令和６年度　（１月分）
アレルギー献立表（除去・代替食提供用）

＜お知らせ＞

　この献立表には、その日に使用する食品と小学校中学年及び中学生の一人分の量、加工品等の成分表を提示していますのでご確認ください。尚、主食や調味料や使用回数の多いドレッシング、肉加工品、練り製品等は、以下の一覧表で成分内容をご確認ください。

　○「令和６年度　主食（米飯・パン・麺）アレルギー献立表」

　○「令和６年度　使用食品アレルギー献立表」

　○「令和６年度　使用調味料アレルギー一覧」

　○「令和６年度　学期使用ドレッシングアレルギー一覧」

　☆調理場で使用している揚げ油について

　調理場では、新しい油に交換してから３～４種類の食材を揚げています。毎回、オイルタンクで揚げカスを沈殿させておき、次に使用する時は、沈殿部分を除いた上部のきれいな油を揚げ物機に入れ、足りない分を新油タンクより補充して揚げ物調理を行います。したがって、前に揚げた食材のエキスが残る可能性がありますのでご了承ください。

　☆「くるみ」の表記について

　渋川市では、表示が義務付けられた「くるみ」を令和７年３月末日まで、食品表示基準経過措置期間として、「表示が推奨されている21品目」に表記しています。

　ご質問等ございましたら下記の番号にお問い合わせください。

渋川市東部学校給食共同調理場
（ＴＥＬ）０２７９－５６－２４２４

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	ごま	アーモンド
	［牛乳］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［麦ごはん］																														
	無圧ぺん麦	7.00	9.00																												
	精白米	70.00	90.00																												
	［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																												
	おろし生姜	0.70	0.84																												
	豚もも肉	30.00	36.00																					○									
	たまねぎ	40.00	48.00																												
	にんじん	20.00	24.00																												
	カレー粉	0.22	0.26																												
	水	210.00	252.00																												
	じゃがいも	30.00	36.00																												
	ウスターソース	1.00	1.20																												
	トマトケチャップ	3.00	3.60																												
	カレーフレークN	10.00	12.00																												
	やさいカレーフレーク	7.00	8.40																												
	［ヘルシーサラダ］																														
	きゅうり	5.00	6.00																												
	キャベツ	30.00	36.00																												
①	カットわかめ	0.40	0.48																												
	サラダこんにゃく	22.00	26.40																												
	和風玉ねぎドレッシング	7.00	8.40	○																		○											
	［だいだいのババロア（豆乳）］																														
②	だいだいのババロア（豆乳）	28.00	28.00																			○											

① カットわかめ

原材料及び添加物名	アレルゲン表示	配合比(%)	コンタミの可能性
湯通し塩蔵わかめ	↑	100	無

枠外記載
本品の原料はえび・かにの混ざる漁法で採取しております。

② だいだいのババロア（豆乳）

○:アレルギー対象食品

材料名	組成%	アレルゲン
(だいだいババロア)		
豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)	14.6	大豆
水あめ	8.5	
砂糖	7.2	
だいだい果汁	1.0	
水	33.8	
(使用添加物)		
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.3	
香料	0.1	
乳化剤	0.1	大豆
酸味料	0.1	
pH調整剤	0.1	
セルロース	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	
カロチノイド色素	使用	
(だいだいソース)		
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	4.8	
だいだい果汁	3.4	
砂糖	2.2	
水	23.3	
(使用添加物)		
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.2	
酸味料	0.1	
ビタミンC	0.1	
香料	0.1	
カロチノイド色素	使用	

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

無しは（－）、有りは（○）

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

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	ごま	アーモンド
	［ジョア］																														
①	ジョア（ストロベリー）	125.00	125.00				○																								
	［うどん］																														
	うどん ゆで	180.00	270.00	○																											
	［あんかけうどんの汁］																														
	水	235.00	282.00																												
	だしパック	2.00	2.40																○												
	豚もも肉	20.00	24.00																			○									
	にんじん	8.00	9.60																												
	たまねぎ	10.00	12.00																												
	干ししいたけ	0.40	0.48																												
	ぶなしめじ	10.00	12.00																												
	なると	5.00	6.00																												
	油揚げ	5.00	6.00																	○											
	はくさい	40.00	48.00																												
	本みりん	2.00	2.40																												
	清酒	1.00	1.20																												
	和風だし	0.90	1.08																												
	しょうゆ	9.20	11.04	○																○											
	でんぷん	2.50	3.00																												
	［彩りかきあげ］																														
②	彩りかきあげ	40.00	40.00																	○											
	［こんにゃくのおかか煮］																														
	サラダ油	0.30	0.36																												
	にんじん	8.00	9.60																												
	角こんにゃく	25.00	30.00																												
	たけのこ 水煮	15.00	18.00																												
	水	90.00	108.00																												
	焼き竹輪	15.00	18.00																	○											
	三温糖	1.50	1.80																												
	しょうゆ	2.50	3.00	○																○											
	本みりん	1.00	1.20																												
	和風だし	0.30	0.36																												
	いんげん	5.00	6.00																												
	かつお節（和え物用）	0.30	0.36																												

○:アレルギー対象食品

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（	9.1	乳
いちご果汁	7.0	
砂糖	5.7	
リン酸Ca		
香料		
安定剤（ｽｸｼﾉｸﾞﾘｶﾝ）	1.7	
野菜色素		
ビタミンD		
水	76.5	

