

令和6年度（11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。

☆アレルギー表示の一部変更について

食品表示基準等の変更に伴い、渋川市のアレルギー献立表の表記を令和7年4月から変更します。

くるみ:「特定原材料に準ずるもの」から「特定原材料」に変更

まつたけ:「特定原材料に準ずるもの」から削除

マカダミアナッツ:「特定原材料に準ずるもの」に追加

以上により、「特定原材料」の表示義務が8品目、「特定原材料に準ずるもの」の推奨表示が20品目になります。

ご質問等ございましたら下記の番号にお問い合わせください。

渋川市北部学校給食共同調理場 (TEL) 0279-53-5511

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料（表示義務7品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示21品目）																						
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド		
[牛乳]																																	
	普通牛乳	206.00	206.00				○																										
[黒パン]																																	
	黒パン	50.00	70.00	○			○											○															
[ハムチーズピカタ]																																	
①	ハムチーズピカタ	40.00	50.00	○		○	○											○		○													
[まめまめサラダ]																																	
	キャベツ	35.00	42.00																														
	にんじん	5.00	6.00																														
②	大豆 水煮	8.00	9.60															○															
	えだまめ	7.00	8.40															○															
	ごま刈-ミドレッシング	6.00	7.20															○											○				
[ポトフ]																																	
	サラダ油	0.60	0.72																														
	鶏肉	15.00	18.00																○														
	カットウィンナー	8.00	9.60																	○													
	白ワイン	1.00	1.20																														
	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																														
	コンソメ	1.20	1.44	○														○	○	○													
	食塩	0.20	0.24																														
	こしょう	0.02	0.02																														
	いんげん	3.00	3.60																														
	はくさい	15.00	18.00																														
	ドライパセリ	0.02	0.02																														

○：アレルギー対象食品

11月1日(金)

NO.2

①ハムチーズピカタ

原材料名	配合率	アレルギー物質
鶏卵	65.00	卵
かつお昆布だし	10.55	
チョップドハム	7.00	豚肉、卵、乳
		小麦、大豆
プロセスチーズ	7.00	乳
砂糖	2.80	
でん粉	2.20	
トレハロース	1.33	
醸造酢	1.19	
醤油	1.16	小麦、大豆
みりん	1.09	
食塩	0.37	
植物油	0.50	

*コンタミネーションについて
弊社では、同一設備内で「小麦、大豆、鶏肉、豚肉、えび、かに、乳、ごま」を用いる商品を製造しております。それに伴い、製造食品の切り替え時にはライン洗浄を行いコンタミネーションの防止を図っています。また、コンタミネーション対応しております。
尚、ナッツ類（マカダミアナッツ含む）は弊社では使用しておりません。

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。	

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 （g）	中学生 1人分 使用量 （g）	特定原材料（表示義務7品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示21品目）																				
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[ごはん]																															
	白飯	70.00	90.00																												
[焼きかまチーズ]																															
①	焼きかまチーズ	40.00	50.00				○																								
[野菜のさっぱりあえ]																															
	にんじん	5.00	6.00																												
	キャベツ	30.00	36.00																												
	もやし	20.00	24.00																												
	かつお節（和え物用）	0.30	0.36																												
	青じそドレッシング	6.00	7.20															○													
[麻婆豆腐]																															
	ごま油	0.80	0.96																										○		
	おろしにんにく	1.00	1.20																												
	おろししょうが	1.20	1.44																												
	豚ひき肉	30.00	36.00																	○											
	清酒	1.00	1.20																												
	トウバンジャン	0.40	0.48																												
	赤みそ	5.00	6.00															○													
	まめプラスM	3.00	3.60															○													
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	25.00	30.00																												
②	水煮千切りたけのこ	5.00	6.00																												
	しょうゆ	2.20	2.64	○														○													
	三温糖	1.80	2.16																												
	鶏がらスープ	0.60	0.72																○												
	テンメンジャン	3.00	3.60	○														○											○		
	冷凍豆腐	72.00	86.40															○													
	根深ねぎ	10.00	12.00																												
	にら	4.00	4.80																												
	でんぷん	2.50	3.00																												
	ごま油	0.30	0.36																										○		

○：アレルギー対象食品

NO.2

①焼きかまチーズ

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

※ コンタミの可能性のあるアレルゲン：えび・かに（原材料の魚の捕食のため）

※ アレルゲン管理規定に基づき、製造順序の考慮や確立した洗浄マニュアルに従い、ラインの洗浄を実施しており、アレルゲンのコンタミネーションを防止しております。

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

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

②水煮千切りたけのこ

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー物質及びコンタミネーション 特定原材料8品 特定原材料に準ずるもの20品
たけのこ(麻竹)	95	無し
水	5	—

