

# 令和6年度（2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。

食品表示基準の変更に伴い、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。

渋川市南部学校給食共同調理場

(TEL) 0279-25-1115

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				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）																				
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)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレシジ	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	206				○																								
	わかめごはん																														
	わかめご飯	60	90																												
	いわしの生姜煮																														
①	いわしの生姜煮	40	40	○																○											
	キャベツ汁																														
	水	190	228																												
	だしパック	1	1.2																○				○								
	豚もも肉	15	18																			○									
	にんじん	10	12																												
	たまねぎ	30	36																												
	和風だし	0.6	0.72																												
	赤みそ	3	3.6																	○											
	白みそ	3	3.6																	○											
	減塩みそ	2	2.4																	○											
	キャベツ	17	20.4																												
	ほうれん草のごま和え																														
	緑豆もやし	30	36																												
	にんじん	5	6																												
	ほうれん草	20	24																												
	すりごま	3	3.6																												○
	三温糖	3	3.6																												
	しょうゆ	4.2	5.04	○																	○										
	節分豆																														
②	節分豆	5	5																	○											

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)	注意喚起表示
いわし	78.4	—	●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。
タレ【しょうゆ】	6.6	小麦、大豆	
タレ【糖類（砂糖）】	2.8	—	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
タレ【糖類（水あめ）】	2.5	—	
タレ【発酵調味料】	4.3	—	<コンタミ防止策について> 1. 原料搬入、保管時の交差汚染防止 2. 製造順の考慮 3. 製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底
タレ【おろししょうが】	1.5	—	
タレ【ごま油だし】	0.6	—	
タレ【しょうが汁】	0.6	—	
タレ【醸造酢】	0.1	小麦	
水	2.0	—	
増粘剤	0.6	—	
着色料	φ	—	
酸味料	φ	—	
調味料（アミノ酸等）	φ	—	

② 節分豆

原材料名	配合率(%)	アレルギー物質
大豆	100.00	大豆
コンタミネーション (28品目対象)	同一ライン	小麦、落花生、えび、くるみ、バナナ、カシューナッツ、ごま、アーモンド
	同工場・別ライン	卵、乳成分、いか

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				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）																				
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）	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレシジ	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	206				○																								
トマトクリームパスタ																															
	サラダ油	1.4	1.68																												
	ショルダーベーコン	15	18																			○									
	たまねぎ	50	60																												
	にんじん	10	12																												
	ぶなしめじ	10	12																												
	ダイストマト	20	24																												
	トマトピューレー	15	18																												
	ケチャップ	10	12																												
	コンソメ	1.5	1.8	○																	○	○	○								
	中濃ソース	2.5	3																												
	食塩	0.2	0.24																												
	こしょう	0.04	0.05																												
	生クリーム	8	9.6				○																								
	スパゲッティ	50	60	○																											
ウインナーと野菜のスープ																															
	ウインナー	10	12																			○									
	たまねぎ	20	24																												
	にんじん	10	12																												
	じゃがいも	30	36																												
	水	190	228																												
	ホールコーン	7	8.4																												
	食塩	0.2	0.24																												
	コンソメ	1.4	1.68	○																	○	○	○								
	こしょう	0.02	0.03																												
	しょうゆ	0.8	0.96	○																	○										
	キャベツ	15	18																												
	パセリ（乾）	0.02	0.02																												
ガトーショコラ																															
①	ガトーショコラ	30	30																		○										

① ガトーショコラ

No.2

材料名	組成%	アレルゲン
豆乳	37.2	大豆 ※遺伝子組換えでない
砂糖	25.0	
米粉	14.0	
植物油	10.0	
ココアパウダー	4.0	
水溶性食物繊維	2.6	
カカオマス	2.0	
(使用添加物)		
加工デンプン	4.0	
膨脹剤	1.2	
ピロリン酸第二鉄	使用	

表示対象アレルゲン: 大豆

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(○)

商品名	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
お米deガトーショコラ	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。