②　彩りかきあげ

原料配合（%）		アレルギー物質を含む食品名
玉ねぎ	18.4	
大豆	10.3	大豆
とうもろこし	10.3	
人参	7.4	
小松菜	3.7	
さつま芋	3.7	
ごぼう	1.6	
（衣）		
米粉	16.25	
食塩	0.4	
水	17.0	
揚げ油（米油）	10.2	
炭酸カルシウム	0.7	
ピロリン酸第二鉄	0.05	

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]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ごはん]																														
	白飯	70.00	100.00																												
	[中華丼の具]																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	おろしにんにく	0.70	0.84																												
	豚もも肉	25.00	30.00																			○									
	いか	15.00	18.00									○																			
	清酒	0.70	0.84																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	さつま揚げ	8.00	9.60																												
	たけのこ	8.00	9.60																												
	水	180.00	216.00																												
	中華だしの素	1.20	1.44																												
	鶏がらスープ	0.50	0.60																		○										
①	オイスターソース	0.40	0.48																												
	しょうゆ	3.50	4.20	○																○											
	食塩	0.15	0.18																												
	キャベツ	30.00	36.00																												
	でんぷん	3.50	4.20																												
	ごま油	0.50	0.60																											○	
	[わかめスープ]																														
	水	190.00	228.00																												
	ホールコーン	5.00	6.00																												
	えのきたけ	4.00	4.80																												
	緑豆もやし	20.00	24.00																												
	糸かまぼこ	5.00	6.00																												
②	ミニミートボール乳卵小麦抜き	15.00	18.00																	○	○	○									
	清酒	1.00	1.20																												
	しょうゆ	1.50	1.80	○																○											
	中華だしの素	1.20	1.44																												
	鶏がらスープ	0.40	0.48																		○										
	食塩	0.10	0.12																												
③	カットわかめ	0.50	0.60																												
④	小松菜	8.00	9.60																												
	ねぎ	5.00	6.00																												
	[ヨーグルト]																														
⑤	ヨーグルト	70.00	70.00				○																				○				

○:アレルギー対象食品

① オイスターソース

原材料名	配合率（%）	アレルギー特定原材料
魚介エキス（かきエキス、ほたてエキス、魚醤）	33.1	
砂糖	12.9	
かき	10.2	
たん白加水分解物	10.2	
こんぶエキス	7.9	
酵母エキス	5.3	
水あめ	3.2	
食塩	3.0	
酒精	3.0	
増粘剤（加工でん粉）	1.7	
（水）	9.5	

NO. ２へ

②　ミニミートボール乳卵小麦抜き

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質 (28品目)
食肉（鶏肉）	50.2	鶏肉
食肉（豚肉）	7.3	豚肉
たまねぎ	22.0	−
つなぎ（でん粉）	7.3	−
つなぎ（粉末状植物性たん白）	0.5	大豆
還元水あめ	4.7	−
食塩	0.5	−
チキンオイル	0.2	鶏肉
香辛料	Φ	−
揚げ油(大豆油)	Φ	大豆
水	6.9	−
ドロマイト	0.4	−
ピロリン酸鉄(0.076)	Φ	−
焼成Ｃａ(0.029)	Φ	−

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

③　カットわかめ

原材料及び添加物名	アレルゲン表示	配合比(%)	コンタミの可能性
湯通し塩蔵わかめ		100	無

枠外記載
本品の原料はえび・かにの混ざる漁法で採取しております。

④　小松菜

原料配合率・・・・・・・小松菜　100%

アレルゲンコンタミ・・・同工場内で大豆を製造しています。

⑤　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
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	

1月10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］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［ごはん］																														
	白飯	70.00	100.00																												
	［赤魚の白醤油焼き］																														
①	赤魚の白醤油漬け	40.00	50.00	○																○											
	［五目きんぴら］																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	ごぼう	20.00	24.00																												
	にんじん	8.00	9.60																												
②	れんこん 水煮	8.00	9.60																												
	さつま揚げ	10.00	12.00																												
	つきこんにゃく	15.00	18.00																												
	清酒	1.00	1.20																												
	和風だし	0.30	0.36																												
	三温糖	1.30	1.56																												
	しょうゆ	2.50	3.00	○																○											
	本みりん	0.50	0.60																												
	ごま油	0.50	0.60																											○	
	炒りごま	0.50	0.60																											○	
	［雑煮］																														
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.50	1.80																○												
	鶏むね肉	20.00	24.00																		○										
	干ししいたけ	0.40	0.48																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	だいこん	20.00	24.00																												
③	雪だるまちらしかまぼこ	3.00	3.60																												
	なると	3.00	3.60																												
④	とっく	25.00	30.00																												
	清酒	1.00	1.20																												
	本みりん	1.00	1.20																												
	和風だし	0.70	0.84																												
	しょうゆ	4.00	4.80	○																○											
⑤	小松菜	5.00	6.00																												
	［のりふりかけ］																														
⑥	のりふりかけ	2.00	2.00																												

○:アレルギー対象食品

① 赤魚の白醤油漬け（小学校・中学校）

原材料名	割合％	アレルゲン
赤魚（アラスカメヌケ）	96.00%	
白醤油	2.40%	小麦・大豆
みりん風調味料	1.00%	
砂糖	0.60%	

② れんこん水煮

原材料名	配合割合	アレルゲン （28品目）
れんこん	66.6	
酸化防止剤(V.C)	0.02	
市水	33.38	

③　雪だるまちらしかまぼこ

原材料名	配合比	由来する原材料
魚肉	85.6	スケソウタラ
加工澱粉	5.0	タピオカ
馬鈴薯澱粉	3.1	馬鈴薯
砂糖	2.5	さとうきび・甜菜
発酵調味料	1.7	液状ブドウ糖・米・一級アルコール・たん白加水分解物・米麹・食塩
食塩	1.7	海水
加工油脂	0.3	還元水飴、なたね油
トマト色素	0.1	トマト