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				○																							
[カラフルサラダ]																														
	ブロッコリー	27.00	32.40																											
	赤ピーマン	2.00	2.40																											
	キャベツ	22.00	26.40																											
	ホールコーン	10.00	12.00																											
	ツナ油漬け	6.00	72.00																											
	イタリアンドレッシング （7品目不使用）	6.00	7.20																											
[スパゲッティー]																														
	スパゲッティ	67.00	80.40	○																										
	サラダ油	0.70	0.84																											
	食塩	0.60	0.72																											
[森と海のクリームパスタソース]																														
	サラダ油	0.50	0.60																											
	おろしにんにく	0.30	0.36																											
	ショルダーベーコン	7.00	8.40																	○										
①	いか	10.00	12.00							○																				
	白ワイン	2.00	2.40																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	ほんしめじ	10.00	12.00																											
	たまねぎ	40.00	48.00																											
	冷凍あさり	8.00	9.60																											
	ゆで汁	40.00	48.00	○																										
	調理用普通牛乳	15.00	18.00				○																							
	水	210.00	252.00																											
	無塩バター	1.00	1.20				○																							
	ホワイトルウ	5.00	6.00	○			○						○				○		○		○									
	ベシャメルソース	10.00	12.00	○			○										○		○		○									
	コンソメ	1.50	1.80	○													○	○	○											
	食塩	0.20	0.24																											
	こしょう	0.03	0.04																											
②	生クリーム	2.00	2.40				○										○													
	ドライパセリ	0.03	0.04																											
[いちごスティックケーキ]																														
③	いちごスティックケーキ	25.00	25.00														○													

○：アレルギー対象食品

NO.2

①いか

原材料名	比率(%)
アメリカオオアカイカ	100 %

※アレルギー物資 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ギー物資
小麦・大豆・乳・さば・鶏肉・豚肉・りんご・ごま・牛肉・卵

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

③いちごスティックケーキ

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

同一ライン(施設)で製造される他製品に含まれるアレル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				○																							
[ごはん]																														
	白飯	70.00	90.00																											
[ハンバーグおろしソースかけ]																														
	ハンバーグ	60.00	80.00															○	○	○										
	大根おろし	15.00	18.00																											
	しょうゆ	3.00	3.60	○														○												
	本みりん	0.20	0.24																											
	穀物酢	1.00	1.20																											
[ごま昆布あえ]																														
①	塩昆布	0.30	0.36	○														○												
	にんじん	3.00	3.60																											
	キャベツ	20.00	24.00																											
	だいこん	15.00	18.00																											
	もやし	15.00	18.00																											
	食塩	0.15	0.18																											
	ごま油	0.80	0.96																										○	
	すりごま	0.60	0.72																										○	
[ふるさと汁]																														
	水	190.00	228.00																											
	だしパック	1.00	1.20															○												
	にんじん	10.00	12.00																											
②	さといも	10.00	12.00																											
	こんにゃく	10.00	12.00																											
	しいたけ	2.00	2.40																											
	冷凍豆腐	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															○												
	赤みそ	3.00	3.60															○												
	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塩昆布

原材料	配合割合
昆布（北海道産）	24.09 %
醤油（大豆・小麦を含む）	21.60 %
食塩	9.73 %
醤油加工品（大豆・小麦を含む）	1.83 %
調味料（アミノ酸等）	22.60 %
甘味料（ソルビトール、甘草）	19.35 %
増粘多糖類	0.80 %

含まれるアレルゲン	小麦、大豆
アレルゲンのコンタミ	無し

②さといも

原材料(配合)
さといも(100%)

アレルギー物質 無し
コンタミネーション 大豆

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 （g）	中学生 1人分 使用量 （g）	特定原材料（表示義務7品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示21品目）																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[パックうどん]																													
	ゆでうどん	180.00	270.00	○																									
[ちくわの磯辺揚げ]																													
①	ちくわの磯辺揚げ	30.00	50.00	○														○											
	揚げ油	4.00	6.00																										
[和風ツナサラダ]																													
	キャベツ	20.00	24.00																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
	もやし	20.00	24.00																										
	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																										
[まいたけうどん汁]																													
	水	225.00	270.00																										
	だしパック	2.00	2.40															○											
	干ししいたけ	0.50	0.60																										
	鶏肉	15.00	18.00																○										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	15.00	18.00																										
	なめこ	3.00	3.60																										
	まいたけ	10.00	12.00																										
	油揚げ	10.00	12.00																○										
	さつま揚げ	5.00	6.00																										
	和風だし	0.80	0.96																										
	本みりん	3.20	3.84																										
	しょうゆ	9.80	11.76	○															○										
	清酒	1.50	1.80																										
	こまつな	7.00	8.40																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										

○：アレルギー対象食品

NO.2

①ちくわの磯辺揚げ

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

アレルギー物質(28品目)|小麦,大豆

アレルギー物質
表示(8品目)

