

令和6年度（3月分） アレルギー献立表

＜お知らせ＞

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

- 「令和6年度 主食（米飯・パン・麺）アレルギー献立表」
- 「令和6年度 使用食品アレルギー献立表」
- 「令和6年度 使用調味料アレルギー一覧」
- 「令和6年度 学期使用ドレッシングアレルギー一覧」

☆調理場で使用している揚げ油について

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

☆アレルギー表示の一部変更について

食品表示基準等の変更に伴い、渋川市のアレルギー献立表の表記を令和7年4月から変更します。

くるみ:「特定原材料に準ずるもの」から「特定原材料」に変更

まつたけ:「特定原材料に準ずるもの」から削除

マカダミアナッツ:「特定原材料に準ずるもの」に追加

以上により、「特定原材料」の表示義務が8品目、「特定原材料に準ずるもの」の推奨表示が20品目になります。

ご質問等ございましたら下記の番号にお問い合わせください。

渋川市北部学校給食共同調理場 (TEL) 0279-53-5511

3月3日(月)

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料（表示義務 7 品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示 21 品目）																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ごはん]																													
	白飯	70.00	100.00																										
[照り焼き花型豆腐バーグ]																													
①	花形豆腐ハンバーグ	40.00	60.00															○	○										
	しょうゆ	2.70	3.24	○														○											
	三温糖	1.70	2.04																										
	本みりん	1.50	1.80																										
	水	20.00	24.00																										
	でんぷん	0.60	0.72																										
[大豆のサラダ]																													
	にんじん	3.00	3.60																										
	もやし	20.00	24.00																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
②	大豆 水煮	7.00	8.40															○											
	ツナ油漬け	7.00	8.40																										
	青じそドレッシング	5.00	6.00															○											
[ひなまつり汁]																													
	水	198.00	237.60																										
	だしパック	1.50	1.80															○											
	鶏肉	15.00	18.00																○										
	清酒	1.00	1.20																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	だいこん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	10.00	12.00																										
	焼き竹輪	4.00	4.80																○										
③	おじゃがもちボール	25.00	30.00																○										
	和風だし	0.70	0.84																										
	干しいたけ	0.50	0.60																										
	しょうゆ	2.00	2.40	○															○										
	食塩	0.45	0.54																										
	こまつな	7.00	8.40																										
④	花麴	1.00	1.20	○																									
	根深ねぎ	5.00	6.00																										

○:アレルギー対象食品

①花形豆腐ハンバーグ

材料名	組成%	アレルゲン
たまねぎ(日本)	24.2	
鶏肉(国産)	21.5	鶏肉
豆腐	10.6	大豆
おから	8.1	大豆
粒状植物性たん白	6.7	大豆
植物油	3.8	
にんじん(国産)	2.4	
砂糖	0.8	
水溶性食物繊維	0.6	
食塩	0.6	
小麦不使用しょうゆ	0.4	大豆
酵母エキス	0.2	
にんにくペースト	0.2	
液状混合調味料	0.1	
香辛料	0.1	
しょうがペースト	0.1	
水	13.2	
(使用添加物)		
加工デンプン	5.5	
炭酸Ca	0.7	
凝固剤	0.1	
ピロリン酸第二鉄	0.1	
安定剤(クアーガム)	使用	

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

分類	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ	アーモンド
ライン	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	○	○	○	－	－	－	○	○	－	○	－	－
施設	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	○	○	○	－	－	－	○	○	－	○	－	－

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

②大豆 水煮

原材料	大豆[日本:北海道産]	[42.857 %]
	水	[57.143 %]
アレルギー28品目	大豆	
コンタミ	弊社工場にて「小麦、サバ、鶏肉、ごま、かに、卵」を原料として製造した商品や、また原料の一部(起源原料)に含まれている調味料等を使用しています。 コンタミ防止策として、十分なライン洗浄を行っております。	

③おじゃがもちボール

原材料名	配合(%)	アレルゲン物質(28品目)
じゃがいも	30.2	
加工でん粉	17.3	
でん粉(馬鈴薯)	9.5	
マッシュポテト	8.6	
食塩	0.4	
グルコマンナン	0.2	
水	33.8	

