

令和6年度（6月分） アレルギー献立表

<お知らせ>

この献立表には、その日に使用する食品と小学校中学年及び中学生の一人分の量、加工品等の成分表を提示していますのでご確認ください。尚、主食や調味料や使用回数の多いドレッシング、肉加工品、練り製品等は、以下の一覧表で成分内容をご確認ください。

- 「令和6年度 主食（米飯・パン・麺）アレルギー献立表」
- 「令和6年度 使用食品アレルギー献立表」
- 「令和6年度 使用調味料アレルギー一覧」
- 「令和6年度 学期使用ドレッシングアレルギー一覧」

☆調理場で使用している揚げ油について

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

☆「くるみ」の表記について

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

ご質問等ございましたら下記の番号にお問い合わせください。

渋川市北部学校給食共同調理場
(TEL) 0279-53-5511

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
[牛乳]	普通牛乳	206.00	206.00			○																							
[パックうどん]	ゆでうどん	180.00	270.00	○																									
[焼きかまチーズ]	① 焼きかまチーズ	40.00	50.00			○																							
[梅の香り和え]	にんじん	3.00	3.60																										
	キャベツ	18.00	21.60																										
	だいこん	20.00	24.00																										
	きゅうり	15.00	18.00																										
	浅漬の素	2.00	2.40	○													○												
②	うめ 調味漬	2.00	2.40																										
	食塩	0.10	0.12																										
[カレーうどん汁]	水	225.00	270.00																										
	だしパック	1.20	1.44														○												
	鶏肉	20.00	24.00															○											
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	35.00	42.00																										
	ほんしめじ	7.00	8.40																										
	油揚げ	7.00	8.40														○												
	本みりん	1.50	1.80																										
	清酒	1.10	1.32																										
	和風だし	0.70	0.84																										
③	南蛮カレー	3.00	3.60	○																									
④	テーオーカレーフレーク	4.00	4.80	○																									
⑤	カレーフレークN	3.00	3.60																										
	ウスターソース	1.10	1.32																										
	しょうゆ	3.00	3.60	○														○											
	こまつな	8.00	9.60																										
	根深ねぎ	3.00	3.60																										

○：アレルギー対象食品

① 焼きかまチーズ

<配合比>	(%)	アレルギー28品目
スケトウダラすり身	56.7	乳
でん粉	10.5	
チーズフード	10.0	
ラード	1.7	
食塩	1.2	
ぶどう糖	1.1	
砂糖	0.9	
酵母エキス	0.4	
水	17.5	

コンタミの可能性があるアレルギー：えび・かに（原材料の魚の捕食のため）
※特定原材料8品目及び特定原材料に準ずるもの20品目

株式会社モリタン岩見沢支店総合食品センターで製造しております上記製品は、アレルギー管理規定に基づき、製造順序の考慮や確立した洗浄マニュアルに従い、ラインの洗浄を実施しており、アレルギーのコンタミネーションを防止しております。

該当する製造ラインの洗浄の有効性は、分析等の検証により確認しており、コンタミネーションの防止には十分な効果があると判断しております。

また、定期的にアレルギー検査キットによる検証を実施し、コンタミネーションのないことを確認しております。

※検査キットの検出限界 1ppm

② うめ 調味漬

原材料名 / 原材料組成	配合比
	100.00%
梅	65.78%
しその葉	1.32%
/ 赤しそ葉	
/ 梅酢	
/ 食塩	
/ クエン酸	
食塩	6.00%
/ 食塩①	
/ 食塩②	
果糖	1.97%
酒精(変性アルコール)	0.99%
/ エタノール	
/ 醸造酢	
/ 乳酸	
/ 精製水	
酸味料	1.39%
/ 酢酸	
/ DL-リンゴ酸	
/ クエン酸	
/ 乳酸	
調味料(アミノ酸等)	1.20%
/ レグルタミン酸ナトリウム	
/ DL-アラニン	
/ グリシン	
/ 酢酸ナトリウム	
赤キャベツ色素	0.05%
/ アカキャベツ色素	
/ エタノール	
/ クエン酸	
/ 還元水飴	
みょうばん	0.03%
香料	0.01%
/ 香料	
/ 酢酸ナトリウム	
/ 食塩	
水(一括表示省略)	21.23%