・本品製造工場では小麦、卵、乳成分、えび、かにを含む製品を生産しています。

・本品で使用している原料の魚はえび、かにを食べています。

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	ごま
[牛乳]																														
	普通牛乳	206.00	206.00				○																							
[ごはん]																														
	白飯	70.00	90.00																											
[しぶせんしゅうまい]																														
①	しぶせんしゅうまい	40.00	40.00	○														○		○										
[韓国風焼き肉]																														
	ごま油	1.00	1.20																										○	
	おろししょうが	1.00	1.20																											
	おろしにんにく	1.00	1.20																											
	コチュジャン	2.00	2.40															○												
	豚肉	35.00	42.00															○		○										
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	30.00	36.00																											
②	水煮千切りたけのこ	10.00	12.00																											
	三温糖	1.30	1.56																											
	清酒	1.50	1.80																											
	中華だしの素	0.50	0.60																											
	しょうゆ	3.00	3.60	○														○												
	穀物酢	0.80	0.96																											
	キャベツ	25.00	30.00																											
	にら	3.00	3.60																											
	ごま いり	1.00	1.20																										○	
[春雨スープ]																														
	水	198.00	237.60																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	だいこん	20.00	24.00																											
	もやし	15.00	18.00																											
③	鶏のつみれ	20.00	24.00	○														○	○	○										
	なると	5.00	6.00																											
	鶏がらスープ	1.00	1.20																○											
	しょうゆ	1.00	1.20	○														○												
	食塩	0.30	0.36																											
	こしょう	0.03	0.04																											
	はるさめ（サラダ用）	5.00	6.00																											
	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しぶせんしゅうまい

具		皮	
原材料名	配合率	原材料名	配合率
豚腕肉	34.97	小麦粉	78.7
豚脂肪	8.74	食塩	0.04
玉ねぎ	34.97	加水	21.25
しょうゆ	1.22		
オイスターエキス	0.7		
本みりん	0.87		
砂糖	1.22		
食塩	0.52		
酵母エキス	0.52		
パン粉	5.77		
でん粉	10.49		
アレルギー物質		小麦・豚肉・大豆	

②水煮干切りたけのこ

原材料名	配合割合(%)	アレルギー物質及びコンタミネーション 特定原材料8品 特定原材料に準ずるもの20品
たけのこ(麻竹)	95	無し
水	5	—

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	0.67	
砂糖	0.51	
カルシウム製剤	0.47	
発酵調味料	0.25	
チキンエキス	0.19	鶏肉
香辛料	0.18	
リン酸塩(Na)	0.17	
調味料(アミノ酸等)	0.07	
加水	28.58	
揚げ油	0	大豆

アレルギー物質への注意喚起

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

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																										
[海藻サラダ]																													
	海藻サラダ	0.80	0.96																										
	にんじん	3.00	3.60																										
	サラダこんにゃく	10.00	12.00																										
	キャベツ	30.00	36.00																										
	きゅうり	15.00	18.00																										
	塩中華ドレッシング	6.00	7.20																										
[まめとんカレー]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	0.50	0.60																										
	おろししょうが	0.50	0.60																										
	豚肉	15.00	18.00																	○									
	ごぼう	5.00	6.00																										
	たまねぎ	40.00	48.00																										
	にんじん	20.00	24.00																										
	だいこん	15.00	18.00																										
	水	200.00	240.00																										
	じゃがいも	20.00	24.00																										
①	大豆 水煮	12.00	14.40															○											
	トマトケチャップ	3.00	3.60																										
	ウスターソース	1.00	1.20																										
	バーモンドカレー	15.00	18.00	○			○											○		○				○		○			
	香味焙煎カレーフレーク	5.00	6.00	○			○											○	○										
[みかん]																													
	みかん	40.00	40.00																										

○：アレルギー対象食品

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。	

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				○																						
[ゆめロール]																													
	ゆめロール	50.00	70.00	○			○											○											
[ハーブチキン]																													
	鶏肉	50.00	60.00																○										
	バジル	0.10	0.12																										
	おろしにんにく	0.30	0.36																										
	しょうゆ	1.50	1.80	○														○											
	白ワイン	2.25	2.70																										
	食塩	0.40	0.48																										
	こしょう	0.03	0.04																										
[チーズサラダ]																													
	にんじん	3.00	3.60																										
	キャベツ	25.00	30.00																										
	ホールコーン	10.00	12.00																										
	きゅうり	15.00	18.00																										
	ダイスチーズ	3.00	3.60				○																						
	フレンチドレッシング (7品目不使用)	5.00	6.00																										
[ABCスープ]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	ショルダーベーコン	8.00	9.60																	○									
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	水	194.00	232.80																										
	じゃがいも	25.00	30.00																										
	A B C マカロニ	4.00	4.80	○																									
	コンソメ	1.20	1.44	○														○	○	○									
	こしょう	0.02	0.02																										
	食塩	0.20	0.24																										
	こまつな	7.00	8.40																										

