

令和6年度（2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

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]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[ロールパン]																												
	ロールパン	50.00	70.00	○			○											○											
	[ウインナー]																												
	ポークウインナー	30.00	30.00																	○									
	[キャベツとブロッコリーのサラダ]																												
	きゅうり	5.00	6.00																										
	キャベツ	25.00	30.00																										
	ブロッコリー	30.00	36.00																										
	柑橘ドレッシング	8.00	9.60																										
	[ブラウンシチュー]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	1.00	1.20																										
	豚もも肉	20.00	24.00																	○									
	赤ワイン	1.00	1.20																										
	たまねぎ	35.00	42.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	水	190.00	228.00																										
	じゃがいも	30.00	36.00																										
	エリンギ	5.00	6.00																										
	コンソメ	0.20	0.24																	○	○								
	こしょう	0.03	0.04																										
	トマトピューレー	5.00	6.00																										
	トマトケチャップ	3.00	3.60																										
	三温糖	0.70	0.84																										
	ハヤシベース	10.50	12.60																										
	ハヤシルウ(NAIS)	2.50	3.00																										

○: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	ごま
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[ごはん]																													
	白飯	70.00	100.00																											
	[豚丼の具]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	おろし生姜	0.80	0.96																											
	おろしにんにく	0.50	0.60																											
	豚もも肉	50.00	60.00																	○										
	清酒	1.50	1.80																											
	たまねぎ	45.00	54.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	緑豆もやし	20.00	24.00																											
	しらたき	20.00	24.00																											
	三温糖	3.00	3.60																											
	本みりん	2.00	2.40																											
	しょうゆ	7.00	8.40	○														○												
	にら	2.00	2.40																											
	[打ち豆汁]																													
	水	190.00	228.00																											
	だしパック	1.00	1.20															○												
	にんじん	10.00	12.00																											
	干しいたけ	0.40	0.48																											
	だいこん	30.00	36.00																											
①	打ち豆	5.00	6.00																○											
	冷凍豆腐	20.00	24.00																○											
	油揚げ	5.00	6.00																○											
②	さといも	15.00	18.00																											
	ねぎ	5.00	6.00																											
	和風だし	0.70	0.84																											
	白みそ	4.00	4.80																○											
	減塩みそ	2.00	2.40																○											
	[国産オレンジ]																													
	国産オレンジ	50.40	50.40										○																	

○：アレルギー対象食品

① 打ち豆

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

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。

アレルギー物質について		注意喚起			
区分	原材料名				
▲	小麦	あわび		クルミ	まつたけ
	そば	イカ		ごま	もも
	卵	いくら		さけ	やまいも
	乳	オレンジ		さば	りんご
	落花生	カシューナッツ	●	大豆	ゼラチン
	エビ	キウイ		鶏肉	バナナ
	カニ	牛肉		豚肉	アーモンド
※ ●：該当原材料が含まれる ▲：同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品を製造している場合の該当する原材料					

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	オレシジ	キウイフルー	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[食パン]																													
	食パン2枚切り	50.00	70.00	○			○											○												
	[ツナサンドの具]																													
	ツナ油漬け	25.00	30.00																											
	きゅうり	8.00	9.60																											
	キャベツ	27.00	32.40																											
	マヨネーズ (卵不使用)	9.50	11.40															○												
	穀物酢	0.80	0.96																											
	こしょう	0.02	0.02																											
	[青のりポテト]																													
①	ナチュラルカットポテト	53.00	63.60																											
	食塩	0.16	0.19																											
②	あおのり	0.04	0.05																											
	[いかボールスープ]																													
	水	190.00	228.00																											
	にんじん	12.00	14.40																											
	たまねぎ	20.00	24.00																											
	だいこん	15.00	18.00																											
③	いしるのイカボール	18.00	21.60									○																		
④	マロニー	4.00	4.80																											
	ホールコーン	5.00	6.00																											
	コンソメ	1.40	1.68																○	○										
	こしょう	0.03	0.04																											
	食塩	0.20	0.24																											
⑤	小松菜	10.00	12.00																											
	[ミニレモンゼリー]																													
⑥	ミニレモンゼリー	22.00	22.00																											

