
しょうがペースト	-
牛脂	牛肉
にんにくペースト	-
しいたけ	-
香辛料	-
白きくらげ抽出物	-
膨脹剤	-
乳化剤	-

アレルギーコンタミ表示

本品製造ラインでは、乳成分を含む製品を生産しています。

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]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	90.00																												
[コーンしゅうまい]																															
①	コーンしゅうまい	36.00	60.00	○																○		○									
[チンジャオロース]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	おろししょうが	0.70	0.84																												
	おろしにんにく	0.50	0.60																												
	豚肉	40.00	48.00																			○									
	清酒	1.00	1.20																												
	にんじん	15.00	18.00																												
	たまねぎ	25.00	30.00																												
②	水煮千切りたけのこ	20.00	24.00																												
	もやし	10.00	12.00																												
	ほんしめじ	7.00	8.40																												
	ピーマン	8.00	9.60																												
	三温糖	0.50	0.60																												
③	オイスターソース	3.00	3.60																												
	しょうゆ	2.00	2.40	○																○											
	中華だしの素	1.00	1.00																												
	清酒	1.20	1.44																												
	片栗粉	1.00	1.20																												
	ごま油	0.50	0.60																											○	
[トッポギスープ]																															
	水	194.00	232.80																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	だいこん	20.00	24.00																												
	えのきたけ	7.00	8.40																												
	干ししいたけ	0.40	0.48																												
	なると	4.00	4.80																												
	しょうゆ	2.00	2.40	○																○											
	食塩	0.10	0.12																												
	鶏がらスープ	1.00	1.20																		○										
	レトルトチキンがらスープ	1.00	1.20																		○										
	こしょう	0.02	0.02																												
④	トッポギ	20.00	24.00																												
	チンゲンサイ	7.00	8.40																												
	根深ねぎ	5.00	6.00																												
	にら	3.00	3.60																												

○：アレルギー対象食品

NO.2　　5月２７日(月)

①　コーンしゅうまい

≪小学校≫

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質 (28品目)
とうもろこし	34.2	−
たまねぎ	12.1	−
魚肉すり身	7.6	(魚介類)
豚脂	7.6	豚肉
でん粉	3.8	−
豆腐	3.7	大豆
植物性たん白	2.6	小麦,大豆
パン粉	1.5	小麦
みりん	0.7	−
焼酎	0.4	−
小麦粉	8.2	小麦
水	11.5	−
調味料	6.1	−
原材料名(調味料内訳)	(%)	アレルギー表示対象物質 (28品目)
砂糖	0.9	−
食塩	0.7	−
水あめ混合異性化液糖	0.1	−
酵母エキスパウダー	0.1	−
加工デンプン	3.8	−
炭酸Ｃａ	0.5	−
ピロリン酸鉄（0.076）	Φ	−
乳化剤	Φ	−
豆腐用凝固剤	Φ	−

≪中学校≫

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質 (28品目)
とうもろこし	32.7	−
たまねぎ	11.6	−
魚肉すり身	7.2	(魚介類)
豚脂	7.2	豚肉
でん粉	3.6	−
豆腐	3.6	大豆
植物性たん白	2.5	小麦,大豆
パン粉	1.4	小麦
みりん	0.7	−
焼酎	0.4	−
小麦粉	11.1	小麦
水	12.1	−
調味料	5.0	−
原材料名(調味料内訳)	(%)	アレルギー表示対象物質 (28品目)
砂糖	0.8	−
食塩	0.7	−
水あめ混合異性化液糖	0.2	−
酵母エキスパウダー	0.1	−
加工デンプン	3.6	−
炭酸Ｃａ	0.5	−
ピロリン酸鉄（0.072）	Φ	−
乳化剤	Φ	−
豆腐用凝固剤	Φ	−