調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				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）																				
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）	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	206				○																								
ごはん																															
	白飯	60	90																												
甘酢肉団子																															
①	たれつき肉団子	30	45	○																○	○	○			○					○	
かきたま汁																															
	水	190	228																												
	だしパック	1	1.2																○												
	干しいたけ	0.5	0.6																												
	にんじん	10	12																												
	もやし	15	18																												
	冷凍豆腐	25	30																	○											
	和風だし	0.6	0.72																												
	食塩	0.1	0.12																												
	しょうゆ	2	2.4	○																○											
	にら	3	3.6																												
	でんぷん	2	2.4																												
②	鶏卵（液卵）	20	24			○																									
切干大根のサラダ																															
	きゅうり	10	12																												
	切干しだいこん	3.5	4.2																												
	にんじん	10	12																												
	ツナ油漬	5	6																												
	和風ドレッシング	6.5	7.8	○																	○	○	○			○					

### ① たれ付き肉団子

原 料 配 合	配合率 (%)	アレルギー	アレルギー (該当物質○、注意喚起△)
鶏肉(国産)	17.34	鶏肉	えび
豚肉	2.44	豚肉	かに
たまねぎ	14.96		小麦 ○
豚脂	7.80	豚肉	そば
パン粉	5.52	小麦	卵
粉末状植物性たん白	1.30	大豆	乳成分
粒状植物性たん白	2.56	大豆	落花生
食塩	0.45		アーモンド
植物油	0.33	ごま	あわび
たん白自己消化物	0.20		いか
香辛料	0.06		いくら
加工デンプン	0.98		オレンジ
調味料(アミノ酸)	0.26		カシューナッツ
カラメル色素	0.04		キウイフルーツ
砂糖	6.18		魚介類
しょうゆ	5.81	小麦、大豆	
醸造酢	1.27	りんご	
たん白自己消化物	0.10		
酵母エキス	0.10		
おろししょうが	0.06		
増粘剤(加工デンプン)	1.37		
調味料(アミノ酸)	0.28		
カラメル色素	0.16		
なたね油	2.73		
(調整水)	27.70		

同一工場内では、「小麦、卵、乳成分、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン、魚醤（魚介類）」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
- 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

No.2

② 鶏卵(液卵)

原材料名	配合 (%)	アレルギー
鶏卵	100	卵

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

アレルギーコンタミ注意喚起	
ラインコンタミ:無し	
注意喚起:無し	
アレルギー物質情報追加 アーモンド:無し	

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				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）																				
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）	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレシジ	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	206	206				○																								
	きなこ揚げパン																														
	コッペパン	40	60	○			○													○											
	揚げ油	4	6																												
①	きな粉	3.5	4.2																	○											
	グラニュー糖	4.5	5.4																												
	食塩	0.05	0.06																												
	ソーセージステーキ																														
②	ソーセージステーキ	50	50	○																○		○									
	ABCスープ																														
	ウインナー	8	9.6																			○									
	にんじん	8	9.6																												
	たまねぎ	25	30																												
	じゃがいも	25	30																												
	水	190	228																												
	ホールコーン	8	9.6																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	コンソメ	1.3	1.56	○																○	○	○									
	食塩	0.25	0.3																												
	ABCマカロニ	3	3.6	○																											
	しょうゆ	1	1.2	○																○											
	キャベツ	10	12																												
	チーズサラダ																														
	ブロッコリー	30	36																												
	きゅうり	10	12																												
	パプリカ赤	5	6																												
	ダイスチーズ	5	6				○																								
	こくみ和風ドレッシング	6	7.2	○																○	○	○				○					

① きな粉

【原料配合】	(100g当り)	アレルギー
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:有(ごま、アーモンド)

No.2

② ソーセージステーキ

材料名	組成%	アレルゲン
豚肉	76.8	豚肉
しょうゆ	6.1	小麦、大豆
豚脂	5.0	豚肉
粉あめ	2.9	
砂糖	1.0	
食塩	0.2	
香辛料	φ	小麦、豚肉
水	5.0	
(使用添加物)		
加工デンプン	2.4	
リン酸塩(Na)	0.4	
重曹	0.1	
調味料(アミノ酸)	0.1	
発色剤(亜硝酸Na)	使用	

表示対象アレルゲン: 小麦,大豆,豚肉

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(○)

商品名	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
クックドソーセージステーキ	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。