○:アレルギー対象食品

① ナチュラルカットポテト

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 いしるのイカボール

原料配合（％）		アレルギー物質を含む食品名
アカイカ	43.35	いか
たらすり身	30.6	
玉ねぎ	6.1	
みりん	1.4	
いしる	1.4	いか
砂糖	0.3	
しょうが	0.3	
食塩	0.2	
酵母エキス	0.2	
加工澱粉	9.2	
水	6.2	
炭酸カルシウム	0.7	
ピロリン酸第二鉄	0.05	

当社工場で製造しております全製品の原材料で、特定原材料は小麦・大豆・いか・えび・さば・牛肉・豚肉・鶏肉・ごま・りんごの10種類です。

製造機械・器具・備品につきましては、前日の製造が終わってからマニュアルにしたがった洗浄を行っておりますが、洗浄後ライン上のアレルギー残存検査を特定7品目（乳・小麦・えび・卵）のみ実施しておりますが、機械のアレルギー残存は陰性です。

機械・備品の洗浄を徹底して、コンタミネーション防止に努めます。

④ マロニー

原材料	配合比	アレルギー（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）		

⑤ 小松菜

原料配合率・・・・・・・・小松菜 100%

アレルギーコンタミ・・・同工場内で大豆を製造しています。

⑥ ミニレモンゼリー

原材料名	配合割合％	アレルギー
異性化液糖	20.0000	
砂糖	6.0000	
レモン濃縮果汁 ※生果汁換算8.6%	1.6700	
ゲル化剤（（増粘多糖類・・・カラギナン、タラガム、キサンタンガム、グアーガム、カロブビーンガム、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））	0.9700	
酸味料（クエン酸Na、クエン酸）	0.3700	
クエン酸第一鉄ナトリウム	0.1000	
香料	0.0800	
消泡剤（加工助剤） ※ラベル表示不要	0.0300	
ペニバナ黄色素	0.0300	
水	70.7500	

【同一工場内で使用されるアレルギー】

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

※洗浄によりコンタミネーション防止を実施しております

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]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[うどん]																												
	うどん ゆで	180.00	270.00	○																									
	[きつねうどんの汁]																												
	水	235.00	282.00																										
	だしパック	2.00	2.40														○												
	干しいたけ	0.40	0.48																										
	鶏むね肉	20.00	24.00															○											
	にんじん	8.00	9.60																										
	えのきたけ	7.00	8.40																										
	なると	6.00	7.20																										
	油揚げ	10.00	12.00														○												
	本みりん	3.20	3.84																										
	清酒	1.10	1.32																										
	和風だし	0.80	0.96																										
	しょうゆ	9.80	11.76	○														○											
	ねぎ	8.00	9.60																										
	[竹輪のから揚げ]																												
①	焼ちくわ(ハーフカット)	25.00	50.00																										
	清酒	1.50	1.80																										
	おろし生姜	0.60	0.72																										
	おろしにんにく	0.30	0.36																										
	しょうゆ	1.70	2.04	○														○											
	でんぷん	5.00	6.00																										
	揚げ油	2.50	5.00																										
	[小松菜のごま和え]																												
	キャベツ	10.00	12.00																										
②	小松菜	20.00	24.00																										
	緑豆もやし	30.00	36.00																										
	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	○														○											
	[ヨーグルト]																												
③	ヨーグルト	70.00	70.00				○																		○				

