

# アレルギー献立表

## 令和6年度（9）月分

### 《お知らせ》

9月2日～30日までのアレルギー献立表は、A4(31)枚になります。

9月の献立で使用する調味料は「令和6年度 調味料アレルギー一覧表」、

ドレッシングは「令和6年度 ドレッシングアレルギー一覧表、」

食品は「令和6年度 年間使用食品アレルギー一覧表」でそれぞれご確認ください。

### 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、油を濾過機できれいにしてからオイルタンクに保管し、次の揚げ物をする時にタンクから揚げ物機に油を移し、足りない分は新しい油を補充して揚げ物を行っています。食材の種類や使用する量にもよりますが、3～4回の揚げ物を行った後に全ての油を廃棄し、新しい油に入れ替えます。

したがって、濾過機を通してますが、油の中には前に揚げた食材のエキスが残っている可能性があるのでご了承ください。

**渋川市南部学校給食共同調理場**

**問い合わせ電話番号**

**電 話：0279-25-1115**

**FAX：0279-25-1116**

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

成分 番号	材料名			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）																		
		小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューなッツ
	牛乳																												
	牛乳	206	206			○																							
	ごはん																												
	白飯	60	90																										
	マーぼーなす																												
	ごま油	0.8	0.96																										○
	おろし生姜	0.8	0.96																										
	おろしにんにく	0.8	0.96																										
	豚ひき肉	30	36																					○					
	トウバンジャン	0.4	0.48																										
	赤みそ	2	2.4																				○						
	にんじん	10	12																										
	千切りたけのこ	10	12																										
	水	160	192																										
	テンメンジャン	4	4.8	○																			○						○
	三温糖	2.3	2.76																										
	中華だしの素	1	1.2																										
	しょうゆ	3	3.6	○																			○						
	なす	20	24																										
	冷凍豆腐	15	18																			○							
	ねぎ	15	18																										
	にら	1	1.2																										
	でんぶん	2	2.4																										
	ポークシューまい																												
①	ポークシューまい	36	36	○																		○	○	○					
	はるさめサラダ																												
	きゅうり	15	18																										
	緑豆もやし	17	20.4																										
	はるさめ	4	4.8																										
	ロースハム	8	9.6																			○							
	三温糖	3	3.6																										
	穀物酢	3.3	3.96																										
	しょうゆ	3.7	4.44	○																	○								
	ごま油	0.4	0.48																										○

No.2

## ① ポークシューまい

添加物	原 料 名	%	アレルゲン
	食肉	26.19	
	(鶏肉(国産))	20.79	鶏肉
	(豚肉)	5.40	豚肉
	たまねぎ	19.43	
	粒状植物性たん白	12.74	大豆
	つなぎ	6.80	
	(でん粉)	4.37	
	(粉末状植物性たん白)	2.43	大豆
	豚脂	5.40	豚肉
	難消化性デキストリン	3.56	
	糖類	2.98	
	(ぶどう糖)	1.90	
	(砂糖)	1.08	
	発酵調味料	1.51	
	チキンブイヨン	1.08	鶏肉
	しょうゆ	1.08	小麦、大豆
	しょうがペースト	0.86	
	ほたて貝エキス	0.65	
	食塩	0.38	
	にんにくペースト	0.16	
	【皮】		
	小麦粉	8.49	小麦
	でん粉	0.34	小麦
	粉末大豆	0.14	大豆
添	クエン酸鉄Na	0.08	
	水	8.13	

含有アレルゲン(28品目)	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
アレルギーに関する注意喚起表示(コンタミ)	無し

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

成分 表 番 号	材料名			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）																										
		小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューなツツ	ごま	アーモンド						
	オレンジジュース																																				
①	オレンジジュース	125	125														○																				
	ロールパン																																				
	ロールパン	50	70	○	○																																
	オムレツデミソース																																				
②	プレーンオムレツ	40	60		○																																
	サラダ油	0.4	0.48																																		
	たまねぎ	5	6																																		
	ケチャップ	8	9.6																																		
	デミグラスソース	7	8.4	○																																	
	中濃ソース	1.5	1.8																																		
	アップルソース	1	1.2																																		
	三温糖	0.5	0.6																																		
	コーンポタージュ																																				
	サラダ油	0.4	0.48																																		
	ショルダーベーコン	8	9.6																																		
	たまねぎ	35	42																																		
	水	190	228																																		
③	ホールコーン	10	12																																		
	クリームコーン	23	27.6		○																																
	こしょう	0.03	0.04																																		
	コンソメ	1	1.2	○																																	
	無塩バター	0.8	0.96		○																																
	牛乳	20	24			○																															
	コーソリームスープ*	10	12	○	○													○		○																	
	カラフルサラダ																																				
	きゅうり	17	20.4																																		
	パプリカ赤	3	3.6																																		
	パプリカ黄	3	3.6																																		
	プロッコリー	30	36																																		
	和風玉ねぎドレッシング	7	8.4	○																																	