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

②　水煮千切りたけのこ

原材料名	配合率(%)	アレルゲン
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	

製造工場内で使用しているアレルゲンは下記の通りです。

○特定原材料（８品目）
かに、小麦、卵、乳
○特定原材料に準ずるもの（２０品目）
アーモンド、ごま、さば、大豆、まつたけ、ゼラチン

・商品の表示にコンタミネーションの注意喚起表示はございません。
・機械、器具の充分な洗浄により、アレルゲン物質のコンタミネーションを防止しております。

③　オイスターソース

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

コンタミ防止策
作業標準に従ってラインの洗浄を行い、同一製造ラインで生産している他の生産品目とのコンタミを防止しております。

④　トッポギ

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

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]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	90.00																												
[厚焼き卵]																															
①	厚焼き卵	50.00	62.50	○		○														○											
[こぎつねごはんの具]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	鶏ひき肉	30.00	36.00																		○										
	まめプラスM	5.00	6.00																	○											
	にんじん	5.00	6.00																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	ごぼう	15.00	18.00																												
	しらたき	10.00	12.00																												
	油揚げ	15.00	18.00																	○											
	おろししょうが	1.00	1.20																												
	えだまめ	5.00	6.00																	○											
	清酒	1.50	1.80																												
	三温糖	2.00	2.40																												
	本みりん	1.90	2.28																												
	しょうゆ	3.00	3.60	○																○											
	和風だし	0.70	0.84																												
[わかめのみそ汁]																															
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.00	1.20																○												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	だいこん	15.00	18.00																												
	えのきたけ	7.00	8.40																												
	じゃがいも	25.00	30.00																												
	和風だし	0.70	0.84																												
	白みそ	2.00	2.40																	○											
	赤みそ	2.00	2.40																	○											
	減塩味噌	2.00	2.40																	○											
	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 厚焼き卵

原材料	配合（%）	原材料	配合（%）
液全卵	76.87	醤油	1.85
砂糖	9.78	食塩	1.25
だし汁	6.52	加工澱粉	0.6
みりん	2.95	酸味料	0.18

（一部に卵・小麦・大豆を含む）

本品製造工場では、「乳」を含む製品を生産しています。

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]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[スパゲッティー]																															
	スパゲッティー	65.00	78.00	○																											
	サラダ油	1.00	1.20																												
	塩	0.30	0.36																												
[あさりのトマトパスタソース]																															
	オリーブ油	0.80	0.96																												
	おろしにんにく	1.00	1.20																												
	ショルダーベーコン	10.00	12.00																			○									
	鶏肉	15.00	18.00																		○										
	冷凍あさり	12.00	14.40																												
	白ワイン	1.00	1.20																												
	にんじん	15.00	18.00																												
	たまねぎ	30.00	36.00																												
	ホールコーン	10.00	12.00																												
	ほんしめじ	7.00	8.40																												
	ズッキーニ	5.00	6.00																												
	キャベツ	30.00	36.00																												
	食塩	0.15	0.18																												
	トマト缶	30.00	36.00																												
	コンソメ	1.50	1.80	○																○	○	○									
	ウスターソース	0.50	0.60																												
	トマトピューレー	5.00	6.00																												
	トマトケチャップ	3.00	3.60																												
①	マリナラソース	3.00	3.60																	○											
	三温糖	0.30	0.36																												
	こしょう	0.03	0.04																												
	とうがらし	0.01	0.01																												
	ドライパセリ	0.02	0.02																												
	パスタゆで汁	1.00	1.20	○																											
[ツナサラダ]																															
	ツナ油漬け	10.00	12.00																												
	にんじん	3.00	3.60																												
	えだまめ	5.00	6.00																	○											
	ブロッコリー	30.00	36.00																												
	きゅうり	20.00	24.00																												
	マヨネーズ（卵不使用）	7.00	8.40																	○											
	コールスロードレッシング	1.00	1.20																												
[いちごスティックケーキ]																															
②	いちごスティックケーキ	25.00	25.00																	○											

○：アレルギー対象食品

NO.2　　5月２９日(水)

① マリナラソース

原材料名/添加物名	配合率(%)	アレルギー物質
トマト（輸入）	77.09	
たまねぎ	6	
大豆油	4	大豆
ワイン	4	
セロリ	4	
砂糖	3	
食塩	1	
アサリエキス	0.29	
にんにく	0.28	
香辛料	0.18	
クエン酸	0.12	
塩化カルシウム	0.04	