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				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）																				
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）	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレシジ	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	206				○																								
ごはん																															
	白飯	70	100																												
ガパオライスの具																															
	サラダ油	1	1.2																												
	鶏ひき肉	45	54																		○										
	おろしにんにく	1	1.2																												
	おろし生姜	0.5	0.6																												
	たまねぎ	35	42																												
	千切りたけのこ	20	24																												
①	クラッシュ大豆	20	24																	○											
	三温糖	2	2.4																												
	清酒	1.5	1.8																												
	しょうゆ	5	6	○																	○										
②	オイスターソース	2	2.4	○																	○										
	トウバンジャン	0.3	0.36																												
	パプリカ赤	6	7.2																												
	パプリカ黄	6	7.2																												
	ピーマン	6	7.2																												
	バジル	0.1	0.12																												
	でんぷん	1.5	1.8																												
春雨スープ																															
	水	190	228																												
	たまねぎ	20	24																												
	にんじん	10	12																												
	はるさめ	5	6																												
	もやし	20	24																												
	清酒	1	1.2																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	食塩	0.3	0.36																												
	しょうゆ	2	2.4	○																	○										
	中華だしの素	1.5	1.8																												
	キャベツ	10	12																												
元気ヨーグルト																															
③	元気ヨーグルト	70	70				○																				○				

### ① クラッシュ大豆

原料配合(%)		アレルギー物質 該当原材料
原材料名	%	
大豆	100.00	大豆

\*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。

大豆以外のアレルギー物質(28品目)は取り扱っておりません。

## No.2

## ② オイスターソース

原材料名	配合率(%)	アレルギー情報 (28品目)
すりつぶしかき	26.09	
かき		
食塩		
水あめ	25.00	
醤油	19.57	大豆、小麦
(アルコール)		
砂糖液糖	5.43	
食塩	3.15	
加工でん粉	2.07	
酒精	1.74	
水	16.95	

- ・ 当工場では、使用する機器および器具の管理、徹底した清掃・洗浄を実施し、コンタミネーションが発生しない管理を徹底しております。
- ・ 本製品で使用しているかきなどの二枚貝には、かにが共生しているものが含まれます。

## ③ 元気ヨーグルト

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー物質※
脱脂粉乳	7.1	乳
(国内製造)		
ぶどう糖果糖液糖	6.6	
砂糖	2.2	
全粉乳	1.9	乳
ゼラチン	0.5	ゼラチン
寒天	0.1	
乳酸カルシウム	1.2	
香料		
ピロリン酸鉄		
水	80.4	

アレルギー物質のコンタミネーションに関する注意喚起	なし
---------------------------	----

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				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）																				
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）	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレシジ	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	206				○																								
ごはん																															
	白飯	60	90																												
赤魚の白醤油焼き																															
①	赤魚の白醤油焼き	40	40	○																○											
きしめん																															
	水	210	252																												
	だしパック	1	1.2																○												
	鶏むね肉	15	18																		○										
	にんじん	10	12																												
	だいこん	15	18																												
	生しいたけ	4	4.6																												
	油揚げ	5	6																	○											
②	きしめん	35	42	○																											
	和風だし	1	1.2																												
	しょうゆ	6	7.2	○																○											
	食塩	0.1	0.12																	○											
	小松菜	5	6																												
	ねぎ	5	6																												
煮味噌																															
	サラダ油	1	1.2																												
	豚もも肉	10	12																			○									
	にんじん	10	12																												
	だいこん	25	30																												
	角こんにゃく	15	18																												
	さといも	15	18																												
	ミニ厚揚げ	20	24																	○											
	焼き竹輪	10	12																	○											
	和風だし	0.5	0.6																												
	三温糖	3.5	4.2																												
	赤みそ	3	3.6																	○											
③	八丁味噌	1	1.2																	○											
	本みりん	2	2.4																												
	いんげん	3	3.6																												

### ① 赤魚の白醤油漬

原材料名	割合%	アレルギー ※
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%	

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。

No.2

② ゆでうどん(きしめん)