### 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	

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

No.2

## ② プレーンオムレツ

		3. アレルゲン (28品目)
原材料名	割合(%)	アレルゲン 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	
加工テンブン	5.00	
酸味料	0.10	
水	38.51	

1. 本製品を製造している(有)サント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・ナツツ・くるみを含む原料の使用はござ  
いません。

2. 製造時のコントами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。

## ③ クリームコーン

<配合比>	(%)	アレルゲン28品目
とうもろこし	46.2	
脱脂濃縮乳	6.8	乳成分
コーンスターク	1.8	
砂糖	1.1	
食塩	0.2	
水	43.9	

「クリームコーン」は、乳を除く特定原材料7品目及び特定原材料に順ずる20品目のアレルゲンについてコ  
ンタミネーションのないことを証明致します。

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

成分 表 番 号	材料名	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）																									
		小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューなツツ
	牛乳																												
	牛乳	206	206			○																							
	うどん																												
	うどん ゆで	180	270	○																									
	桜エビのかき揚げ																												
①	桜エビのかきあげ	50	50	○			○													○									
	揚げ油	5	5																										
	きつねうどんの汁																												
	水	225	270																										
	だしパック	2	2.4															○											
	干ししいたけ	0.5	0.6																										
	鶏むね肉	20	24																	○									
	にんじん	10	12																										
	なると	6	7.2																	○									
	油揚げ	12	14.4																○										
	本みりん	3.5	4.2																										
	清酒	1	1.2																										
	和風だし	0.75	0.9																										
	しょうゆ	9.8	11.76	○																○									
	ねぎ	10	12																										
	小松菜のツナ和え																												
	緑豆もやし	30	36																										
	小松菜	15	18																										
	ツナ油漬	10	12																										
	ホールコーン	5	6																										
	しょうゆ	1.6	1.92	○																○									
	ごま油	1	1.2																									○	
	お茶プリン																												
②	お茶プリン	40	40			○																					○		

### ① 桜エビのかきあげ

玉ねぎ（北海道 他）	30.0
桜えび（台湾）	8.0
人参（北海道 他）	6.0
春菊（茨城県）	3.0
小麦粉（アメリカ）	18.0
コーンスターク（アメリカ）	2.0
大豆油（アメリカ）	17.0
水	16.0

ラインコンタミ	えび・イカ・乳成分・小麦・大豆を含む製品を製造しております
工場コンタミ	卵・鶏肉を含む製品を製造しております

【アレルギー物質】 (28品目)
えび・小麦・大豆

No.2

## ② お茶プリン

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

コンタミネーション	
表示有無	
無	

原材料配合表		
表示順	原 材 料 名	配 合 (%)
1	糖類(ぶどう糖)	4.00
2	水あめ	2.50
3	砂糖)	2.00
4	ホエイパウダー(国内製造)	7.50
5	加糖脱脂練乳	7.00
6	植物油脂(バーム油、ヤシ油)	5.00
7	デキストリン	3.00
8	クリーム	1.00
9	抹茶	0.80
10	ゼラチン	0.47
11	乳等を主要原料とする食品	0.30
12	寒天	0.13
13	水	62.80
14	トレハロース	3.00
15	ゲル化剤(増粘多糖類)	0.22
16	乳化剤	0.10
17	(その他キャリーオーバー等)	0.18

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

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

※ アレルギー使用状況は、現時点での情報であり変更になる可能性がございます。  
変更が生じた場合は改めてご報告させて頂きます。

上記商品の製造ラインにおいて、一商品ごとに十分に洗浄を行っております。  
また、対策として一日を通して多品種の製造がある場合はアレルギーを含む商品を最後に生産しております。

