

令和6年度（7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	オレシジ	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	○																									
[野菜かき揚げ]																													
①	野菜かき揚げ	40.00	40.00	○														○											
	揚げ油	4.00	4.00																										
[ごま和え]																													
	しらたき	18.00	21.60																										
	にんじん	3.00	3.60																										
	キャベツ	15.00	18.00																										
	もやし	20.00	24.00																										
	すりごま	1.50	1.80																									○	
	上白糖	1.50	1.80																										
	しょうゆ	2.50	3.00	○														○											
[夏野菜うどん汁]																													
	水	225.00	270.00																										
	だしパック	1.60	1.92														○												
	鶏肉	10.00	12.00																○										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	15.00	18.00																										
	だいこん	15.00	18.00																										
	ほんしめじ	7.00	8.40																										
	なると	4.00	4.80																										
	油揚げ	7.00	8.40															○											
	なす	8.00	9.60																										
	オクラ	3.00	3.60																										
	清酒	2.00	2.40																										
	和風だし	0.80	0.90																										
	本みりん	2.00	2.40																										
②	うすくちしょうゆ	8.00	9.60	○														○											
	いんげん	5.00	6.00																										
	根深ねぎ	3.00	3.60																										

○：アレルギー対象食品

① 野菜かき揚げ

原材料名	配合(%)
天ぷら粉	30.0
長ネギ	25.0
タマネギ	12.5
人参	12.5
大豆白絞油	12.0
塩	0.3
水	7.7

アレルギー物質	対象原材料
小麦	天ぷら粉
大豆	大豆白絞油

本製品の製造ラインでは、卵・乳・アーモンド並びにそれらを原料とした製品を原材料として使用しておりません。

② 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			
		アレルギー物質の コンタミの可能性	無

7月2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
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ごはん]																													
	白飯	70.00	90.00																										
[みそだれ焼き肉]																													
	サラダ油	1.00	1.20																										
	おろししょうが	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	1.00	1.20																										
	豚肉	38.00	45.60																	○									
	たまねぎ	30.00	36.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	もやし	20.00	24.00																										
	ほんしめじ	5.00	6.00																										
	三温糖	1.00	1.20																										
	清酒	1.20	1.40																										
	白みそ	3.00	3.60															○											
	しょうゆ	2.50	3.00	○														○											
	本みりん	0.70	0.84															○											
	こしょう	0.03	0.04																										
	すりごま	2.00	2.40																									○	
	ごま いり	1.00	1.20																									○	
	ごま油	0.50	0.60																									○	
	ピーマン	3.00	3.60																										
[和風ツナサラダ]																													
	キャベツ	25.00	30.00																										
	きゅうり	15.00	18.00																										
	だいこん	10.00	12.00																										
	かつお節(和え物用)	0.50	0.60																										
	ツナ油漬け	8.00	9.60																										
	しょうゆ	1.30	1.56	○														○											
	穀物酢	2.30	2.76																										
	上白糖	0.40	0.48																										
[ふるさと汁]																													
	水	190.00	228.00																										
	だしパック	1.00	1.20															○											
	にんじん	8.00	9.60																										
	たまねぎ	10.00	12.00																										
	じゃがいも	25.00	30.00																										
	こんにゃく	8.00	9.60																										
	冷凍豆腐	25.00	30.00																										
	油揚げ	6.00	7.20																										
	和風だし	0.70	0.84																										
	清酒	1.00	1.20																										
	白みそ	6.00	7.20																										
	こまつな	5.00	6.00																										

○：アレルギー対象食品

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
	[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																							
	[黒パン]																													
	黒パン	50.00	70.00	○			○											○												
	[チキンナゲット]																													
①	チキンナゲット	40.00	60.00	○														○	○	○										
	[コールスローサラダ]																													
	キャベツ	30.00	36.00																											
	きゅうり	17.00	20.40																											
	ホールコーン	10.00	12.00																											
	コールスロードレッシング	6.00	7.20																											
	[ポトフ]																													
	サラダ油	0.60	0.72																											
	鶏肉	10.00	12.00																○											
	カットウィンナー	5.00	6.00																	○										
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	20.00	24.00																											
	水	190.00	228.00																											
	だいこん	10.00	12.00																											
	じゃがいも	30.00	36.00																											
	コンソメ	1.20	1.44	○														○	○	○										
	食塩	0.20	0.24																											
	こしょう	0.02	0.02																											
	こまつな	5.00	6.00																											
	いんげん	3.00	3.60																											
	ドライパセリ	0.02	0.02																											

