

令和6年度（10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

10月1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																										
[レモンバジルナゲット]																													
①	レモンバジルナゲット	30.00	30.00															○	○										
[まめまめサラダ]																													
②	大豆 水煮	5.00	6.00															○											
	えだまめ	6.00	7.20															○											
	ホールコーン	10.00	12.00																										
	きゅうり	15.00	18.00																										
	キャベツ	30.00	36.00																										
	和風玉ねぎドレッシング	5.00	6.00	○														○											
[しぶかわキーマカレー]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚ひき肉	35.00	42.00																	○									
	赤ワイン	0.70	0.84																										
	カレー粉	0.03	0.04																										
	まめプラスM	5.00	6.00															○											
	たまねぎ	45.00	54.00																										
	にんじん	15.00	18.00																										
	水	220.00	264.00																										
	ズッキーニ	7.00	8.40																										
	パーモンドカレー	12.00	14.40	○			○											○		○			○			○			
	香味焙煎カレーフレーク	5.00	6.00	○			○											○	○										
	トマト缶	3.00	3.60																										
	トマトケチャップ	2.00	2.40																										
	ウスターソース	0.50	0.60																										
	黄ピーマン	4.00	4.80																										

○：アレルギー対象食品

No.2

①レモンバジルナゲット

原料名	百分率	アレルゲン
鶏肉	55.8	鶏肉
醸造酢	2.5	
米粉	2.2	
たん白加水分解物	2.0	大豆
食塩	0.7	
でん粉	0.6	
砂糖	0.6	
レモン濃縮果汁	0.2	
風味油	0.2	
粉末状大豆たん白	0.2	大豆
香辛料	0.1	
揚げ油(なたね油)	6.3	
加工でん粉	6.0	
調味料(アミノ酸等)	0.8	
pH調整剤	0.3	
キシロース	0.2	
増粘剤(グアー)	Tr	
ビタミンB1	Tr	
水	21.3	

注意喚起

* 本製品の製造工場では、小麦・卵・乳を含む商品を製造しています。

②大豆 水煮

原 材 料	大豆〔日本:北海道産〕	[42.857 %]
	水	[57.143 %]
アレルギー28品目	大豆	
コンタミ	弊社工場にて「小麦、サバ、鶏肉、ごま、かに、卵」を原料として製造した商品や、また原料の一部(起源原料)に含まれている調味料等を使用しています。 コンタミ防止策として、十分なライン洗浄を行っております。	

10月2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
[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	○			○											○											
[ハンバーグソースかけ]																													
	ハンバーグ	60.00	80.00															○	○	○									
	サラダ油	1.00	1.20																										
	たまねぎ	5.00	6.00																										
	コンソメ	0.20	0.24	○														○	○	○									
	トマトケチャップ	2.00	2.40																										
	トマトピューレ	2.00	2.40																										
	ウスターソース	1.00	1.20																										
	三温糖	0.70	0.84																										
	水	3.00	3.60																										
[カラフルサラダ]																													
	ブロッコリー	30.00	36.00																										
	赤ピーマン	2.00	2.40																										
	きゅうり	15.00	18.00																										
	たまねぎ	5.00	6.00																										
	イタリアンドレッシング （7品目不使用）	5.50	6.60																										
[大根のスープ]																													
	サラダ油	0.80	0.96																										
	鶏肉	10.00	12.00																○										
	にんじん	8.00	9.60																										
	たまねぎ	15.00	18.00																										
	水	190.00	228.00																										
	だいこん	20.00	24.00																										
	もやし	15.00	18.00																										
	コンソメ	1.20	1.44	○														○	○	○									
	食塩	0.20	0.24																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	キャベツ	10.00	12.00																										

○：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
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ごはん]																													
	白飯	70.00	100.00																										
[赤魚の白醤油焼き]																													
①	赤魚の白醤油漬け	40.00	50.00	○														○											
[切り干し大根の含め煮]																													
②	サラダ油	0.50	0.60																										
	切り干しだいこん	8.00	9.60																										
	清酒	1.00	1.20																										
	にんじん	8.00	9.60																										
	しらたき	20.00	24.00																										
	水	20.00	24.00																										
	油揚げ	8.00	9.60															○											
	三温糖	1.30	1.56																○										
	しょうゆ	2.60	3.12	○															○										
和風だし	0.40	0.48																											
	いんげん	5.00	6.00																										
[とりつみれと麩のみそ汁]																													
	水	197.00	236.40																										
	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																										
	もやし	15.00	18.00																										
	えのきたけ	6.00	7.20																										
	鶏のつみれ	16.00	19.20	○															○	○	○								
④	おつゆ麩	4.00	4.80	○																									
	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																○										
	こまつな	6.00	7.20																										

○：アレルギー対象食品

No.2

①赤魚の白醤油漬け

原材料名	割合%	アレルゲン
アカウオ	96 %	
白醤油調味液	4 %	
醸造調味料	(0.8) %	
白醤油	(0.4) %	小麦・大豆
食塩	(0.32) %	
澱粉(トウモロコシ)	(0.12) %	
寒天	微量 %	
ソルビット	(0.12) %	
調味料(アミノ酸)	(0.12) %	
調味料(核酸)	微量 %	
水	(2.12) %	

②切り干しだいこん

原材料名	配合比率	アレルギー物質
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ありません。

③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	0.87	
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
唐辛子	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、そば、やまいも、りんご、ゼラチン

④おつゆ麩

原 材 料 名	配合比
小麦粉	50
小麦たんぱく	49.97

＜アレルギー物質(28品目)＞ 以下のものが該当

・小麦粉(小麦)