アレルギー特定原材料（28品目）

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。

④　とっく

原　材　料	①米（上新粉）　②ジャガイモ澱粉　③塩　④水　⑤酒精（95度未変性アルコール・殺菌と品質保持目的に使用）
配合比率	米（上新粉）51.2%　澱粉6.9%　食塩0.9%　水40.2%　酒精0.8%
アレルゲン	食品衛生法で表示が義務付けられた特定原材料7品目及び表示が推奨される21品目は含まれません。 また工場内ではアレルギーのコンタミに該当するものは使用しておりません。

⑤　小松菜

原料配合率・・・・・・・小松菜　100%

アレルゲンコンタミ・・・同工場内で大豆を製造しています。

⑥　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

<食物アレルギー物質>該当する物質に○

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	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	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。

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	ごま	アーモンド
	[牛乳]																														
	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]																														
	ハンバーグ	60.00	80.00																	○	○	○									
	しょうゆ	3.00	3.60	○																○											
	穀物酢	1.00	1.20																												
	大根おろし(冷)	15.00	18.00																												
	[ひじきの炒め煮]																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	鶏むね肉	4.00	4.80																		○										
	にんじん	6.00	7.20																												
	つきこんにゃく	8.00	9.60																												
	干ひじき	3.10	3.72																												
	さつま揚げ	7.00	8.40																												
	焼き竹輪	5.00	6.00																	○											
	茹で大豆	5.00	6.00																	○											
	清酒	1.50	1.80																												
	三温糖	2.20	2.64																												
	本みりん	1.30	1.56																												
	しょうゆ	2.60	3.12	○																○											
	和風だし	0.20	0.24																												
	[小松菜のみそ汁]																														
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.00	1.20																○												
	にんじん	8.00	9.60																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	えのきたけ	3.00	3.60																												
	じゃがいも	25.00	30.00																												
	冷凍豆腐	20.00	24.00																	○											
①	小松菜	10.00	12.00																												
	和風だし	0.70	0.84																												
	白みそ	4.00	4.80																	○											
	減塩みそ	2.00	2.40																	○											

○:アレルギー対象食品

① 小松菜

原料配合率・・・・・・・小松菜 100%

アレルゲンコンタミ・・・同工場内で大豆を製造しています。

1月15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	ごま	アーモンド
	[牛乳]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ミルクパン]																														
	ミルクパン	50.00	70.00	○			○													○											
	[チキンのオレンジソース]																														
	鶏むね肉	40.00	50.00																		○										
	水	1.50	1.80																												
①	オレンジマーマレード	10.00	12.00											○																	
	しょうゆ	3.20	3.84	○																○											
	水	1.00	1.20																												
	でんぷん	0.40	0.48																												
	[カレービーフン]																														
②	ビーフン	6.00	7.20																												
	サラダ油	0.50	0.60																												
	豚もも肉	10.00	12.00																			○									
	おろし生姜	0.30	0.36																												
	おろしにんにく	0.30	0.36																												
	にんじん	5.00	6.00																												
	たまねぎ	15.00	18.00																												
	キャベツ	35.00	42.00																												
	ホールコーン	5.00	6.00																												
	清酒	0.50	0.60																												
	しょうゆ	1.20	1.44	○																○											
	中華だしの素	0.50	0.60																												
③	オイスターソース	0.80	0.96																												
	カレー粉	0.10	0.12																												
	三温糖	0.20	0.24																												
	食塩	0.10	0.12																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	[ポトフ]																														
	水	190.00	228.00																												
	ウインナー	10.00	12.00																			○									
	にんじん	8.00	9.60																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	じゃがいも	20.00	24.00																												
	緑豆もやし	20.00	24.00																												
	ぶなしめじ	3.00	3.60																												
	食塩	0.23	0.28																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	コンソメ	1.30	1.56																		○	○									
	はくさい	20.00	24.00																												

○:アレルギー対象食品

① オレンジマーマレード

原材料名	配合比率（%）	アレルギー特定原材料
糖類（水あめ、	60.84	
砂糖）	9.38	
果実（みかん、	11.71	
オレンジ、	9.55	オレンジ
なつみかん）	8.10	
酸味料	0.22	
ゲル化剤（ペクチン）	0.17	オレンジ
pH調整剤	0.02	
香料	0.01	

② ビーフン

原材料名（食品添加物を含む）	配合率（%）	アレルギー物質（28品目）
米	100	

NO. 2へ

③　オイスターソース

原材料名	配合率(%)	アレルギー特定原材料
魚介エキス(かきエキス、ほたてエキス、魚醤)	33.1	
砂糖	12.9	
かき	10.2	
たん白加水分解物	10.2	
こんぶエキス	7.9	
酵母エキス	5.3	
水あめ	3.2	
食塩	3.0	
酒精	3.0	
増粘剤(加工でん粉)	1.7	
(水)	9.5	

