

令和6年度（1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

1月7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																										
[にしんの甘露煮]																													
①	にしんの甘露煮	30.00	30.00	○														○											
[筑前煮]																													
	サラダ油	1.00	1.20																										
	鶏肉	25.00	30.00																○										
	清酒	1.00	1.20																										
	ごぼう	10.00	12.00																										
	にんじん	8.00	9.60																										
	水煮れんこん	12.00	14.40																										
②	さといも	20.00	24.00																										
	こんにゃく	15.00	18.00																										
	干ししいたけ	0.40	0.48																										
	三温糖	1.50	1.80																										
	しょうゆ	2.50	3.00	○														○											
	本みりん	1.50	1.80																										
	和風だし	0.50	0.60																										
[七草すまし汁]																													
	水	194.00	232.80																										
	だしパック	1.50	1.80															○											
	にんじん	8.00	9.60																										
	だいこん	10.00	12.00																										
	かぶ	5.00	6.00																										
	えのきたけ	5.00	6.00																										
③	いかボール	25.00	30.00	○							○							○											
	清酒	1.00	1.20																										
	冷凍豆腐	30.00	36.00															○											
④	雪だるまちらしかまぼこ	3.00	3.60																										
	和風だし	0.70	0.84																										
	しょうゆ	3.50	4.20	○														○											
	食塩	0.23	0.28																										
	みつば	1.50	1.80																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										

○：アレルギー対象食品

NO.2

①にしんの甘露煮

原材料名	配合率	アレルギー
にしん	70	
三温糖	10	
醤油	6	小麦、大豆
発酵調味料	6	
生姜	0.5	
加工澱粉	0.5	
食塩	0.2	
加水	6.8	

28品目アレルギー	小麦、大豆
28品目コンタミ	ごま、オレンジ、さば

②さといも

原材料：里芋
配合：100%
※本製品の製造工場では、リンゴを使用した製品も製造しております。

③いかボール

原料組成(100分比)	%	アレルギー
いか	47.50%	いか
たらしり身	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

④雪だるまちらしかまぼこ

原材料名	配合比
魚肉	85.6
加工澱粉	5.0
馬鈴薯澱粉	3.1
砂糖	2.5
発酵調味料	1.7
食塩	1.7
加工油脂	0.3
トマト色素	0.1

アレルギー特定物質	なし
-----------	----

●本品製造工場では小麦、大豆を含む製品を製造しています。

1月8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				○																						
[ロールパン]																													
	ロールパン	50.00	70.00	○			○											○											
[青のりポテト]																													
①	皮付きポテト	50.00	60.00																										
②	あおのり	0.05	0.06																										
	食塩	0.15	0.18																										
[ペンのトマトソース]																													
	ペンネ	12.00	14.40	○																									
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	0.70	0.84																										
	鶏肉	10.00	12.00																○										
	たまねぎ	30.00	36.00																										
	にんじん	5.00	6.00																										
③	大豆 水煮	5.00	6.00															○											
	赤ワイン	0.50	0.60																										
	トマト缶	10.00	12.00																										
	三温糖	0.30	0.36																										
	ゆで汁	40.00	48.00	○																									
	トマトケチャップ	8.00	9.60																										
	トマトピューレー	6.00	7.20																										
	中濃ソース	1.00	1.20																										
	コンソメ	0.67	0.80	○														○	○	○									
	食塩	0.03	0.04																										
	ドライパセリ	0.02	0.02																										
[大根とベーコンのスープ]																													
	サラダ油	0.15	0.18																										
	ショルダーベーコン	6.00	7.20																	○									
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	10.00	12.00																										
	水	190.00	228.00																										
	だいこん	25.00	30.00																										
	もやし	10.00	12.00																										
	えのきたけ	5.00	6.00																										
④	スープストック	1.00	1.20															○	○	○									
	食塩	0.25	0.30																										
	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

①フライドポテト

一次原材料	配合比	アレルギー物質名
一般名(品種)・品名		
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。	

④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	
ミルポワパウダー	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。