○ : 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 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	ごま	アーモンド		
[牛乳]																																	
	普通牛乳	206.00	206.00				○																										
[ごはん]																																	
	白飯	70.00	100.00																														
[マスのみそバター焼き]																																	
①	マスのみそバター漬け	40.00	40.00				○									○		○															
[肉じゃが]																																	
	サラダ油	1.00	1.20																														
	豚肉	15.00	18.00																	○													
	清酒	1.50	1.80																														
	じゃがいも	45.00	54.00																														
	たまねぎ	30.00	36.00																														
	にんじん	10.00	12.00																														
	さつま揚げ	4.00	4.80																														
	しらたき	20.00	24.00																														
	いんげん	5.00	6.00																														
	しょうゆ	2.80	3.36	○														○															
	三温糖	1.70	2.04																														
	和風だし	0.50	0.60																														
	本みりん	1.00	1.20																														
[なめこ汁]																																	
	水	190.00	228.00																														
	だしパック	1.20	1.44														○																
	にんじん	10.00	12.00																														
	だいこん	15.00	18.00																														
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○															
	なめこ	15.00	18.00																														
	油揚げ	5.00	6.00															○															
	白みそ	2.00	2.40															○															
	赤みそ	2.00	2.40															○															
	減塩味噌	2.00	2.40															○															
	和風だし	0.60	0.72																														
	はくさい	10.00	12.00																														
	根深ねぎ	5.00	6.00																														

○：アレルギー対象食品

① マスのみそバター漬け

原材料名	割合%	アレルゲン ※
カラフトマス	95.00%	サケ
米味噌	2.08%	大豆
砂糖	1.39%	
みりん風調味料	1.39%	
バターフレーバーオイル	0.14%	乳・大豆

※ 法令で定められた28品目(特定原材料7品目および特定原材料に準ずるもの21品目)のうち、表示が必要なものについて記載。同一施設内のコンタミネーションは洗浄をもって無しとします。

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 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
[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	○			○											○											
[オムレツ]																													
②	プレーンオムレツ	40.00	50.00			○												○											
③	パックケチャップ	6.00	6.00																										
[野菜のソテー]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	カットウインナー	12.00	14.40																	○									
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	10.00	12.00																										
	キャベツ	30.00	36.00																										
	ホールコーン	20.00	24.00																										
	コンソメ	0.30	0.36	○														○	○	○									
	食塩	0.20	0.24																										
	こしょう	0.01	0.01																										
[クリームシチュー]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	鶏肉	15.00	18.00																○										
	たまねぎ	30.00	36.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	じゃがいも	35.00	42.00																										
	水	190.00	228.00																										
	ほんしめじ	5.00	6.00																										
	調理用普通牛乳	25.00	30.00				○																						
	こしょう	0.02	0.02																										
	コンソメ	0.30	0.36	○														○	○	○									
	ホワイトルウ	5.00	6.00	○			○								○			○	○	○									
	コーンクリームスープ	8.00	9.60	○			○								○			○											
	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(スクワリカン)		
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	

※下記の特定原材料及び特定原材料に準ずるものを使用しております。

小麦・大豆・豚肉・鶏肉・乳・りんご・さば・ゼラチン

※アーモンド・落花生(ピーナッツ)・そば・ナッツ・くるみを含む原料の使用はございません。

※製造時のコンタミネーションを防止するため下記の対策をとっております。

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

③パックケチャップ

原材料名 トマト（輸入又は国産（5%未満））、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖）、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料

アレルギー物質（特定原材料等）							
えび	x	かに	x	くるみ	x	小麦	x
落花生	x	アーモンド	x	あわび	x	いか	x
サケ	x	牛肉	x	ごま	x	さけ	x
バナナ	x	豚肉	x	まつたけ	x	もも	x
魚介類	x						

コンタミネーション表示 -

※アレルギー物質：なし
※コンタミネーション：なし

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 （g）	中学生 1人分 使用量 （g）	特定原材料（表示義務7品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示21品目）																				
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[パックラーメン]																															
	ゆで中華麺	180.00	270.00	○																											
[棒餃子]																															
①	棒餃子	40.00	40.00	○														○	○	○											
[ピリ辛こんにゃく]																															
	ごま油	0.60	0.72																									○			
	トウバンジャン	0.10	0.12																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	ごぼう	10.00	12.00																												
	こんにゃく	40.00	48.00																												
	さつま揚げ	5.00	6.00																												
	油揚げ	5.00	6.00															○													
	清酒	0.50	0.60																												
	三温糖	0.50	0.60																												
	本みりん	0.30	0.36																												
	しょうゆ	1.70	2.04	○														○													
	和風だし	0.50	0.60																												
	いんげん	5.00	6.00																												
	かつお節（和え物用）	0.50	0.60																												
	とうがらし	0.01	0.01																												
[しょうゆラーメンスープ]																															
	サラダ油	0.30	0.36																												
	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																												
	もやし	20.00	24.00																												
	なると	5.00	6.00																												
②	水煮メンマ	8.00	9.60																												
	水	250.00	300.00																												
	中華だしの素	2.00	2.40																												
	レトルトチキンがらスープ	1.00	1.20																○												
	しょうゆラーメンスープの素	11.00	13.20	○														○	○	○											
	はくさい	20.00	24.00																												
	根深ねぎ	7.00	8.40																												