・小麦たんぱく(小麦)

※コンタミはありません。

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				○																						
[ミルクパン]																													
	ミルクパン	50.00	70.00	○			○											○											
[青のりポテト]																													
①	フライドポテト	40.00	48.00																										
②	あおのり	0.05	0.06																										
	食塩	0.15	0.18																										
[チリコンカン]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚ひき肉	25.00	30.00																	○									
	おろしにんにく	0.50	0.60																										
	赤ワイン	1.00	1.20																										
	にんじん	8.00	9.60																										
	たまねぎ	25.00	30.00																										
	まめプラスM	2.00	2.40															○											
③	大豆 水煮	35.00	42.00															○	○	○	○								
	コンソメ	0.60	0.72	○														○	○	○									
	中濃ソース	2.00	2.40																										
	三温糖	0.30	0.36																										
	トマト缶	15.00	18.00																										
	トマトケチャップ	4.00	4.80																										
	トマトピューレ	7.00	8.40																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	ドライパセリ	0.02	0.02																										
	カレー粉	0.02	0.02																										
[たまごスープ]																													
	サラダ油	0.30	0.36																										
	ショルダーベーコン	6.00	7.20																	○									
	清酒	1.00	1.20																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	15.00	18.00																										
	だいこん	10.00	12.00																										
	水	190.00	228.00																										
	えのきたけ	5.00	6.00																										
	コンソメ	1.20	1.44	○														○	○	○									
	食塩	0.30	0.36																										
	こしょう	0.03	0.04																										
	炒り卵	10.00	12.00	○	○													○											
	キャベツ	15.00	18.00																										

○：アレルギー対象食品

No.2

①フライドポテト

一次原材料 一般名(品種)・品名	配合比	アレルギー物質名
じゃがいも	97.00	
パーム油	3.00	
シリコーン樹脂製剤	0.00	
ぶどう糖	0.00	

②あおのり

原材料表示 (配合比順)	アオサ(100%)
-----------------	-----------

アレルギー	本商品に、「特定原材料7品目」及び「特定原材料に準ずるもの21品目」が使用されておりませんが、本商品に使用されている青粉は、海老・カニの生息する海域で採取しておりますので、混入する可能性はございます。
-------	--

③大豆 水煮

原 材 料	大豆〔日本:北海道産〕	[42.857 %]
	水	[57.143 %]
アレルギー28品目 大豆		
コンタミ	弊社工場にて「小麦、サバ、鶏肉、ごま、かに、卵」を原料として製造した商品や、また原料の一部(起源原料)に含まれている調味料等を使用しています。 コンタミ防止策として、十分なライン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				○																						
[パックうどん]																													
	ゆでうどん	180.00	270.00	○																									
[栗コロッケ]																													
①	栗コロッケ	40.00	40.00	○																									
	揚げ油	5.00	5.00																										
[茎わかめのきんぴら]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
②	茎わかめ	6.00	7.20																										
	ごぼう	30.00	36.00																										
	にんじん	8.00	9.60																										
	つきこん	15.00	18.00																										
	さつま揚げ	6.00	7.20																										
	和風だし	0.40	0.48																										
	清酒	1.00	1.20																										
	三温糖	1.30	1.56																										
	本みりん	1.00	1.20																										
	しょうゆ	2.00	2.40	○														○											
	ごま いり	0.30	0.36																									○	
	ごま油	0.50	0.60																									○	
	いんげん	5.00	6.00																										
[しぶきたうどん汁]																													
	水	225.00	270.00																										
	だしパック	1.70	2.04														○												
	豚肉	10.00	12.00																	○									
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	10.00	12.00																										
	だいこん	15.00	18.00																										
	まいたけ	5.00	6.00																										
	しいたけ	3.00	3.60																										
	油揚げ	7.00	8.40															○											
	本みりん	3.20	3.84																										
	和風だし	0.80	0.96																										
	清酒	1.00	1.20																										
	しょうゆ	9.50	11.40	○														○											
	こまつな	7.00	8.40																										
	根深ねぎ	4.00	4.80																										

○：アレルギー対象食品

No.2

①栗コロッケ

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
野菜(ばれいしょ)	42.3	-
野菜(さつまいも)	7.2	-
くり	9.6	-
糖類(砂糖)	3.2	-
糖類(果糖ぶどう糖液糖)	1.4	-
糖類(果糖)	0.7	-
植物油脂	3.3	-
食塩	0.2	-
衣(パン粉)	10.0	小麦
衣(小麦粉)	2.1	小麦
衣(コーンフラワー)	1.4	-
衣(デキストリン)	1.4	-
衣(植物油脂)	1.0	-
衣(還元水あめ)	0.7	-
衣(でん粉)	0.1	-
水	15.1	-
炭酸Ca	0.3	-
クチナシ黄色素	Φ	-
香料	Φ	-

注意喚起表示

●本品製造工場では、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。

アレルギー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荳わかめ

原材料名	配合(原料を100として)
荳わかめ(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
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ごはん]																													
	白飯	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	○														○											
[とうふめしの具]																													
	サラダ油	0.60	0.72																										
	にんじん	8.00	9.60																										
	たまねぎ	15.00	18.00																										
	つきこん	10.00	12.00																										
	ごぼう	8.00	9.60																										
	油揚げ	10.00	12.00															○											
	冷凍豆腐	50.00	60.00															○											
	ほんしめじ	5.00	6.00															○											
	三温糖	1.50	1.80																										
	しょうゆ	3.00	3.60	○														○											
	和風だし	0.40	0.48																										
	本みりん	1.00	1.20																										
	えだまめ	6.00	7.20															○											
[ふるさと汁]																													
	水	194.00	232.80																										
	だしパック	1.00	1.20															○											
	鶏肉	10.00	12.00																○										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	10.00	12.00																										
	だいこん	15.00	18.00																										
	しいたけ	2.00	2.40																										
	焼き竹輪	5.00	6.00															○											
	和風だし	0.70	0.84																										
	清酒	1.00	1.20																										
	白みそ	5.00	6.00															○											
	減塩味噌	1.00	1.20															○											
	こまつな	8.00	9.60																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										