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	アーモンド
	［牛乳］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［ごはん］																														
	白飯	70.00	100.00																												
	［チャーハンの具］																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	おろし生姜	0.50	0.60																												
	ウインナー	15.00	18.00																			○									
	ショルダーベーコン	5.00	6.00																			○									
	たまねぎ	30.00	36.00																												
	にんじん	8.00	9.60																												
	ホールコーン	10.00	12.00																												
	ねぎ	10.00	12.00																												
	中華だしの素	0.10	0.12																												
	鶏がらスープ	0.10	0.12																		○										
	しょうゆ	0.10	0.12	○																○											
	食塩	0.10	0.12																												
	こしょう	0.04	0.05																												
	［白木の葉揚げ］																														
①	白木の葉揚げ	40.00	40.00																												
	［鶏団子の中華スープ］																														
	水	190.00	228.00																												
	緑豆もやし	10.00	12.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	だいこん	15.00	18.00																												
	えのきたけ	5.00	6.00																												
	干ししいたけ	0.15	0.18																												
	なると	6.00	7.20																												
②	ミニミートボール乳卵小麦抜き	20.00	24.00																	○	○	○									
③	マロニー	8.00	9.60																												
	清酒	1.00	1.20																												
	中華だしの素	1.20	1.44																												
	鶏がらスープ	0.40	0.48																		○										
	しょうゆ	1.50	1.80	○																○											
	食塩	0.10	0.12																												
	にら	3.00	3.60																												

○：アレルギー対象食品

① 白木の葉揚げ

原材料名	配合（%）	アレルゲン物質
魚肉すりみ	48.22	対象外
でん粉（馬れいしょ）	7.84	対象外
揚げ油（米油）	4.00	対象外
食塩	1.20	対象外
砂糖	0.96	対象外
魚介エキス	0.48	対象外
加水	37.30	対象外

【魚肉すり身魚種名】

※原料事情により魚種は変わる可能性があります。

すけそうたら

工場内コンタミ原材料名

この製品はえび、かに、小麦、卵、乳、いか、さば、大豆、鶏肉、ゼラチンを使用する工場で製造しております。

原材料に使用している「魚介エキス」は、

・鰹・鰹節　です。

NO．２へ

② ミニミートボール乳卵小麦抜き

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質 (28品目)
食肉（鶏肉）	50.2	鶏肉
食肉（豚肉）	7.3	豚肉
たまねぎ	22.0	−
つなぎ（でん粉）	7.3	−
つなぎ（粉末状植物性たん白）	0.5	大豆
還元水あめ	4.7	−
食塩	0.5	−
チキンオイル	0.2	鶏肉
香辛料	Φ	−
揚げ油(大豆油)	Φ	大豆
水	6.9	−
ドロマイト	0.4	−
ピロリン酸鉄(0.076)	Φ	−
焼成Ｃａ(0.029)	Φ	−

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

③ マロニー

原材料	配合比	アレルゲン (28品目)
じゃがいも澱粉（じゃがいも 遺伝子組換えでない））	社外秘	
コーンスターチ	社外秘	
増粘剤（CMC）	1.0％以下	
増粘剤（増粘多糖類）		

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	ごま	アーモンド
	[牛乳]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ごはん]																														
	白飯	70.00	90.00																												
	[さばの塩麹カレー焼き]																														
①	さば塩麹カレー漬け	40.00	40.00																○												
	[肉じゃが]																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	豚もも肉	20.00	24.00																			○									
	清酒	0.50	0.60																												
	たまねぎ	30.00	36.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	じゃがいも	40.00	48.00																												
	しらたき	25.00	30.00																												
	本みりん	0.60	0.72																												
	水	90.00	108.00																												
	三温糖	1.50	1.80																												
	和風だし	0.50	0.60																												
	しょうゆ	3.50	4.20	○																○											
	さやいんげん	4.00	4.80																												
	[もやしと油あげのみそ汁]																														
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.00	1.20																○												
	にんじん	15.00	18.00																												
	緑豆もやし	35.00	42.00																												
	油揚げ	8.00	9.60																	○											
	冷凍豆腐	20.00	24.00																	○											
	えのきたけ	3.00	3.60																												
	和風だし	0.80	0.96																												
	白みそ	4.00	4.80																	○											
	減塩みそ	2.00	2.40																	○											

○:アレルギー対象食品

① さばの塩麹カレー漬け

原材料名	割合%	アレルゲン
大西洋サバ	95.00	サバ
塩糀	3.00	
砂糖	0.95	
みりん風調味料	0.75	
カレー粉	0.30	

1月20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	ごま	アーモンド
	［牛乳］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［こめっこぱん］																														
	こめっこぱん	50.00	70.00	○			○													○											
	［FM野菜グラタン］																														
①	FM野菜グラタン	40.00	40.00																	○											
	［キャベツとブロッコリーのサラダ］																														
	きゅうり	5.00	6.00																												
	ブロッコリー	15.00	18.00																												
	キャベツ	40.00	48.00																												
	柑橘ドレッシング	7.00	8.40																												
	［豆乳とほうれん草のスープ］																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	鶏むね肉	12.00	14.40																		○										
	たまねぎ	30.00	36.00																												
	にんじん	8.00	9.60																												
	ぶなしめじ	3.00	3.60																												
	水	190.00	228.00																												
	じゃがいも	25.00	30.00																												
②	ほうれん草	10.00	12.00																												
	豆乳（成分無調整）	30.00	36.00																	○											
	コンソメ	0.50	0.60																		○	○									
	こしょう	0.04	0.05																												
	シチューフレーク	8.00	9.60																												