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

成分 表番号	材料名	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）																									
		小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシコーナッツ
	<b>牛乳</b>																												
	牛乳	206	206			○																							
	<b>背割コッペパン</b>																				○								
	コッペパン背割り	50	70	○		○																							
	<b>ロングウインナー・ケチャップ</b>																												
	ポークウインナー	30	30																				○						
	おろしにんにく	0.35	0.35																										
	たまねぎ	8	8																										
	ダイストマト	4	4																										
	ケチャップ	4	4																										
	ウスター・ソース	3	3																										
	三温糖	0.4	0.4																										
	こしょう	0.01	0.01																										
	<b>野菜スープ</b>																												
	ショルダーベーコン	10	12																				○						
	たまねぎ	30	36																										
	にんじん	10	12																										
	じゃがいも	20	24																										
	水	190	228																										
	ホールコーン	10	12																										
	食塩	0.2	0.24																										
	コンソメ	1.3	1.56	○																○	○	○							
	こしょう	0.02	0.03																										
	しょうゆ	0.8	0.96	○																○									
	キャベツ	20	24																										
	<b>チーズサラダ</b>																												
	ブロッコリー	30	36																										
	パプリカ赤	4	4.8																										
	きゅうり	15	18																										
	ダイスチーズ	7	8.4			○																							
	ごくみ和風ドレッシング	6	72	○															○	○	○		○						

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

成分 番号	材料名			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）																		
		小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューなツツ
	牛乳																												
	牛乳	206	206			○																							
	ごはん																												
	白飯	60	90																										
	マスの塩焼き																												
①	マスの塩焼き	40	40																○										
	けんちん汁																												
	だしパック	1	1.2																										
	水	190	228																										
	ごぼう	8	9.6																										
	角こんにゃく	12	14.4																										
	にんじん	10	12																										
	だいこん	20	24																										
	じゃがいも	20	24																										
	清酒	1	1.2																										
	冷凍豆腐	25	30																		○								
	和風だし	0.6	0.72																										
	しょうゆ	5.5	6.6	○																	○								
	ねぎ	8	9.6																										
	ごま油	0.5	0.6																										○
	キムチ和え																												
	キャベツ	30	36																										
	きゅうり	20	24																										
	浅漬けの素	2.2	2.64	○																	○								
	食塩	0.2	0.24																										
②	キムチの素	0.8	0.96	○																									

### ① マスの塩焼き

原材料名	割合%	アレルゲン
マス	97 %	サケ
食塩	3 %	

No.2

## ② キムチの素

原材料名	アレルギー物質	構成比(%)
玉ねぎペースト		12.8
アミノ酸液	小麦	12.7
にんにく		9.4
醸造酢		9.3
りんご	りんご	8.4
食塩		8.4
トマトペースト		7.8
唐辛子		1.3
乾燥玉ねぎ		1.0
粉末玉ねぎ		0.2
ソルビット		20.5
酒精		3.1
調味料(アミノ酸等)		3.1
酸味料		0.8
増粘剤(キサンタンガム)		0.4
パプリカ色素		0.1
甘味料(ステビア)		0.1
水		0.6

アレルゲン物質のコンタミネーション 無：ライン切替時の洗浄により除去

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				特定原材料（表示義務7品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示21品目）																				
成分 表 番 号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューなツツ	ごま	アーモンド
	牛乳																														
	牛乳	206	206			○																									
	ごはん																														
	白飯	70	100																												
	みそだれ焼肉丼の具																														
	サラダ油	0.4	0.48																												
	豚もも肉	55	66																				○								
	おろしにんにく	1.8	2.16																												
	たまねぎ	40	48																												
	にんじん	10	12																												
	緑豆もやし	65	78																												
	三温糖	6.5	7.8																												
	しょうゆ	8	9.6	○																		○									
	赤みそ	6.5	7.8																			○									
	トウバンジャン	0.9	1.08																												
	こしょう	0.03	0.04																												
	にら	3	3.6																												
	すりごま	3.5	4.2																										○		
	ごま油	0.6	0.72																										○		
	わかめスープ																														
	水	190	228																												
	にんじん	10	12																												
	糸かまぼこ	7	8.4																												
	冷凍豆腐	28	33.6																		○										
	清酒	1	1.2																		○										
	しょうゆ	2.5	3	○																	○										
	中華だしの素	1.3	1.56																												
	がらスープ	3	3.6																		○	○									
	食塩	0.15	0.18																												
	カットわかめ	0.6	0.72																												
	ねぎ	12	14.4																												
	レモンヨーグルト																														
①	ソフルーレモン	100	100																									○			

No.2

## ① ソフル レモン

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー物質※
ぶどう糖果糖液糖(国内製造)	9.5	
脱脂粉乳	8.4	乳
レモン果汁	3.0	
砂糖	2.9	
全粉乳	2.2	乳
ゼラチン	0.5	ゼラチン
寒天	0.1	
香料	】	
酸味料	】 0.5	
水	72.9	