① 焼ちくわ（ハーフカット）

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 %	—

*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。

② 小松菜

○:アレルギー対象食品

原料配合率・・・小松菜 100%
アレルギーコンタミ・・・同工場内で大豆を製造しています。

③ 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	

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]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[ごはん]																												
	白飯	70.00	100.00																										
	[のりふりかけ(中学のみ)]																												
①	のりふりかけ	0.00	2.00																										
	[さばの文化干し]																												
②	さば文化干し	40.00	50.00														○												
	[鶏肉と大根の煮物]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	鶏むね肉	22.00	26.40																○										
	ごぼう	10.00	12.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	だいこん	35.00	42.00																										
	角こんにゃく	15.00	18.00																										
	水	90.00	108.00																										
	和風だし	0.30	0.36																										
	清酒	0.50	0.60																										
	三温糖	1.80	2.16																										
	しょうゆ	3.40	4.08	○														○											
	[わかめとじゃがいものみそ汁]																												
	水	190.00	228.00																										
	だしパック	1.00	1.20															○											
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	じゃがいも	20.00	24.00																										
	油揚げ	8.00	9.60																○										
	和風だし	0.80	0.96																										
③	カットわかめ	0.50	0.60																										
	白みそ	4.00	4.80															○											
	減塩みそ	2.50	3.00															○											

① のりふりかけ（中学のみ）

○:アレルギー対象食品

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。

② さば文化干し（小学校・中学校）

原材料名	割合%	アレルゲン
サバ	99.00%	サバ
塩	1.00%	

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(%)	アレルギーの可能性
湯通し塩蔵わかめ	↑	100	無

※ 特記載
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。

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
	〔牛乳〕																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	〔小型ココアパン〕																													
	ココアパン	40.00	60.00	○			○											○												
	〔鶏肉のレモンバジルナゲット〕																													
①	鶏肉のレモンバジルナゲット	30.00	30.00															○	○											
	〔米粉マカロニのミートソース和え〕																													
	サラダ油	1.00	1.20																											
	おろしにんにく	0.50	0.60																											
	豚ひき肉	15.00	18.00																	○										
	たまねぎ	30.00	36.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	マッシュルーム水煮	4.00	4.80																											
	赤ワイン	0.90	1.08																											
	トマトケチャップ	10.50	12.60																											
	トマトピューレー	8.00	9.60																											
	中濃ソース	1.50	1.80																											
	三温糖	0.30	0.36																											
	食塩	0.10	0.12																											
	こしょう	0.03	0.04																											
	コンソメ	0.70	0.84																○	○										
	星型トッポギ	30.00	36.00																○	○										
	〔豆乳コーンスープ〕																													
	ショルダーベーコン	7.50	9.00																	○										
	たまねぎ	20.00	24.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	じゃがいも	20.00	24.00																											
	水	190.00	228.00																											
	ホールコーン	10.00	12.00																											
②	クリームコーン	25.00	30.00																											
	こしょう	0.03	0.04																											
	コンソメ	0.45	0.54																○	○										
	豆乳(成分無調整)	30.00	36.00															○												
	シチューフレーク	9.00	10.80																											

① 鶏肉のレモンバジルナゲット

○:アレルギー対象食品

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	

② クリームコーン

原材料名	配合(%)	アレルゲン
スイートコーン	65	
砂糖	3	
食塩	少量	
増粘剤(加工でん粉)	少量	
水	31	

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。

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
	[ジョア]																													
①	ジョア(プレーン)	125.00	125.00				○																							
	[パーカーハウス]																													
	パーカーハウス	50.00	70.00	○			○											○												
	[ハンバーグトマトソース]																													
	ハンバーグ	60.00	80.00															○	○	○										
	サラダ油	0.30	0.36															○	○	○										
	おろしにんにく	0.30	0.36																											
	たまねぎ	12.00	14.40																											
	トマトピューレー	4.80	5.76																											
	トマトケチャップ	9.60	11.52																											
	アップルソース	1.20	1.44																					○						
	中濃ソース	0.80	0.96																											
	ウスターソース	0.40	0.48																											
	三温糖	0.36	0.43																											
	水	1.60	1.92																											
	[コールスローサラダ]																													
	キャベツ	40.00	48.00																											
	にんじん	5.00	6.00																											
	きゅうり	10.00	12.00																											
	ホールコーン	8.00	9.60																											
	コールスロードレッシング	8.00	9.60																											
	[米粉のマカロニスープ]																													
	ショルダーベーコン	6.00	7.20																	○										
	カットウインナー	6.00	7.20																	○										
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	25.00	30.00																											
	水	190.00	228.00																											
	じゃがいも	25.00	30.00																											
	ぶなしめじ	5.00	6.00																											
	星型トッポギ	12.00	14.40																											
	こしょう	0.02	0.02																											
	コンソメ	1.35	1.62																○	○										
	食塩	0.20	0.24																											
	チンゲン菜	8.00	9.60																											