※ アレルギー物質 なし

アレルギー表示品目(黒塗白抜:一括表示に表示)											該当無	
卵	乳成分	小麦	えび	かに							そば	落花生
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		バナナ
豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ごま	カシューナッツ	アーモンド					ゼラチン

③ 南蛮カレー

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー物質
小麦粉	85.4	小麦
カレー粉	8.3	
ばれいしょでん粉	4.2	
パーム油	2.1	

製造品目切り替え時の洗浄、清掃の実施により、アレルゲン(特定原材料7品目:えび、かに、くるみ、そば、卵、乳、落花生、特定原材料に準ずるもの20品目:アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン)のコンタミネーションは無いことをご報告いたします。

④ テーオーカレーフレーク

原材料名	配合 (%)	アレルゲン(28品目)
小麦粉	34.56	小麦
加工油脂	27.98	
ぶどう糖	8.23	
食塩	8.23	
カレー粉	5.35	
コーンスターチ	4.94	
砂糖	4.12	
粉末水あめ	4.12	
調味料(アミノ酸等)	1.65	
カラメル色素	0.82	

アレルゲンのコンタミネーションに関して
「小麦」、「大豆」、「豚肉」、「鶏肉」を含む製品と共通の設備で製造しております。

⑤ カレーフレークN

原料名・添加物物質名	配合比	アレルゲン物質名
でん粉	28.09	
パーム油・なたね油混合油脂	27.76	
砂糖	12.69	
食塩	7.93	
カレー粉	5.00	
オニオンパウダー	3.97	
酵母エキスパウダー	3.57	
さつまいもパウダー	2.38	
香辛料	1.78	
トマトパウダー	1.65	
リン酸架橋デンプン	4.44	
カラメル I	0.56	
シヨ糖脂肪酸エステル	0.11	
クエン酸	0.06	
香料	0.01	

① 棒餃子

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

② トック

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

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
[牛乳]	普通牛乳	206.00	206.00			○																							
[ごはん]	白飯	70.00	100.00																										
[あじの一夜干し]	① あじの一夜干し	40.00	50.00																										
[じゃがいものそぼろ煮]	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろししょうが	1.00	1.20																										
	鶏ひき肉	20.00	24.00															○											
	たまねぎ	30.00	36.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	じゃがいも	45.00	54.00																										
	さつま揚げ	4.00	4.80																										
	しらたき	20.00	24.00																										
	えだまめ	5.00	6.00														○												
	水	90.00	108.00																										
	三温糖	1.20	1.44																										
	清酒	1.00	1.20																										
	本みりん	1.00	1.20																										
	しょうゆ	2.80	3.36	○													○												
	和風だし	0.40	0.48																										
[なめこのみそ汁]	水	190.00	228.00																										
	だしパック	1.20	1.44														○												
	にんじん	8.00	9.60																										
	たまねぎ	10.00	12.00																										
	だいこん	15.00	18.00																										
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○											
	なめこ	18.00	21.60																										
	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																										
	こまつな	5.00	6.00																										
	根深ねぎ	3.00	3.60																										
	カットわかめ	0.40	0.48																										

○：アレルギー対象食品

① あじの一夜干し

原料組成 (100分比)	%	アレルギー
あじ	98.00%	
食塩	2.00%	

工場コンタミ

小麦・りんご
大豆・さば
さけ・いか
ごま

① ミルメークココア

原材料名		配合 (%)	アレルギー物質 (含む…●/含まない…×/コンタミネーション…▲)					
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			乳	×	アーモンド	×	さば	×
砂糖(国内製造)		66.707	卵	×	あわび	×	大豆	●
ぶどう糖		15.545	小麦	×	いか	×	鶏肉	×
ココア		14.672	えび	×	いくら	×	バナナ	×
食塩		0.582	かに	×	オレンジ	×	豚肉	×
○ 植物レシチン(大豆由来)		1.455	そば	×	カシューナッツ	×	まつたけ	×
炭酸Ca		0.833	落花生(ピーナッツ)	×	キウイ	×	もも	×
香料		0.146			牛肉	×	やまいも	×
V. C		0.056			くるみ	×	りんご	×
V. B ₁		0.002			ごま	×	ゼラチン	×
V. B ₂		0.002			さけ	×		