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	なし
-------------------------------	----

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

成分 番号	材料名			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）																					
		小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューなツツ	ごま	アーモンド	
	牛乳																															
	牛乳	206	206			○																										
	メロンパン																															
	メロンパン	30	40	○	○																											
	カレーロール																															
①	カレーロール	30	30	○														○	○	○							○					
	ポトフ																															
	ショルダーベーコン	8	9.6																							○						
	ワインナー	7	8.4																						○							
	にんじん	15	18																													
	しめじ	10	12																													
	たまねぎ	35	42																													
	だいこん	18	21.6																													
	水	190	228																													
	食塩	0.3	0.36																													
	こしょう	0.02	0.02																													
	コンソメ	1.3	1.56	○																					○	○	○					
	キャベツ	28	33.6																													
	イタリアンサラダ																															
	きゅうり	15	18																													
	プロッコリー	30	36																													
	ホールコーン	8	9.6																													
	イタリアンドレッシング	7	8.4	○																					○	○	○		○			

No.2

## ① カレーロール

添加物	原 料 名	%	アレルゲン
	粒状植物性たん白	12.54	大豆
野菜		10.03	
(ばれいしょ		6.27	
(たまねぎ		3.76	
豚肉		3.76	豚肉
植物油脂		3.34	大豆
トマトペースト		2.51	
砂糖		1.25	
ポークエキス		1.13	小麦、大豆、豚肉
チャツネ		0.63	バナナ
小麦粉		0.59	小麦
ショートニング		0.53	大豆
にんにくペースト		0.50	
しょうがペースト		0.50	
コンソメパウダー		0.50	鶏肉
カレー粉		0.38	
食塩		0.13	
香辛料		0.04	
[皮]			
小麦粉(国内製造)		19.49	小麦
植物油脂		2.80	大豆
コーンフラワー		2.27	
粉あめ		1.42	
ショートニング		0.53	大豆
食塩		0.23	
グルテン		0.09	小麦
酵母エキスピューダー		0.05	
添 酒精		3.25	
添 増粘剤		1.89	
添 (加工でん粉		1.88)	
添 (キサンタンガム		0.01)	
添 加工でん粉		1.59	
添 調味料		1.37	
添 (アミノ酸等		1.37)	
添 グリセリン脂肪酸エステル		0.57	
添 膨張剤		0.28	
添 セルロース		0.18	
添 乳化剤		0.04	
添 着色料		0.01	
添 (カラメル		0.01)	
添 (カラチノイド		0.00)	
●その他キャリーオーパー等		2.62	
水		22.96	

含有アレルゲン(28品目)	小麦、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉
アレルギーに関する注意喚起表示(コンタミ)	無し

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				特定原材料（表示義務7品目）		特定原材料に準ずるもの（推奨表示21品目）																							
成分表番号	材料名	小学生1人分使用量(g)	中学生1人分使用量(g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	セロリ	セロリ	セラチ	バナナ	カシューなツ	アーモンド
	牛乳																												
	牛乳	206	206			○																							
	無圧麦ごはん																												
	無圧麦ご飯	70	100																										
	なすとひきにくのカレー																												
	サラダ油	1.5	1.8																										
	おろしにんにく	0.5	0.6																										
	豚ひき肉	20	24																				○						
	たまねぎ	45	54																										
	にんじん	15	18																										
	ダイストマト	6	7.2																										
	なす	15	18																										
	水	200	240																										
	炒めたまねぎ	5	6																										
	アップルソース	4	4.8																					○					
	ウスターソース	1	1.2																										
	バーモントカレー	13	15.6	○		○													○	○			○	○					
	香味焙煎カーフレーク	6	7.2	○		○													○○										
	海藻サラダ																												
	海藻ミックス	1.2	1.44																										
	きゅうり	15	18																										
	キャベツ	25	30																										
	青じしドレッシング	7	8.4																		○								