1月9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	90.00																										
〔厚焼き卵〕																													
①	厚焼き卵	50.00	50.00	○		○												○											
〔豚肉としらたきのしぐれ煮〕																													
	サラダ油	0.30	0.36																										
	豚肉	35.00	42.00																	○									
	おろししょうが	0.80	0.96																										
	ごぼう	20.00	24.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	ほんしめじ	5.00	6.00																										
	しらたき	20.00	24.00																										
	和風だし	0.40	0.48																										
	清酒	1.00	1.20																										
	本みりん	1.00	1.20																										
	三温糖	1.00	1.20																										
	しょうゆ	2.50	3.00	○														○											
〔雑煮〕																													
	水	200.00	240.00																										
	だしパック	1.50	1.80															○											
	干ししいたけ	0.70	0.84																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	10.00	12.00																										
	だいこん	10.00	12.00																										
	なると	4.00	4.80																										
	油揚げ	6.00	7.20															○											
②	煮込みもち	30.00	36.00																										
	本みりん	1.00	1.20																										
	和風だし	0.70	0.84																										
	しょうゆ	3.00	3.60	○														○											
	食塩	0.15	0.18																										
	はくさい	15.00	18.00																										
	刻みゆず	0.02	0.02																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										

○：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煮込みもち

原材料名	重量%	アレルギー物質 (28品目)
もち米粉	40.39	—
でん粉	3.60	—
こんにゃく粉	0.52	—
水	45.03	

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				○																					
[パックうどん]																												
	ゆでうどん	180.00	270.00	○																								
[焼きまんじゅう]																												
①	素まんじゅう	20.00	20.00	○																								
②	八丁味噌	1.00	1.20														○											
	赤みそ	3.00	3.60														○											
	黒砂糖	1.00	1.20																									
	本みりん	3.00	3.60																									
	三温糖	7.00	8.40																									
	水	6.00	7.20																									
[れんこんのきんぴら]																												
	サラダ油	0.50	0.60																									
	ごぼう	20.00	24.00																									
	にんじん	8.00	9.60																									
	水煮れんこん	15.00	18.00																									
	さつま揚げ	5.00	6.00																									
	つきこん	20.00	24.00																									
	清酒	1.00	1.20																									
	和風だし	0.30	0.36																									
	三温糖	1.50	1.80																									
	しょうゆ	2.80	3.36	○														○										
	本みりん	1.00	1.20																									
	ごま油	0.30	0.36																									○
	ごま いり	0.30	0.36																									○
[肉うどん汁]																												
	水	225.00	270.00																									
	だしパック	1.50	1.80														○											
	豚肉	15.00	18.00																○									
	にんじん	10.00	12.00																									
	たまねぎ	15.00	18.00																									
	だいこん	15.00	18.00																									
	干ししいたけ	0.40	0.48																									
	ほんしめじ	7.00	8.40																									
	油揚げ	10.00	12.00															○										
	焼き竹輪	5.00	6.00															○										
	本みりん	1.00	1.20																									
	和風だし	1.20	1.44																									
	しょうゆ	9.50	11.40	○														○										
	はくさい	15.00	18.00																									
	根深ねぎ	7.00	8.40																									

○：アレルギー対象食品

NO.2

①素まんじゅう

【使用原料 %】					
小麦粉	水	砂糖	イースト	精白米	米こうじ
57.5	37.5	1.5	1.3	0.8	0.8

ベーキングパウダー	塩			合計
	0.5	0.1		100

(コンタミ防止策について)
作業終了後、洗浄の徹底、
別製造ラインにて製造しています、
乳卵入り製品との同一日での製造は行っていません、
※ アレルゲンは(小麦粉)です

②八丁味噌

調査項目 原材料名	含有量 (%)	アレルギー物質(28品目中)	
		対象原材料名	表示の必要性 (○/×/対象外)
大豆	56.0	大豆	○
食塩	10.8	なし	対象外
水	33.2	なし	対象外

・アレルギー物質のコンタミネーションはありません

1月14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																										
[ごぼうサラダ]																													
	キャベツ	25.00	30.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	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	6.00	7.20														○											○	
[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	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																										
[ミニりんごゼリー]																													
①	ミニりんごゼリー	16.00	16.00																					○					

○：アレルギー対象食品

①ミニりんごゼリー

原材料名	配合割合%	アレルギー
異性化液糖	25.000	
アップル濃縮果汁 ※生果汁換算10%	2.000	りんご
砂糖	1.730	
ゲル化剤((増粘多糖類・・・カラギナン、タラ ム、キサンタンガム、グアーガム、カロブヒーンガム、コン ニャクイモ抽出物)、乳酸カルシウム、塩化カリウム、 クエン酸三ナトリウム、食品素材(デキストリン))	0.970	
酸味料(クエン酸、クエン酸Na)	0.420	
香料(アップルフレーバー)	0.050	
水	69.830	