○:アレルギー対象食品

① ジョア(プレーン)

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー 物質
脱脂粉乳(	9.6	乳
砂糖	5.2	
リン酸Ca	1.7	
香料		
安定剤(スクシナグリカン)		
ビタミンD		
水	83.5	

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
	[牛乳]																													
	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	40.00	○														○												
	[じゃがいもの南蛮煮]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	豚もも肉	20.00	24.00																	○										
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	20.00	24.00																											
	じゃがいも	40.00	48.00																											
	角こんにゃく	10.00	12.00																											
	水	90.00	108.00																											
	冷凍厚揚げ	10.00	12.00															○												
	本みりん	0.50	0.60																											
	三温糖	2.00	2.40																											
	しょうゆ	2.50	3.00	○														○												
	赤みそ	1.50	1.80															○												
	トウバンジャン	0.20	0.24															○												
	[なめこのみそ汁]																													
	水	190.00	228.00																											
	だしパック	1.00	1.20															○												
	にんじん	15.00	18.00																											
	冷凍豆腐	30.00	36.00															○												
	なめこ	20.00	24.00																											
	和風だし	0.80	0.96																											
	赤みそ	4.00	4.80															○												
	減塩みそ	2.50	3.00															○												
	ねぎ	5.00	6.00																											
②	カットわかめ	0.10	0.12																											

① 赤魚の白醤油漬け

○:アレルギー対象食品

② カットわかめ

原料	配合率%
アカウオ	94.0
醤油加工品	3.0
(しょうゆ、ぶどう糖果糖液糖、食塩、たん白加水分解物、醸造酢)/アルコール、調味料(アミノ酸)	
みりんタイプ調味料	2.0
生姜/酸味料、ビタミンC	1.0

原材料及び添加物名	アレルギー表示	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。

アレルギー食品の有無

(特定原材料8品目及び特定原材料に準ずるもの20品目)

小麦、大豆

弊社工場では小麦、乳成分、大豆、ごま、さば、さけ、いかを使用した製品を製造しております。

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	ごま
	[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																											
	[冬野菜カレー]																													
	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																	○										
	カレー粉	0.02	0.02																											
	にんじん	20.00	24.00																											
	たまねぎ	30.00	36.00																											
	じゃがいも	25.00	30.00																											
	だいこん	10.00	12.00																											
	水	210.00	252.00																											
①	れんこん 水煮	3.00	3.60																											
	ウスターソース	1.00	1.20																											
	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																											
	トマトケチャップ	3.00	3.60																											
	[かむかむ海藻サラダ]																													
	茎わかめミックス	0.50	0.60																											
②	カットわかめ	0.50	0.60																											
	きゅうり	5.00	6.00																											
	キャベツ	15.00	18.00																											
	緑豆もやし	23.00	27.60																											
	サラダチキン	10.00	12.00																	○										
	減塩和風ドレッシング (7品目不使用)	8.00	9.60																											

○:アレルギー対象食品

① れんこん水煮

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

② カットわかめ

原材料及び添加物名	アレルギー表示	配合比(%)	リスクの可能性
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。