○：アレルギー対象食品

NO.2

①棒餃子

原材料名		配合割合 (%)	アレルギー 物質※
キャベツ	野菜	32.39	
にら		4.05	
玉ねぎ		2.70	
長ねぎ		1.35	
しょうが		0.27	
豚肉	食肉	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	皮	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	

アレルギー物質のコンタミネーションに関する注意喚起	えび、かに、卵、乳成分、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、りんご、ゼラチン、魚介類
---------------------------	--

②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

※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	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																										
[焼き芋]																													
①	焼き芋	30.00	30.00																										
[とりたまそぼろ]																													
	サラダ油	1.00	1.20																										
	鶏ひき肉	40.00	48.00																○										
	おろししょうが	1.00	1.20																										
	まめプラスM	2.00	2.40															○											
	清酒	1.50	1.80																										
	三温糖	2.50	3.00																										
	しょうゆ	3.50	4.20	○														○											
	本みりん	1.00	1.20																										
	炒り卵	30.00	36.00	○		○												○											
	えだまめ	5.00	6.00															○											
[こしね汁]																													
	水	190.00	228.00																										
	だしパック	1.00	1.20															○											
	にんじん	10.00	12.00																										
	だいこん	15.00	18.00																										
	こんにゃく	15.00	18.00																										
	しいたけ	2.00	2.40																										
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○											
	油揚げ	5.00	6.00															○											
	和風だし	0.70	0.84															○											
	白みそ	3.00	3.60															○											
	赤みそ	3.00	3.60															○											
	根深ねぎ	6.00	7.20																										

○：アレルギー対象食品

①焼き芋

原材料	配合比	アレルギー (28品目)
さつまいも	100.00	
商品に表示のあるアレルギーコンタミネーション: 無		

	同一ライン	工場内	コンタミ可能性	コンタミ可能性なしの場合、その理由と根拠（コンタミ対応策）
小麦	-	●	-	製造ライン、包装室、使用器具、使用原材料の保管場所等を区分しているため
乳	-	●	-	製造ライン、包装室、使用器具、使用原材料の保管場所等を区分しているため
大豆	-	●	-	製造ライン、包装室、使用器具、使用原材料の保管場所等を区分しているため

※製造ライン、製造工場内でのコンタミネーション

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 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				○																						
[ミルクパン]																													
	ミルクパン	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	50.00	○			○											○	○										
[コーンサラダ]																													
	にんじん	2.00	2.40																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	ブロッコリー	20.00	24.00																										
	ホールコーン	15.00	18.00																										
	コールスロードレッシング	6.00	7.20																										
[トマトスープ]																													
	サラダ油	0.30	0.36																										
	おろしにんにく	0.30	0.36																										
	カットウィンナー	10.00	12.00																	○									
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	じゃがいも	30.00	36.00																										
	ほんしめじ	5.00	6.00																										
	水	190.00	228.00																										
	トマト缶	18.00	21.60																										
	トマトケチャップ	4.00	4.80																										
	コンソメ	1.50	1.80	○														○	○	○									
	食塩	0.15	0.18																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	ドライパセリ	0.02	0.02																										

○：アレルギー対象食品

①チキンのチーズ焼き

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	

- ※ 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

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																										
[さばの文化干し]																													
①	さばの文化干し	40.00	50.00														○												
[すきこんぶの煮物]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	つきこん	10.00	12.00																										
	油揚げ	10.00	12.00															○											
	しいたけ	2.00	2.40																										
	焼き竹輪	4.00	4.80															○											
②	細切昆布	4.00	4.80																										
	はくさい	25.00	30.00																										
	和風だし	0.30	0.36																										
	本みりん	0.70	0.84																										
	三温糖	0.30	0.36																										
	しょうゆ	2.00	2.40	○														○											
	清酒	1.00	1.20																										
[いものこ汁]																													
	水	190.00	228.00																										
	鶏肉	10.00	12.00																○										
	ごぼう	5.00	6.00																										
	にんじん	8.00	9.60																										
	だいこん	15.00	18.00																										
	ほんしめじ	5.00	6.00																										
③	さといも	20.00	24.00																										
	冷凍豆腐	20.00	24.00															○											
	清酒	1.00	1.20																										
	本みりん	1.00	1.20																										
	レトルトチキンがらスープ	1.00	1.20																○										
	鶏がらスープ	0.80	0.96																○										
	和風だし	0.40	0.48																										
	しょうゆ	3.00	3.60	○														○											
	食塩	0.20	0.24																										
	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

NO.2

①さばの文化干し

原料	配合率%
サバ	97.0
食塩	3.0

- ※ アレルギー食品の有無
(特定原材料7品目及び特定原材料に準ずるもの21品目)
さば
- ※ 弊社工場では小麦、乳成分、大豆、ゴマ、サバ、サケ、イカを使用した製品を製造しております。