② 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	

コンタミネーション表示 -

③ 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
(国内製造)		
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	

① 五目たまご焼き

原材料名	%	アレルギー物質 該当原材料名
鶏卵	59.42	卵
具材		
ほうれん草	2.67	
にんじん	1.60	
長ねぎ	0.80	
たけのこ	0.80	
味付けひじき	0.80	
ひじき		
しょうゆ		小麦・大豆
発酵調味料		
砂糖		
加水		
植物油脂	4.06	大豆
砂糖	3.74	
でん粉	1.50	小麦
粉末状大豆たん白	1.07	大豆
かつおぶしエキス	0.72	
昆布エキス	0.59	
食塩	0.43	
発酵調味料	0.40	
炭酸カルシウム	0.43	
フィチン酸	0.20	
加水	20.78	

② いわし団子

原料組成(100分比)	%	アレルギー
いわしすり身	40.80%	
タラすり身	17.20%	
玉ねぎ	13.50%	
大豆蛋白	8.64%	大豆
澱粉(小麦)	5.54%	小麦
豚脂	3.15%	豚肉
砂糖	1.60%	
食塩	1.10%	
みりん風調味料	0.44%	
鰹昆布だし	0.27%	
水	7.76%	

工場コンタミ

卵・乳・小麦
豚肉・大豆・鮭
かに・えび
いか・ごま

① チキンナゲット

原材料名	配合率	アレルギー
鶏肉	39.93	鶏肉
つなぎ	3.36	
(コーンスターチ)	(1.68)	
(パン粉)	(1.68)	小麦
豚脂	2.02	豚肉
粉末状植物性たん白	1.66	大豆
しょうゆ	0.70	小麦・大豆
食塩	0.39	
チキンスープ	0.22	鶏肉
香辛料	0.12	
たん白加水分解物	0.03	小麦
おろしにんにく	0.02	
デキストリン	0.01	
酵母エキスイ	0.00	
衣	16.47	
(パン粉)	(7.12)	小麦
(小麦粉)	(4.76)	小麦
(コーングリッツ)	(3.46)	
(コーンスターチ)	(0.70)	
(食塩)	(0.23)	
(しょうゆ)	(0.12)	小麦・大豆
(香辛料)	(0.08)	
揚げ油	5.00	
(なたね油)	(4.00)	
(パーム油)	(1.00)	
ピロリン酸第二鉄	0.12	
加工デンプン	0.08	小麦
増粘多糖類	0.05	
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	まっただけ	無		

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

- ・アレルギー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ギー検査による確認を実施

② コーン缶詰クリーム

原材料・添加物	配合(%)	アレルゲン(28品目)
とうもろこし	42.28	-
食塩	0.50	-
増粘剤(加工でん粉)	2.48	-
水	54.74	

アレルゲンコンタミネーションの可能性

上記工場では、上記製品はコーン専用の製造施設で製造しており、同一施設内でのアレルゲンのコンタミネーションはありません。

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
	[牛乳]																												
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
	[ごはん]																												
	白飯	70.00	90.00																										
	[かぼちゃひき肉フライ]																												
①	かぼちゃひき肉フライ	40.00	60.00	○													○		○					○					
	揚げ油	4.00	6.00																										
	[ごま酢あえ]																												
	もやし	30.00	36.00																										
	にんじん	3.00	3.60																										
	ホールコーン	5.00	6.00																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	しょうゆ	3.50	4.20	○													○												
	穀物酢	1.50	1.80																										
	上白糖	1.50	1.80																										
	すりごま	1.70	2.04																										○
	[チゲ汁]																												
	サラダ油	0.70	0.84																										
	豚肉	15.00	18.00																		○								
	おろしにんにく	0.50	0.60																										
	おろししょうが	0.50	0.60																										
	にんじん	8.00	9.60																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	だいこん	20.00	24.00																										
	水	190.00	228.00																										
	冷凍豆腐	25.00	30.00														○												
	鶏がらスープ	0.50	0.60																○										
	赤みそ	3.50	4.20														○												
	しょうゆ	1.00	1.20	○													○												
②	はくさい キムチ	10.00	12.00	○													○												
	こまつな	7.00	8.40																										
	根深ねぎ	3.00	3.60																										
	にら	2.00	2.40																										

