

令和6年度（12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

12月2日(月)

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料（表示義務7品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示21品目）																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[パックうどん]																													
	ゆでうどん	180.00	270.00	○																									
[たこやきくん]																													
①	たこDEたこ焼き	35.00	35.00	○														○											
[ごま酢あえ]																													
	もやし	25.00	30.00																										
	にんじん	5.00	6.00																										
	ホールコーン	5.00	6.00																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	ごま油	0.30	0.36																										○
	しょうゆ	2.70	3.24	○														○											
	穀物酢	1.50	1.80																										
	上白糖	1.30	1.56																										
	すりごま	0.80	0.96																										○
[カレーうどん汁]																													
	サラダ油	0.30	0.36																										
	カレー粉	0.10	0.12																										
	鶏肉	20.00	24.00																○										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	だいこん	10.00	12.00																										
	ほんしめじ	7.00	8.40																										
	水	250.00	300.00																										
	なると	4.00	4.80																										
	油揚げ	10.00	12.00																○										
	本みりん	1.50	1.80																										
	清酒	1.00	1.20																										
	和風だし	0.80	0.96																										
②	南蛮カレー	4.00	4.80	○																									
	バーモンドカレー	8.50	10.20	○			○												○	○				○	○				
	ウスターソース	1.50	1.80																										
	しょうゆ	3.50	4.20	○															○										
	こまつな	5.00	6.00																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										

○：アレルギー対象食品

NO.2

①たこDEたこ焼き

原 料 名	配合 (%)	アレルギー物質 (28品目)
かつおだし	56.9	小麦
小麦粉	18.1	小麦
たこ	10.2	
キャベツ	7.0	
揚げ玉	2.8	小麦
植物油(大豆、菜種)	1.4	大豆
ねぎ	1.4	
膨脹剤	1.0	
生姜酢漬	0.3	
砂糖	0.3	
食塩	0.3	
調味料(アミノ酸)	0.3	

コンタミネーションの有無：無

製造切り替え時に製造ラインの洗浄を行っております。

②南蛮カレー

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

※ 上記製品につきまして、原材料として「小麦」を使用しております。

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

12月3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																										
[あじのスタミナ焼き]																													
①	あじのスタミナ漬け	40.00	50.00	○														○											
[大根のそぼろ煮]																													
	サラダ油	0.60	0.72																										
	おろししょうが	0.60	0.72																										
	鶏ひき肉	20.00	24.00																○										
	清酒	1.00	1.20																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	だいこん	35.00	42.00																										
	たまねぎ	10.00	12.00																										
	つきこん	10.00	12.00																										
	まめプラスM	1.00	1.20															○											
	さつま揚げ	4.00	4.80																										
	三温糖	1.00	1.20																										
	しょうゆ	2.50	3.00	○														○											
	本みりん	0.50	0.60																										
	でんぷん	0.40	0.48																										
[田舎汁]																													
	水	190.00	228.00																										
	だしパック	1.00	1.20															○											
	にんじん	10.00	12.00																										
	じゃがいも	20.00	24.00																										
	えのきたけ	5.00	6.00																										
	焼き竹輪	4.00	4.80																										
	冷凍豆腐	25.00	30.00																○										
	油揚げ	6.00	7.20																○										
	赤みそ	2.00	2.40																○										
	白みそ	4.00	4.80																○										
	和風だし	0.70	0.84																										
	はくさい	10.00	12.00																										
	根深ねぎ	3.00	3.60																										