②細切昆布

原材料名	配合%	アレルギー物質	コンタミネーション
		特定原材料28品目	該当有無
こんぶ(北海道産)	100 %	有 〇無	有 〇無
注意喚起	本製品の原料は、えび・かにの生息する海域で採取しています。		

③さといも

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

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料（表示義務 7 品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示 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	ごま	アーモンド		
[牛乳]																																	
	普通牛乳	206.00	206.00				○																										
[背割れコッペパン]																																	
	コッペパン背割り	50.00	70.00	○			○											○															
[いもフライ]																																	
①	いもフライ	40.00	60.00	○			○											○															
	揚げ油	4.00	6.00																														
[ツナサンドの具]																																	
	ツナ油漬け	15.00	18.00																														
	キャベツ	30.00	36.00																														
	たまねぎ	3.00	3.60																														
	ホールコーン	10.00	12.00																														
	マヨネーズ（卵不使用）	8.00	9.60															○															
	フレンチドレッシング （7 品目不使用）	1.00	1.20																														
[野菜と鶏ボールのスープ]																																	
	水	190.00	228.00																														
	にんじん	10.00	12.00																														
	たまねぎ	15.00	18.00																														
	もやし	15.00	18.00																														
	えのきたけ	7.00	8.40																														
②	鶏のつみれ	20.00	24.00	○														○	○	○													
	コンソメ	1.20	1.44	○														○	○	○													
	こしょう	0.02	0.02																														
	食塩	0.20	0.24																														
	はくさい	15.00	18.00																														
	いんげん	5.00	6.00																														
	ドライパセリ	0.02	0.02																														

○ : アレルギー対象食品

NO.2

①いもフライ

＜配合比＞	(%)	アレルゲン
ばれいしょ	60.0	小麦, 乳, 大豆
パン粉	20.8	
水	10.8	
小麦粉	6.0	小麦
食塩	1.1	
でん粉	0.9	
食用油脂	0.2	
pH調整剤	0.1	
着色料 (パプリカ粉末)	0.1	
増粘多糖類	Tr	

※ 含有するアレルゲン：小麦・乳成分・大豆

アレルゲン管理規定に基づき、製造順序の考慮や確立した洗浄マニュアルに従い、ラインの洗浄を実施しており、アレルゲンのコンタミネーションを防止しております。

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

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

※工場でマカダミアナッツを含む原材料の使用はございません。

②鶏のつみれ

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

アレルギー物質への注意喚起

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

11月25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。

[illegible]

○：アレルギー対象食品

NO.2

①さんまの蒲焼き

原材料 第1配合	配合%	アレルギー物質
さんま 濃粉	92 % 8 %	
アレルギー物質		
コンタミの可能性		
鮭、サバ、エビ、イカ、小麦、大豆、乳、卵、ごま、アーモンド		

②高野豆腐

原材料名	配合比	アレルゲン物質
大豆	98.0 %	大豆
豆腐用凝固剤	1.0	—
重曹	0.7	—
消泡剤製剤	0.3	—

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																										
[きらきらサラダ]																													
	キャベツ	23.00	27.60																										
	ブロッコリー	15.00	18.00																										
①	海藻麺	8.00	9.60																						○				
	ホールコーン	10.00	12.00																										
	イタリアンドレッシング	5.50	6.60	○														○	○	○				○					
[ハヤシソース]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚肉	20.00	24.00																	○									
	赤ワイン	0.70	0.84																										
	たまねぎ	45.00	54.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	水	220.00	264.00																										
	ほんしめじ	8.00	9.60																										
	ハヤシルウ	22.00	26.40	○														○		○									
	トマト缶	3.00	3.60																										
	デミグラスソース	3.00	3.60	○														○	○										
	トマトケチャップ	3.00	3.60																										
	ウスターソース	1.00	1.20																										
	グリーンピース	3.00	3.60																										
[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海藻麺

1次原材料								
食塩								
コラーゲンペプチド								
水								
アルギン酸ナトリウム								
塩化カルシウム								
ミョウバン								
◆アレルギー情報 *製品に含まれているアレルギーはすべて記入してください。								
義務	卵	乳成分	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
推奨	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	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	カシューナッツ	ごま	アーモンド	※魚介類	※「魚介類」は、たんぱく加水分解物、魚露、魚醤、パウダー、魚肉すり身、魚油、魚介エキスにのみ認められている例外表示です。		
	○							
アレルギーのコンタミネーション 注意喚起表示								

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	1.2	
香料		
ピロリン酸鉄		
水	80.4	
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		