○：アレルギー対象食品

① かぼちゃひき肉フライ

《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)
野菜(かぼちゃ)	33.0	-
野菜(たまねぎ)	3.3	-
豚肉	6.5	豚肉
砂糖	3.0	-
しょうゆ	3.0	小麦,大豆
豚脂	1.8	豚肉
粒状植物性たん白	1.4	大豆
つなぎ(でん粉)	0.8	-
つなぎ(パン粉)	0.4	小麦
発酵調味料	0.8	-
小麦グルテン酵素分解物	0.6	小麦
ウスターソース	0.5	大豆,りんご
香辛料	φ	-
衣(パン粉)	16.6	小麦
衣(でん粉)	3.5	大豆
衣(小麦粉)	1.4	小麦
衣(植物油脂)	0.9	-
衣(デキストリン)	0.6	-
水	20.7	-
加工デンプン	1.2	-
調味料(アミノ酸)	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)
野菜(かぼちゃ)	33.4	-
野菜(たまねぎ)	3.3	-
豚肉	6.6	豚肉
砂糖	3.1	-
しょうゆ	3.1	小麦,大豆
豚脂	1.8	豚肉
粒状植物性たん白	1.4	大豆
つなぎ(でん粉)	0.8	-
つなぎ(パン粉)	0.4	小麦
発酵調味料	0.8	-
小麦グルテン酵素分解物	0.6	小麦
ウスターソース	0.5	大豆,りんご
香辛料	φ	-
衣(パン粉)	14.1	小麦
衣(でん粉)	3.8	大豆
衣(小麦粉)	1.5	小麦
衣(植物油脂)	1.0	-
衣(デキストリン)	0.6	-
水	22.0	-
加工デンプン	1.2	-
調味料(アミノ酸)	φ	-
着色料	φ	-

注意喚起表示

●本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。

<コンタミ防止策について>

1. 原料搬入、保管時の交差汚染防止
2. 製造順の考慮
3. 製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底

② はくさいキムチ

原材料名	配合率(%)	アレルギー表示 (28品目中)
はくさい(国産)	75.141	
だいこん	3.970	
にんじん	1.607	
にら	0.567	
ぶどう糖果糖液糖	4.910	
水あめ	3.503	
食塩	2.720	
魚介エキス	1.543	
とうがらし	1.262	
にんにく	0.701	
しょうゆ	0.579	小麦、大豆
たんぱく加水分解物	0.510	大豆
パプリカ末	0.351	
たまねぎ末	0.049	大豆
醸造酢	0.043	
調味料(アミノ酸等)	2.045	
酸味料	0.400	
増粘剤(キサンタン)	0.049	
酸化防止剤(ビタミンC)	0.042	
カロチノイド色素	0.007	

※魚介エキスはかつお、まぐろ、イワシ、たら、カタクチイワシを使用しております。

※コンタミネーション 無 ライン切り替え時洗浄を行っております。

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
	[牛乳]																												
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
	[ごはん]																												
	白飯	70.00	90.00																										
	[中華丼の具]																												
	サラダ油	1.00	1.20																										
	おろしにんにく	0.70	0.84																										
	豚肉	30.00	36.00																		○								
①	いか	10.00	12.00							○																			
	清酒	1.00	1.20																										
	たまねぎ	35.00	42.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	もやし	20.00	24.00																										
	なると	5.00	6.00																										
②	水煮千切りたけのこ	5.00	6.00																										
	水	100.00	120.00																										
	中華だしの素	1.40	1.68																										
	しょうゆ	2.00	2.40	○														○											
	食塩	0.20	0.24																										
	キャベツ	25.00	30.00																										
	ごま油	0.30	0.36																									○	
	でんぷん	3.00	3.60																										
	[フルーツ杏仁]																												
③	杏仁豆腐	30.00	36.00				○											○											
④	みかん缶	20.00	24.00																										
⑤	パイン缶	25.00	30.00																										
	[わかめスープ]																												
	水	190.00	228.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	15.00	18.00																										
	だいこん	15.00	18.00																										
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○											
	干ししいたけ	0.50	0.60																										
	えのきたけ	7.00	8.40																										
	鶏がらスープ	1.00	1.20																		○								
	レトルトチキンがらスープ	2.00	2.40																		○								
	食塩	0.20	0.24																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	しょうゆ	2.00	2.40	○														○											
	カットわかめ	1.00	1.20																										
	根深ねぎ	3.00	3.60																										