原材料名・添加物名	組成率(%)
小麦粉	社外秘
食塩	社外秘
加工澱粉	4.5
水	61.6

アレルギー(28品目)	小麦
アレルギーに関する注意喚起表示(特定原材料8品目)	本品生産工場では特定原材料中、卵を含む製品を製造しております。

③ 八丁味噌

原 料 名	配合比(%)
大 豆	56.0
食 塩	10.8
水	33.2



調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				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）																				
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）	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	206				○																								
丸パン横切り																															
	丸パン横きり	50	70	○			○														○										
クリスピーチキン																															
①	クリスピーチキン	30	50	○																	○	○									
キャベツスープ																															
	ショルダーベーコン	10	12																			○									
	たまねぎ	20	24																												
	にんじん	10	12																												
	水	190	228																												
	ホールコーン	12	14.4																												
	食塩	0.2	0.24																												
	コンソメ	1.5	1.8	○																	○	○	○								
	おろしにんにく	0.8	0.96																												
	こしょう	0.03	0.04																												
	キャベツ	15	18																												
じゃがいものバター煮																															
	サラダ油	0.2	0.24																												
	ウインナー	15	18																			○									
	にんじん	10	12																												
	たまねぎ	30	36																												
	じゃがいも	50	60																												
	水	100	120																												
	コンソメ	0.8	0.96	○																	○	○	○								
	食塩	0.1	0.12																												
	こしょう	0.01	0.01																												
	いんげん	6	7.2																												
	無塩バター	1	1.2				○																								

## No.2

## ① クリスピーチキン30g(小学校)

原材料名	配合割合	アレルゲン
鶏肉（国産）	50.138%	鶏肉
還元水あめ	1.253%	
しょうゆ	1.153%	小麦・大豆
食塩	0.408%	
おろしにんにく	0.243%	
たんぱく加水分解物	0.201%	大豆
香辛料	0.201%	
衣（小麦粉	8.934%	小麦
でんぷん	0.587%	
糖類（ぶどう糖	0.163%	
砂糖）	0.029%	
デキストリン	0.192%	
香辛料	0.166%	大豆
食塩	0.117%	
大豆粉	0.109%	大豆
植物油脂	0.054%	
粉末しょうゆ	0.046%	小麦・大豆
揚げ油（なたね油、パーム油）	6.543%	
加工デンプン	6.669%	
重曹	0.104%	
酸味料	0.001%	
【加水・キャリアオーバー等】	22.689%	

【アレルギー情報】

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

製造工場では、製造する商品を切り替えるたび、使用したライン、機器類を十分に洗浄しているため、コンタミネーションはございません。

## ① クリスピーチキン50g(中学校)

原材料名	配合割合	アレルゲン
鶏肉（国産）	55.852%	鶏肉
還元水あめ	1.396%	
しょうゆ	1.285%	小麦・大豆
香辛料	0.494%	
食塩	0.455%	
たんぱく加水分解物	0.223%	大豆
衣（小麦粉	6.072%	小麦
でんぷん	0.401%	
デキストリン	0.131%	
香辛料	0.114%	大豆
糖類（ぶどう糖	0.091%	
砂糖）	0.020%	
食塩	0.080%	
粉末しょうゆ	0.032%	小麦・大豆
大豆粉	0.027%	大豆
植物油脂	0.012%	
揚げ油（なたね油、パーム油）	6.542%	
加工デンプン	4.675%	
重曹	0.116%	
酸味料	0.001%	
【加水・キャリアオーバー等】	21.981%	

【アレルギー情報】

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

同一ラインで製造する他製品に含まれるアレルゲン

卵、乳、小麦、カシューナッツ、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご、ゼラチン、米、魚介類

同一施設内で製造する他製品に含まれるアレルゲン

卵、乳、小麦、オレンジ、カシューナッツ、牛肉、ごま、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、米、魚介類

製造に当たり、製造前に十分な洗浄を行っておりますこと、また、現在の洗浄方法はアレルギーコンタミネーションは無く、適切である事を確認しております。

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				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）																				
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）	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレシジ	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	206				○																								
うどん																															
	うどん ゆで	180	270	○																											
ちくわの磯辺揚げ																															
①	ちくわ 1/4	25	50																												
	薄力粉	5	10	○																											
②	あおのり	0.1	0.2																												
	揚げ油	2.5	5																												
きつねうどんの汁																															
	水	225	270																												
	だしパック	2	2.4																	○											
	干しいたけ	0.5	0.6																												
	鶏むね肉	15	18																			○									
	にんじん	10	12																												
	なると	8	9.6																												
	油揚げ	15	18																			○									
	本みりん	3.5	4.2																			○									
	清酒	1	1.2																												
	和風だし	0.75	0.9																												
	しょうゆ	9.8	11.76	○																		○									
	ねぎ	8	9.6																												
白菜の浅漬け																															
	はくさい	40	48																												
	きゅうり	8	9.6																												
	にんじん	12	14.4																												
	浅漬けの素	5	6	○																		○									