○：アレルギー対象食品

10月8日(火)

No.2

①あじのスタミナ漬け

原材料 第1配合	配合%	原材料 第2配合	アレルギー物質
まあじ	97 %		
たれ	3 %		
		みりん	
		醤油	大豆・小麦
		酒	
		にんにく	
		食塩	

アレルギー物質
小麦・大豆
コンタミネーション
卵、えび、乳、サバ、さけ、イカ、ごま、アーモンド

10月9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
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[小コッペパン]																													
	コッペパン	40.00	60.00	○			○											○											
[いちごジャム]																													
①	いちごジャム	15.00	15.00																					○					
[青菜のサラダ]																													
	ツナ油漬け	7.00	8.40																										
	キャベツ	25.00	30.00																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
	こまつな	7.00	8.40																										
	だいこん	15.00	18.00																										
	和風玉ねぎドレッシング	6.00	7.20	○														○											
[ペンのナポリタン風]																													
	サラダ油	1.00	1.20																										
	カットウインナー	15.00	18.00																	○									
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	40.00	48.00																										
	ピーマン	3.00	3.60																										
	ほんしめじ	7.00	8.40																										
	トマト缶	5.00	6.00																										
	トマトピューレ	12.00	14.40																										
	トマトケチャップ	15.00	18.00																										
	コンソメ	0.50	0.60	○														○	○	○									
	ウスターソース	1.50	1.80																										
	食塩	0.10	0.12																										
	ドライパセリ	0.02	0.02																										
	ペンネ	32.00	38.40	○																									

○：アレルギー対象食品

①いちごジャム

原材料名	重量%	アレルギー物質 (28品目)
糖類(水あめ)	46.16	-
糖類(砂糖)	17.18	-
果実(いちご)	22.15	-
果実(りんご)	14.04	りんご

①同一ラインのみのコンタミネーション	無し(コンタミネーションは無いが 小麦、乳、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご、もも を含む製品と同一ラインで製造している)
②同施設内のコンタミネーション	無し(コンタミネーションは無いが 小麦、乳、落花生、オレンジ、ごま、大豆、バナナ、りんご、もも を含む製品と同施設内で製造している)

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				○																						
[麦ごはん]																													
	無圧ペン麦ご飯	70.00	100.00																										
[海藻サラダ]																													
	サラダこんにゃく	10.00	12.00																										
	にんじん	5.00	6.00																										
	キャベツ	30.00	36.00																										
	ブロッコリー	15.00	18.00																										
	海藻ミックス	0.40	0.48																										
	青じそドレッシング	5.00	6.00															○											
[ぐんまの和風カレー]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	0.70	0.84																										
	豚肉	15.00	18.00																	○									
	たまねぎ	35.00	42.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	ごぼう	5.00	6.00																										
	だいこん	10.00	12.00																										
	じゃがいも	40.00	48.00																										
	水	220.00	264.00																										
	トマトケチャップ	1.00	1.20																										
	アップルソース	2.00	2.40																										
	ウスターソース	1.00	1.20																										
	パーモンドカレー	13.00	15.60	○			○											○		○					○		○		
	香味焙煎カレーフレーク	6.00	7.20	○			○											○	○										
	根深ねぎ	3.00	3.60																										
[豆乳プリン]																													
①	豆乳プリン	40.00	40.00															○											

○：アレルギー対象食品

No.2

①豆乳プリン

材料名	組成%	アレルゲン
(乳・卵抜きプリン)		
砂糖	7.0	
水あめ	7.0	
豆乳	7.0	大豆 ※遺伝子組換えでない
粉末油脂	2.8	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	1.4	
食塩	0.1	
水	43.2	
(使用添加物)		
ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)	0.8	
貝カルシウム	0.3	
香料	0.1	
ピロリン酸第二鉄	使用	
カロチノイド色素	使用	
(カラメルソース)		
水あめ	6.7	
砂糖	3.0	
デキストリン	1.2	
水	18.8	
(使用添加物)		
カラメル色素	0.3	
ゲル化剤(増粘多糖類、加工デンプン)	0.3	
香料	使用	

弊社下記商品につきまして、同一ライン(施設)で製造される他製品に含まれるアレルゲンは次の通りです。無しは(-)、有りは(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	O	O	O	-	-	-	-	-	-	-	-	O	O	-	-	-	O	-	-	-	O	-	O	O	O	O	-	O
施設	O	O	O	-	-	-	-	-	-	-	-	O	O	-	-	-	O	-	-	-	O	-	O	O	O	O	-	O