○：アレルギー対象食品

① チキンナゲット

原材料名	配合率	アレルギー
鶏肉(国産)	39.93	鶏肉
つなぎ(コーンスターチ)	1.68	
つなぎ(パン粉)	1.68	小麦
豚脂	2.02	豚肉
粉末状大豆たん白	1.66	大豆
しょうゆ	0.70	小麦・大豆
食塩	0.39	
チキンスープ	0.22	鶏肉
香辛料	0.12	
たん白加水分解物	0.03	小麦
おろしにんにく	0.02	
デキストリン	0.01	
酵母エキス	0.00	
衣(パン粉)	7.12	小麦
衣(小麦粉)	4.76	小麦
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	小麦・大豆
衣(香辛料)	0.08	
揚げ油(なたね油)	4.00	
揚げ油(バーラム油)	1.00	
加工デンプン	0.08	小麦
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

特定原材料		特定原材料に準ずるもの					
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		

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

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[わかめごはん]																													
	わかめご飯	70.00	100.00																										
[照り焼き星ハンバーグ]																													
①	星型ハンバーグ	40.00	60.00															○	○	○									
	サラダ油	0.30	0.36																										
	たまねぎ	5.00	6.00																										
	えのきたけ	4.00	4.80																										
	水	20.00	24.00																										
	しょうゆ	2.50	3.00	○														○											
	上白糖	1.50	1.80																										
	本みりん	3.00	3.60																										
	でんぷん	0.60	0.72																										
[七夕フルーツポンチ]																													
②	みかん缶	20.00	24.00																										
③	パイナップ缶	25.00	30.00																										
④	杏仁豆腐ミックス	15.00	18.00				○					○						○											
⑤	はちみつレモンゼリー	15.00	18.00																										
[天の川スープ]																													
	だしパック	1.20	1.44															○											
	水	194.00	228.00																										
	鶏肉	10.00	12.00																○										
	清酒	0.50	0.60																										
	にんじん	8.00	9.60																										
	たまねぎ	15.00	18.00																										
	だいこん	15.00	18.00																										
⑥	星型ちらしかまぼこ	3.00	3.60																										
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○											
	糸かまぼこ	6.00	7.20																										
	食塩	0.30	0.36																										
	しょうゆ	2.50	3.00	○														○											
	和風だし	0.70	0.84																										
	こまつな	5.00	6.00																										
	根深ねぎ	3.00	3.60																										

○：アレルギー対象食品

① 星型ハンバーグ

材料名	組成%	アレルギー
鶏肉(日本)	39.0	鶏肉
たまねぎ	19.5	
豚脂	6.1	豚肉
粒状植物性たん白	6.1	大豆
豚肉(国産)	4.3	豚肉
砂糖	1.5	
水溶性食物繊維	1.4	
酵母エキス	0.6	
食塩	0.5	
トマトペースト	0.5	
ぶどう糖	0.5	
にんにくペースト	0.4	
香辛料	0.2	
しょうがペースト	0.1	
水	12.1	
(使用添加物)		
加工デンプン	6.1	
炭酸Ca	0.5	
セルロース	0.5	
ピロリン酸第二鉄	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ギーは次の通りです。無しは(ー)、有りは(○)

		肉類		乳類		穀類		野菜類		果物類		加工食品類		調味料類		油脂類		その他		無類		その他		その他		その他				
分類		鶏肉	豚肉	牛乳	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		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	-	-

② みかん缶

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

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

③ パイン缶

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

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

④ 杏仁豆腐ミックス

原料配合(%)		アレルギー物質 該当原材料
原材料名	%	
ブドウ糖果糖液糖	23.34	
砂糖	4.07	
人参汁	1.30	
オレンジ果汁	1.20	オレンジ
植物性油脂	0.64	大豆
寒天	0.64	
温州みかん果汁	0.30	
乳製品	0.11	乳
こんにやく	0.02	
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.32	
酸味料	0.23	
着色料(β-カロテン)	0.09	
乳酸Ca	0.04	
香料	0.01	
乳化剤	0.01	大豆
水	67.68	