○：アレルギー対象食品

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			

12月4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				○																						
[きなこ揚げパン]																													
	コッペパン	40.00	60.00	○			○											○											
	揚げ油	4.00	6.00																										
	上白糖	9.00	10.80																										
①	きな粉	6.00	7.20															○											
	食塩	0.10	0.12																										
[花野菜サラダ]																													
	にんじん	5.00	6.00																										
	ブロッコリー	20.00	24.00																										
	カリフラワー	13.00	15.60																										
	キャベツ	12.00	14.40																										
	ツナ油漬け	5.00	6.00																										
	イタリアンドレッシング （7品目不使用）	6.00	7.20																										
[ワンタンスープ]																													
	水	194.00	232.80																										
	サラダ油	0.30	0.36																										
	おろししょうが	0.30	0.36																										
	豚肉	20.00	24.00																	○									
	たまねぎ	10.00	12.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	なると	4.00	4.80																										
	もやし	15.00	18.00																										
	鶏がらスープ	1.00	1.20																○										
	しょうゆ	4.00	4.80	○														○											
	食塩	0.25	0.30																										
	はくさい	15.00	18.00																										
	ウェーブワンタン	7.00	8.40	○																									
	にら	5.00	6.00																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										
[ヨーグルト]							○																						
②	ヨーグルト	70.00	70.00				○																		○				

○：アレルギー対象食品

NO.2

①きな粉

【原料配合】	(100g当り)	アレルゲン
大豆【国内産※】	100.00 %	大豆

アレルギーコンタミネーションの有無:無

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	

12月5日(木)

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																									
[ツナオムレツ]																												
①	ツナオムレツ	40.00	40.00	○		○												○						○				
[コーンサラダ]																												
	キャベツ	25.00	30.00																									
	にんじん	5.00	6.00																									
	だいこん	20.00	24.00																									
	ホールコーン	10.00	12.00																									
	コールスロードレッシング	6.00	7.20																									
[ハヤシソース]																												
	サラダ油	0.50	0.60																									
	豚肉	15.00	18.00																		○							
	赤ワイン	0.70	0.84																									
	たまねぎ	50.00	60.00																									
	にんじん	10.00	12.00																									
	水	220.00	264.00																									
	ほんしめじ	10.00	12.00																									
	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																									

○：アレルギー対象食品

①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	
調味料	0.09	
水	34.66	

※ 下記の特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。

卵・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。

12月6日(金)

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				○																					
[パーカーハウス]																												
	パーカーハウス	50.00	70.00	○			○											○										
[ハンバーグてりやきソースかけ]																												
	ハンバーグ	60.00	80.00															○	○	○								
	本みりん	5.00	6.00																									
	しょうゆ	3.80	4.56	○														○										
	上白糖	2.50	3.00																									
	でんぶん	0.70	0.84																									
	水	22.50	27.00																									
[海藻サラダ]																												
	海藻サラダ	0.70	0.84																									
	にんじん	3.00	3.60																									
	ブロッコリー	20.00	24.00																									
	キャベツ	15.00	18.00																									
	だいこん	15.00	18.00																									
	チョレギドレッシング	6.00	7.20	○														○										○
[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	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																									
	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	0.25	0.30																									
	こまつな	7.00	8.40																									

○：アレルギー対象食品

12月9日(月)

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 （g）	中学生 1人分 使用量 （g）	特定原材料（表示義務7品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示21品目）																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ごはん]																													
	白飯	70.00	100.00																										
[ごぼうサラダ]																													
	キャベツ	30.00	36.00																										
	にんじん	5.00	6.00																										
	えだまめ	5.00	6.00															○											
	ごぼう	20.00	24.00																										
	ごま刈-ミドレッシング	6.50	7.80															○											○
[チキンカレー]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	1.00	1.20																										
	鶏肉	20.00	24.00																○										
	清酒	1.00	1.20																										
	たまねぎ	40.00	48.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	じゃがいも	40.00	48.00																										
	水	210.00	252.00																										
	ほんしめじ	7.00	8.40																										
	トマト缶	5.00	6.00																										
	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	14.00	16.80	○			○											○		○				○		○			
	香味焙煎カレーフレーク	4.00	4.80	○			○											○	○										
[ミニアセロゼリー]																													
①	ミニアセロゼリー	22.00	22.00																										

○：アレルギー対象食品

NO.2へ

12月9日(月)