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（ブルーベリー）]																													
①	ジョア（ブルーベリー）	125.00	125.00				○																						
[ソフトフランスパン]																													
	ソフトフランス	50.00	70.00	○			○											○											
[ツナオムレツ]																													
②	ツナオムレツ	40.00	50.00	○		○												○							○				
[フレンチサラダ]																													
	キャベツ	25.00	30.00																										
	えだまめ	10.00	12.00															○											
	ホールコーン	10.00	12.00															○											
	きゅうり	10.00	12.00																										
	フレンチドレッシング （7品目不使用）	6.50	7.80																										
	食塩	0.05	0.12																										
[チキンフリカッセ]																													
	サラダ油	1.00	1.20																										
	おろしにんにく	0.45	0.54																										
	鶏肉	30.00	36.00																○										
	白ワイン	1.00	1.20																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	40.00	48.00																										
	ほんしめじ	7.00	8.40																										
③	マッシュルーム水煮	3.00	3.60																										
④	ニョッキ	20.00	24.00	○																									
	調理用普通牛乳	20.00	24.00				○																						
⑤	生クリーム	5.00	6.00				○											○											
⑥	無塩バター	1.50	1.80				○																						
	ベシャメルソース	10.00	12.00	○			○											○											
	ホワイトルウ	5.00	6.00	○			○							○				○		○									
	こしょう	0.10	0.12																										
	グリーンピース	4.00	4.80																										
	ドライパセリ	0.02	0.02																										

○：アレルギー対象食品

No.2

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	
アローニャ果汁	1.2	
乳酸Ca	0.8	
安定剤(ペクチン)		
香料		
ビタミンE		
ビタミンB6		
ビタミンD		
水	77.2	

②ツナオムレツ

原材料名	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
砂糖	3.10	
玉ねぎ	2.89	
大豆油	1.80	大豆
半固体状ドレッシング (マヨネーズ)	1.16	卵、大豆、りんご
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	4.50	
酸味料	0.09	
水	34.66	

※ 下記の特定期間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。

③マッシュルーム水煮

原材料名/添加物名	配合率%	アレルギー
マッシュルーム	99.91	
ビタミンC	0.07	
クエン酸	0.02	
アレルギー物質コンタミ可能性		無

④ニョッキ

原材料名 ばれいしょ(遺伝子組換えでない)、小麦粉、ポテトフレーク、ライスターチ、ばれいしょでん粉、食塩

コンタミ (特定原材料8品目)	無
アレルギー物質	小麦

⑤生クリーム

原料	配合(%)
植物油脂	39.50
乳製品	17.10
還元水飴	2.00
デキストリン	1.00
乳化剤	0.60
メタリン酸Na	0.10
香料	微量
水	39.70

アレルギー(27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	カシューナッツ	キウイフルーツ	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
●	-	-	-	-	-	-	-	-

*アレルギーコンタミネーションはございません

⑥無塩バター

成分規格	
水分	17.0%以下
乳脂肪分	80.0%以上
アレルギー物質	
乳成分	

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 2 1 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																										
[ブルコギ]																													
①	サラダ油	1.00	1.20																										
	おろしにんにく	1.00	1.20																										
	おろししょうが	0.50	0.60																										
	豚肉	35.00	42.00																	○									
	清酒	1.00	1.20																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	35.00	42.00																										
	水煮千切りたけのこ	15.00	18.00																										
	ほんしめじ	7.00	8.40																										
	ごま油	1.00	1.20																									○	
	しょうゆ	4.50	5.40	○															○										
	三温糖	1.50	1.80																										
	本みりん	2.00	2.40																										
	コチュジャン	2.00	2.40																○										
	アップルソース	1.00	1.20																						○				
	にら	5.00	6.00																										
	ピーマン	3.00	3.60																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	はるさめ (サラダ用)	5.00	6.00																										
	ごま いり	0.70	0.84																									○	
	でんぷん	0.70	0.84																										
[塩ナムル]																													
	にんじん	5.00	6.00																										
	もやし	20.00	24.00																										
	だいこん	20.00	24.00																										
	きゅうり	17.00	20.40																										
	塩中華ドレッシング	6.00	7.20																										
[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																										
	冷凍豆腐	25.00	30.00																○										
	干しいたけ	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																										
	チンゲンサイ	7.00	8.40																										

○：アレルギー対象食品

No.2

①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	

※ 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）

小麦、卵、乳

○特定原材料に準ずるもの（20品目）

ごま、さば、大豆、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。

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	○			○											○												
[チキンのチーズ焼き]																														
①	チキンのチーズ焼き	50.00	70.00	○			○											○	○											
[きらきらサラダ]																														
	ブロッコリー	20.00	24.00																											
	キャベツ	20.00	24.00																											
	ホールコーン	10.00	12.00																											
②	海藻麺	5.00	6.00																											
	イタリアンドレッシング	5.50	6.60	○														○	○	○				○						
[もやしとひき肉のスープ]																														
	サラダ油	0.80	0.96																											
	鶏ひき肉	15.00	18.00																○											
	清酒	1.00	1.20																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	15.00	18.00																											
	水	190.00	228.00																											
	えのきたけ	7.00	8.40																											
	もやし	20.00	24.00																											
③	スープストック	1.50	1.80															○	○	○										
	食塩	0.15	0.18																											
	こしょう	0.02	0.02																											
	しょうゆ	2.00	2.40	○														○												
	こまつな	7.00	8.40																											

○：アレルギー対象食品

No.2

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	0.00	
(調整水)	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	0.00	
(調整水)	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

②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。

③スープストック

原材料名	配合率(%)	アレルギー特定原材料 ※1
ぶどう糖	40.8	
食塩	20.5	
デキストリン	6.6	
麦芽糖	5.5	
たん白加水分解物	5.0	大豆
酵母エキスパウダー	4.9	
豚脂	4.0	豚肉
馬鈴しょでん粉	3.0	
ミルクパウダー	2.7	鶏肉、豚肉
オニオンパウダー	1.5	
ガーリックパウダー	1.0	
にんじんエキスパウダー	0.7	
チキンパウダー	0.6	鶏肉
香辛料	0.6	
乳酸発酵トマトエキスパウダー	0.5	
乳酸発酵酵母エキスパウダー	0.5	
鶏脂	0.4	鶏肉
ボークエキスパウダー	0.4	豚肉
※ 香辛料抽出物	0.8	