### ① ちくわ

原材料名	配合割合	アレルギー
魚肉	51.4 %	—
でん粉 (馬鈴薯)	14.2 %	—
食塩	1.7 %	—
ぶどう糖	0.9 %	—
砂糖	0.8 %	—
発酵調味液	0.5 %	—
醸造酢	0.1 %	—
水	30.4 %	—

\*アレルギー表示は特定原材料等28品目を記載しています。

\*この商品はえび、かに、小麦、卵を使用した商品と  
同じ設備で製造しています。

No.2

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、混入する可能性がございます。

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				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）																				
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）	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	206				○																								
	ごはん																														
	白飯	60	90																												
	焼き餃子																														
①	焼きギョーザ	48	48	○																	○	○	○							○	
	五目豆腐																														
	サラダ油	0.8	0.96																												
	おろし生姜	1	1.2																												
	おろしにんにく	1	1.2																												
	豚もも肉	18	21.6																			○									
	にんじん	15	18																												
	たけのこ	15	18																												
	しいたけ	3	3.6																												
	水	180	216																												
	冷凍豆腐	70	84																		○										
	三温糖	1.8	2.16																												
	中華だしの素	1.3	1.56																												
	しょうゆ	4	4.8	○																	○										
	ねぎ	8	9.6																												
	にら	2	2.4																												
	でんぷん	2.2	2.64																												
	もやしときゅうりの塩ナムル																														
	緑豆もやし	35	42																												
	きゅうり	12	14.4																												
	ホールコーン	7	8.4																												
	塩中華ドレッシング	7	8.4																												

No.2

① 焼き餃子

【アレルギー】

義務表示		推奨表示					
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	—
乳成分	—	カシューナッツ	—	大豆	○	りんご	—
落花生	—	キウイ	—	鶏肉	○	ゼラチン	—

原料名	百分率	アレルギー
キャベツ	27.7	
小麦粉	20.7	小麦
鶏肉	6.6	鶏肉
豚肉	6.6	豚肉
豚脂	5.3	豚肉
たまねぎ	4.8	
にら	4.0	
粒状大豆たん白	3.6	大豆
なたね油	1.9	
ごま油	1.3	ごま
食塩	0.7	
清酒	0.7	
オイスターソース	0.6	小麦、大豆
でん粉	0.3	
たん白加水分解物	0.3	大豆
もち米粉	0.1	
しょうゆ	0.1	小麦、大豆
香辛料	0.1	
ボークエキス調味料	0.1	大豆、豚肉
大豆粉	0.1	大豆
砂糖	0.1	
酵母エキス	Tr	
ザフラワー油	Tr	
加工でん粉	1.4	
調味料(アミノ酸等)	0.8	
トレハロース	0.5	
キシロース	0.1	
乳化剤	0.1	大豆
グリシン	0.1	
ヒロリン酸Na	Tr	
増粘剤(キサンタン)	Tr	
水	11.3	
計	100.0	

【お知らせ】

【コンタミネーションに関して】  
対象製品の生産工場におきまして、原料の分別管理や生産切替時の設備・器具の洗浄等により、本来当該製品に含まれていないアレルギーのコンタミネーションが、厚生労働省の注意喚起表示の目安とする数ppmを超えて定常的に発生する可能性は低いものと判断しております。

[illegible]

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				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）																				
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）	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
	ココアパン																														
	ココアパン	50	70	○			○													○											
	チキンナゲット																														
①	チキンナゲット	40	40	○			○													○	○										
	ポトフ																														
	ウインナー	15	18																			○									
	にんじん	15	18																												
	ぶなしめじ	10	12																												
	たまねぎ	30	36																												
	じゃがいも	40	48																												
	水	190	228																												
	食塩	0.3	0.36																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	コンソメ	1.5	1.8	○																	○	○	○								
	キャベツ	15	18																												
	パセリ（乾）	0.02	0.02																												
	まめまめサラダ																														
	えだまめ	12	14.4																	○											
	茹で大豆	12	14.4																	○											
	ホールコーン	10	12																												
	きゅうり	10	12																												
	ごまクリームドレッシング	8	9.6																		○										○
	ジョア（プレーン）																														
②	ジョア（プレーン）	125	125				○																								