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

成分 番号	材料名			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）																			
		小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューなツツ	ごま
	牛乳																													
	牛乳	206	206			○																								
	ココア揚げパン																													
	コッペパン	40	60	○		○																								
	揚げ油	4	6																											
①	ピュアココア	3	3.6																											
	グラニュー糖	12	14.4																											
	ソーセージステーキ																													
②	ソーセージステーキ	50	50	○																										
	ミネストローネ																													
	おろしにんにく	0.8	0.96																											
	ショルダーベーコン	15	18																											
	たまねぎ	30	36																											
	にんじん	10	12																											
	水	190	228																											
	グリンピース	5	6																											
	シェルマカロニ	3	3.6	○																										
	ダイストマト	8.5	10.2																											
	ケチャップ	6	7.2																											
	コンソメ	1.2	1.44	○																										
	こしょう	0.02	0.03																											
	三温糖	0.2	0.24																											
	キャベツ	30	36																											
	ツナサラダ																													
	ツナ油漬	9	10.8																											
	ブロッコリー	20	24																											
	きゅうり	15	18																											
	パプリカ赤	3	3.6																											
	和風ドレッシング	7	8.4	○																										

### ① ピュアココア

原 材 料 名	配 合 率	アレルギー物質 (28品目)
ココアパウダー	100.0%	
炭酸カリウム	-	

アレルギー物質(28品目)の kontaminーション  
(本品の原材料として重複するアレルギー物質を除く)

No.2

## ② ソーセージステーキ

材料名	組成%	アレルゲン
豚肉	76.8	豚肉
しょうゆ	6.1	小麦、大豆
豚脂	5.0	豚肉
粉あめ	2.9	
砂糖	1.0	
食塩	0.2	
香辛料	0.1	小麦、豚肉
水	5.0	
(使用添加物)		
加工デンプン	2.4	
リン酸塩(Na)	0.4	
重曹	0.1	
調味料(アミノ酸)	0.1	
発色剤(亜硝酸Na)	使用	

表示対象アレルゲン: 小麦、大豆、豚肉

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(ー)、有りは(○)

商品名	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	ナップツ	アーモンド
クックドソーセージステーキ	ライン	○	○	○	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	

・弊社商品のアレルゲンコンタミ防止対策について

上記商品につきまして、商品内容表に表記しているアレルゲン以外は使用しておりません。

コンタミネーション防止のため、アレルゲンの特定原材料（8品目）については、製造順序の管理やアレルゲンの異なる製品の切替時は、使用する製造設備について、適切な方法により十分に洗浄をした上で製造にあたっております。

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

成分 表番号	材料名	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）																											
		小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューなツ	ごま	アーモンド
	牛乳																														
	牛乳	206	206			○																									
	ごはん																														
	白飯	60	90																												
	さんまの生姜煮																														
①	さんまの生姜煮	40	40	○															○												
	十五夜みそ汁																														
	サラダ油	0.8	0.96																												
	ごぼう	6	7.2																												
	にんじん	10	12																												
	だいこん	10	12																												
	水	190	228																												
	さといも	15	18																												
	さつまいも	27	32.4																												
	和風だし	0.6	0.72																												
	赤みそ	2.5	3																○												
	白みそ	2.5	3															○													
	減塩みそ	2	2.4															○													
	ねぎ	10	12																												
	しらたきと青菜のごま和え																														
	しらたき	15	18																												
	にんじん	4	4.8																												
	キャベツ	14	16.8																												
	ほうれん草	15	18																												
	すりごま	3	3.6																										○		
	炒りごま	1	1.2																										○		
	三温糖	3	3.6																												
	しょうゆ	4.5	5.4	○															○												
	十五夜ゼリー																														
②	十五夜ゼリー	28	28																												

### ① さんまの生姜煮

原材料名	配合比	アレルギー
サンマ	75.46 %	
醤油	6.82 %	小麦・大豆
還元水あめ	5.91 %	
砂糖	4.77 %	
生姜	1.52 %	
でん粉	1.14 %	
醸造酢	1.14 %	小麦
食塩	0.30 %	
水	2.94 %	

No.2

## ② 十五夜ゼリー

材料名	組成%	アレルゲン
(みかんゼリー)		
うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)(国内製)	36.7	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	11.8	
砂糖	5.4	
ぶどう糖	3.6	
水	31.9	
(使用添加物)		
乳酸Ca	0.8	
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.3	
酸味料	0.1	
ビタミンC	0.1	
クエン酸鉄Na	使用	
香料	使用	
(モチーフ)		
水あめ	1.1	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	1.1	
砂糖	0.4	
粉末油脂	0.2	
寒天	0.1	
レモン果汁(国産)	φ	
水	6.4	
(使用添加物)		
乳化剤	使用	
酸味料	使用	
ゲル化剤(キサンタンガム)	使用	
香料	使用	