○：アレルギー対象食品

① FM野菜グラタン

材料名	組成%	アレルゲン
ショートニング	15.3	
乾燥マッシュポテト	10.7	
豆乳	10.3	大豆
おから	5.9	大豆
じゃがいも（	5.3	
たまねぎ（	5.2	
米粉	4.9	
にんじん（	4.5	
スイートコーン	4.5	
粉末水あめ	2.1	
ほうれんそう（	1.8	
水溶性食物繊維	1.3	
植物油	1.1	
ソテーオニオン	0.5	
食塩	0.4	
砂糖	0.3	
大豆粉	0.1	大豆
酵母エキス	φ	
香辛料	φ	
水	21.5	
（使用添加物）		
加工デンプン	2.6	
増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）	1.2	
炭酸Ca	0.5	
乳化剤	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	
安定剤（キサンタンガム）	使用	

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	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 ほうれん草

原料配合率・・・・・・・ほうれん草 100%

アレルゲンコンタミ・・・同工場内で大豆を製造しています。

1月２１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） 小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	特定原材料に準ずるもの（推奨表示21品目） 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］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［ゆでラーメン］																														
	茹で中華麺	180.00	270.00	○																											
	［ちゃんぽんスープ］																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	おろし生姜	0.60	0.72																												
	おろしにんにく	0.60	0.72																												
	豚もも肉	15.00	18.00																				○									
	いか	10.00	12.00									○																			
	にんじん	8.00	9.60																												
	たまねぎ	15.00	18.00																												
	水	235.00	282.00																												
	千切りきくらげ	0.35	0.42																												
	なると	8.00	9.60																												
	こしょう	0.03	0.04																												
	中華だしの素	0.50	0.60																												
	ちゃんぽんスープの素	12.00	14.40	○																○	○	○									
	はくさい	25.00	30.00																												
	でんぷん	1.80	2.16																												
	［FM野菜のチヂミ］																														
①	FM野菜のチヂミ	50.00	50.00																	○	○									○	
	［チョレギサラダ］																														
②	カットわかめ	0.80	0.96																												
	きゅうり	8.00	9.60																												
	キャベツ	40.00	48.00																												
	チョレギドレッシング	7.00	8.40	○																○										○	

○：アレルギー対象食品

①　FM野菜のチヂミ

材料名	組成%	アレルゲン
にんじん(	15.3	
米粉	10.2	
たまねぎ(	8.9	
豆腐	7.5	大豆
にら	7.1	
乾燥マッシュポテト	4.5	
おから	3.8	大豆
ショートニング	2.0	
でん粉	1.8	
水溶性食物繊維	1.4	
ぶどう糖	1.3	
小麦不使用しょうゆ	1.0	大豆
チキンオイル	0.7	鶏肉
砂糖	0.6	
植物油	0.6	ごま
食塩	0.3	
酵母エキス	0.1	
液状混合調味料	0.1	
にんにくペースト	0.1	
香辛料	φ	
水	19.4	
(使用添加物)		
加工デンプン	11.9	
セルロース	1.3	
凝固剤	0.1	
ピロリン酸第二鉄	使用	

②　カットわかめ

原材料及び添加物名	アレルゲン表示	配合比(%)	コンタミの可能性
湯通し塩蔵わかめ	↑	100	無

枠外記載
本品の原料はえび・かにの混ざる漁法で採取しております。

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（ー）、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	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	○	ー	ー	○	○	○	ー	ー	ー	○	○	ー	○	ー	ー
施設	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	○	ー	ー	○	○	○	ー	ー	ー	○	○	ー	○	ー	ー

1月２２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	ごま	アーモンド
	［牛乳］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［丸パン横切り］																														
	丸パン横切り	50.00	70.00	○			○													○											
	［キャベツと大豆のソースメンチ］																														
①	FMキャベツメンチ	50.00	70.00																	○	○	○									
	トマトケチャップ	2.00	2.40																												
	中濃ソース	5.00	6.00																												
	三温糖	2.00	2.40																												
	ウスターソース	1.50	1.80																												
	水	2.20	2.64																												
	［コールスローサラダ］																														
	キャベツ	45.00	54.00																												
	きゅうり	5.00	6.00																												
	ホールコーン	10.00	12.00																												
	コールスロードレッシング	8.00	9.60																												
	［まめまめミネストローネ］																														
	ショルダーベーコン	7.00	8.40																			○									
	おろしにんにく	0.50	0.60																												
	セロリー	2.00	2.40																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	にんじん	8.00	9.60																												
	じゃがいも	20.00	24.00																												
	水	190.00	228.00																												
	茹で大豆	10.00	12.00																	○											
②	ひよこまめ	5.00	6.00																												
	トマトピューレー	15.00	18.00																												
	トマトケチャップ	4.00	4.80																												
	コンソメ	1.45	1.74																		○	○									
	食塩	0.05	0.06																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	三温糖	0.20	0.24																												
③	小松菜	10.00	12.00																												

○:アレルギー対象食品

① FMキャベツメンチ（小学校）

材料名	組成%	アレルゲン
(具)		
キャベツ	17.1	
鶏肉	17.1	鶏肉
粒状植物性たん白	4.7	大豆
豚すり身(豚肉、水)	3.1	豚肉
豚脂	3.1	豚肉
たまねぎ	3.1	
砂糖	0.9	
水溶性食物繊維	0.9	
食塩	0.6	
小麦不使用しょうゆ	0.3	大豆
酵母エキス	0.2	
香辛料	0.1	
水	4.7	
(使用添加物)		
加工デンプン	3.3	
炭酸Ca	0.9	
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	