⑤ はちみつレモンゼリー

材料名	組成%	アレルゲン
砂糖・ぶどう糖果糖液糖(国内製造)	11.0	
レモン果汁(濃縮還元)	8.3	
ぶどう糖	6.0	
砂糖	4.0	
水溶性食物繊維	3.8	
はちみつ	2.0	
水	63.5	
(使用添加物)		
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.9	
酸味料	0.4	
香料	0.1	
クエン酸鉄Na	使用	
カロチノイド色素	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	オレング	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	カシューナツ	アーモンド
ライン	○	○	○	－	－	－	－	－	－	－	－	○	○	－	－	－	○	－	－	○	－	○	○	○	○	○	－	○
施設	○	○	○	－	－	－	－	－	－	－	－	○	○	－	－	－	○	－	－	○	－	○	○	○	○	○	－	○

⑥ 星型ちらしかまぼこ

原材料名	配合比	由来する原材料
魚肉	77.8	スケソウタラ
うらごし南瓜	9.1	南瓜
加工澱粉	4.5	タピオカ
馬鈴薯澱粉	2.8	馬鈴薯
砂糖	2.3	さとうきび・甜菜
発酵調味料	1.6	液状ブドウ糖・米・一級アルコール・たん白加水分解物・米麹・食塩
食塩	1.6	海水
加工油脂	0.3	還元水飴、なたね油
アレルギー特定物質	なし	

●本品製造工場では小麦、大豆を含む製品を製造しています。

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
[オレンジジュース]																													
①	オレンジジュース	125.00	200.00									○																	
[丸パン横切り]																													
	丸パン横切り	50.00	70.00	○			○											○											
[野菜コロケソースかけ]																													
②	野菜コロケ	60.00	60.00	○														○											
	揚げ油	6.00	6.00																										
	中濃ソース	3.00	3.00																										
	ウスターソース	2.00	2.00																										
	水	1.00	1.00																										
[きらきらサラダ]																													
	えだまめ	5.00	6.00															○											
	にんじん	3.00	3.60																										
	ブロッコリー	20.00	24.00																										
	キャベツ	25.00	30.00																										
③	海藻麺	5.00	6.00																										
	イタリアンドレッシング	5.50	6.60	○														○	○	○				○					
[コーンチャウダー]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	鶏肉	10.00	12.00																○										
	たまねぎ	25.00	30.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	水	194.00	232.80																										
	じゃがいも	20.00	24.00																										
	ホールコーン	15.00	18.00																										
	コンソメ	0.50	0.60	○														○	○	○									
	こしょう	0.02	0.02																										
④	コーン缶詰クリーム	15.00	18.00																										
	調理用普通牛乳	20.00	24.00				○																						
	コーンクリームスープ	10.00	12.00	○			○							○				○											
	ドライパセリ	0.02	0.02																										

○：アレルギー対象食品

① オレンジジュース

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー物質※
オレンジ(ブラジル産)	100	オレンジ
香料	微量	

② 野菜コロッケ

原材料名	配合比率(%)	アレルギー物質
ばれいしょ	33.24	
にんじん	7.12	
かぼちゃ	4.75	
たまねぎ	4.75	
黒えだまめ	1.78	大豆
小麦粉加工品	2.38	小麦
植物油脂	1.90	大豆
砂糖	1.42	
香辛料	0.19	
ミルポワ	0.14	
食塩	0.08	
パン粉	21.54	小麦、大豆
小麦粉	2.04	小麦
植物油脂	0.30	大豆
食塩	0.25	
でん粉	0.16	小麦
大豆粉	0.12	大豆
砂糖	0.12	
香辛料	0.01	
炭酸Ca	0.33	
増粘剤(グアー)	0.09	
乳化剤	0.01	
ピロリン酸鉄	0.01	
副剤及び食品素材	0.01	
水	17.26	