NO.2

①ミニアセロラゼリー

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

【同一工場内で使用されるアレルギー】

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

※洗浄によりコンタミネーション防止を実施しております

12月10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				○																						
[さくらごはん]																													
	さくらご飯	70.00	90.00	○														○											
[かぼちゃひき肉フライ]																													
①	かぼちゃひき肉フライ	40.00	40.00	○														○		○				○					
	揚げ油	5.00	5.00																										
[浅漬け]																													
	キャベツ	35.00	42.00																										
	はくさい	15.00	18.00																										
	にんじん	5.00	6.00																										
	浅漬けの素	3.00	3.60	○														○											
	食塩	0.10	0.12																										
[豚汁]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚肉	15.00	18.00																	○									
	ごぼう	5.00	6.00																										
	こんにゃく	10.00	12.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	だいこん	15.00	18.00																										
	水	190.00	228.00																										
	じゃがいも	20.00	24.00																										
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○											
	油揚げ	3.00	3.60															○											
	赤みそ	1.00	1.20															○											
	白みそ	5.00	6.00															○											
	和風だし	0.70	0.84																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										

○：アレルギー対象食品

NO.2へ

NO.2

①かぼちゃひき肉フライ

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質 (28品目)
野菜 (かぼちゃ)	33.0	－
野菜 (たまねぎ)	3.3	－
豚肉	6.5	豚肉
砂糖	3.0	－
しょうゆ	3.0	小麦,大豆
豚脂	1.8	豚肉
粒状植物性たん白	1.4	大豆
つなぎ (でん粉)	0.8	－
つなぎ (パン粉)	0.4	小麦
発酵調味料	0.8	－
小麦グルテン酵素分解物	0.6	小麦
ウスターソース	0.5	大豆,りんご
香辛料	Φ	－
衣 (パン粉)	16.6	小麦
衣 (でん粉)	3.5	大豆
衣 (小麦粉)	1.4	小麦
衣 (植物油脂)	0.9	－
衣 (デキストリン)	0.6	－
水	20.7	－
加工デンプン	1.2	－
調味料 (アミノ酸)	Φ	－
着色料	Φ	－

注意喚起表示

- 本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。

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

12月11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
[ジョア（ストロベリー）]																												
①	ジョア（スロトベリー）	125.00	125.00				○																					
[ロールパン]																												
	ロールパン	50.00	80.00	○			○											○										
[ハムチーズピカタ]																												
②	ハムチーズピカタ	40.00	50.00	○		○	○											○		○								
[きらきらサラダ]																												
	にんじん	3.00	3.60																									
	ブロッコリー	20.00	24.00																									
	キャベツ	20.00	24.00																									
	えだまめ	7.00	8.40															○										
③	海藻麺	5.00	6.00																									
	和風ドレッシング	5.00	6.00	○														○	○	○				○				
[コーンポタージュ]																												
	サラダ油	0.50	0.60																									
	鶏肉	15.00	18.00																○									
	にんじん	10.00	12.00																									
	たまねぎ	30.00	36.00																									
	水	190.00	228.00																									
	ホールコーン	15.00	18.00																									
	コーンペースト	20.00	24.00																									
	こしょう	0.03	0.04																									
	コンソメ	0.50	0.60	○														○	○	○								
	調理用普通牛乳	30.00	36.00				○											○	○	○								
	コーンクリームスープ	10.00	12.00	○			○							○				○										
	ドライパセリ	0.03	0.04																									

○：アレルギー対象食品

NO.2へ

NO.2

①ジョア（ストロベリー）

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
いちご果汁	7.0	
砂糖	5.7	
リン酸Ca		
香料		
安定剤(スクララン)	1.7	
野菜色素		
ビタミンD		
水	76.5	

②ハムチーズピカタ

原材料名	配合率	アレルギー物質
鶏卵	64.81	卵
かつお昆布だし	10.55	
チョップドハム	7.00	豚肉、卵、乳
プロセスチーズ	7.00	小麦、大豆
砂糖	2.80	乳
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	

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、製造ライン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の検証確認を定期的を実施しております。

尚、マカダミアナッツは弊社では使用しておりません。

③海藻麺

使用原材料名	配合比	アレルギー物質 (28品目)
アルギン酸ナトリウム	1.9 %	該当無し
食塩	0.5 %	該当無し
水	97.6 %	該当無し
塩化カルシウム	φ	該当無し
ミョウバン	φ	該当無し