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]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[黒パン]																												
	黒パン	50.00	70.00	○			○											○											
	[チキンソテー]																												
	鶏むね肉	40.00	40.00																○										
	食塩	0.10	0.10																										
	こしょう	0.03	0.03																										
	コンソメ	0.40	0.40																○	○									
	清酒	0.10	0.10																										
	サラダ油	0.50	0.50																										
	[カラフルサラダ]																												
	きゅうり	5.00	6.00																										
	パプリカ赤	4.00	4.80																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	ブロッコリー	25.00	30.00																										
	ホールコーン	6.00	7.20																										
	フレンチドレッシング(7品目不使用)	8.50	10.20																										
	[豆乳クラムチャウダー]																												
	サラダ油	0.30	0.36																										
	ショルダーベーコン	7.00	8.40																	○									
	たまねぎ	30.00	36.00																										
	にんじん	8.00	9.60																										
	じゃがいも	20.00	24.00																										
	冷凍あさり	10.00	12.00																										
	水	190.00	228.00																										
	コンソメ	0.50	0.60																○	○									
	こしょう	0.03	0.04																										
	豆乳(成分無調整)	30.00	36.00															○											
	シチューフレーク	8.00	9.60																										

○: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	ごま
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[ごはん]																													
	白飯	70.00	100.00																											
	[いわしの竜田揚げ]																													
①	いわしの竜田揚げ	20.00	20.00	○														○												
	揚げ油	2.00	2.00																											
	[納豆]																													
②	納豆	25.00	25.00															○												
	たれ	2.50	2.50	○														○												
	[肉じゃが]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	豚もも肉	22.00	26.40																	○										
	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																											
	[常陸太田けんちん汁]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	鶏むね肉	8.00	9.60																○											
	ごぼう	6.00	7.20																											
	にんじん	8.00	9.60																											
	だいこん	15.00	18.00																											
	水	190.00	228.00																											
	干しいたけ	0.50	0.60																											
	角こんにやく	10.00	12.00																											
	油揚げ	7.00	8.40																											
	冷凍豆腐	20.00	24.00															○												
③	さといも	15.00	18.00															○												
	和風だし	0.70	0.84																											
	しょうゆ	3.00	3.60	○														○												
	赤みそ	3.00	3.60															○												
	ねぎ	5.00	6.00																											

○:アレルギー対象食品

① いわしの竜田揚げ

原材料名	割合%	アレルギー
イワシ	90 %	
馬鈴薯澱粉	5 %	
醤油	3 %	小麦・大豆
みりん	2 %	

※ 同一製造ラインにて、小麦・大豆・いか・サケ・さば・ゴマを含む原材料を使用した製品の製造を行っております。尚、コンタミ防止の為ライン切り替え時の洗浄を十分に行っております。

② 納豆

原材料名	配合割合	アレルギー物質
大豆(小粒)	100%	大豆
納豆菌	微量	

たれ

原材料名	アレルギー物質
しょうゆ	大豆、小麦
植物性たん白加水分解物	
砂糖混合ぶどう糖果糖液糖	
果糖ぶどう糖液糖	
醸造酢	
食塩	
みりん	
カツオエキス	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	

③ 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。

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]																												
	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																										
	[コーンサラダ]																												
	きゅうり	8.00	9.60																										
	ホールコーン	15.00	18.00																										
	ブロッコリー	35.00	42.00																										
	イタリアンドレッシング(7品目不使用)	7.00	8.40																										
	[ウインナーのトマトスープ]																												
	カットウインナー	8.00	9.60																	○									
	おろしにんにく	0.50	0.60																										
	セロリー	3.00	3.60																										
	たまねぎ	25.00	30.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	じゃがいも	30.00	36.00																										
	水	190.00	228.00																										
	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	1.40	1.68																○	○									
	食塩	0.05	0.06																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	三温糖	0.20	0.24																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	[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

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

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

② いよかんゼリー

原材料	配合比	アレルギー (28品目)
糖類(砂糖)	8.00	
異性化液糖)	8.00	
いよかん濃縮果汁	10.00	
難消化性デキストリン	7.00	
デキストリン	2.50	
寒天(ゲル化剤由来)	－	
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.65	
酸味料	0.01	
ピロリン酸鉄	0.20	
香料	0.20	
水	63.44	