【コンタミネーション(28品目)】
本商品につきまして、コンタミネーションはございません。

③ 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。

④ 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。

7月8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
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ごはん]																													
	白飯	80.00	100.00																										
[こんにゃくサラダ]																													
	サラダこんにゃく	10.00	12.00																										
	キャベツ	25.00	30.00																										
	きゅうり	20.00	24.00																										
	にんじん	3.00	3.60																										
	えだまめ	5.00	6.00														○												
	和風ドレッシング	6.00	7.20	○													○	○	○					○					
[夏野菜カレー]																													
	サラダ油	1.00	1.20																										
	おろしにんにく	0.70	0.84																										
	鶏肉	20.00	24.00																○										
	たまねぎ	30.00	36.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	水	220.00	264.00																										
	じゃがいも	35.00	42.00																										
	なす	7.00	8.40																										
	ズッキーニ	6.00	7.20																										
	ホールコーン	5.00	6.00																										
	トマト缶	7.00	8.40																										
	トマトケチャップ	3.00	3.60																										
	ウスターソース	1.00	1.20																										
	バーモントカレー	15.00	18.00	○			○											○		○				○		○			
	香味焙煎カレーフレーク	4.00	4.80	○			○											○	○										

○：アレルギー対象食品

7月9日(火)

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ごはん]																													
	白飯	70.00	100.00																										
[厚焼き卵]																													
①	厚焼き卵	50.00	62.50	○		○												○											
[つけあげと野菜の煮物]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	鶏肉	15.00	18.00																○										
	清酒	1.00	1.20																										
	にんじん	5.00	6.00																										
	ごぼう	10.00	12.00																										
	だいこん	30.00	36.00																										
	こんにゃく	15.00	18.00																										
	さつま揚げ	10.00	12.00																										
	干ししいたけ	0.40	0.48																										
	和風だし	0.40	0.48																										
	本みりん	1.00	1.20																										
	しょうゆ	2.50	3.00	○														○											
	三温糖	1.00	1.20																										
	ごま油	0.60	0.72																									○	
	ごま いり	0.30	0.36																									○	
[かいのこ汁]																													
	水	190.00	228.00																										
	だしパック	1.00	1.20															○											
	にんじん	8.00	9.60																										
	たまねぎ	10.00	12.00																										
	冷凍豆腐	25.00	30.00																○										
	かぼちゃ	15.00	18.00																										
	なす	5.00	6.00																										
	油揚げ	7.00	8.40																○										
	大豆 水煮	8.00	9.60																○										
	赤みそ	3.00	3.60																○										
	白みそ	2.00	2.40																○										
	減塩味噌	1.00	1.20																○										
	和風だし	0.70	0.84																○										
	根深ねぎ	3.00	3.60																										

○：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

アレルギー物質	義務8品目							
	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
				○		○		
	推奨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	まつたけ
	もも	やまいも	りんご	ゼラチン				

(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。

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	オレノジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
[牛乳]																														
	普通牛乳	206.00	206.00				○																							
[スパゲッティ]																														
	スパゲッティ	66.00	79.20	○																										
	サラダ油	0.50	0.60																											
	塩	0.30	0.36																											
[シチリア風パスタソース]																														
	サラダ油	0.50	0.60																											
	豚ひき肉	23.00	27.60																	○										
	おろしにんにく	1.30	1.56																											
	たまねぎ	55.00	66.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	まめブラスM	3.00	3.60															○												
	ほんしめじ	7.00	8.40																											
	なす	10.00	12.00																											
	トマトケチャップ	29.00	34.80																											
	トマト缶	20.00	24.00																											
①	マリナラソース	2.00	2.40															○												
	ウスターソース	5.00	6.00																											
	コンソメ	0.40	0.48	○														○	○	○										
	赤ワイン	1.00	1.20																											
	食塩	0.10	0.12																											
	こしょう	0.03	0.04																											
	ドライパセリ	0.03	0.04																											
	パスタゆで汁	1.00	1.20	○																										
[ツナマヨサラダ]																														
	ツナ油漬け	8.00	9.60																											
	にんじん	3.00	3.60																											
	ホールコーン	5.00	6.00																											
	キャベツ	30.00	36.00																											
	きゅうり	20.00	24.00																											
	しょうゆ	0.20	0.24	○															○											
	マヨネーズ(卵不使用)	6.00	7.20																○											
	穀物酢	0.20	0.24																											
[メープルマフィン]																														
②	メープルマフィン	25.00	25.00																○											

○：アレルギー対象食品

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	
唐辛子	0.18	
クエン酸	0.12	
塩化カルシウム	0.04	