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。

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				○																						
[さくらごはん]																													
	さくらご飯	70.00	100.00	○														○											
[がね揚げ]																													
①	さつまいものかき揚げ	40.00	40.00	○														○											
	揚げ油	4.00	5.00																										
	しょうゆ	4.00	4.80	○														○											
	本みりん	1.50	1.80																										
	三温糖	1.00	1.20																										
	和風だし	0.20	0.24																										
	水	5.00	6.00																										
[磯和え]																													
	キャベツ	20.00	24.00																										
	だいこん	20.00	24.00																										
	にんじん	3.00	3.60																										
	きゅうり	12.00	14.40																										
	しょうゆ	3.00	3.60	○														○											
②	刻みのり	0.20	0.24																										
[太平燕]																													
	サラダ油	1.00	1.20																										
	おろししょうが	0.60	0.72																										
	豚肉	10.00	12.00																	○									
	清酒	1.00	1.20																										
③	いか	8.00	9.60							○																			
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	15.00	18.00																										
	もやし	20.00	24.00																										
	干しいたけ	0.70	0.84																										
	えのきたけ	5.00	6.00																										
	さつま揚げ	5.00	6.00																										
	はるさめ（サラダ用）	4.00	4.80																										
	鶏がらスープ	1.00	1.20																○										
④	うすくちしょうゆ	2.00	2.40	○														○											
	食塩	0.20	0.24																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	チンゲンサイ	10.00	12.00																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										
	にら	3.00	3.60																										
	ごま油	0.50	0.60																										○

○：アレルギー対象食品

①さつまいものかき揚げ

原材料名	配合(%)
天ぷら粉	23.0
材料に含む:	
さつまいも	20.0
ゴボウ	15.0
たまねぎ	15.0
大豆白絞油	12.0
塩	0.3
水	14.7

アレルゲン物質
小麦
大豆

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

②刻みのり

原材料一般名/ 原材料添加物物質名	配合率 【製品】%	アレルギー物質
アマノリ	100	

アレルゲンコンタミ注意喚起

本製品で使用している海苔は、エビ・カニが生息する海域で採取しています。

アレルギー物質の
コンタミの可能性 有

③いか

原材料名	比率(%)
アメリカオオアカイカ	100 %

アレルゲン物質	いか
製造ライン上のコンタミネーション	えび
工場内で使用のアレルゲン物質	小麦・大豆・乳・さば・鶏肉・豚肉・りんご・ごま・牛肉・卵

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	

アレルギー物質の
コンタミの可能性 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				○																						
[パックラーメン]																													
	ゆで中華麺	180.00	270.00	○																									
[肉まん]																													
①	肉まん	40.00	40.00	○										○				○	○	○									○
[棒々鶏サラダ]																													
	にんじん	3.00	3.60																										
	もやし	20.00	24.00																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
	サラダチキン	8.00	9.60																○										
	棒々鶏ドレッシング	5.00	6.00	○														○											○
[豚骨ラーメンスープ]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	1.00	1.20																										
	豚肉	15.00	18.00																	○									
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	なると	5.00	6.00																										
②	水煮メンマ	10.00	12.00																										
	水	250.00	300.00																										
	干しいたけ	0.40	0.48																										
	中華だしの素	0.50	0.60																										
	がらスープの素&チン	1.00	1.20																○	○									
	とんこつラーメンスープの素	15.00	18.00	○														○		○									
	根深ねぎ	5.00	6.00																										
	はくさい	10.00	12.00																										

○：アレルギー対象食品

NO.2

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。

②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

※アレルギー物質：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
[牛乳]																												
	普通牛乳	206.00	206.00				○																					
[ごはん]																												
	白飯	70.00	100.00																									
[ねぎこんコロッケ]																												
①	ねぎこんコロッケ	50.00	70.00	○														○		○								
	揚げ油	6.00	7.20																									
[かみなりこんにゃく]																												
	ごま油	0.50	0.60																									○
	にんじん	10.00	12.00																									
	ごぼう	7.00	8.40																									
	こんにゃく	40.00	48.00																									
	鶏肉	15.00	18.00																○									
	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（和え物用）	0.30	0.36																									
[すいとん]																												
	水	210.00	252.00																									
	だしパック	1.20	1.44															○										
	にんじん	10.00	12.00																									
	だいこん	20.00	24.00																									
②	すいとん	25.00	30.00	○																								
	油揚げ	5.00	6.00																○									
	まいたけ	5.00	6.00																									
	しょうゆ	3.00	3.60	○														○										
	和風だし	0.60	0.72																									
	食塩	0.20	0.24																									
	こまつな	8.00	9.60																									
	根深ねぎ	5.00	6.00																									

○：アレルギー対象食品

NO.2

①ねぎこんコロッケ

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー 物質※
馬鈴薯	29.31	
しらたき(糸こんにゃく)	7.29	
増粘剤(加工でん粉)	0.35	
水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)	0.01	
豚肉	7.65	豚肉
キャベツ	6.37	
玉葱	6.37	
長ネギ	5.10	
マッシュポテト	2.23	
食塩	0.32	
【衣】		
パン粉	20.50	小麦
パン粉(微粉)	0.50	小麦
バターミックス	3.33	
小麦粉		小麦
澱粉		
植物性たん白		大豆
植物性油脂		
食塩		
水	10.67	