○：アレルギー対象食品

① いか

原材料・添加物名	配合割合 (%)	アレルゲン 28品目
アメリカオオアカイカ	100.00%	いか
コンタミネーションに該当するアレルゲン物質名 無し		

② 水煮干切りたけのこ

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	
注意喚起	なし	

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、器具の十分な洗浄により、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 杏仁豆腐

材料名	組成%	アレルゲン
乳又は乳製品を主要原料とする食品	16.9	乳
水あめ	8.0	
加糖れん乳	6.0	乳
砂糖	4.0	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	1.0	
杏仁パウダー	0.6	
水	61.9	
(使用添加物)		
ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)	1.2	
貝カルシウム	0.4	
乳化剤	使用	大豆
ホエイソルト	使用	乳
pH調整剤	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	
香料	使用	

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

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	オレシジ	キウイ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ	アーモンド
ライン	○	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	○	○	-	-	-	○	-	-	-	○	-	○	○	○	○	-	○
施設	○	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	○	○	-	-	-	○	-	-	-	○	-	○	○	○	○	-	○

④ みかん缶

原料名	配合割合	アレルギー物質の有無
みかん	55.74	無
砂糖	8.85	無
		無
クエン酸	0.15	無
水	35.26	無

⑤ パイン缶

原材料名/添加物名	配合率 (%)	アレルギー情報
パインアップル	58.98	
砂糖	13.95	
クエン酸	0.45	
水	26.62	

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

一部同一ラインで別製造日に下記原料のうち「もも」を使用した商品を製造していますが、製造終了後及び製造開始前には、必ず十分な洗浄を行ってから製造しております。

① 甘酢肉団子

【原材料名】	【配合%】	含有アレルギー物質 特定原材料に準ずるものも含む
鶏肉	26.80	鶏肉
たまねぎ	15.80	
粒状植物性たん白	15.00	大豆
つなぎ(パン粉)	3.60	小麦
つなぎ(粉末状植物性たん白)	1.20	大豆
豚脂	3.60	豚肉
ぶどう糖	1.40	
食塩	0.20	
香辛料	φ	
揚げ油(大豆油)	φ	大豆
水	7.40	
加工デンプン	4.10	
ドロマイト	0.80	
キシロース	0.30	
着色料	0.30	
調味料(アミノ酸)	0.10	
ピロリン酸鉄	φ	
焼成Ca	φ	
ソース【還元水あめ】	2.50	
ソース【しょうゆ】	0.90	小麦、大豆
ソース【砂糖】	0.80	
ソース【醸造酢】	0.30	
ソース【トマトケチャップ】	0.30	
ソース【食塩】	0.10	
ソース【水】	13.50	
ソース【増粘剤】	0.80	
ソース【着色料】	0.10	
ソース【調味料(アミノ酸等)】	0.10	

【コンタミネーションへの対応】 商品切替時、充分なライン洗浄を行っております。	【コンタミネーション(アレルゲンに関する枠外の表示内容:「注意喚起表示」等)】 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 切り干し大根

原材料名	配合比率	アレルギー物質
青首大根	100.00	無

【コンタミネーション】

コンタミネーションの可能性はございません。

③ 高野豆腐

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

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
	[牛乳]																												
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
	[黒パン]																												
	黒パン	50.00	70.00	○			○											○											
	[ツナオムレツ]																												
①	ツナオムレツ	40.00	50.00	○		○												○						○					
	[ラタトゥイユ]																												
	オリーブ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	0.80	0.96																										
	ショルダーベーコン	8.00	9.60																			○							
	白ワイン	0.50	0.60																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	ズッキーニ	10.00	12.00																										
	ほんしめじ	5.00	6.00																										
	黄ピーマン	3.00	3.60																										
	じゃがいも	40.00	48.00																										
	なす	5.00	6.00																										
	トマト缶	25.00	30.00																										
	トマトケチャップ	4.00	4.80																										
	食塩	0.10	0.12																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	コンソメ	0.60	0.72	○														○	○	○									
	三温糖	0.10	0.12																										
	[ラビオリスープ]																												
	水	190.00	228.00																										
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚肉	10.00	12.00																				○						
	清酒	1.00	1.20																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	15.00	18.00																										
②	ラビオリ	15.00	18.00	○																			○						
	えのきたけ	7.00	8.40																										
	コンソメ	1.20	1.44	○														○	○	○									
	こしょう	0.02	0.02																										
	食塩	0.15	0.18																										
	いんげん	5.00	6.00																										
	こまつな	7.00	8.40																										
	ドライパセリ	0.02	0.02																										