② メープルマフィン

材料名	組成%	アレルゲン
豆乳(国内製造)	36.5	大豆
砂糖	17.0	
米粉(国産)	13.0	
大豆粉	6.0	大豆
植物油	4.9	
メープルシロップ(カナダ産メープルシロップ)	4.0	
清涼飲料水	1.5	
発酵調味料	0.2	
水	6.2	
(使用添加物)		
加工デンプン	7.0	
膨脹剤	1.4	
安定剤(カードラン)	1.0	
乳化剤	0.7	
炭酸Ca	0.4	
香料	0.1	
増粘剤(アルギン酸エステル)	0.1	
ピロリン酸第二鉄	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	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	－	○	－	○	－	○	－	－	－

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	オレシジ	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																										
[塩ナムル]																													
	にんじん	3.00	3.60																										
	もやし	20.00	24.00																										
	だいこん	15.00	18.00																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	塩中華ドレッシング	6.00	7.20																										
[夏野菜マーマー]																													
	ごま油	1.00	1.20																									○	
	トウバンジャン	0.20	0.24																										
	豚ひき肉	25.00	30.00																	○									
	おろしにんにく	1.00	1.20																										
	おろししょうが	1.00	1.20																										
	根深ねぎ	3.00	3.60																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	テンメンジャン	2.50	3.00	○																							○		
	まめプラスM	3.00	3.60																										
	冷凍豆腐	70.00	84.00																										
	なす	12.00	14.40																										
	ピーマン	3.00	3.60																										
	鶏がらスープ	0.50	0.60																○										
	三温糖	1.50	1.80																										
	清酒	1.00	1.20																										
①	オイスターソース	0.50	0.60																										
	しょうゆ	1.50	1.80	○																									
	赤みそ	5.00	6.00																										
	にら	2.00	2.40																										
	でんぷん	2.70	3.24																										
	ごま油	0.30	0.36																									○	
[ヨーグルト]																													
②	ヨーグルト	70.00	70.00				○																		○				

○：アレルギー対象食品

① 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)		
砂糖		
かき		
たん白加水分解物		
こんぶエキス		
酵母エキス		
水あめ		
食塩		
※ 酒精	3.0	
※ 増粘剤(加工でん粉)	1.7	

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。

② 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		
香料	1.2	
ピロリン酸鉄		
水	80.4	

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				○																						
[パインパン]																													
	パインパン	50.00	70.00	○			○											○											
[モチコチキン]																													
	鶏肉	50.00	50.00															○											
	揚げ油	5.00	5.00																										
	おろししょうが	1.50	1.50																										
	おろしにんにく	1.20	1.20																										
	しょうゆ	3.00	3.00	○													○												
	清酒	2.00	2.00																										
	でんぷん	7.00	7.00																										
①	上新粉	7.00	7.00																										
[カラフルビーンズサラダ]																													
	ブロッコリー	20.00	24.00																										
	赤ピーマン	2.00	2.40																										
②	ひよこ豆	3.00	3.60																										
	きゅうり	20.00	24.00																										
	ホールコーン	5.00	6.00																										
	ツナ油漬け	5.00	6.00																										
	コールスロードレッシング	5.50	6.60																										
[ロングライススープ]																													
	サラダ油	0.30	0.36																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	15.00	18.00																										
	おろししょうが	0.30	0.36																										
	鶏肉	10.00	12.00															○											
	清酒	1.00	1.20																										
	干しいたけ	0.30	0.36																										
	水	190.00	228.00																										
	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															○											
	しょうゆ	2.00	2.40	○													○												
	はるさめ (サラダ用)	4.00	4.80																										
	食塩	0.20	0.24																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	キャベツ	15.00	18.00																										
	根深ねぎ	3.00	3.60																										