アレルギー物質のコンタミネーション(28品目)

可能性はございません。

12月12日(木)

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																										
[たらの西京焼き]																													
①	たら西京漬け	40.00	50.00															○											
[上州きんぴら]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚肉	10.00	12.00																	○									
	清酒	1.00	1.20																										
	ごぼう	35.00	42.00																										
	にんじん	8.00	9.60																										
	つきこん	15.00	18.00																										
	さつま揚げ	5.00	6.00																										
	しいたけ	2.00	2.40																										
	本みりん	0.50	0.60																										
	しょうゆ	2.70	3.24	○														○											
	三温糖	1.00	1.20																										
	和風だし	0.40	0.48																										
	ごま いり	0.30	0.36																										○
	ごま油	0.50	0.60																										○
[麴のみそ汁]																													
	水	197.00	236.40																										
	だしパック	1.20	1.44															○											
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	10.00	12.00																										
	じゃがいも	30.00	36.00																										
	えのきたけ	6.00	7.20																										
	冷凍豆腐	25.00	30.00																○										
	油揚げ	6.00	7.20																○										
②	おつゆ麴	3.00	3.60	○																									
	和風だし	0.70	0.84																										
	白みそ	2.00	2.40																○										
	赤みそ	3.00	6.00																○										
	こまつな	7.00	8.40																										

○：アレルギー対象食品

NO.2

①たらの西京漬け

原材料名	割合%	アレルゲン
助宗タラ	80.00%	
米味噌	8.00%	大豆
砂糖	7.00%	
みりん風調味料	4.00%	
料理酒	1.00%	

※同一施設内のコンタミネーションは洗浄をもってなしと致します

②おつゆ麴

原材料名	配合比
小麦粉	50
小麦たんぱく	49.97

＜アレルゲン物質(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。

12月13日(金)

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				○																								
[ブランコップ]																															
	小麦ブランコップ	40.00	70.00	○			○											○													
[カレーヴルスト（ウインナーカレートマトソースかけ）]																															
	ウインナー	30.00	40.00																	○											
	オリーブ油	0.15	0.18																												
	おろしにんにく	0.15	0.18																												
	トマトケチャップ	6.00	7.20																												
	中濃ソース	0.50	0.60																												
	三温糖	0.30	0.36																												
	水	2.00	2.40																												
	カレー粉	0.02	0.02																												
[ツナポテト]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	にんじん	8.00	9.60																												
	たまねぎ	25.00	30.00																												
	じゃがいも	40.00	48.00																												
	ツナ油漬け	10.00	12.00																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
	コンソメ	0.70	0.84	○														○	○	○											
	無塩バター	0.50	0.60				○																								
	いんげん	5.00	6.00																												
[アイントプフ（豆入り野菜スープ）]																															
	サラダ油	0.20	0.24																												
	おろしにんにく	0.30	0.36																												
	ショルダーベーコン	5.00	6.00																	○											
	鶏肉	10.00	12.00																○												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	25.00	30.00																												
	水	190.00	228.00																												
①	レンズまめ	1.00	1.20																												
②	ひよこまめ	5.00	6.00																												
	はくさい	20.00	24.00																												
	コンソメ	1.20	1.44	○														○	○	○											
	食塩	0.20	0.24																												
	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

NO.2へ

12月13日(金)

NO.2

①レンズまめ

原材料名/添加物名	配合率%	アレルギー
レンズ豆	100	
アレルギー物質コンタミ可能性		無

②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

12月16日(月)