【同一工場内で使用されるアレルゲン】

☐小麦☐そば☒卵☒乳☐落花生☐えび☐かに☐いか☐いくら☐あわび

☐さけ☐さば☒牛肉☒鶏肉☒豚肉☐くるみ☒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

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				○																						
[シュガー揚げパン]																													
	コッペパン	40.00	60.00	○			○											○											
	揚げ油	4.00	6.00																										
	グラニュー糖	6.00	7.20																										
①	粉糖	0.05	0.06																										
	食塩	0.08	0.09																										
[大根サラダ]																													
	にんじん	5.00	6.00																										
	キャベツ	30.00	36.00																										
	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																										
[鶏肉と野菜のトマト煮]																													
	サラダ油	0.70	0.84																										
	おろしにんにく	0.50	0.60																										
	鶏肉	30.00	36.00																○										
	白ワイン	1.00	1.20																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	ほんしめじ	7.00	8.40																										
	たまねぎ	35.00	42.00																										
	じゃがいも	40.00	48.00																										
②	大豆 水煮	10.00	12.00															○											
	トマト缶	45.00	54.00																										
	トマトケチャップ	4.70	5.64																										
	トマトピューレー	4.00	4.80																										
	中濃ソース	1.50	1.80																										
	食塩	0.10	0.12																										
	こしょう	0.04	0.05																										
	コンソメ	1.40	1.68	○														○	○	○									
	三温糖	0.47	0.56																										
③	マリナラソース	5.00	6.00															○											
	ドライパセリ	0.03	0.04																										
[ヨーグルト]																													
④	ヨーグルト	70.00	70.00				○																		○				

○：アレルギー対象食品

NO.2

①粉糖

配合原料	配合比率	アレルギー
グラニュー糖 (精製糖、ビート糖の 単体、もしくは併用)	98.0%	対象外
マルトデキストリン	2.0%	対象外

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マリナラソース

原材料名/添加物名	配合率 (%)	アレルギー物質
トマト（輸入）	77.09	
たまねぎ	6	
大豆油	4	大豆
ワイン	4	
セロリ	4	
砂糖	3	
食塩	1	
アサリエキス	0.29	
にんにく	0.28	
香辛料	0.18	
クエン酸	0.12	
塩化カルシウム	0.04	

アレルギー物質（特定原材料等）							
えび	x	かに	x	小麦	x	そば	x
アーモンド	x	あわび	x	いか	x	いも	x
牛肉	x	くるみ	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						

※アレルギー物質：大豆

コンタミネーション表示	
-------------	--

④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	

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																										
[コーンしゅうまい]																													
①	コーンしゅうまい	36.00	36.00	○														○	○	○									
[海藻サラダ]																													
	にんじん	3.00	3.60																										
	海藻サラダ	0.40	0.48																										
	もやし	20.00	24.00																										
	キャベツ	25.00	30.00																										
	えだまめ	5.00	6.00															○											
	青じそドレッシング	5.00	6.00															○											
[麻婆豆腐]																													
	ごま油	0.50	0.60																										○
	おろしにんにく	1.00	1.20																										
	おろししょうが	1.00	1.20																										
	豚ひき肉	25.00	30.00																	○									
	清酒	1.00	1.20																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	25.00	30.00																										
	まめプラスM	3.00	3.60															○											
	トウバンジャン	0.10	0.12																										
	赤みそ	4.40	5.28															○											
	しょうゆ	2.20	2.64	○														○											
	三温糖	2.20	2.64																										
	中華だしの素	1.10	1.32																										
	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コーンしゅうまい

原材料・添加物	配合割合 (%)	アレルギー 28品目
【具】		
とうもろこし	20.34%	
たまねぎ	17.98%	
キャベツ	11.83%	
豚肉	9.46%	豚肉
鶏肉	8.52%	鶏肉
でん粉	7.10%	
水	7.10%	
粒状大豆たん白	2.37%	大豆
砂糖	2.22%	
しょうゆ	0.71%	大豆
		小麦
食塩	0.66%	
酵母エキス	0.24%	
かきエキス	0.19%	
しょうが	0.19%	
【皮】		
小麦粉	8.74%	小麦
水	2.35%	