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの(推奨表示21品目)																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
	[牛乳]																													
	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																											
	[きのこストロガノフ]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	豚もも肉	30.00	36.00																	○										
	おろしにんにく	1.00	1.20																											
	おろし生姜	0.50	0.60																											
	たまねぎ	45.00	54.00																											
	にんじん	15.00	18.00																											
	水	215.00	258.00																											
	まいたけ	5.00	6.00																											
	ぶなしめじ	8.00	9.60																											
	エリンギ	5.00	6.00																											
	こしょう	0.05	0.06																											
	トマトピューレー	15.00	18.00																											
	トマトケチャップ	4.00	4.80																											
	中濃ソース	0.70	0.84																											
	ハヤシベース	17.00	20.40																											
	ハヤシルウ(NAIS)	4.00	4.80																											
	[花野菜サラダ]																													
	カリフラワー	20.00	24.00																											
	ブロッコリー	30.00	36.00																											
	キャベツ	10.00	12.00																											
	ごまクリームドレッシング	8.00	9.60															○										○		

○: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]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[ゆでラーメン]																												
	茹で中華麺	180.00	270.00	○																									
	[とんこつラーメンスープ]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	1.00	1.20																										
	豚もも肉	17.00	20.40																	○									
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	25.00	30.00																										
	なると	8.00	9.60																										
	千切りきくらげ	0.35	0.42																										
	水	235.00	282.00																										
	中華だしの素	1.30	1.56																										
	とんこつラーメンスープの素	16.00	19.20	○														○		○									
	ねぎ	7.00	8.40																										
	チンゲン菜	8.00	9.60																										
	[白木の葉揚げ]																												
①	白木の葉揚げ	40.00	40.00																										
	[もやしと小松菜の塩ナムル]																												
	緑豆もやし	35.00	42.00																										
②	小松菜	15.00	18.00																										
	ホールコーン	5.00	6.00																										
	塩中華ドレッシング	6.00	7.20																										
	[ミルメークコーヒー]																												
③	ミルメーク(コーヒー)	12.50	12.50																										

○:アレルギー対象食品

① 白木の葉揚げ

原 材 料 名	配合 (%)	アレルギー 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

原材料に使用している「魚介エキス」は、

・鰹・鰹節 です。

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。

② 小松菜

原料配合率・・・小松菜 100%

アレルギーコンタミ・・・同工場内で大豆を製造しています。

③ ミルメーク(コーヒー)

原材料名	配合 (%)
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	
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	×
卵	×	あわび	×
小麦	×	いか	×
えび	×	いくら	×
かに	×	オレンジ	×
そば	×	カシューナッツ	×
落花生(ピーナッツ)	×	キウイ	×
		牛肉	×
		くるみ	×
		ごま	×
		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	×

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]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[ごはん]																												
	白飯	70.00	90.00																										
	[鶏肉の唐揚げ]																												
	鶏むね肉	40.00	50.00															○											
	清酒	2.00	2.40																										
	おろし生姜	0.80	0.96																										
	おろしにんにく	0.50	0.60																										
	しょうゆ	3.00	3.60	○														○											
	こしょう	0.02	0.02																										
	でんぷん	6.00	7.20																										
	揚げ油	4.00	5.00																										
	[しりしりサラダ]																												
	きゅうり	5.00	6.00																										
	だいこん	8.00	9.60																										
	切干しだいこん	3.00	3.60																										
	にんじん	15.00	18.00																										
	ツナ油漬け	15.00	18.00																										
	しょうゆ	1.30	1.56	○														○											
	マヨネーズ(卵不使用)	7.00	8.40															○											
	穀物酢	0.40	0.48															○											
	かつお節(和え物用)	0.30	0.36																										
	[野菜のみそ汁]																												
	水	190.00	228.00																										
	だしパック	1.00	1.20															○											
	にんじん	15.00	18.00																										
	たまねぎ	15.00	18.00																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	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	4.30	5.16																○										
	減塩みそ	2.00	2.40																○										