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	卵、乳成分、牛肉、ごま、鶏肉、ゼラチン
---------------------------	---------------------

②すいとん

原材料・添加物	配合割合 (%)	アレルゲン
		28品目
小麦粉	47.60%	小麦
でんぷん	0.99%	
水(仕込み水)	51.41%	

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																										
[しぶきた丼の具]																													
	サラダ油	0.70	0.84																										
	おろししょうが	1.00	1.20																										
	おろしにんにく	0.30	0.36																										
	トウバンジャン	0.20	0.24																										
	豚肉	40.00	48.00																	○									
	しらたき	20.00	24.00																										
	にんじん	8.00	9.60																										
	たまねぎ	40.00	48.00																										
	もやし	10.00	12.00																										
	しいたけ	2.00	2.40																										
	和風だし	0.40	0.48																										
	清酒	1.00	1.20																										
	三温糖	2.00	2.40																										
	本みりん	0.50	0.60																										
	しょうゆ	4.80	5.76	○														○											
	チンゲンサイ	5.00	6.00																										
	にら	3.00	3.60																										
[呉汁]																													
	サラダ油	0.30	0.36																										
	ごぼう	8.00	9.60																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	だいこん	20.00	24.00																										
	水	190.00	228.00																										
	さといも	15.00	18.00																										
①	大豆 水煮	15.00	18.00															○											
②	豆乳	10.00	12.00															○											
	油揚げ	5.00	6.00															○											
	和風だし	0.70	0.84															○											
	白みそ	4.50	5.40															○											
	減塩味噌	2.00	2.40															○											
	ほうれん草	7.00	8.40																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										
[洪川のりんご]																													
	りんご	61.20	61.20																						○				

○：アレルギー対象食品

NO.2

①大豆 水煮

原 材 料	大豆[日本:北海道産]	[42.857 %]
	水	[57.143 %]
アレルギー28品目 大豆		
コンタミ	弊社工場にて「小麦、サバ、鶏肉、ごま、かに、卵」を原料として製造した商品や、また原料の一部(起源原料)に含まれている調味料等を使用しています。 コンタミ防止策として、十分なライン洗浄を行っております。	

②豆乳

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

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				○																						
[こめっこぱん]																													
	こめっこぱん	50.00	70.00	○			○											○											
[野菜グラタン]																													
②	野菜グラタン	40.00	60.00															○											
[大根サラダ]																													
	だいこん	20.00	24.00																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	きゅうり	15.00	18.00																										
	にんじん	3.00	3.60																										
	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																										
[オータムシチュー]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚肉	10.00	12.00																	○									
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	35.00	42.00																										
	じゃがいも	20.00	24.00																										
	水	194.00	232.80																										
	ほんしめじ	5.00	6.00																										
	さつまいも	20.00	24.00																										
	はくさい	10.00	12.00																										
	調理用普通牛乳	15.00	18.00				○																						
	食塩	0.30	0.36																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	ホワイトルウ	9.00	10.80	○			○						○					○		○									
	ベシャメルソース	4.00	4.80	○			○											○		○									
	コンソメ	1.00	1.20	○														○	○	○									
	ドライパセリ	0.02	0.02																										

○：アレルギー対象食品

NO.2

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野菜グラタン

【小学校】

材料名	組成%	アレルギー
ショートニング(国内製造)	15.3	
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	
ソデーオニオン	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%	アレルギー
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	
ソデーオニオン	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	

弊社下記商品につきまして、同一ライン(施設)で製造される他製品に含まれるアレルギーは次の通りです。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	まいたけ	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	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	－	○	－	○	－	○	－	－	－

コンタミネーション防止のため、アレルギーの特定原材料(8品目)については、製造順序の管理やアレルギー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				○																						
[上州かみなりご飯]																													
	上州かみなりご飯	60.00	80.00	○														○	○										
[厚焼き卵]																													
①	厚焼き卵	50.00	62.50	○		○												○											
[浅漬け]																													
	にんじん	5.00	6.00																										
	キャベツ	30.00	36.00																										
	はくさい	20.00	24.00																										
	浅漬けの素	3.00	3.60	○														○											
	食塩	0.10	0.12																										
[おっきりこみ]																													
	水	210.00	252.00																										
	だしパック	1.20	1.44															○											
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚肉	10.00	12.00																	○									
	清酒	1.00	1.20																										
	にんじん	8.00	9.60																										
	だいこん	20.00	24.00																										
	さといも	10.00	12.00																										
	しいたけ	2.00	2.40																										
	油揚げ	8.00	9.60																○										
②	おっきりこみ	40.00	48.00	○																									
	しょうゆ	2.00	2.40	○															○										
	赤みそ	4.00	4.80																○										
	和風だし	0.70	0.84																										
	こまつな	7.00	8.40																										
	根深ねぎ	3.00	3.60																										

○：アレルギー対象食品

NO.2

①厚焼き卵

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

コンタミネーション	本品製造工場では、「乳」を含む製品を生産しています。
-----------	----------------------------

②おっきりこみ

原料名	配合比(%)	アレルギー
小麦粉	75.30	小麦

【アレルギー】

原材料由来(28品目中)
小麦

コンタミネーション
卵

コンタミ防止策
コンタミ表示「本品製造工場では、卵を含む製品を製造しています。」
同一ラインで「卵白」を使用した中華麺を生産する場合は、先にうどんの生産を致します。また中華麺生産後のライン清掃は、分解清掃を実施しております。
そばにつきましては、現在別工場での生産となっておりますので、混入の可能性はございません。