- 本品に含まれているアレルギー物質(特定原材料及び準ずる原材料) | 小麦、大豆、鶏肉、豚肉
- 同一工場内でアレルギー食品「卵・乳・小麦・えび・かに・牛肉・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま」を原材料とする製品を製造しております。
- 製造工場商品のコンタミネーションにつきましては、製品の品質には万全を期し、機械類の洗浄等を徹底して行い、十分な注意のもと製造致しております。

1月17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
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[丸パン横切り]																													
	丸パン横きり	50.00	70.00	○			○											○											
[ハンバーグトマトソースかけ]																													
	ハンバーグ	60.00	80.00															○	○	○									
	サラダ油	1.00	1.20																										
	たまねぎ	10.00	12.00																										
	トマト缶	5.00	6.00																										
	コンソメ	0.20	0.24	○														○	○	○									
	トマトケチャップ	5.00	6.00																										
	中濃ソース	3.00	3.60																										
	三温糖	0.70	0.84																										
	水	1.50	1.80																										
[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																										
	にんじん	5.00	6.00																										
	ブロッコリー	10.00	12.00																										
	ホールコーン	5.00	6.00																										
	イタリアンドレッシング	5.50	6.60	○														○	○	○				○					
[A B Cスープ]																													
	ショルダーベーコン	8.00	9.60																	○									
	たまねぎ	25.00	30.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	水	194.00	232.80																										
	じゃがいも	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	0.03	0.04																										
	食塩	0.25	0.30																										
	はくさい	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																										
[野菜コロッキソースかけ]																													
①	野菜コロッケ	55.00	55.00	○														○											
	揚げ油	6.00	6.00																										
	ウスターソース	2.00	2.40																										
	中濃ソース	3.00	3.60																										
	水	2.00	2.40																										
[おかか和え]																													
	だいこん	20.00	24.00																										
	キャベツ	30.00	36.00																										
	にんじん	5.00	6.00																										
	浅漬けの素	2.00	2.40	○														○											
②	うすくちしょうゆ	0.60	0.72	○														○											
	かつお節（和え物用）	0.20	0.24																										
	食塩	0.10	0.12																										
[ごまキムチ汁]																													
	サラダ油	0.70	0.84																										
	おろしにんにく	0.50	0.60																										
	おろししょうが	0.30	0.36																										
	豚肉	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																										
	もやし	20.00	24.00																										
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○											
	清酒	1.50	1.80																										
	本みりん	1.50	1.80																										
	赤みそ	5.00	6.00															○											
	鶏がらスープ	1.00	1.20																○										
	しょうゆ	1.00	1.20	○														○											
③	ねりごま	1.00	1.20																									○	
④	はくさい キムチ	10.00	12.00	○														○							○				
⑤	キムチあえの素	0.10	0.12	○																					○				
	根深ねぎ	7.00	8.40																										
	にら	2.00	2.40																										

○：アレルギー対象食品

1月20日(月)

NO.2

①野菜コロッケ

原材料・添加物	配合割合 (%)	アレルゲン 28品目
ばれいしょ	41.27%	
たまねぎ	4.86%	
にんじん	3.64%	
パン粉	2.06%	小麦
とうもろこし	1.70%	
ゲリンピース	1.70%	
水あめ	1.46%	
砂糖	1.46%	
植物油脂	0.49%	大豆
食塩	0.36%	
(衣)		
パン粉	18.18%	小麦 大豆
微粉パン粉	2.31%	小麦
バターミックス	3.31%	
小麦粉		小麦
加工デンプン		
植物油脂		
増粘多糖類		
粉末水あめ		
ベーキングパウダー		
乳化剤		大豆
大豆粉		大豆
粉末状大豆たん白		大豆
加工油脂	0.66%	
乳化剤		大豆
水	16.54%	

※ コンタミネーションに該当する物質に●

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

③ねりごま

原材料商品名/ 添加物商品名	配合率 【製品】%	アレルギー物質
ごま	100	ごま

アレルギーコンタミ注意喚起 無

アレルギー物質の コンタミの可能性	無
----------------------	---

②うすくちしょうゆ

原材料商品名/ 添加物商品名	アレルギー物質
食塩	
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
果糖ぶどう糖液糖	
米	
大豆	大豆
アルコール	