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 （g）	中学生 1人分 使用量 （g）	特定原材料（表示義務 7 品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示 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				○																						
[パックラーメン]																													
	ゆで中華麺	180.00	270.00	○																									
[ぎょうざ]																													
①	焼きぎょうざ	36.00	48.00	○														○	○	○									
[春雨ともやしの炒めもの]																													
	サラダ油	0.30	0.36																										
	おろしにんにく	0.50	0.60																										
	おろししょうが	0.30	0.36																										
	鶏肉	10.00	12.00																○										
	清酒	1.00	1.20																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	えのきたけ	7.00	8.40																										
	もやし	25.00	30.00																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	鶏がらスープ	0.50	0.60																○										
	食塩	0.20	0.24																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	しょうゆ	0.50	0.60	○														○											
	はるさめ（サラダ用）	5.00	6.00																										
	にら	5.00	6.00																										
	ごま いり	0.30	0.36																									○	
	ごま油	0.20	0.24																									○	
[豚骨ラーメンスープ]																													
	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																										
	たまねぎ	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	0.80	0.96																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	レトルトチキンがらスープ	1.00	1.20																○										
	とんこつラーメンスープの素	16.80	20.16	○														○		○									
	チンゲンサイ	10.00	12.00																										
	根深ねぎ	7.00	8.40																										

○：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。

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

【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。

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

※ アレルギー物質を使用しておらず、
コンタミも回避しております。

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

○：アレルギー対象食品

NO.2

①厚焼き卵

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー
鶏卵	63.4	卵
水	19.7	
砂糖	9.9	
かつお節エキス	1.8	
発酵調味料	1.2	
しょうゆ	0.8	小麦、大豆
食酢	0.5	小麦
食塩	0.4	
植物油脂	0.1	大豆
加工でん粉	2.0	
調味料（アミノ酸等）	0.2	

コンタミネーション

弊社工場では、乳、かに、えび、さば、鶏肉、豚肉、りんご、ごまを使用した製品も製造しております。

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	
炭酸カルシウム	0.47	
発酵調味料	0.25	
チキンエキス	0.19	鶏肉
香辛料	0.18	
リン酸塩 (Na)	0.17	
調味料 (アミノ酸等)	0.07	
加水	28.09	
揚げ油	0.00	大豆

コンタミネーション(微量混入)同一製造ラインで別製品を製造している場合のアレルギー物質を記入のこと

乳成分、卵、牛肉、ごま、さば、やまいも、りんご、ゼラチン

③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
----------------------	---

アレルゲンコンタミ注意喚起	無
---------------	---

12月18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				○																						
[丸パン横切り]																													
	丸パン横切り	50.00	70.00	○			○											○											
[ハムカツ]																													
①	ハムカツ	40.00	50.00	○														○		○									
	揚げ油	6.00	8.00																										
[豆とチーズのサラダ]																													
	ダイスチーズ	3.00	3.60				○																						
②	大豆 水煮	7.00	8.40															○											
	にんじん	5.00	6.00																										
	ブロッコリー	27.00	32.40																										
	ホールコーン	10.00	12.00																										
	イタリアンドレッシング	6.00	7.20	○															○	○	○				○				
[ミネストローネ]																													
	ショルダーベーコン	7.00	8.40																	○									
	おろしにんにく	0.30	0.36																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	25.00	30.00																										
	じゃがいも	30.00	36.00																										
	水	194.00	232.80																										
	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																										
	キャベツ	10.00	12.00																										

○：アレルギー対象食品

NO.2へ

NO.2

①ハムカツ

【小学校】

材料名	組成%	アレルゲン
(チョップドハム)		
豚肉(カナダ、アメリカ)	25.1	豚肉
食塩	1.0	
粉末状植物性たん白	0.3	大豆
香辛料	0.3	
砂糖	0.2	
水	16.6	
(使用添加物)		
加工デンプン	4.2	
トレハロース	0.9	
リン酸塩(Na、K)	0.2	
くん液	0.1	
調味料(アミノ酸)	0.1	
酸化防止剤(ビタミンC)	0.1	
発色剤(亜硝酸Na)	使用	
(衣)		
パン粉	22.7	小麦、大豆
植物油脂	1.4	
粉末状混合調味料	0.2	大豆
大豆粉	0.2	大豆
粉末状植物性たん白	0.1	大豆
食塩	0.1	
香辛料	0.1	
水	16.4	
(使用添加物)		
加工デンプン	9.5	
調味料(アミノ酸等)	0.2	
増粘多糖類	使用	
乳化剤	使用	