表示対象アレルゲン: なし

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				特定原材料（表示義務7品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示21品目）																				
成分 番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューなツ	ごま	アーモンド
	<b>牛乳</b>																														
	牛乳	206	206			○																									
	<b>丸パン横切り</b>																														
	丸パン横きり	50	70	○	○															○											
	<b>鶏肉のトマトソースかけ</b>																														
	鶏もも肉	60	70																		○										
	サラダ油	0.4	0.48																												
	おろしにんにく	0.8	0.96																												
	たまねぎ	9	10.8																												
	ダイストマト	3	3.6																												
	ケチャップ	11	13.2																												
	中濃ソース	2.5	3																												
	三温糖	0.3	0.36																												
	<b>青豆のミルクスープ</b>																														
	サラダ油	0.6	0.72																												
	ショルダーベーコン	12	14.4																		○										
	たまねぎ	25	30																												
	にんじん	10	12																												
	じゃがいも	20	24																												
	水	190	228																												
①	グリンピース	10	12																												
	ホールコーン	8	9.6																		○○○										
	コンソメ	1	1.2	○																											
	食塩	0.2	0.24																												
	こしょう	0.04	0.05																												
	牛乳	30	36			○																									
	ホワイトルウ	8.5	10.2	○	○												○	○	○												
	<b>キャベツとブロッコリーのサラダ</b>																														
	キャベツ	15	18																												
	にんじん	5	6																												
	ブロッコリー	18	21.6																												
	きゅうり	12	14.4																												
	かんきつドレッシング	7	8.4																												

### ① グリンピースペースト

<配合比>	(%)	アレルゲン28品目
グリーンピース	100.0	なし

「グリーンピースペースト」は、特定原材料8品目及び特定原材料に順ずる20品目のアレルゲンについてコンタミネーションのないことを証明致します。

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

成分 表番号	材料名	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）																									
		小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシコーナッツ
	牛乳																												
	牛乳	206	206			○																							
	ごはん																												
	白飯	60	90																										
	赤魚みそ粕漬け																												
①	赤魚みそ粕漬け	40	40																	○									
	キャベ豚汁																												
	水	190	228																										
	だしパック	1	1.2																	○									
	豚もも肉	18	21.6																		○								
	にんじん	10	12																										
	たまねぎ	20	24																										
	和風だし	0.6	0.72																										
	赤みそ	3	3.6																	○									
	白みそ	3	3.6																○										
	減塩みそ	2	2.4																○										
	キャベツ	25	30																										
	五目きんぴら																												
	サラダ油	1	1.2																										
	ごぼう	25	30																										
	にんじん	8	9.6																										
	れんこん 水煮	5	6																										
	さつま揚げ	8	9.6																										
	つきこん	15	18																										
	清酒	1	1.2																										
	和風だし	0.3	0.36																										
	三温糖	2	2.4																										
	しょうゆ	3	3.6	○																○									
	本みりん	1	1.2																										
	ごま油	0.3	0.36																							○			
	炒りごま	0.5	0.6																							○			

### ① 赤魚みそ粕漬け

原材料名	割合%	アレルゲン
赤魚(アラスカメヌケ)	95.00%	
米味噌	2.75%	大豆
酒粕	1.05%	
みりん風調味料	0.60%	
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

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

成分 番号	材料名	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）																											
		小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューなツ	ごま	アーモンド
	牛乳																														
	牛乳	206	206			○																									
	ラーメン																														
	茹で中華麺	180	270	○																											
	棒ギョーザ																														
①	上州棒餃子	40	40	○														○	○	○											
	醤油ラーメンスープ																														
	サラダ油	1	1.2																												
	おろしにんにく	0.6	0.72																												
	焼きハム	18	21.6	○																		○									
	にんじん	10	12																												
	水	225	270																												
	メンマ	10	12																												
	中華だしの素	1	1.2																												
	がらスープ	3.2	3.84																		○	○									
	こしょう	0.03	0.04																	○	○	○									
	醤油ラーメンスープ	16	19.2	○																											
	なると	5	6																												
	チングンサイ	7	8.4																												
	ねぎ	8	9.6																												
	中華サラダ																														
	小松菜	12	14.4																												
	緑豆もやし	30	36																												
	きゅうり	12	14.4																												
	パプリカ黄	5	6																												
	塩中華ドレッシング	8	9.6																												