アレルギーコンタミ注意喚起 無

アレルギー物質の可能性 | 無

④はくさい キムチ

原材料名	配合比	原材料名	配合比
白菜	72.00%	醤油	0.15%
砂糖	0.40%	魚醤	0.11%
砂糖混合異性化液糖	3.60%	調味料(アミノ酸等)	1.82%
りんご	3.00%	酸味料	0.29%
食塩	3.40%	トウガラシ色素	0.10%
りんご果汁	0.60%	増粘多糖類	0.10%
唐辛子	1.50%		
玉葱	0.79%	水	9.64%
にんにく	0.65%		
還元水あめ	0.63%		
沖アミエキス	0.33%		
たん白加水分解物	0.30%		
生姜	0.20%		
醸造酢	0.20%		
発酵調味料	0.20%		

アレルギー物質： 一部に小麦・大豆・りんごを含む)

コンタミネーション情報： 小麦・いか・かに・大豆・りんご・ごま・山芋

NO.3

⑤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

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																										
[ぶりの照り焼き]																													
①	ぶりの照り焼き	40.00	40.00	○														○											
[治部煮]																													
	水	30.00	36.00																										
	だしパック	0.50	0.60															○											
	鶏肉	20.00	24.00																○										
	清酒	1.00	1.20																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	さといも	25.00	30.00																										
	油揚げ	12.00	14.40																○										
	しいたけ	2.00	2.40																										
②	高野豆腐	1.00	1.20																○										
③	うず巻庄内麩	0.70	0.84	○																									
	和風だし	0.45	0.54																										
	しょうゆ	2.50	3.00	○																○									
	本みりん	0.50	0.60																										
	三温糖	1.00	1.20																										
	こまつな	10.00	12.00																										
	でんぷん	0.15	0.18																										
[めった汁]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚肉	10.00	12.00																	○									
	ごぼう	5.00	6.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	こんにゃく	10.00	12.00																										
	水	190.00	228.00																										
	だいこん	15.00	18.00																										
	冷凍豆腐	25.00	30.00																○										
	さつまいも	15.00	18.00																										
	焼き竹輪	4.00	4.80																	○									
	清酒	1.00	1.20																										
	和風だし	0.70	0.84																										
	赤みそ	3.00	3.60																	○									
	白みそ	3.00	3.60																	○									
	根深ねぎ	5.00	6.00																										

○：アレルギー対象食品

NO.2

①ぶりの照り焼き

原材料名	割合%	アレルゲン
ぶり	96.00%	
醤油	2.04%	小麦・大豆
みりん風調味料	1.53%	
砂糖	0.43%	

※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	—

③うず巻庄内麩

原材料名	配合比
小麦粉	67.5
小麦たんぱく	32.42

＜アレルゲン物質(28品目)＞

- ・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
	[ジョア（ブルーベリー）]																												
①	ジョア(ブルーベリー)	125.00	125.00				○																						
	[ツイストパン]																												
	ツイストパン	50.00	80.00	○			○											○											
	[チキンのチーズ焼き]																												
②	チキンのチーズ焼き	50.00	50.00	○			○											○	○										
	[コールスローサラダ]																												
	にんじん	3.00	3.60																										
	キャベツ	30.00	36.00																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
	大根	10.00	12.00																										
	えだまめ	5.00	6.00															○											
	コールスロードレッシング	6.50	7.80																										
	食塩	0.05	0.06																										
	[コーンポタージュ]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	鶏肉	10.00	12.00																○										
	白ワイン	1.00	1.20																										
	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	20.00	24.00																										
	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

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	}	
安定剤(ペクチン)		
香料		0.8
ビタミンE		
ビタミンB6	}	
ビタミンD		
水	77.2	

②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(グアーガム)	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																										
[甘酢肉団子]																													
①	甘酢肉団子	50.00	50.00	○														○	○	○									
[和風サラダ]																													
	にんじん	3.00	3.60																										
	はくさい	25.00	30.00																										
	もやし	20.00	24.00																										
	たまねぎ	3.00	3.60																										
	かつお節（和え物用）	0.20	0.24																										
	ツナ油漬け	6.00	7.20																										
	しょうゆ	1.30	1.56	○														○											
	穀物酢	2.30	2.76																										
	上白糖	0.40	0.48																										
	ごま いり	0.20	0.24																									○	
[のっぺい汁]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	鶏肉	15.00	18.00																○										
	にんじん	10.00	12.00																										
	だいこん	15.00	18.00																										
	こんにゃく	10.00	12.00																										
②	さといも	10.00	12.00																										
	干ししいたけ	0.50	0.60																										
	冷凍豆腐	20.00	24.00																○										
	焼き竹輪	4.00	4.80																○										
	油揚げ	7.00	8.40																○										
	和風だし	0.70	0.84																										
	清酒	1.00	1.20																										
	本みりん	1.00	1.20																										
	しょうゆ	3.50	4.20	○															○										
	食塩	0.15	0.18																										
	でんぷん	0.30	0.36																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										
	こまつな	6.00	7.20																										
[のりふりかけ]																													
③	すこやかのにりふりかけ	2.00	2.00																										