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				○																						
[ゆめロール]																													
	ゆめロール	50.00	70.00	○			○											○											
[スパイシーチキン]																													
	鶏肉	50.00	60.00															○											
	カレー粉	0.20	0.24																										
	おろしにんにく	0.30	0.36																										
	しょうゆ	1.50	1.80	○														○											
	白ワイン	2.30	2.70																										
	食塩	0.80	0.90																										
	こしょう	0.03	0.04																										
[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																										
	だいこん	20.00	24.00																										
	ホールコーン	7.00	8.40																										
	和風ドレッシング	5.00	6.00	○														○	○	○				○					
[きのこイカ団子のスープ]																													
	水	197.00	236.40																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	15.00	18.00																										
	もやし	20.00	24.00																										
①	イカ団子	20.00	24.00	○							○							○											
	えのきたけ	5.00	6.00																										
	しいたけ	3.00	3.60																										
	コンソメ	0.80	0.96	○														○	○	○									
②	スープストック	0.40	0.48															○	○	○									
	こしょう	0.02	0.02																										
	食塩	0.15	0.18																										
	こまつな	5.00	6.00																										

○：アレルギー対象食品

NO.2

①イカ団子

原料組成（100分比）	%	アレルギー
いか	47.50%	いか
たらすり身	36.20%	
澱粉（小麦）	3.90%	小麦
粒状大豆蛋白	3.70%	大豆
たまねぎ	2.10%	
植物油脂（大豆）	1.80%	大豆
砂糖	1.50%	
食塩	1.10%	
みりん風調味料	0.80%	
水	1.40%	

工場コンタミ

卵・乳・小麦
豚肉・大豆・鮭
かに・えび
いか・ごま

②スープストック

原材料名	配合率(%)	アレルギー特定原材料 ※1
ぶどう糖	40.8	
食塩	20.5	
デキストリン	6.6	
麦芽糖	5.5	
たん白加水分解物	5.0	大豆
酵母エキスパウダー	4.9	
豚脂	4.0	豚肉
馬鈴しょでん粉	3.0	
ミルボワパウダー	2.7	鶏肉、豚肉
オニオンパウダー	1.5	
ガーリックパウダー	1.0	
にんじんエキスパウダー	0.7	
チキンパウダー	0.6	鶏肉
香辛料	0.6	
乳酸発酵トマトエキスパウダー	0.5	
乳酸発酵酵母エキスパウダー	0.5	
鶏脂	0.4	鶏肉
ポークエキスパウダー	0.4	豚肉
※ 香辛料抽出物	0.8	

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產品目とのコンタミを防止しております。

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
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ごはん]																													
	白飯	70.00	100.00																										
[ぎょうざ]																													
①	焼きぎょうざ	36.00	48.00	○														○	○	○									
[キムチ和え]																													
	だいこん	25.00	30.00																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
	キャベツ	25.00	30.00																										
②	キムチあえの素	0.80	0.96	○																					○				
	しょうゆ	0.50	0.60	○														○											
	食塩	0.30	0.36																										
[五目豆腐]																													
	サラダ油	0.80	0.96																										
	おろししょうが	1.00	1.20																										
	おろしにんにく	1.00	1.20																										
	豚肉	20.00	24.00																		○								
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	干ししいたけ	1.00	1.20																										
③	水煮千切りたけのこ	5.00	6.00																										
	冷凍豆腐	70.00	84.00															○											
④	千切りかまぼこ	4.00	4.80																										
	中華だしの素	1.30	1.56																										
	三温糖	1.40	1.68																										
	しょうゆ	4.00	4.80	○														○											
	にら	3.00	3.60																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										
	でんぷん	2.50	3.00																										
	ごま油	0.50	0.60																										○

○：アレルギー対象食品

NO.2

①焼きぎょうざ

【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	－
野菜 (たまねぎ)	6.5	－
野菜 (にら)	1.3	－
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	－
しょうゆ	0.7	小麦,大豆
食塩	0.4	－
酵母エキス	0.3	－
砂糖	0.2	－
しょうがペースト	0.2	－
香辛料	Φ	－
皮 (小麦粉)	19.2	小麦
皮 (植物油脂)	1.6	大豆
皮 (糖類 (水あめ混合異性化液糖))	0.4	－
皮 (糖類 (ぶどう糖))	0.1	－
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	－
皮 (しょうゆ)	Φ	小麦,大豆
水	11.0	－
加工デンプン	4.3	－
炭酸Ca	0.4	－
ピロリン酸鉄 (0.058)	Φ	－
調味料 (アミノ酸)	Φ	－
乳化剤	Φ	大豆
トレハロース	Φ	－
pH調整剤	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。

<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キムチあえの素

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

アレルギー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

【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	－
野菜 (たまねぎ)	6.2	－
野菜 (にら)	1.2	－
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	－
しょうゆ	0.6	小麦,大豆
食塩	0.4	－
酵母エキス	0.3	－
砂糖	0.2	－
しょうがペースト	0.2	－
香辛料	Φ	－
皮 (小麦粉)	19.9	小麦
皮 (植物油脂)	1.7	大豆
皮 (糖類 (水あめ混合異性化液糖))	0.4	－
皮 (糖類 (ぶどう糖))	0.1	－
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	－
皮 (しょうゆ)	Φ	小麦,大豆
水	11.9	－
加工デンプン	5.4	－
炭酸Ca	0.3	－
調味料 (アミノ酸)	Φ	－
ピロリン酸鉄 (0.056)	Φ	－
乳化剤	Φ	大豆
トレハロース	Φ	－
pH調整剤	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。