No.2

## ① 上州棒餃子

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	2.70	
長ねぎ	1.35	
しょうが	0.27	
豚肉	16.19	豚肉
鶏肉	6.75	鶏肉
豚脂	5.40	豚肉
粒状植物性たん白	2.70	大豆
水	1.35	
砂糖	0.81	
しょうゆ	0.81	小麦・大豆
ピロリン酸鉄製剤	0.81	
食用植物油脂	0.67	大豆
加工でん粉	0.54	
食塩	0.40	
酵母エキス	0.27	
香辛料	0.04	
小麦粉	15.83	小麦
水	5.48	
加工でん粉	0.32	
酒精	0.32	
植物油脂	0.19	大豆
食塩	0.19	
麦芽糖	0.17	

アレルギー物質の kontamination 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
---------------------------------	--

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

成分 表番号	材料名	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）																										
		小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシコーナッツ	ごま
	牛乳																													
	牛乳	206	206			○																								
	ごはん																													
	白飯	60	90																											
	豆腐ハンバーグおろしソース																													
①	豆腐ハンバーグ	50	60																											
	大根おろし	20	24																											
	しょうゆ	3.5	4.2	○																										
	本みりん	1.2	1.44																											
	三温糖	1	1.2																											
	和風だし	0.15	0.18																											
	でんぶん	0.6	0.72																											
	なめこ汁																													
	水	190	228																											
	だしパック	0.9	1.08																		○									
	にんじん	8	9.6																											
	だいこん	20	24																											
	冷凍豆腐	20	24																		○									
	なめこ	12	14.4																											
	和風だし	0.6	0.72																		○									
	赤みそ	3	3.6																		○									
	白みそ	3	3.6																		○									
	減塩みそ	2	2.4																		○									
	ねぎ	10	12																											
	チンゲン菜のおかかあえ																													
	チンゲンサイ	28	33.6																											
	にんじん	5	6																											
	きゅうり	15	18																											
	かつお節	0.6	0.72																		○									
	しょうゆ	2	2.4	○																										
②	おはぎ																													
②	ミニおはぎ	30	30																											

No.2

## ① 豆腐ハンバーグ 50g 60g

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	—
ビロジン酸鉄(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。

アレルゲンのコンタミ防止対策
1. 原料輸入、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 おはぎ

原材料名	配合比率(%)	表示の対象となるアレルゲン(28品目)
砂糖	27.03	—
小豆	25.60	—
麦芽糖	7.11	—
寒天	0.16	—
食塩	0.10	—
もち米	19.70	—
麦芽糖	5.20	—
食塩	0.10	—
トレハロース	5.20	—
仕込水	9.80	—

使用アレルギー物質(アレルギー特定原材料8品目について:卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ)	
同一製造工場内	卵・乳・小麦
同一製造ライン	卵・乳・小麦

上記商品には原材料としましてアレルギー物質(28品目)を使用しておりません。

上記商品は同一工場において「卵、乳、小麦、大豆、やまいも、オレンジ、ごま」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「卵、乳、小麦、大豆、やまいも、ごま」を使用した商品を製造しておりますが製造毎にライン洗浄を実施し、原料の区分け保管、当該製品の単一生産する事によりコンタミネーションの防止に努めています。

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				特定原材料（表示義務7品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示21品目）																				
成分 番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューなツツ	ごま	アーモンド
	牛乳																														
	牛乳	206	206			○																									
	わかめごはん																														
	わかめご飯	60	90																												
	鶏のから揚げ																														
	鶏もも肉	60	60																					○							
	しょうゆ	2	2	○																			○								
	おろしにんにく	1	1																												
	おろし生姜	0.8	0.8																												
	清酒	1	1																												
	でんぶん	6	6																												
	揚げ油	6	6																												
	豚汁																														
	サラダ油	0.5	0.6																												
	豚もも肉	12	14.4																					○							
	ごぼう	6	7.2																												
	にんじん	8	9.6																												
	だいこん	15	18																												
	じゃがいも	20	24																												
	角こんにゃく	10	12																												
	水	190	228																												
	冷凍豆腐	20	24																				○								
	和風だし	0.8	0.96																					○							
	白みそ	2.5	3																				○								
	赤みそ	2.5	3																				○								
	減塩みそ	2	2.4																				○								
	ねぎ	10	12																												
	ほうれん草のごま和え																														
	緑豆もやし	28	33.6																												
	にんじん	5	6																												
	ほうれん草	18	21.6																												
	すりごま	3	3.6																											○	
	炒りごま	1	1.2																											○	
	三温糖	3	3.6																												
	しょうゆ	4.5	5.4	○																			○								
	冷凍みかん																														
①	冷凍みかん	70	70																												

No.2

原材料及び食品添加物	配合%	原材料	遺伝子組替物質の混入の有無 アレルゲン原料の有無
みかん	100%	みかん	無
神奈川県産(青島)			