【中学校】

材料名	組成%	アレルゲン
(チョップドハム)		
豚肉(カナダ、アメリカ)	23.3	豚肉
食塩	0.9	
粉末状植物性たん白	0.3	大豆
香辛料	0.3	
砂糖	0.2	
水	15.3	
(使用添加物)		
加工デンプン	3.9	
トレハロース	0.9	
リン酸塩(Na、K)	0.2	
くん液	0.1	
調味料(アミノ酸)	0.1	
酸化防止剤(ビタミンC)	0.1	
発色剤(亜硝酸Na)	使用	
(衣)		
パン粉	24.1	小麦、大豆
植物油脂	1.5	
粉末状混合調味料	0.3	大豆
大豆粉	0.2	大豆
粉末状植物性たん白	0.2	大豆
食塩	0.1	
香辛料	0.1	
水	17.5	
(使用添加物)		
加工デンプン	10.2	
調味料(アミノ酸等)	0.2	
増粘多糖類	使用	
乳化剤	使用	

同一ライン(施設)で製造される他製品に含まれるアレル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。	

12月19日(木)

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																										
[にらまんじゅう]																													
①	にらまんじゅう	28.00	56.00	○														○	○	○								○	
[中華丼の具]																													
	サラダ油	1.00	1.20																										
	おろしにんにく	0.70	0.84																										
	おろししょうが	0.50	0.60																										
	豚肉	20.00	24.00																	○									
	いか	15.00	18.00							○																			
	清酒	1.00	1.20																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
②	水煮千切りたけのこ	8.00	9.60																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	なると	5.00	6.00																										
	もやし	25.00	30.00																										
	水	60.00	72.00																										
	三温糖	0.30	0.36																										
	中華だしの素	1.20	1.44																										
	しょうゆ	2.00	2.40	○														○											
③	オイスターソース	0.30	0.36																										
	食塩	0.10	0.12																										
	はくさい	25.00	30.00																										
	根深ねぎ	3.00	3.60																										
	ごま油	0.20	0.24																									○	
	でんぷん	3.00	3.60																										
[わかめスープ]																													
	水	190.00	228.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	10.00	12.00																										
	だいこん	15.00	18.00																										
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○											
	干ししいたけ	0.50	0.60																										
	えのきたけ	7.00	8.40																										
	鶏がらスープ	1.00	1.20																○										
	レトルトチキンがらスープ	1.00	1.20																○										
	食塩	0.20	0.24																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	しょうゆ	2.00	2.40	○														○											
	根深ねぎ	5.00	6.00																										
	カットわかめ	1.00	1.20																										

○：アレルギー対象食品

NO.2へ

NO.2

①にらまんじゅう

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
鶏肉	13.9	鶏肉
植物性たん白	13.5	大豆
豚脂	10.4	豚肉
にら	8.3	-
キャベツ	6.9	-
たけのこ水煮	6.9	-
植物油脂	1.3	ごま,大豆
でん粉加工食品	15.1	小麦
還元水あめ	0.4	-
でん粉	0.4	-
油脂加工品	0.4	-
水	11.1	-
調味料	11.4	-
しょうゆ	1.6	小麦,大豆
砂糖	0.8	-
食塩	0.7	-
コチュジャン調味料	0.3	小麦,大豆
香辛料	0.1	-
加工デンプン	6.5	-
アミノ酸等	1.4	大豆
硫酸Ca	Φ	-
乳化剤	Φ	-

注意喚起表示

●本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。

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水煮干切りたけのこ

原材料名	配合率(%)	アレルギー
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	

アレルギー表示	特定原材料 (7品目)	該当なし
	特定原材料に準 ずるもの(21品目)	該当なし
注意喚起	なし	

製造工場内で使用しているアレルギーは下記の通りです。

○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、アレルギー物質のコンタミネーションを防止しております。

③オイスターソース

原材料名	配合率(%)
魚介エキス(かきエキス、ほたてエキス、魚醤)	
砂糖	
かき	
たん白加水分解物	
こんぶエキス	
酵母エキス	
水あめ	
食塩	
※ 酒精	3.0
※ 増粘剤(加工でん粉)	1.7

コンタミ防止策

作業標準に従ってラインの洗浄を行い、同一製造ラインで生産している他の生産品目とのコンタミを防止しております。

12月20日(金)