○：アレルギー対象食品

① 上新粉

原材料:	うるち米(千葉県・茨城県・埼玉県・秋田県・北海道 他)
------	-----------------------------

・コンタミネーションについて

特定原材料7品目、特定原材料に準ずるもの
21品目のコンタミネーションはございません。

② ひよこ豆

原材料名	配合 (%)	アレルギー
ガルバンゾー	95	
食塩	少量	
水	5	

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

アレルギーコンタミ注意喚起

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

7月16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
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ごはん]																													
	白飯	70.00	100.00																										
[豆腐 バークおろしソースかけ]																													
①	豆腐ハンバーグ	50.00	60.00														○	○											
	えのきたけ	5.00	6.00														○	○											
	大根おろし	10.00	12.00														○	○											
	しょうゆ	2.50	3.00	○													○	○											
	穀物酢	1.00	1.20														○	○											
	本みりん	0.60	0.72														○	○											
	水	15.00	18.00														○	○											
[青菜と大豆のサラダ]																													
	もやし	20.00	24.00														○	○											
	にんじん	3.00	3.60														○	○											
	キャベツ	20.00	24.00														○	○											
	こまつな	7.00	8.40														○	○											
	大豆 水煮	5.00	6.00														○	○											
	サラダチキン	5.00	6.00														○	○											
	棒棒鶏ドレッシング	6.00	7.20	○													○	○										○	
[ワントンスープ]																													
	サラダ油	1.00	1.20														○	○											
	豚肉	10.00	12.00														○	○											
	たまねぎ	15.00	18.00														○	○											
	にんじん	10.00	12.00														○	○											
	だいこん	15.00	18.00														○	○											
	なると	4.00	4.80														○	○											
	水	190.00	228.00														○	○											
	レトルトチキンがらスープ	1.00	1.20														○	○											
	中華だしの素	1.20	1.44														○	○											
	しょうゆ	2.30	2.76	○													○	○											
	食塩	0.20	0.24														○	○											
	こしょう	0.02	0.02														○	○											
	ウェーブワンタン	7.00	8.40	○													○	○											
	にら	3.00	3.60														○	○											
	根深ねぎ	3.00	3.60														○	○											
	カットわかめ	0.40	0.48														○	○											

① 豆腐ハンバーグ

○：アレルギー対象食品

材料名	組成%	アレルギー
たまねぎ(日本)	23.8	
豆腐	18.3	大豆
鶏肉(日本)	13.2	鶏肉
おから	7.9	大豆
粒状植物性たん白	6.6	大豆
植物油	3.7	
にんじん(日本)	2.4	
砂糖	0.8	
食塩	0.6	
水溶性食物繊維	0.6	
小麦不使用しょうゆ	0.4	大豆
酵母エキス	0.2	
にんにくペースト	0.2	
液状混合調味料	0.1	
香辛料	0.1	
しょうがペースト	0.1	
水	14.8	
(使用添加物)		
加工デンプン	5.4	
炭酸Ca	0.6	
凝固剤	0.2	
ヒロリン酸第二鉄	0.1	
安定剤(グァーガム)		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	調	乳	小 麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	くるみ	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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	○	○	○	○	-	-	○	○	○	-	-
施設	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	○	-	○	○	○	○	-	-	○	○	○	○	-

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
[ジョア (プレーン)]																													
①	ジョア(プレーン)	125.00	125.00				○																						
[ロールパン]																													
	ロールパン	50.00	70.00	○			○											○											
[オムレットマトソースかけ]																													
②	プレーンオムレツ	40.00	50.00			○												○											
	サラダ油	0.30	0.36																										
	たまねぎ	5.00	6.00																										
	トマト缶	3.00	3.60																										
	コンソメ	0.20	0.24	○														○	○	○									
	トマトケチャップ	2.00	2.40																										
	ウスターソース	0.50	0.60																										
	三温糖	0.20	0.24																										
	水	1.50	1.80																										
[フレンチサラダ]																													
	にんじん	3.00	3.60																										
	えだまめ	10.00	12.00															○											
	ホールコーン	10.00	12.00																										
	キャベツ	23.00	27.60																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
	フレンチドレッシング (7品目不使用)	7.00	8.40																										
[ブラウンシチュー]																													
	サラダ油	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																										
	水	190.00	228.00																										
	ほんしめじ	5.00	6.00																										
	トマトピューレー	5.00	6.00																										
	三温糖	0.50	0.60																										
	赤ワイン	1.00	1.20																										
	ビーフシチューの素	11.00	13.20	○		○												○	○	○									
	デミグラスソース	2.00	2.40	○														○	○										
	グリーンピース	3.00	3.60																										

○：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(スクシノグリカン)		
ビタミンD		
水		83.5

② プレーンオムレツ

原材料名	割合(%)	アレルギー 対象原料名
鶏卵	50.09	卵
砂糖	3.45	
大豆油	2.00	大豆
食塩	0.44	
醸造酢	0.41	
加工デンプン	5.00	
酸味料	0.10	
水	38.51	