## コンタミについて

井上本社冷凍庫は冷凍みかん専用製造工場で、冷凍みかん以外の製造は致しておりません

## 調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

成分 表番号	材料名	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）																									
		小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシコーナッツ
	牛乳																												
	牛乳	206	206			○																							
	ごはん																												
	白飯	60	90																										
	サバのみそ煮																												
①	サバのみそ煮	50	50																○○										
	だいこんと油あげのみそ汁																												
	水	190	228																										
	だしパック	1	1.2															○											
	にんじん	10	12																										
	だいこん	25	30																	○									
	油揚げ	7	8.4																○										
	冷凍豆腐	20	24															○											
	和風だし	0.6	0.72																										
	白みそ	5	6															○											
	減塩みそ	2	2.4															○											
	ねぎ	8	9.6																										
	肉じゃが																												
	サラダ油	0.6	0.72																										
	豚もも肉	20	24																	○									
	にんじん	10	12																										
	たまねぎ	30	36																										
	じゃがいも	33	39.6																										
	しらたき	20	24																										
	清酒	0.8	0.96																										
	本みりん	0.8	0.96																										
	水	90	108																										
	三温糖	2	2.4																										
	和風だし	0.5	0.6																										
	しょうゆ	4	4.8	○															○										
	いんげん	5	6																										

## ① さばのみそ煮

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
さば	71.8	さば
外(みぞ)	9.2	大豆
外(砂糖)	7.1	-
外(発酵調味料)	2.5	-
外(でん粉)	0.4	-
水	9.0	-

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

アレルギンのコントロール対策
1. 原料搬入、保管時の交叉汚染防止
2. 製造前の考慮
3. 製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

成分 番号	材料名	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）																											
		小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューなツツ	ごま	アーモンド
	ショア(ブルーベリー)																														
①	ショア(ブルーベリー)	125	125			○																									
	ロールパン																														
	ロールパン	50	70	○	○																○										
	チキンチーズ焼き																														
②	チキンチーズ焼き	50	50	○	○															○○											
	ABCスープ																														
	ショルダーベーコン	12	14.4																					○							
	にんじん	10	12																												
	たまねぎ	25	30																												
	じゃがいも	27	32.4																												
	水	190	228																												
	パプリカ赤	5	6																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	コンソメ	1.3	1.56	○																	○○○										
	食塩	0.2	0.24																												
	ABCマカロニ	3	3.6	○																											
	しょうゆ	1	1.2	○																○											
	キャベツ	20	24																												
	野菜サラダ																														
	きゅうり	15	18																												
	ブロッコリー	35	42																												
	パプリカ黄	5	6																												
	和風ごまドレッシング	7	8.4	○																○○○							○		○		

### ① ジョア(ブルーベリー)

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー物質※
脱脂粉乳(国内製造)	9.1	乳
砂糖	6.9	
ブルーベリー果汁・果肉	4.8	
アロエニヤ果汁	1.2	
乳酸Ca		
安定剤(ペクチン)		
香料	0.8	
ビタミンE		
ビタミンB6		
ビタミンD		
水	77.2	

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	なし
---------------------------	----

## No.2

## ②チキンのチーズ焼き70g

## ②チキンのチーズ焼き50g

原 料 配 合	配合率(%)	アレルゲン
鶏肉(国産)	56.81	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	
乾燥赤ビーマン	0.08	
乾燥バセリ	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(グーガム)	0.01	
香料	0.00	乳、大豆
カラチノイド色素	0.00	
(調整水)	11.58	

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	0.98	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	
乾燥赤ビーマン	0.08	
乾燥バセリ	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(グーガム)	0.01	
香料	0.00	乳、大豆
カラチノイド色素 (調整水)	0.00	
	11.86	

アレルゲン (該当有〇、注意喚起△)	
えび	牛肉
かに	くるみ
小麦 ○	ごま
そば	さけ
卵	さば
乳成分 ○	大豆 ○
落花生	鶏肉 ○
アーモンド	ハチミツ
あわび	豚肉
いか	まつたけ
いくら	もも
オレンジ	やまいも
カシュー・ナッツ	りんご
キウイフルーツ	ゼラチン 魚介類

商品名	含有する特定原材料等※1
チキンのオーブン焼き (チーズ) 50	小麦・乳成分・大豆・鶏肉
チキンのオーブン焼き (チーズ) 70	小麦・乳成分・大豆・鶏肉

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。

## 2. 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

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。