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				○																						
[パーカーハウス]																													
	パーカーハウス	50.00	70.00	○			○											○											
[メンチカツソースかけ]																													
①	メンチカツ	50.00	70.00															○	○	○									
	中濃ソース	1.50	1.80																										
	ウスターソース	1.50	1.80																										
	水	1.00	1.20																										
[こんにゃくサラダ]																													
	サラダこんにゃく	10.00	12.00																										
	だいこん	20.00	24.00																										
	にんじん	5.00	6.00																										
	ブロッコリー	20.00	24.00																										
	和風ドレッシング	5.50	6.60	○														○	○	○				○					
[野菜のカレースープ煮]																													
	サラダ油	0.30	0.36																										
	たまねぎ	15.00	18.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	水	194.00	232.80																										
	じゃがいも	25.00	30.00																										
②	鶏のつみれ	20.00	24.00	○														○	○	○									
	えのきたけ	7.00	8.40																										
	もやし	10.00	12.00																										
	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	20.00	24.00																										
	カレー粉	0.50	0.60																										
	ドライパセリ	0.02	0.02																										

○：アレルギー対象食品

NO.2

①メンチカツ

【小学校】

【中学校】

材料名	組成%	アレルゲン
(具)		
鶏肉(国産)	25.5	鶏肉
たまねぎ(国産)	12.0	
粒状植物性たん白	4.5	大豆
豚脂	3.0	豚肉
豚すり身(豚肉(国産)、水)	1.5	豚肉
水溶性食物繊維	0.7	
食塩	0.5	
砂糖	0.3	
小麦不使用しょうゆ	0.3	大豆
しょうがペースト	0.2	
香辛料	0.1	
にんにくペースト	0.1	
酵母エキス	0.1	
水	6.7	
(使用添加物)		
加工デンプン	3.6	
炭酸Ca	0.8	
セルロース	0.2	
ピロリン酸第二鉄	使用	
(衣)		
粒状植物性たん白	14.2	大豆
植物油	0.8	
米粉	0.4	
水	10.6	
(使用添加物)		
加工デンプン	2.4	
増粘多糖類	使用	
揚げ油(なたね油)	11.5	

材料名	組成%	アレルゲン
(具)		
鶏肉(国産)	26.6	鶏肉
たまねぎ(国産)	12.5	
粒状植物性たん白	4.7	大豆
豚脂	3.1	豚肉
豚すり身(豚肉(国産)、水)	1.6	豚肉
水溶性食物繊維	0.7	
食塩	0.6	
砂糖	0.4	
小麦不使用しょうゆ	0.3	大豆
しょうがペースト	0.2	
香辛料	0.1	
にんにくペースト	0.1	
酵母エキス	0.1	
水	7.1	
(使用添加物)		
加工デンプン	3.8	
炭酸Ca	0.8	
セルロース	0.2	
ピロリン酸第二鉄	使用	
(衣)		
粒状植物性たん白	13.5	大豆
植物油	0.8	
米粉	0.4	
水	10.0	
(使用添加物)		
加工デンプン	2.3	
増粘多糖類	使用	
揚げ油(なたね油)	10.1	

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(○)

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	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	○	○	○	－	－	－	○	○	－	○	－	－

②鶏のつみれ

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

アレルギー物質への注意喚起

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

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																										
[豚すき焼き風煮]																													
	サラダ油	0. 50	0. 60																										
	豚肉	35. 00	42. 00																	○									
	清酒	1. 00	1. 20																										
	おろししょうが	0. 40	0. 48																										
	しらたき	20. 00	24. 00																										
	はくさい	20. 00	24. 00																										
	にんじん	8. 00	9. 60																										
	しいたけ	4. 00	4. 80																										
①	冷凍焼き豆腐	32. 00	38. 40															○							○				
	三温糖	1. 00	1. 20																										
	本みりん	0. 50	0. 60																										
	しょうゆ	2. 80	3. 36	○														○											
	和風だし	0. 40	0. 48																										
	根深ねぎ	7. 00	8. 40																										
[青梗菜のおかかマヨあえ]																													
	チンゲンサイ	10. 00	12. 00																										
	キャベツ	25. 00	30. 00																										
	きゅうり	15. 00	18. 00																										
	かつお節（和え物用）	0. 60	0. 72																										
	ツナ油漬け	6. 00	7. 20																										
	しょうゆ	1. 30	1. 56	○														○											
	マヨネーズ（卵不使用）	5. 00	6. 00																										
	ごま いり	0. 30	0. 36																									○	
[呉汁]																													
	だしパック	1. 00	1. 20															○											
	ごぼう	5. 00	6. 00																										
	にんじん	10. 00	12. 00																										
	だいこん	25. 00	30. 00																										
	水	190. 00	228. 00																										
②	さといも	10. 00	12. 00																										
③	大豆 水煮	15. 00	18. 00															○											
④	豆乳	10. 00	12. 00															○											
	和風だし	0. 70	0. 84															○											
	白みそ	3. 00	3. 60															○											
	減塩味噌	3. 00	3. 60															○											
	ほうれん草	7. 00	8. 40																										
	根深ねぎ	5. 00	6. 00																										