No.2

① チキンナゲット

原材料名	配合割合	アレルゲン
鶏胸肉（国産）	53.040%	鶏肉
衣（コーングリッツ	3.230%	
小麦粉	3.073%	小麦
でん粉	2.750%	
食塩	0.246%	
脱脂粉乳	0.149%	乳
ぶどう糖	0.065%	
香辛料）	0.032%	
でん粉	3.360%	
粒状大豆たん白	2.600%	大豆
植物油脂	1.290%	
チキンコンソメ	0.766%	乳・鶏肉・小麦・大豆
醤油	0.260%	小麦・大豆
香辛料	0.120%	
食塩	0.100%	
揚げ油（なたね油、とうもろこし油）	6.470%	
調味料（アミノ酸等）	0.445%	
リン酸塩（Na）	0.320%	
着色料（パプリカ色素	0.013%	
カラメル）	0.002%	
【加水・キャリアオーバー等】	21.669%	

【アレルギー情報】

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

- ・ 上記商品に含まれるアレルゲン  
乳、小麦、鶏肉、大豆
  - ・ 同一ラインで製造する他製品に含まれるアレルゲン  
卵、牛肉、ごま、ゼラチン、豚肉、りんご
  - ・ 同一施設内で製造する他製品に含まれるアレルゲン  
乳、小麦、鶏肉、大豆、卵、牛肉、ごま、ゼラチン、豚肉、りんご
- 上記の通り、製造メーカー（有限会社中樹屋商店様）に確認しております。

また、製造前に十分な洗浄を行っており、製造においては洗浄後翌日の一番最初の製造開始であることからアレルギーコンタミネーションは無く、適切である事を製造メーカー（有限会社中樹屋商店様）に確認しております。

② ジョア(プレーン)

原材料名	配合割合（％）	アレルギー物質※
脱脂粉乳(国内製造)	9.6	乳
砂糖	5.2	
リン酸Ca	1.7	
香料		
安定剤(スタキグリン)		
ビタミンD		
水	83.5	

アレルギー物質のコンタミネーションに関する注意喚起	なし
---------------------------	----

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				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）																				
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）	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	206				○																								
	無圧麦ごはん																														
	無圧麦ご飯	70	100																												
	豚カツ																														
①	豚カツ	30	30	○																○		○									
	揚げ油	3	3																												
	ひきにくカレー																														
	サラダ油	1.5	1.8																												
	おろしにんにく	0.5	0.6																												
	鶏ひき肉	15	18																		○										
	たまねぎ	35	42																												
	にんじん	15	18																												
	じゃがいも	20	24																												
	水	200	240																												
	炒めたまねぎ	5	6																												
	ケチャップ	3	3.6																												
	アップルソース	4	4.8																							○					
	ウスターソース	1	1.2																												
	バーモントカレー	13	15.6	○			○														○	○				○		○			
	香味焙煎カレー	5	6	○			○														○	○									
	ヘルシーサラダ																														
	サラダこんにゃく	25	30																												
	きゅうり	8	9.6																												
	ブロッコリー	20	24																												
	青じそドレッシング	7	8.4																		○										

## ① 豚カツ

原材料名	%	アレルギー物質
豚肉	63.30	豚肉
バター	16.50	
大豆粉		大豆
食塩		
香辛料		
植物油		
加工デンプン		
増粘多糖類		
水		
パン粉	20.20	小麦

本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分を含む製品を製造しております。

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				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）																				
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）	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	206				○																								
食パン																															
	食パン2枚きり	50	70	○			○													○											
オムレツデミソースがけ																															
①	オムレツ	40	60			○														○											
	サラダ油	0.2	0.24																												
	たまねぎ	10	12																												
	デミグラスソース	7	8.4	○																○	○										
	ケチャップ	3	3.6																												
	食塩	0.1	0.12																												
	水	5	6																												
ミネストローネ																															
	おろしにんにく	0.6	0.72																												
	ショルダーベーコン	6	7.2																			○									
	たまねぎ	20	24																												
	にんじん	10	12																												
	じゃがいも	20	24																												
	ダイストマト	8.5	10.2																												
	水	190	228																												
	グリーンピース	5	6																												
	シェルマカロニ	3	3.6	○																											
	トマトピューレー	5	6																												
	ケチャップ	8	9.6																												
	コンソメ	1.5	1.8	○																○	○	○									
	食塩	0.1	0.12																												
	こしょう	0.02	0.03																												
	三温糖	0.2	0.24																												
	キャベツ	10	12																												
ポテトサラダ																															
	カットポテト	40	48																												
	きゅうり	10	12																												
	にんじん	5	6																												
	マヨネーズ（卵不使用）	10	12																	○											
	穀物酢	1	1.2																												
	食塩	0.15	0.18																												
りんごジャム																															
②	りんごジャム	15	15																							○					