○：アレルギー対象食品

NO.2

①甘酢肉団子

【原材料名】	【配合%】	含有アレルギー物質 特定原材料に準ずるものも含む
鶏肉	26.80	鶏肉
たまねぎ	15.80	
粒状植物性たん白	15.00	大豆
つなぎ（パン粉）	3.60	小麦
つなぎ（粉末状植物性たん白）	1.20	大豆
豚脂	3.60	豚肉
ぶどう糖	1.40	
食塩	0.20	
香辛料	φ	
揚げ油（大豆油）	φ	大豆
水	7.40	
加工デンプン	4.10	
ドロマイト	0.80	
キシロース	0.30	
着色料	0.30	
調味料（アミノ酸）	0.10	
ピロリン酸鉄	φ	
焼成Ca	φ	
ソース【還元水あめ】	2.50	
ソース【しょうゆ】	0.90	小麦、大豆
ソース【砂糖】	0.80	
ソース【醸造酢】	0.30	
ソース【トマトケチャップ】	0.30	
ソース【食塩】	0.10	
ソース【水】	13.50	
ソース【増粘剤】	0.80	
ソース【着色料】	0.10	
ソース【調味料（アミノ酸等）】	0.10	

【コンタミネーションへの対応】	【コンタミネーション（アレルギーに関する特外の表示内容：「注意喚起表示」等）】
商品切替時、充分なライン洗浄を行っております。	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。

②さといも

原材料：里芋
配 合：100%

※本製品の製造工場では、リンゴを使用した製品も製造しております。

③すこやかのかのりふりかけ

原材料／添加物	配合割合(%)
調味顆粒	74.49
(砂糖)	(24.08)
(ぶどう糖)	(22.83)
(食塩)	(11.80)
(鰹節粉)	(7.76)
(とうもろこしでん粉)	(5.42)
(デキストリン)	(1.52)
(抹茶)	(0.61)
(酵母エキス)	(0.47)
海苔	17.40
味付鰹削り 節	4.29
(鰹削り 節)	(3.03)
(砂糖)	(0.61)
(食塩)	(0.43)
(酵母エキス)	(0.16)
(椎茸エキス)	(0.06)
貝カルシウム	1.826
セルロース	1.826
ビタミンE	0.168

アレルギー物質に関する注意喚起情報	本商品の製造ラインでは、さけを含む商品を生産しています。
アレルギー物質に関する注意喚起情報	本商品で使用している海苔は、えび、かにの生息域で採取しています。

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 （g）	中学生 1人分 使用量 （g）	特定原材料（表示義務7品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示21品目）																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[パッ클ラーメン]																													
	ゆで中華麺	180.00	270.00	○																									
[棒餃子]																													
①	棒餃子	40.00	40.00	○														○	○	○									
[中華サラダ]																													
	はるさめ（サラダ用）	4.00	4.80																										
	にんじん	3.00	3.60																										
	もやし	20.00	24.00																										
	だいこん	15.00	18.00																										
	キャベツ	10.00	12.00																										
	塩中華ドレッシング	6.00	7.20																										
[味噌ラーメンスープ]																													
	サラダ油	0.40	0.48																										
	トウバンジャン	0.15	0.18																										
	おろしにんにく	1.00	1.20																										
	豚ひき肉	20.00	24.00																	○									
	清酒	1.00	1.20																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	15.00	18.00																										
	水	250.00	300.00																										
	ホールコーン	10.00	12.00																										
②	水煮メンマ	5.00	6.00																										
	中華だしの素	1.00	1.20																										
	がらスープホーク&チン	1.00	1.20																○	○									
	みそラーメンスープの素	14.00	16.80	○														○	○	○					○			○	
	赤みそ	4.00	4.80															○											
	こしょう	0.03	0.04																										
	はくさい	15.00	18.00																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										
	カットわかめ	0.50	0.60																										