○：アレルギー対象食品

① ツナオムレツ

原材料名	添加物	割合(%)	アレルギー 対象原料名
鶏卵		45.08	卵
まぐろ油漬		5.56	大豆
	調味料(アミノ酸)		
砂糖		3.10	
玉ねぎ		2.89	
大豆油		1.80	大豆
半固体状トレッシング		1.16	卵、大豆、りんご
(マヨネーズ)	増粘剤(タマリンドシードガム)		
	調味料(アミノ酸)		
	カロチノイド色素		
	香辛料抽出物		
食塩		0.40	
しょう油		0.39	大豆、小麦
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	4.50	
	アセチル化リン酸架橋デンプン		
酸味料	フィチン酸	0.09	
水		34.66	

本製品を製造している(有)サントーフーズ岡谷工場では、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。

製造時のコンタミネーションを防止するため下記の対策をとっております。

- ・製造ラインを十分に洗浄すること。
- ・特定原材料等を含まないものから製造すること。
- ・可能な限り専用器具を使用すること。

② ラビオリ

原材料・添加物名	配合割合 (%)	アレルギー 28品目
小麦粉	43.0%	小麦
小麦たん白	3.0%	小麦
食塩	1.3%	
食用植物油脂	0.9%	
豚肉	18.4%	豚肉
パン粉	10.9%	小麦
玉ねぎ	6.7%	
オニオンソデー	1.9%	
食塩	0.5%	
ポークエキス	0.2%	豚肉
香辛料	0.2%	
酵母エキス	0.1%	
加工デンプン	0.4%	
水	12.5%	

コンタミネーションに該当するアレルギー物質名	
物質名	無し
注意書き	コンタミネーションに該当しないが、上記以外に同一工場内で使用しているアレルギー物質名
物質名	卵、乳、えび、かに、大豆、鶏肉、牛肉、ごま、さば、りんご、やまいも、ゼラチン、アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、くるみ、さけ、バナナ、まっただけ、もも(使用する可能性のある物質を含めて記載しています)
注意書き	【但し、製品毎にライン洗浄を行い、コンタミ防止に努めています。】

① 枝豆しゅうまい

原材料名	%	アレルゲン 物質
たまねぎ	13.15	
えだまめ	9.86	大豆
キャベツ	3.61	
パン粉	7.90	小麦
でん粉	6.58	
鶏肉	6.57	鶏肉
粒状大豆たん白	4.93	大豆
食用精製加工油脂	3.29	
たらすり身	3.05	
調味料	4.22	
砂糖		
食塩		
調味料(アミノ酸)		
グリシン	0.89	
酢酸Na	0.29	
水	20.27	
皮	15.39	
小麦粉		小麦
還元水あめ		
加工デンプン		
着色料(クチナシ)		乳成分
水		

●：使用、△：ラインコンタミ

表示義務(7品目)							任意表示																					
えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	クルミ	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド	
△	△	●		△	●			△				△				△	●	●		△			△	△	△	△		

本品製造工場では、えび、かに、卵を含む製品を製造しております。

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 水煮メンマ

原料配合組成	
原料名	配合%
メンマ	80.843
加水	19.021
塩	0.119
pH調整剤	0.017
漂白剤	微量

※水煮メンマ 1kg×15 マンツェはアレルギー物質を使用しておらず、コンタミも回避しております。

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
[牛乳]	普通牛乳	206.00	206.00			○																						
[ミルクパン]	ミルクパン	50.00	70.00	○		○											○											
[コーングラタン]	① コーングラタン	40.00	60.00														○											
[まめまめサラダ]	大豆 水煮	5.00	6.00														○											
	えだまめ	7.00	8.40														○											
	ホールコーン	7.00	8.40														○											
	きゅうり	15.00	18.00																									
	キャベツ	23.00	27.60																									
	和風玉ねぎドレッシング	6.00	7.20	○													○											
[とりポールスープ]	水	190.00	228.00																									
	にんじん	8.00	9.60																									
	たまねぎ	20.00	24.00																									
	だいこん	20.00	24.00																									
	えのきたけ	7.00	8.40																									
	② 鶏のつみれ	20.00	24.00	○													○	○	○									
	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 コーングラタン