本製品を製造している(有)サントーファーズ岡谷工場では、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。

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	オレシジ	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				○																					
[ごはん]																												
	白飯	70.00	90.00																									
[さばカレー風味焼き]																												
①	さばカレー風味漬け	40.00	50.00	○													○	○										
[おかか和え]																												
	キャベツ	20.00	24.00																									
	もやし	20.00	24.00																									
	きゅうり	15.00	18.00																									
	にんじん	2.00	2.40																									
	かつお節(和え物用)	0.50	0.60																									
	しょうゆ	2.00	2.40	○														○										
[とうがんのみそ汁]																												
	水	198.00	237.60																									
	だしパック	1.20	1.44														○											
	たまねぎ	15.00	18.00																									
	にんじん	10.00	12.00																									
②	鶏ボール	15.00	18.00	○														○	○	○								
	えのきたけ	7.00	8.40																									
	とうがん	25.00	30.00																									
	油揚げ	7.00	8.40															○										
	和風だし	0.70	0.84																									
	白みそ	3.00	3.60															○										
	減塩味噌	3.00	3.60															○										
	こまつな	5.00	6.00															○										

○：アレルギー対象食品

① さばカレー風味漬け

原材料名	割合%	アレルギー
さば	93.2	さば
醤油	3	大豆、小麦
酒	1	
みりん	1	
砂糖	1	
カレー粉	0.8	

※ コンタミネーション

えび・小麦粉・いか・さば・さけ・大豆・ごま・魚卵

【弊社工場内での魚切身加工におけるコンタミネーション】

特定原材料7品目

(えび) → えびムキ身加工

(小麦粉) → 切身への粉付け、醤油による漬込み

特定原材料に準ずる21品目

(いか) → 切身加工

(さば) → 切身加工

(さけ) → 切身加工

(大豆) → 醤油による漬込み

(ごま) → 味付け

* (魚卵) → ししゃもなど魚卵を持つ魚類の取り扱い

② 鶏ボール

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	28.09	
揚げ油	0.00	大豆

コンタミネーション(微量混入)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を記入のこと

乳成分、卵、牛肉、ごま、さば、やまいも、りんご、ゼラチン

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	オレング	キウイフルー	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				○																					
[パックラーメン]																												
	ゆで中華めん	180.00	270.00	○																								
[ぎょうざ]																												
①	ぎょうざ	36.00	48.00	○														○	○	○								
[海藻サラダ]																												
	海藻サラダ	0.40	0.48																									
	だいこん	25.00	30.00																									
	にんじん	2.00	2.40																									
	きゅうり	20.00	24.00																									
	えだまめ	6.00	7.20															○										
	青じそドレッシング	5.50	6.60															○										
[塩ラーメンスープ]																												
	水	229.00	274.80																									
	サラダ油	0.70	0.84																									
	豚肉	20.00	24.00																	○								
	にんじん	10.00	12.00																									
	たまねぎ	15.00	18.00																									
	もやし	25.00	30.00																									
	ホールコーン	10.00	12.00																									
	なると	5.00	6.00																									
②	水煮メンマ	5.00	6.00																									
	おろしにんにく	1.00	1.20																									
	塩ラーメンスープの素	9.00	10.80	○														○	○	○								○
	中華だしの素	1.00	1.20																									
③	がらあじ	3.00	3.60	○														○	○	○					○			○
	キャベツ	15.00	18.00																									
	にら	5.00	6.00																									
[ミニアセロラゼリー(中学のみ)]																												
④	ミニアセロラゼリー	0.00	22.00																									