○：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

※ 同じ製造ラインで味付(小麦)→水煮

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																										
[まめまめサラダ]																													
	にんじん	3.00	3.60																										
	えだまめ	6.00	7.20															○											
	ブロッコリー	20.00	24.00															○											
	キャベツ	30.00	36.00																										
①	大豆 水煮	3.00	3.60															○											
	和風玉ねぎドレッシング	6.00	7.20	○														○											
[ポークカレー]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	0.70	0.84																										
	豚肉	25.00	30.00																	○									
	たまねぎ	40.00	48.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	水	220.00	264.00																										
	じゃがいも	45.00	54.00																										
	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	15.50	18.60	○			○											○		○				○		○			
	香味焙煎カレーフレーク	4.00	4.80	○			○											○	○										
[いよかんゼリー]																													
②	いよかんゼリー	40.00	40.00																										

○：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いよかんゼリー

材料名	組成%	アレルギー
伊予柑果汁(濃縮還元)(国内製造)	80.4	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	9.0	
砂糖	6.3	
水溶性食物繊維	3.1	
(使用添加物)		
乳酸Ca	0.7	
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.4	
ビタミンC	0.1	
クエン酸鉄Na	使用	
香料	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	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	○	○	○	－	－	－	－	－	－	－	－	○	○	－	－	－	○	－	－	－	○	－	○	○	○	○	－	○

- ・弊社商品のアレルギーコンタミ防止対策について
上記商品につきまして、商品内容表に表記しているアレルギー以外は使用しておりません。
コンタミネーション防止のため、アレルギーの特定原材料（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。

1月28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	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																												
[マスの白だし焼き]																															
①	マスの白だし漬け	40.00	50.00	○												○		○													
[浅漬け]																															
	にんじん	3.00	3.60																												
	はくさい	30.00	36.00																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
	浅漬けの素	3.00	3.60	○														○													
	食塩	0.15	0.18																												
[豚汁]																															
	サラダ油	0.70	0.84																												
	豚肉	15.00	18.00																	○											
	こんにゃく	10.00	12.00																												
	ごぼう	7.00	8.40																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	だいこん	10.00	12.00																												
	じゃがいも	25.00	30.00																												
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○													
	油揚げ	9.00	10.80															○													
	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

①マスの白だし漬け

原材料名	割合%	アレルゲン ※
カラフトマス	96.00%	サケ
白だし	4.00%	小麦・大豆
※白だし詳細		
水		
食塩		
蛋白加水分解物		大豆
醤油		小麦・大豆
砂糖		
かつおエキス		
かつお節		
米発酵調味料		
ブドウ糖果糖液糖		
昆布エキス		
煮干いわし		
昆布		
醸造酢		小麦
酵母エキス		
調味料(アミノ酸等)		
酒精		

※ 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				○																						
[コッペパン]																													
	コッペパン	50.00	80.00	○			○											○											
[オムレツソースかけ]																													
①	プレーンオムレツ	40.00	50.00			○												○											
	トマトケチャップ	3.00	3.60																										
	中濃ソース	1.00	1.20																										
	三温糖	0.30	0.36																										
	水	2.00	2.40																										
[フレンチサラダ]																													
	にんじん	5.00	6.00																										
	キャベツ	25.00	30.00																										
	ブロッコリー	15.00	18.00																										
	ホールコーン	10.00	12.00																										
	フレンチドレッシング （7品目不使用）	8.00	9.60																										
[トマトシチュー]																													
	サラダ油	1.00	1.20																										
	おろしにんにく	0.50	0.60																										
	鶏肉	20.00	24.00																○										
	白ワイン	1.00	1.20																										
	たまねぎ	40.00	48.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	ほんしめじ	5.00	6.00																										
	水	190.00	228.00																										
	じゃがいも	35.00	42.00																										
	トマト缶	20.00	24.00																										
	トマトピューレー	2.00	2.40																										
	食塩	0.20	0.24																										
	こしょう	0.03	0.04																										
	コンソメ	1.30	1.56	○														○	○	○									
	ホワイトルウ	6.00	7.20	○			○							○				○	○	○									
	クリームシチューの素	4.00	4.80	○			○											○	○	○									
②	ミックスチーズ	1.00	1.20				○																						
③	生クリーム	1.00	1.20				○											○											