<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

③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	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)

小麦、卵、乳

○特定原材料に準ずるもの (20品目)

ごま、さば、大豆、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。

④千切りかまぼこ

原材料名	配合率 (%)	アレルゲン情報	
		表示の有無	該当アレルゲン物質
たらしり身 (国内製造又はアメリカ製造)	35.74		
でん粉	2.98		
食塩	1.25		
砂糖	1.19		
加工でん粉	10.71		
調味料 (アミノ酸)	0.66		
着色料 (コチニール)	0.00		
●その他キャリアーオーバー等	0.41		
水	47.06		

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				○																						
[ココア揚げパン]																													
	丸パン	40.00	60.00	○			○											○											
	揚げ油	4.00	6.00																										
	上白糖	5.00	6.00																										
①	ミルメークココア	5.00	6.00															○											
	食塩	0.09	0.11																										
[ごぼうサラダ]																													
	きゅうり	10.00	12.00																										
	ホールコーン	7.00	8.40																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	ごぼう	20.00	24.00																										
	ごま刈-ミドレッシング	7.00	8.40															○										○	
[ミネストローネ]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	ショルダーベーコン	5.00	6.00																	○									
	鶏肉	10.00	12.00																○										
	おろしにんにく	0.50	0.60																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	じゃがいも	35.00	42.00																										
	水	194.00	232.80																										
②	大豆 水煮	10.00	12.00															○											
	トマト缶	13.00	15.60																										
	シェルマカロニ	4.00	4.80	○																									
	トマトケチャップ	6.00	7.20																										
	コンソメ	1.50	1.80	○														○	○	○									
	三温糖	0.20	0.24																										
	食塩	0.15	0.18																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	いんげん	5.00	6.00																										
	ドライパセリ	0.02	0.02																										
[ヨーグルト]																													
③	ヨーグルト	100.00	100.00				○																			○			

○：アレルギー対象食品

10月30日(水)

NO.2

①ミルメークココア

原材料名	配合(%)
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	
砂糖(国内製造)	66.707
ぶどう糖	15.545
ココア	14.672
食塩	0.582
○ 植物レシチン(大豆由来)	1.455
炭酸Ca	0.833
香料	0.146
V. C	0.056
V. B ₁	0.002
V. B ₂	0.002

アレルギー物質(含む…●/含まない…×/コンタミネーション…▲)					
乳	×	アーモンド	×	大豆	●
卵	×	あわび	×	鶏肉	×
小麦	×	いか	×	バナナ	×
えび	×	いくら	×	豚肉	×
かに	×	オレンジ	×	マカダミアナッツ	×
そば	×	カシューナッツ	×	もも	×
落花生(ピーナッツ)	×	キウイ	×	やまいも	×
くるみ	×	牛肉	×	りんご	×
		ごま	×	ゼラチン	×
		さけ	×		
		さば	×		

②大豆 水煮

原材料	大豆[日本:北海道産]	[42.857 %]
	水	[57.143 %]
アレルギー28品目大豆		
コンタミ	弊社工場にて「小麦、サバ、鶏肉、ごま、かに、卵」を原料として製造した商品や、また原料の一部(起源原料)に含まれている調味料等を使用しています。コンタミ防止策として、十分なライン洗浄を行っております。	

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	7.8	乳
(国内製造)		
クリーム	7.1	乳
ぶどう糖果糖液糖	6.9	
砂糖	3.4	
全粉乳	2.1	乳
ゼラチン	0.5	ゼラチン
寒天	]	
香料	0.4	
水	71.8	

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
	[野菜ジュース (白ぶどう)]																												
①	野菜ジュース (白ぶどう)	125.00	125.00																										
	[ごはん]																												
	白飯	70.00	100.00																										
	[ウインナー]																												
	ウインナー	20.00	20.00																	○									
	[かぼちゃサラダ]																												
	かぼちゃ	18.00	21.60																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
	たまねぎ	4.00	4.80																										
	キャベツ	25.00	30.00																										
	マヨネーズ (卵不使用)	6.00	7.20															○											
	コールスロードレッシング	3.00	3.60																										
	[ハッシュドポーク]																												
	サラダ油	1.00	1.20																										
	おろしにんにく	0.50	0.60																										
	豚肉	18.00	21.60																	○									
	たまねぎ	45.00	54.00																										
	にんじん	15.00	18.00																										
	水	190.00	228.00																										
	トマト缶	3.00	3.60																										
	ほんしめじ	7.00	8.40																										
	トマトピューレ	5.00	6.00																										
	赤ワイン	1.00	1.20																										
	ウスターソース	0.70	0.84																										
	デミグラスソース	5.00	6.00	○														○	○										
	ビーフシチューの素	5.00	6.00	○			○											○	○	○									
	ハヤシルウ	15.00	18.00	○														○		○									
	グリーンピース	3.00	3.60																										
②	生クリーム	0.50	0.60				○											○											

○ : アレルギー対象食品

NO.2

①野菜ジュース（白ぶどう）

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー 物質※
ぶどう(アルゼンチン産)	22.0	
ほうれん草	10.7	
果糖ぶどう糖液糖	9.9	
水溶性食物繊維	2.2	
酸味料	}	
香料		
水	54.9	

②生クリーム

原料	配合 (%)
植物油脂	39.50
乳製品	17.10
還元水飴	2.00
デキストリン	1.00
乳化剤	0.60
メタリン酸Na	0.10
香料	微量
水	39.70

アレルギー(27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	カシューナッツ	キウイフルーツ	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
●	-	-	-	-	-	-	-	-

*アレルギーコンタミネーションはございません