No.2

① 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	

本製品を製造している(有)サントーフーズ岡谷工場では、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。

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。

② りんごジャム

原材料名	配合率(%)	アレルギー項目
糖類	水飴	54.32
	砂糖	13.58
りんご	31.69	りんご
酸味料(クエン酸)	0.41	

※果実含有率:37.07%

弊社製造工場におきましては、同一ラインでの特定原材料及び特定原材料に準ずる原料を使用する事がありますが、コンタミネーションに関しての対策として、以下のような取り組みを行っております。

- ・機械器具類：釜など機械器具の洗浄方法、頻度のルール化
- ・原材料：試験成績書の入手と確認、受入時における梱包袋破損の確認、開封時における梱包袋の清掃、保管時の梱包袋破損防止対策（床への直置き禁止等）メーカー規格書などを基に、含まれている特定原材料の識別
- ・製造環境等：粉末原材料の取扱場所の限定並びに原材料の移動時に箱にしまう等、飛散防止対策の実施、原材料の搬入作業時の移動方向を一定化

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				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）																				
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）	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	206				○																								
ごはん																															
	白飯	60	90																												
にしんの甘露煮																															
①	にしん甘露煮	40	40	○																○											
すいとん																															
	サラダ油	1	1.2																												
	鶏むね肉	12	14.4																		○										
	ごぼう	7	8.4																												
	にんじん	10	12																												
	だいこん	20	24																												
	水	200	240																												
	油揚げ	5	6																	○											
②	すいとん	40	48	○																											
	清酒	2	2.4																												
	和風だし	0.6	0.72																												
	赤みそ	4	4.8																	○											
	しょうゆ	3	3.6	○																○											
	ねぎ	5	6																												
もやしと小松菜のあえもの																															
	緑豆もやし	37	44.4																												
	小松菜	15	18																												
	パプリカ黄	5	6																												
	穀物酢	1.5	1.8																												
	三温糖	1.2	1.44																												
	しょうゆ	3	3.6	○																	○										
	ごま油	1	1.2																												○

① にしんの甘露煮

原材料名	アレルギー	配合率
にしん		70
三温糖		10
醤油	小麦、大豆	6
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品目対応	ごま、オレンジ、さば

No.2

② すいとん

小麦粉	水分	塩
57.0%	42.0%	1.0%

(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ない

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				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）																				
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）	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
	ロールパン																														
	ロールパン	50	70	○			○														○										
	カレーロール																														
①	カレーロール	30	30	○																	○	○	○					○			
	揚げ油	3	3																												
	白菜ベーコンシチュー																														
	サラダ油	1	1.2																												
	ショルダーベーコン	12	14.4																			○									
	たまねぎ	30	36																												
	にんじん	10	12																												
	ぶなしめじ	6	7.2																												
	水	190	228																												
	はくさい	40	48																												
	牛乳	20	24				○																								
	コンソメ	0.5	0.6	○																	○	○	○								
	こしょう	0.02	0.02																												
	ホワイトルウ	2.5	3	○			○									○					○		○								
	とろけるクリームシチュー	10	12	○			○														○		○								
	グリーンピース	3	3.6																												
	カラフルサラダ																														
	きゅうり	10	12																												
	パプリカ赤	5	6																												
	ブロッコリー	25	30																												
	ホールコーン	10	12																												
	和風玉ねぎドレッシング	7	8.4	○																	○										
	ジョア（ストロベリー）																														
②	ジョア（ストロベリー）	125	125				○																								