○：アレルギー対象食品

NO.2

①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。

②ミックスチーズ

原材料商品名/ 添加物商品名	アレルギー物質
ナチュラルチーズ	乳
食用植物油脂	
乳たん白	乳
でん粉	
食塩	
チーズフード	乳
乳たん白質分解物	乳
加工でん粉	
p h調整剤	
セルロース	
調味料（アミノ酸）	
リン酸Na	
増粘多糖類	
香料	乳
着色料（カロテン）	
添加水	

アレルギーコンタミ注意喚起	無
アレルギー物質の コンタミの可能性	無

③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

4. アレルゲン(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	かシューナッツ	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	
●	—	—	—	—	—	—	—	—	

*アレルゲンコンタミネーションはございません

1月30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	90.00																										
[豆腐バーグきのこソースかけ]																													
①	豆腐ハンバーグ	40.00	60.00															○	○										
	えのきたけ	5.00	6.00																										
	本みりん	1.00	1.20																										
	しょうゆ	2.70	3.24	○														○											
	三温糖	1.50	1.80																										
	でんぷん	0.50	0.60																										
	水	10.00	12.00																										
[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	15.00	18.00																										
	こんにゃく	40.00	48.00																										
	焼き竹輪	6.00	7.20															○											
	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	0.50	0.60																										
	トウバンジャン	0.10	0.12																										
	かつお節（和え物用）	0.50	0.60																										
[すいとん]																													
	だしパック	1.20	1.44															○											
	水	200.00	240.00																										
	鶏肉	10.00	12.00																○										
	にんじん	10.00	12.00																										
	だいこん	20.00	24.00																										
	干ししいたけ	0.40	0.48																										
	油揚げ	6.00	7.20															○											
②	すいとん	30.00	36.00	○																									
	清酒	2.00	2.40																										
	和風だし	0.80	0.96																										
	赤みそ	4.00	4.80															○											
	しょうゆ	3.00	3.60	○														○											
	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豆腐ハンバーグ

材料名	組成%	アレルゲン
たまねぎ(日本)	23.9	
鶏肉(国産)	18.6	鶏肉
豆腐	14.4	大豆
おから	8.0	大豆
粒状植物性たん白	6.6	大豆
植物油	3.7	
にんじん(国産)	2.4	
砂糖	0.8	
食塩	0.5	
水溶性食物繊維	0.5	
小麦不使用しょうゆ	0.4	大豆
酵母エキス	0.2	
にんにくペースト	0.2	
液状混合調味料	0.1	
香辛料	0.1	
しょうがペースト	0.1	
水	13.2	
(使用添加物)		
加工デンプン	5.4	
炭酸Ca	0.7	
凝固剤	0.1	
ピロリン酸第二鉄	0.1	
安定剤(グアーガム)	使用	

同一ライン(施設)で製造される他製品に含まれるアレルゲンは次の通りです。 無しは(－)、有りは(○)

分類	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	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	○	○	○	－	－	－	○	○	－	○	－	－

・弊社商品のアレルゲンコンタミ防止対策について
上記商品につきまして、商品内容表に表記しているアレルゲン以外は使用しておりません。
コンタミネーション防止のため、アレルゲンの特定原材料（8品目）については、製造順序の管理やアレルゲンの異なる製品の切替時は、使用する製造設備について、適切な方法により十分に洗浄をした上で製造にあたっております。

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。

1月31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
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ミルクパン]																													
	ミルクパン	50.00	80.00	○			○											○											
[鶏の唐揚げ]																													
	鶏肉	50.00	50.00																○										
	揚げ油	5.00	5.00																										
	おろししょうが	1.50	1.50																										
	おろしにんにく	1.20	1.20																										
	しょうゆ	3.00	3.00	○														○											
	清酒	2.00	2.00																										
	鶏がらスープ	0.07	0.07																○										
	でんぷん	15.00	15.00																										
[ツナサラダ]																													
	ツナ油漬け	10.00	12.00																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	ホールコーン	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	○														○	○	○				○					
[ミネストローネ]																													
	ショルダーベーコン	5.00	6.00																	○									
	おろしにんにく	0.50	0.60																										
	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	8.50	10.20																										
	シェルマカロニ	3.00	3.60	○																									
	トマトケチャップ	6.00	7.20																										
	コンソメ	1.20	1.44	○														○	○	○									
	三温糖	0.20	0.24																										
	食塩	0.20	0.24																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	はくさい	10.00	12.00																										

○：アレルギー対象食品