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				○																					
[黒パン]																												
	黒パン	50.00	70.00	○			○											○										
[レモンバジルナゲット]																												
①	レモンバジルナゲット	30.00	45.00															○	○									
[和風ツナサラダ]																												
	もやし	20.00	24.00																									
	にんじん	5.00	6.00																									
	キャベツ	25.00	30.00																									
	ツナ油漬け	5.00	6.00																									
	しょうゆ	1.30	1.56	○														○										
	穀物酢	2.30	2.76																									
	上白糖	0.40	0.48																									
	かつお節（和え物用）	0.30	0.36																									
[冬至すいとん]																												
	水	180.00	216.00																									
	だしパック	1.00	1.20															○										
	鶏肉	10.00	12.00																○									
	清酒	1.00	1.20																									
	ごぼう	5.00	6.00																									
	にんじん	10.00	12.00																									
	だいこん	10.00	12.00																									
	油揚げ	8.00	9.60																○									
②	すいとん	30.00	36.00	○																								
	はくさい	10.00	12.00																									
	和風だし	0.80	0.96																									
	本みりん	1.00	1.20																									
	しょうゆ	4.00	4.80	○														○										
	かぼちゃ	20.00	24.00																									
	根深ねぎ	5.00	6.00																									
	刻みゆず	0.02	0.02																									
	食塩	0.20	0.24																									

○：アレルギー対象食品

NO.2へ

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%	

※本製品製造ラインでは、上記原材料の他、大豆を含む製品を製造しています。

12月23日(月)

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 （g）	中学生 1人分 使用量 （g）	特定原材料（表示義務7品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示21品目）																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[スパゲティー]																													
	スパゲッティ	65.00	78.00	○																									
	サラダ油	1.00	1.20																										
	食塩	0.05	0.06																										
[ミートソース]																													
	サラダ油	1.00	1.20																										
	おろしにんにく	1.00	1.20																										
	豚ひき肉	20.00	24.00																	○									
	赤ワイン	0.80	0.96																										
	まめプラスM	3.00	3.60															○											
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	50.00	60.00																										
	ほんしめじ	7.00	8.40																										
	トマトケチャップ	30.00	36.00																										
	トマトピューレ	10.00	12.00																										
	トマト缶	20.00	24.00																										
	ウスターソース	2.00	2.40																										
	デミグラスソース	15.00	18.00	○															○	○									
	コンソメ	0.50	0.60	○															○	○	○								
	こしょう	0.03	0.04																										
	食塩	0.10	0.12																										
	ゆで汁	38.00	42.00	○																									
	ピーマン	2.00	2.40																										
	ドライパセリ	0.03	0.04																										
[こんにゃくサラダ]																													
	サラダこんにゃく	10.00	12.00																										
	にんじん	3.00	3.60																										
	キャベツ	30.00	36.00																										
	だいこん	15.00	18.00																										
	ホールコーン	7.00	8.40																										
	和風玉ねぎドレッシング	6.50	7.80	○															○										
[クリスマスチョコケーキ]																													
①	クリスマスチョコケーキ	32.00	32.00																○										

○：アレルギー対象食品

NO.2

①クリスマスチョコケーキ

材料名	組成%	アレルゲン
豆乳(国内製造)	17.7	大豆
砂糖	16.2	
加工油脂	10.4	
ココアパウダー	6.3	
米粉(国産)	5.6	
水あめ	4.8	
大豆粉	2.4	大豆
植物油	1.6	
清涼飲料水	1.0	
こんにゃく加工品(水あめ、こんにゃく粉、でん粉)	1.0	
水	25.5	
(使用添加物)		
加工デンプン	2.8	
トレハロース	2.6	
乳化剤	0.5	大豆
増粘剤(カードラン、アルギン酸エステル)	0.5	
炭酸Ca	0.4	
膨脹剤	0.3	
セルロース	0.2	
安定剤(増粘多糖類)	0.1	
香料	0.1	
ピロリン酸第二鉄	使用	
メタリン酸Na	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	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	－	○	－	○	－	○	－	－	－