No.2

① カレーロール

添加物	原 料 名	%	アレルゲン
	粒状植物性たん白	12.54	大豆
	野菜	10.03	
	(ばれいしょ	6.27)	
	(たまねぎ	3.76)	
	豚肉	3.76	豚肉
	植物油脂	3.34	大豆
	トマトペースト	2.51	
	砂糖	1.25	
	ポークエキス	1.13	小麦、大豆、豚肉
	チャツネ	0.63	バナナ
	小麦粉	0.59	小麦
	ショートニング	0.53	大豆
	にんにくペースト	0.50	
	しょうがペースト	0.50	
	コンソメパウダー	0.50	鶏肉
	カレー粉	0.38	
	食塩	0.13	
	香辛料	0.04	
	[皮]		
	小麦粉(国内製造)	19.49	小麦
	植物油脂	2.80	大豆
	コーンフラワー	2.27	
	粉あめ	1.42	
	ショートニング	0.53	大豆
	食塩	0.23	
	グルテン	0.09	小麦
	酵母エキスパウダー	0.05	
添	酒精	3.25	
添	増粘剤	1.89	
添	(加工でん粉	1.88)	
添	(キサンタンガム	0.01)	
添	加工でん粉	1.59	
添	調味料	1.37	
添	(アミノ酸等	1.37)	
添	グリセリン脂肪酸エステル	0.57	
添	膨張剤	0.28	
添	セルロース	0.18	
添	乳化剤	0.04	
添	着色料	0.01	
添	(カラメル	0.01)	
添	(カロチノイド	0.00)	
	●その他キャリアーオーパー等	2.62	
	水	22.96	

含有アレルゲン(28品目)	小麦、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉
アレルギーに関する注意喚起表示(コンタミ)	無し

② 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(スクシナゲルカン)	1.7	
野菜色素		
ビタミンD		
水	76.5	

アレルギー物質のコンタミネーションに関する注意喚起	なし
---------------------------	----



調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				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）																				
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）	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレシジ	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	206				○																								
ごはん																															
	白飯	60	90																												
厚焼き卵																															
①	厚焼き卵	40	40	○		○															○										
鶏団子汁																															
	サラダ油	0.4	0.48																												
	ごぼう	6	7.2																												
	にんじん	8	9.6																												
	だいこん	20	24																												
	水	190	228																												
②	ミニミートボール	18	21.6	○																	○	○	○								
	冷凍豆腐	20	24																		○										
	和風だし	0.4	0.48																		○										
	白みそ	6	7.2																		○										
	ねぎ	5	6																												
ツナじゃが																															
	サラダ油	0.6	0.72																												
	にんじん	8	9.6																												
	たまねぎ	30	36																												
	じゃがいも	40	48																												
	ツナ油漬	15	18																												
	しらたき	15	18																												
	清酒	0.8	0.96																												
	水	90	108																												
	和風だし	0.2	0.24																												
	三温糖	2.4	2.88																												
	しょうゆ	4.2	5.04	○																	○										
	えだまめ	4	4.8																		○										

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 ミニミートボール

No.2

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

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

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

				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）																				
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）	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレシジ	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	206				○																								
	ラーメン																														
	茹で中華麺	180	270	○																											
	しぶせんシューマイ																														
①	しぶせんシュウマイ	40	40	○																○		○									
	とんこつラーメンスープ																														
	サラダ油	0.8	0.96																												
	焼きハム	10	12	○																			○								
	にんじん	10	12																												
	たまねぎ	30	36																												
	水	225	270																												
	なると	7	8.4																												
	ホールコーン	7	8.4																												
	緑豆もやし	25	30																												
	中華だしの素	1	1.2																												
	とんこつラーメンスープ	14	16.8	○																	○		○								
	すりごま	1	1.2																												○
	こしょう	0.03	0.04																												
	食塩	0.1	0.12																												
	にら	2.5	3																												
	でんぷん	2	2.4																												
	ごま油	0.3	0.36																												○
	三色サラダ																														
	だいこん	35	42																												
	きゅうり	10	12																												
	にんじん	10	12																												
	和風ドレッシング	7	8.4	○																	○	○	○			○					

① しぶせんシュウマイ

具		皮	
原材料名	配合率	原材料名	配合率
豚腕肉	34.97	小麦粉	78.7
豚脂肪	8.74	食塩	0.04
玉ねぎ	34.97	加水	21.25
しょうゆ	1.22		
オイスターエキス	0.7		
本みりん	0.87		
砂糖	1.22		
食塩	0.52		
酵母エキス	0.52		
パン粉	5.77		
でん粉	10.49		
具合計	100.0	皮合計	100.0

アレルギー物質	小麦・豚肉・大豆
---------	----------

[illegible]