○：アレルギー対象食品

① ぎょうざ

《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(キャベツ)	29.2	ー
野菜(たまねぎ)	6.5	ー
野菜(にら)	1.3	ー
食肉(豚肉)	9.1	豚肉
食肉(鶏肉)	7.1	鶏肉
豚脂	6.5	豚肉
でん粉加工食品	1.3	ー
しょうゆ	0.7	小麦,大豆
食塩	0.4	ー
酵母エキス	0.3	ー
砂糖	0.2	ー
しょうがペースト	0.2	ー
香辛料	Φ	ー
皮(小麦粉)	19.2	小麦
皮(植物油)	1.6	大豆
皮(糖類(水あめ混合異性化液糖))	0.4	ー
皮(糖類(ぶどう糖))	0.1	ー
皮(大豆粉)	0.1	大豆
皮(粉末状植物性たん白)	0.1	大豆
皮(醸造酢)	Φ	小麦
皮(発酵調味料)	Φ	ー
皮(しょうゆ)	Φ	小麦,大豆
水	11.0	ー
加工デンプン	4.3	ー
炭酸Ca	0.4	ー
ピロリン酸鉄(0.058)	Φ	ー
調味料(アミノ酸)	Φ	ー
乳化剤	Φ	大豆
トランス脂肪酸	Φ	ー
pH調整剤	Φ	ー

《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(キャベツ)	28.1	ー
野菜(たまねぎ)	6.2	ー
野菜(にら)	1.2	ー
食肉(豚肉)	8.7	豚肉
食肉(鶏肉)	6.8	鶏肉
豚脂	6.2	豚肉
でん粉加工食品	1.2	ー
しょうゆ	0.6	小麦,大豆
食塩	0.4	ー
酵母エキス	0.3	ー
砂糖	0.2	ー
しょうがペースト	0.2	ー
香辛料	Φ	ー
皮(小麦粉)	19.9	小麦
皮(植物油)	1.7	大豆
皮(糖類(水あめ混合異性化液糖))	0.4	ー
皮(糖類(ぶどう糖))	0.1	ー
皮(大豆粉)	0.1	大豆
皮(粉末状植物性たん白)	0.1	大豆
皮(醸造酢)	Φ	小麦
皮(発酵調味料)	Φ	ー
皮(しょうゆ)	Φ	小麦,大豆
水	11.9	ー
加工デンプン	5.4	ー
炭酸Ca	0.3	ー
調味料(アミノ酸)	Φ	ー
ピロリン酸鉄(0.056)	Φ	ー
乳化剤	Φ	大豆
トランス脂肪酸	Φ	ー
pH調整剤	Φ	ー

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。

アレルゲンのコンタミ防止対策

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 水煮メンマ

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。

③ がらあじ

原材料名及び添加物	配合比率(%)	アレルギー物質
動物油脂	20.80	鶏肉、豚肉
(ビタミンE)	(0.0088)	
デキストリン	18.97	
食塩	16.50	
粉末醤油	10.00	小麦、大豆
(酸化デンプン)	(0.6900)	
砂糖	7.80	
オニオンエキス	6.40	
ゼラチン	3.50	ゼラチン
チキンエキス	2.30	鶏肉
(酸化デンプン)	(0.6031)	
(L-グルタミン酸ナトリウム)	(0.2321)	
(5'-リボヌクレオチド二ナトリウム)	(0.0074)	
(ビタミンE)	(0.0002)	
たん白加水分解物	2.10	大豆
(L-グルタミン酸ナトリウム)	(0.0315)	
植物油	1.00	ごま
調味料(アミノ酸等)	10.63	
(L-グルタミン酸ナトリウム)	(7.80)	
(コハク酸二ナトリウム)	(1.30)	
(クエン酸三ナトリウム)	(1.00)	
(5'-リボヌクレオチド二ナトリウム)	(0.53)	

製造ラインでは、コンタミネーション防止対策として、製造品種切り替え時は、製造マニュアルにより、ライン等をエアークリーニング、又は洗浄し、ラインコンタミネーションが起らないよう管理をしております。

従いまして、本品についてはコンタミネーションが無いものと判断しております。

④ ミニアセロゼリー(中学のみ)

原材料名	配合割合%	アレルギー
異性化液糖	25.000	
アセロラ濃縮果汁 ※生果汁換算10%	2.000	
還元水あめ	1.400	
ゲル化剤(増粘多糖類・・・キサンタンガム、ジェランガム、カラギナン、コンニャクイモ抽出物)、乳酸カルシウム、デキストリン	0.730	
酸味料(クエン酸、クエン酸Na)	0.400	
ムラサキイモ色素・トウガラシ色素	0.160	
クエン酸第一鉄ナトリウム	0.103	
香料(アセロラフレーバー)	0.100	
消泡剤(加工助剤) ※ラベル表示不要	0.030	
クチナシ赤色素	0.020	
水	70.057	

【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 ☐くま ☒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