① FMキャベツメンチ（中学校）

材料名	組成%	アレルゲン
(具)		
キャベツ	17.9	
鶏肉	17.9	鶏肉
粒状植物性たん白	4.9	大豆
豚すり身(豚肉、水)	3.3	豚肉
豚脂	3.3	豚肉
たまねぎ	3.3	
砂糖	1.0	
水溶性食物繊維	0.9	
食塩	0.7	
小麦不使用しょうゆ	0.3	大豆
酵母エキス	0.2	
香辛料	0.1	
水	4.9	
(使用添加物)		
加工デンプン	3.5	
炭酸Ca	1.0	
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	9.7	
(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	

※ コンタミ情報は、NO.２です。

NO. ２へ

NO. 2 1月22日（水）

① FMキャベツメンチ（小学校・中学校）

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（ー）、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	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	○	ー	ー	○	○	○	ー	ー	ー	○	○	ー	○	ー	ー
施設	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	○	ー	ー	○	○	○	ー	ー	ー	○	○	ー	○	ー	ー

② ひよこ豆

原料配合（%）		アレルギー物質該当原材料
原材料名	%	
ひよこ豆	100.00	ー

＊コンタミ(アレルギー物質) 情報
同製造ラインでは大豆製品(水煮・蒸し)を製造しております。

③ 小松菜

原料配合率・・・・・・・小松菜 100%

アレルゲンコンタミ・・・同工場内で大豆を製造しています。

1月２３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	ごま	アーモンド
	[牛乳]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ごはん]																														
	白飯	70.00	90.00																												
	[山賊焼き]																														
	鶏むね肉	40.00	50.00																		○										
	おろし生姜	1.00	1.20																												
	おろしにんにく	1.50	1.80																												
	清酒	1.00	1.20																												
	しょうゆ	2.50	3.00	○																○											
	でんぷん	6.50	7.80																												
	揚げ油	4.00	5.00																												
	[切干大根の炒め煮]																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	にんじん	6.00	7.20																												
	切干しだいこん	5.00	6.00																												
	水	90.00	108.00																												
	しらたき	15.00	18.00																												
	さつま揚げ	7.00	8.40																												
	油揚げ	5.00	6.00																	○											
	高野豆腐（細切り）	2.00	2.40																	○											
	清酒	1.00	1.20																												
	和風だし	0.50	0.60																												
	三温糖	1.00	1.20																												
	本みりん	0.50	0.60																												
	しょうゆ	2.50	3.00	○																○											
	[きのこのみそ汁]																														
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.00	1.20															○													
	にんじん	10.00	12.00																												
	ぶなしめじ	5.00	6.00																												
	えのきたけ	5.00	6.00																												
	なめこ	5.00	6.00																												
	冷凍豆腐	20.00	24.00																	○											
	和風だし	0.60	0.72																												
	赤みそ	4.00	4.80																	○											
	減塩みそ	2.00	2.40																	○											
①	小松菜	15.00	18.00																												
	ねぎ	5.00	6.00																												

○：アレルギー対象食品

① 小松菜

原料配合率・・・・・・・小松菜 100%

アレルゲンコンタミ・・・同工場内で大豆を製造しています。

1月２４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]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ごはん]																														
	白飯	70.00	100.00																												
	[鮭の塩焼き]																														
①	鮭の塩焼き	40.00	40.00															○													
	[じゃがいものそぼろ煮]																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	おろし生姜	0.50	0.60																												
	豚ひき肉	15.00	18.00																			○									
	清酒	1.00	1.20																												
	にんじん	15.00	18.00																												
	たまねぎ	30.00	36.00																												
	角こんにゃく	10.00	12.00																												
	じゃがいも	30.00	36.00																												
	たけのこ 水煮	15.00	18.00																												
	水	90.00	108.00																												
	三温糖	2.20	2.64																												
	和風だし	0.50	0.60																												
	本みりん	1.10	1.32																												
	しょうゆ	3.50	4.20	○																○											
	でんぷん	0.80	0.96																												
	[呉汁]																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	ごぼう	8.00	9.60																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	だいこん	25.00	30.00																												
	水	190.00	228.00																												
	冷凍豆腐	20.00	24.00																	○											
	茹で大豆	10.00	12.00																	○											
②	茹で大豆ペースト	10.00	12.00																	○											
	さつま揚げ	5.00	6.00																												
	和風だし	0.80	0.96																												
	白みそ	4.00	4.80																	○											
	減塩みそ	2.00	2.40																	○											
	ねぎ	5.00	6.00																												