○：アレルギー対象食品

NO.2

①冷凍焼き豆腐

材料名	比率	アレルギー
豆乳	87.8%	大豆
でん粉	2.0%	
加工でん粉	0.8%	
加工でん粉	0.5%	
ゼラチン	0.4%	ゼラチン
豆腐用凝固剤	0.5%	
(硫酸カルシウム)	(90.0%)	
(グルコノデルタラクトン)	(10.0%)	
水	8.0%	
アレルギー物質 大豆、ゼラチン		

②さといも

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

③水煮 大豆

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。	

④豆乳

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

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				○																						
[ツイストロール]																													
	ツイストロール	50.00	70.00	○			○											○											
[コテージパイ風グラタン]																													
①	トマトグラタン	40.00	60.00															○						○					
[チーズ入りポテトサラダ]																													
	にんじん	5.00	6.00																										
②	ダイスカットポテト	15.00	18.00																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
	ロースハム	5.00	6.00																	○									
	ダイスチーズ	2.00	2.40				○																						
③	レモンドレッシング	6.00	7.20	○			○											○	○					○					
[スコッチブロス風スープ]																													
	オリーブ油	0.20	0.24																										
	鶏肉	15.00	18.00																○										
	白ワイン	0.70	0.84																										
	たまねぎ	25.00	30.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	セロリ	2.00	2.40																										
	水	194.00	232.80																										
④	ひよこまめ	5.00	6.00																										
⑤	玄米	3.00	3.60																										
	コンソメ	1.20	1.44	○														○	○	○									
	こしょう	0.03	0.04																										
	食塩	0.25	0.30																										
	はくさい	10.00	12.00																										
	いんげん	5.00	6.00																										

○：アレルギー対象食品

NO.2

①トマトグラタン

【小学校】

材料名	組成%	アレルゲン
ショートニング(国内製造)	14.1	
揚げなす	10.6	
乾燥マッシュポテト	10.6	
トマトペースト	6.5	
おから	5.9	大豆
米粉	5.5	
たまねぎ	4.2	
じゃがいも	3.9	
トマト・ピューレーづけ	3.4	
りんごジュース	3.4	りんご
にんじん	2.6	
粉末水あめ	2.1	
水溶性食物繊維	1.4	
粒状植物性たん白	1.4	大豆
小麦不使用しょうゆ	0.7	大豆
砂糖	0.6	
にんにくペースト	0.4	
食塩	0.3	
酵母エキス	0.1	
香辛料	φ	
水	18.7	
(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)	0.6	
炭酸Ca	0.5	
着色料(パプリカ粉末)	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	
カラメル色素	使用	

【中学校】

材料名	組成%	アレルゲン
ショートニング(国内製造)	13.3	
揚げなす	11.2	
乾燥マッシュポテト	10.0	
トマトペースト	6.8	
おから	5.5	大豆
米粉	5.3	
たまねぎ	4.4	
じゃがいも	4.1	
トマト・ピューレーづけ	3.6	
りんごジュース	3.6	りんご
にんじん	2.8	
粉末水あめ	1.9	
水溶性食物繊維	1.5	
粒状植物性たん白	1.5	大豆
小麦不使用しょうゆ	0.7	大豆
砂糖	0.6	
にんにくペースト	0.4	
食塩	0.3	
酵母エキス	0.1	
香辛料	φ	
水	18.9	
(使用添加物)		
加工デンプン	2.4	
増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)	0.6	
炭酸Ca	0.5	
着色料(パプリカ粉末)	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	
カラメル色素	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	オレンジ	キウイ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	マカダミアナッツ	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ダイスカットポテト

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	100.00	
シリコーン樹脂製剤	0.00	
リン酸塩(Na)製剤	0.00	
Ｌ-アスコルビン酸	0.00	

(1) 商品に含まれるアレルギー物質(※)の有無

→ 無

(2) 製造工場で使用されているアレルギー物質(※)の有無

同一ライン上・同一建屋内：

小麦・卵・乳・かに・えび・くるみ・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・ゼラチン・大豆・

鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご

(十分な洗浄実施等の対策によるコンタミ防止に努めているため、包材表示はしていません。)

NO.3

③レモンドレッシング

原材料名	配合(%)	アレルゲン
醸造酢	11	りんご
食用植物油脂	10	大豆
たまねぎ酢漬	6	
食塩	3	
ぶどう糖果糖液糖	少量	
チキンエキスパウダー	少量	乳成分、小麦、大豆、鶏肉
ガーリックペースト	少量	
濃縮レモン果汁	少量	
濃縮グレープフルーツ果汁	少量	
香辛料	少量	
調味料(アミノ酸等)	少量	
増粘剤(キサンタンガム)	少量	
香料	少量	
水	64	

アレルギー物質情報 ●:含む、×:含まない、-:未入力、*:後日登録

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

アレルゲンコンタミ注意喚起

ラインコンタミ:無し

注意喚起:無し

④ひよこまめ

原材料名/添加物名	配合率%	アレルギー
ひよこ豆	100	

アレルギー物質コンタミ可能性 無

⑤玄米

原材料名	配合割合(%)	アレルギー物質※
もち玄米(国産)	100.00	

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