○:アレルギー対象食品

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[背割コッペパン]																													
	背割りコッペパン	50.00	70.00	○			○											○												
	[ウインナーケチャップソース]																													
	ポークウインナー(小学校)	30.00	0.00																	○										
	ロングウインナー(中学校)	0.00	40.00																	○										
	トマトピューレー	2.50	3.00																											
	トマトケチャップ	6.70	8.04																											
	アップルソース	0.85	1.02																					○						
	中濃ソース	0.85	1.02																											
	三温糖	1.70	2.04																											
	水	2.00	2.40																											
	[ひよこ豆と大豆のサラダ]																													
①	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																											
	[野菜スープ]																													
	水	190.00	228.00																											
	ショルダーベーコン	8.00	9.60																	○										
	鶏むね肉	8.00	9.60																○											
	たまねぎ	25.00	30.00																											
	にんじん	8.00	9.60																											
	だいこん	10.00	12.00																											
	ぶなしめじ	6.00	7.20																											
	じゃがいも	25.00	30.00																											
	ホールコーン	5.00	6.00																											
	食塩	0.10	0.12																											
	コンソメ	1.35	1.62																○	○										
	しょうゆ	0.40	0.48	○														○												
	こしょう	0.02	0.02																											

○:アレルギー対象食品

① 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。

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〕																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	〔ごはん〕																												
	白飯	70.00	100.00																										
	〔いかステーキ〕																												
①	いかステーキ	40.00	40.00	○						○								○											
	〔チンゲン菜の中華サラダ〕																												
	チンゲン菜	12.00	14.40																										
	ホールコーン	3.00	3.60																										
	緑豆もやし	40.00	48.00																										
	韓国ナムルドレッシング	6.00	7.20	○														○	○	○								○	
	〔五目豆腐〕																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	1.00	1.20																										
	おろし生姜	1.00	1.20																										
	豚もも肉	25.00	30.00																	○									
	にんじん	15.00	18.00																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	たけのこ 水煮	13.00	15.60																										
	干しいたけ	0.40	0.48																										
	水	180.00	216.00																										
	冷凍厚揚げ	20.00	24.00															○											
	冷凍豆腐	55.00	66.00															○											
	三温糖	2.00	2.40																										
	中華だしの素	1.50	1.80																										
	しょうゆ	5.00	6.00	○														○											
	ねぎ	10.00	12.00																										
	にら	3.00	3.60																										
	でんぷん	2.10	2.52																										

○:アレルギー対象食品

① いかステーキ

原材料名	配合 (%)	アレルゲン
イカイカ	96.00	いか
醤油	1.70	小麦・大豆
発酵調味料	1.40	
砂糖	0.60	
酒	0.30	

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〕																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	〔わかめごはん〕																												
	わかめご飯の素	2.00	2.57																										
	精白米	70.00	90.00																										
	〔さばのみそ煮〕																												
①	さばのみそ煮	50.00	70.00														○	○											
	〔白滝のごま和え〕																												
	キャベツ	20.00	24.00																										
	しらたき	20.00	24.00																										
②	小松菜	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	10.00	12.00																	○									
	ごぼう	5.00	6.00																										
	にんじん	8.00	9.60																										
	だいこん	15.00	18.00																										
	じゃがいも	20.00	24.00																										
	角こんにゃく	8.00	9.60																										
	水	190.00	228.00																										
	冷凍豆腐	15.00	18.00															○											
	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 さばのみそ煮（小学校）

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
さば	71.8	さば
タレ(みそ)	9.2	大豆
タレ(砂糖)	7.1	-
タレ(発酵調味料)	2.5	-
タレ(でん粉)	0.4	-
水	9.0	-

① さばのみそ煮（中学校）

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
さば	74.8	さば
タレ(みそ)	8.2	大豆
タレ(砂糖)	6.3	-
タレ(発酵調味料)	2.2	-
タレ(でん粉)	0.4	-
水	8.1	-

注意喚起表示

●本品製造工場では、小麦、乳成分を含む製品を製造致しております。

② 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。