○:アレルギー対象食品

① 鮭の塩焼き（小学校・中学校）

原材料名	割合%	アレルゲン
サケ	98.00%	サケ
塩	2.00%	

② 茹で大豆ペースト

一次原材料 一般名(品種)・品名	配合比	アレルギー物質名
大豆	31.25	大豆
水	68.75	

1月２７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	ごま	アーモンド
	［牛乳］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［ミルメークコーヒー］																														
①	ミルメーク（コーヒー）	12.50	12.50																												
	［バターロール］																														
	バターロール	30.00	40.00	○			○													○											
	［鶏肉のレモンバジルナゲット］																														
②	鶏肉のレモンバジルナゲット	30.00	30.00																	○	○										
	［米粉マカロニのボロネーゼ］																														
	星型トッポギ	40.00	48.00																												
	サラダ油	0.50	0.60																												
	おろしにんにく	1.00	1.20																												
	豚ひき肉	20.00	24.00																			○									
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	にんじん	5.00	6.00																												
	まめプラスM	3.00	3.60																	○											
	マッシュルーム水煮	4.00	4.80																												
	トマトケチャップ	16.00	19.20																												
	トマトピューレー	8.00	9.60																												
	炒めたまねぎ	1.50	1.80																												
	中濃ソース	1.50	1.80																												
	赤ワイン	0.60	0.72																												
	コンソメ	0.30	0.36																		○	○									
	食塩	0.05	0.06																												
	こしょう	0.12	0.14																												
	ハヤシルウ(NAIS)	2.30	2.76																												
	［ズッパディレグーミ（豆のスープ）］																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	ショルダーベーコン	8.00	9.60																			○									
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	セロリー	3.00	3.60																												
	水	190.00	228.00																												
③	ビーンズミックス	8.00	9.60																												
④	ひよこまめ	5.00	6.00																												
⑤	レンズまめ	3.00	3.60																												
	じゃがいも	15.00	18.00																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
	食塩	0.10	0.12																												
	コンソメ	1.25	1.50																		○	○									
	こしょう	0.02	0.02																												

〇：アレルギー対象食品

①　ミルメーク（コーヒー）

原材料名 アレルギー物質を含む原材料には〇印、アレルギー物質がコンタミネーションしている原材料には△印	配合（%）
果糖ぶどう糖液糖	69.492
砂糖	7.992
インスタントコーヒー	2.502
食塩	0.695
乳酸Ca	1.390
着色料（カラメル）	0.486
香料	0.486
V. C	0.278
V. B_1	0.001
V. B_2	0.001
水	16.677

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

NO.　２へ

② 鶏肉の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（グァー）	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。

③ ビーンズミックス

原料配合（%）		アレルギー表示
原材料名	%	
ひよこ豆	33.34	—
レッドキドニー	33.33	—
青えんどう豆	33.33	—

＊コンタミ（アレルギー物質） 情報
同製造ラインでは大豆製品（水煮・蒸し）を製造しております。

④ ひよこまめ

原料配合（%）		アレルギー物質該当原材料
原材料名	%	
ひよこ豆	100.00	—

＊コンタミ（アレルギー物質） 情報
同製造ラインでは大豆製品（水煮・蒸し）を製造しております。

⑤ レンズまめ

原料配合（%）		アレルギー物質該当原材料
原材料名	%	
レンズ豆	100.00	—

＊コンタミ（アレルギー物質） 情報
同製造ラインでは大豆製品（水煮・蒸し）を製造しております。

1月28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	ごま	アーモンド
	［牛乳］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［ごはん］																														
	白飯	70.00	100.00																												
	［しぶきた丼の具］																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	豚もも肉	50.00	60.00																			○									
	清酒	1.00	1.20																												
	たまねぎ	40.00	48.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	まいたけ	8.00	9.60																												
	緑豆もやし	10.00	12.00																												
	しらたき	15.00	18.00																												
	三温糖	4.00	4.80																												
	しょうゆ	5.00	6.00	○																○											
	赤みそ	5.00	6.00																	○											
	トウバンジャン	0.15	0.18																												
	こしょう	0.03	0.04																												
	パプリカ赤	5.00	6.00																												
	にら	3.00	3.60																												
	すりごま	3.00	3.60																											○	
	ごま油	1.00	1.20																											○	
	［ふるさと汁］																														
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.00	1.20															○													
	干ししいたけ	0.30	0.36																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	だいこん	25.00	30.00																												
	油揚げ	3.00	3.60																	○											
	冷凍豆腐	20.00	24.00																	○											
	じゃがいも	20.00	24.00																												
	和風だし	0.70	0.84																												
	しょうゆ	6.00	7.20	○																○											
	ねぎ	5.00	6.00																												
	［ミニぶどうゼリー］																														
①	ミニぶどうゼリー	16.00	16.00																												

○:アレルギー対象食品

① ミニぶどうゼリー

原材料名	配合割合%	アレルギー
異性化液糖	25.000	
ｸﾞﾚｰﾌﾟ濃縮果汁 ※生果汁換算10％	2.000	
砂糖	1.730	
ｹﾞﾙ化剤（（増粘多糖類・・・ｶﾗｷﾞﾅﾝ、ﾀﾗｶﾞﾑ、ｷｻﾝﾀﾝｶﾞﾑ、ｸﾞｧｰｶﾞﾑ、ｶﾛﾌﾞﾋﾞｰﾝｶﾞﾑ、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（ﾃﾞｷｽﾄﾘﾝ））	0.970	
酸味料（ｸｴﾝ酸、ｸｴﾝ酸Na）	0.420	
香料（ｸﾞﾚｰﾌﾟﾌﾚｰﾊﾞｰ）	0.070	
水	69.810	