《小学校》

材料名	組成%	アレルギー
ショートニング(国内製造)	15.8	
乾燥マッシュポテト	10.9	
スイートコーン(国産)	8.3	
おから	6.1	大豆
米粉(国産)	5.5	
豆乳	2.6	大豆
コーンパウダー(国産)	2.2	
粉末水あめ	2.1	
水溶性食物繊維	1.7	
砂糖	1.3	
ソデーオニオン	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	

《中学校》

材料名	組成%	アレルギー
ショートニング(国内製造)	15.5	
乾燥マッシュポテト	10.6	
スイートコーン(国産)	8.5	
おから	5.9	大豆
米粉(国産)	5.3	
豆乳	2.7	大豆
コーンパウダー(国産)	2.2	
粉末水あめ	2.1	
水溶性食物繊維	1.7	
砂糖	1.3	
ソデーオニオン	0.8	
食塩	0.4	
大豆粉	0.1	大豆
酵母エキス	φ	
水	37.8	
(使用添加物)		
加工デンプン	2.6	
増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)	1.9	
炭酸Ca	0.5	
安定剤(キサンタンガム)	0.1	
ピロリン酸第二鉄	使用	
乳化剤	使用	

同一ライン(施設)で製造される他製品に含まれるアレルギーは次の通りです。無しは(ー)、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	カシューナッツ	アーモンド
ライン	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	○	ー	ー	ー	○	ー	○	ー	○	ー	ー
施設	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	○	ー	ー	ー	○	ー	○	ー	○	ー	ー

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

① チキンのチーズ焼き

《小学校》

原料配合	配合率(%)	アレルゲン
鶏肉(国産)	56.91	鶏肉
植物油脂	10.95	
パン粉	9.07	小麦
チーズ	7.00	乳
砂糖	1.28	
粉末状植物性たん白	0.94	大豆
しょうゆ	0.64	大豆、小麦
食塩	0.55	
乳たん白	0.33	乳
酵母エキス	0.31	
乾燥赤ピーマン	0.08	
乾燥パセリ	0.06	
香辛料	0.02	
塩こうじ	0.02	
乳化剤	0.16	
重曹	0.05	
加工デンプン	0.04	
安定剤(グァーガム)	0.01	
香料	0.00	乳、大豆
カロチノイド色素 (調整水)	0.00 11.58	

《中学校》

原料配合	配合率(%)	アレルゲン
鶏肉(国産)	58.31	鶏肉
植物油脂	10.97	
パン粉	9.23	小麦
チーズ	5.07	乳
砂糖	1.31	
粉末状植物性たん白	0.96	大豆
しょうゆ	0.66	大豆、小麦
食塩	0.56	
乳たん白	0.34	乳
酵母エキス	0.32	
乾燥赤ピーマン	0.08	
乾燥パセリ	0.06	
香辛料	0.02	
塩こうじ	0.02	
乳化剤	0.12	
重曹	0.06	
加工デンプン	0.04	
安定剤(グァーガム)	0.01	
香料	0.00	乳、大豆
カロチノイド色素 (調整水)	0.00 11.86	

対象製品を製造する同一工場内では、「小麦、卵、乳成分、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン」を含む製品を製造しております。

コンタミネーション防止対策

対象製品を製造する工場におきましては、以下の対策によりコンタミネーションを防止しております。

- 原材料毎のアレルギー物質一覧表を作成し、計量室、保管庫へ掲示
- 開封後の原材料は密閉保管
- マニュアルに従った機器の洗浄
- アレルギーに関する従業員教育を実施
- 製造切り替えがある場合は、含まれるアレルギー物質を考慮して製造を計画