② いちごスティックケーキ

材料名	組成%	アレルゲン
豆乳(国内製造)	26.4	大豆
砂糖	19.6	
米粉(国産)	19.3	
いちごピューレー(いちご(国産)、砂糖)	11.2	
植物油	9.0	大豆
大豆粉	3.0	大豆
レモン果汁(濃縮還元)	2.5	
水	1.6	
(使用添加物)		
加工デンプン	6.0	
膨張剤	0.9	
乳化剤	0.2	
ビタミンC	0.1	
紅麹色素	0.1	
香料	0.1	

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]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[白飯]																															
	白飯	70.00	100.00																												
[赤魚の白醤油焼き]																															
①	赤魚の白醤油漬け	50.00	60.00	○																○											
[かみなりこんにゃく]																															
	ごま油	1.00	1.20																											○	
	にんじん	10.00	12.00																												
	ごぼう	10.00	12.00																												
	こんにゃく	40.00	48.00																												
	鶏肉	25.00	30.00																		○										
	焼き竹輪	4.00	4.80																	○											
	いんげん	5.00	6.00																												
	清酒	0.50	0.60																												
	三温糖	0.80	0.96																												
	しょうゆ	2.50	3.00	○																○											
	和風だし	0.40	0.48																												
	トウバンジャン	0.10	0.12																												
	かつお節	0.30	0.36																												
[田舎汁]																															
	だしパック	1.00	1.20																○												
	水	194.00	232.80																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	だいこん	15.00	18.00																												
	たまねぎ	15.00	18.00																												
	じゃがいも	30.00	36.00																												
	もやし	10.00	12.00																												
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○											
	油揚げ	5.00	6.00																	○											
	白みそ	2.00	2.40																	○											
	赤みそ	2.00	2.40																	○											
	減塩味噌	2.00	2.40																	○											
	和風だし	0.70	0.84																												
	キャベツ	10.00	12.00																												

○：アレルギー対象食品

① 赤魚の白醤油漬け

原材料名	割合%	アレルゲン
赤魚（アラスカメヌケ）	96.00%	
白醤油	2.40%	小麦・大豆
みりん風調味料	1.00%	
砂糖	0.60%	

※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

5月３１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（プレーン）]																															
①	ジョア(プレーン)	125.00	125.00				○																								
[はちみつパン]																															
	はちみつパン	50.00	70.00	○			○													○											
[チキンナゲット]																															
②	チキンナゲット	40.00	60.00	○																○	○	○									
[チーズサラダ]																															
	キャベツ	30.00	36.00																												
	きゅうり	20.00	24.00																												
	たまねぎ	5.00	6.00																												
	ダイスチーズ	3.00	3.60				○																								
	フレンチドレッシング（７品目不使用）	6.00	7.20																												
[ポークビーンズ]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	おろしにんにく	0.50	0.60																												
	豚肉	20.00	24.00																			○									
	赤ワイン	1.00	1.20																												
	たまねぎ	40.00	48.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	じゃがいも	45.00	54.00																												
	水	170.00	204.00																												
	大豆　水煮	20.00	24.00																	○											
	トマト缶	15.00	18.00																												
	トマトピューレー	15.00	18.00																												
	トマトケチャップ	3.00	3.60																												
	三温糖	0.50	0.60																												
	コンソメ	1.40	1.68	○																○	○	○									
	ウスターソース	2.00	2.40																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	ドライパセリ	0.02	0.02																												

○：アレルギー対象食品

① ジョア（プレーン）

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

NO.2へ

② チキンナゲット

鶏肉(国産)	39.93
つなぎ(コーンスターチ)	1.68
つなぎ(パン粉)	1.68
豚脂	2.02
粉末状大豆たん白	1.66
しょうゆ	0.70
食塩	0.39
チキンスープ	0.22
香辛料	0.12
たん白加水分解物	0.03
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(パン粉)	7.12
衣(小麦粉)	4.76
衣(コーングリッツ)	3.46
衣(コーンスターチ)	0.70
衣(食塩)	0.23
衣(しょうゆ)	0.12
衣(香辛料)	0.08
揚げ油(なたね油)	4.00
揚げ油(パーム油)	1.00
加工デンプン	0.08
増粘多糖類	0.05
ピロリン酸第二鉄	0.12
水	29.82

アレルギー物質
小麦・大豆・鶏肉・豚肉

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

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