【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

1月２９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	ごま	アーモンド
	［牛乳］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［ココア揚げパン］																														
	コッペパン	50.00	70.00	○			○													○											
	揚げ油	5.00	7.00																												
①	ミルメークココア（粉）	4.00	4.80																	○											
	上白糖	15.00	18.00																												
	［ひよこ豆と大豆のサラダ］																														
②	ひよこまめ	5.00	6.00																												
	茹で大豆	15.00	18.00																	○											
	ブロッコリー	35.00	42.00																												
	きゅうり	5.00	6.00																												
	コーンクリーミードレッシング	8.00	9.60																												
	［米粉のワンタンスープ］																														
	水	190.00	228.00																												
	豚もも肉	13.00	15.60																			○									
	干ししいたけ	0.50	0.60																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	15.00	18.00																												
	緑豆もやし	15.00	18.00																												
	なると	5.00	6.00																												
	食塩	0.20	0.24																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	しょうゆ	2.80	3.36	○																○											
	中華だしの素	1.00	1.20																												
	がらスープ	5.00	6.00																		○	○									
③	米粉ワンタン	7.00	8.40																												
	にら	3.00	3.60																												

○：アレルギー対象食品

①　ミルメークココア（粉）

原材料名 アレルギー物質を含む原材料には○印、アレルギー物質がコンタミネーションしている原材料には△印	配合（%）
砂糖	66.707
ぶどう糖	15.545
ココア	14.672
食塩	0.582
○ 植物レシチン（大豆由来）	1.455
炭酸Ca	0.833
香料	0.146
V．C	0.056
V．B_1	0.002
V．B_2	0.002

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

②　ひよこまめ

原料配合（%）		アレルギー物質該当原材料
原材料名	%	
ひよこ豆	100.00	―

＊コンタミ（アレルギー物質）　情報

同製造ラインでは大豆製品（水煮・蒸し）を製造しております。

③　米粉ワンタン

原材料名	%	アレルゲン（28品目対象）/グルテン		
		特定原材料	表示必要性	左記の理由
うるち米	48.01			
でん粉	20.58			
植物油	0.21			
pH調整剤、グリシン	1.03			
水	30.17			

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	ごま	アーモンド
	［牛乳］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［ごはん］																														
	白飯	70.00	100.00																												
	［塩中華サラダ］																														
	緑豆もやし	20.00	24.00																												
	キャベツ	25.00	30.00																												
①	小松菜	15.00	18.00																												
	塩中華ドレッシング	6.00	7.20																												
	［マーボー豆腐 ］																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	おろし生姜	1.00	1.20																												
	おろしにんにく	1.00	1.20																												
	豚ひき肉	28.00	33.60																					○									
	トウバンジャン	0.10	0.12																												
	赤みそ	3.50	4.20																			○											
	にんじん	10.00	12.00																												
	たけのこ 水煮	10.00	12.00																												
	水	180.00	216.00																												
	テンメンジャン	4.40	5.28	○																		○										○	
	三温糖	2.50	3.00																												
	中華だしの素	1.00	1.20																												
	しょうゆ	4.00	4.80	○																		○											
	冷凍豆腐	75.00	90.00																			○											
	ねぎ	15.00	18.00																												
	にら	3.00	3.60																												
	ごま油	0.50	0.60																											○	
	でんぷん	4.50	5.40																												
	水	2.00	2.40																												
	［いちごゼリー］																														
②	いちごゼリー	30.00	30.00																												

○:アレルギー対象食品

① 小松菜

原料配合率・・・・・・・小松菜 100%

アレルゲンコンタミ・・・同工場内で大豆を製造しています。

② いちごゼリー

材料名	組成%	アレルゲン
砂糖	11.0	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	10.0	
ぶどう糖	4.0	
いちご果汁(濃縮還元)	4.0	
水	69.5	
(使用添加物)		
乳酸Ca	0.8	
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.4	
酸味料	0.3	
香料	使用	
クチナシ赤色素	使用	
紅花色素	使用	

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

無しは（－）、有りは（○）

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

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	ごま	アーモンド
	［牛乳］																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	［わかめごはん］																														
	わかめごはんの素	2.00	2.86																												
	精白米	70.00	100.00																												
	［いわしの生姜煮］																														
①	いわしの生姜煮	35.00	35.00	○																○											
	［白滝のごま和え］																														
	キャベツ	15.00	18.00																												
	しらたき	20.00	24.00																												
	ほうれん草	4.00	4.80																												
	緑豆もやし	20.00	24.00																												
	すりごま	3.00	3.60																											○	
	炒りごま	1.00	1.20																											○	
	三温糖	2.50	3.00																												
	しょうゆ	3.00	3.60	○																○											
	［豚汁］																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	豚もも肉	13.00	15.60																			○									
	ごぼう	6.00	7.20																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	だいこん	15.00	18.00																												
	じゃがいも	20.00	24.00																												
	油揚げ	5.00	6.00																	○											
	水	190.00	228.00																												
	冷凍豆腐	20.00	24.00																	○											
	和風だし	0.70	0.84																												
	白みそ	2.00	2.40																	○											
	赤みそ	2.00	2.40																	○											
	減塩みそ	2.00	2.40																	○											
	ねぎ	5.00	6.00																												

○:アレルギー対象食品

① いわしの生姜煮

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質 (28品目)
いわし	76.3	–
タレ［しょうゆ］	7.3	小麦,大豆
タレ［糖類（砂糖）］	3.0	–
タレ［糖類（水あめ）］	2.8	–
タレ［発酵調味料］	4.7	–
タレ［おろししょうが］	1.6	–
タレ［こんぶだし］	0.7	–
タレ［しょうが汁］	0.7	–
タレ［醸造酢］	0.1	小麦
水	2.2	–
増粘剤	0.6	–
着色料	Φ	–
酸味料	Φ	–
調味料（アミノ酸等）	Φ	–

注意喚起表示
●本品製造工場では、乳成分を含む製品を製造致しております。