コンタミネーションの有無：無
製造切り替え時に製造ラインの洗浄を行っております。

④花麩

原材料名	配合比
小麦粉	50
小麦たんばく	49.942

＜アレルゲン物質(28品目)＞

- ・小麦粉(小麦)
- ・小麦たんばく(小麦)

※コンタミはありません。

3月4日(火)

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務 7 品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示 21 品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[わかめご飯]																													
	わかめご飯	70.00	100.00																										
[さばのみそ煮]																													
①	さばのみそ煮	50.00	70.00														○	○											
[しらたきのごま和え]																													
	しらたき	20.00	24.00																										
	にんじん	3.00	3.60																										
	ほうれん草	10.00	12.00																										
	もやし	20.00	24.00																										
	すりごま	1.00	1.20																									○	
	ごま いり	0.30	0.36																									○	
	上白糖	1.90	2.28																										
	しょうゆ	2.00	2.40	○														○											
[しぶきた汁]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚肉	15.00	18.00																		○								
	清酒	0.50	0.60																										
	こんにゃく	10.00	12.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	水	190.00	228.00																										
	だいこん	10.00	12.00																										
	まいたけ	3.00	3.60																										
	しいたけ	2.00	2.40																										
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○											
	油揚げ	7.00	8.40															○											
	赤みそ	2.00	2.40															○											
	白みそ	4.00	4.80															○											
	和風だし	0.70	0.84																										
	はくさい	10.00	12.00																										
	根深ねぎ	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	-

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。

【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	-

アレルゲン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

3月5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
[牛乳]																														
	普通牛乳	206.00	206.00				○																							
[スパゲッティ]																														
	スパゲッティ	67.00	80.40	○																										
	食塩	0.10	0.12																											
	サラダ油	0.50	0.60																											
[焼きハム]																														
①	焼きハムパック	15.00	15.00	○														○		○										
[コーンサラダ]																														
	にんじん	5.00	6.00																											
	キャベツ	25.00	30.00																											
	ブロッコリー	20.00	24.00																											
	ホールコーン	15.00	18.00																											
	フレンチドレッシング (7品目不使用)	6.00	7.20																											
	食塩	0.10	0.12																											
[森と海のクリームパスタソース]																														
	サラダ油	1.00	1.20																											
	おろしにんにく	0.30	0.36																											
	ショルダーベーコン	10.00	12.00																		○									
	いか	15.00	18.00							○																				
	白ワイン	2.00	2.40																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	ほんしめじ	10.00	12.00																											
	たまねぎ	40.00	48.00																											
	冷凍あさり	8.00	9.60																											
	調理用普通牛乳	25.00	30.00				○																							
	水	210.00	252.00																											
	無塩バター	1.00	1.20				○																							
	ホワイトルウ	4.00	4.80	○			○						○					○		○										
	ベシャメルソース	9.00	10.80	○			○											○		○										
	コンソメ	1.70	2.04	○														○	○	○										
	クリームシチューの素	1.00	1.20	○			○											○		○										
	食塩	0.15	0.18																											
	こしょう	0.03	0.04																											
②	生クリーム	1.00	1.20				○																							
	ドライパセリ	0.03	0.04																											

○:アレルギー対象食品

①焼きハムパック

原材料名		比率(%)	アレルギー
食 材	肉塊(豚肉)	68.57	豚
	つなぎ(でん粉)	12.57	
	つなぎ(豚肉)	10.16	豚
	つなぎ(小麦たん白)	0.51	小麦
	食塩	2.19	
	砂糖	1.90	
	ポークブイヨン	1.27	豚
	還元水あめ	1.18	
	香辛料	0.18	
	酵母エキス	0.13	
	醤油	0.01	小麦・大豆
		-	
食 品 添 加 物	リン酸塩(Na)	0.84	
	調味料(アミノ酸)	0.25	
	加工でん粉	0.13	
	安定剤(カラギーナン)	0.13	
	スパイス	0.02	
	カラメル色素	0.01	

本製品製造工場では、卵、乳成分を含む製品も製造しております。

配合率等は、表示にかかわらない範囲内で、商品の改良・技術改善のため変わることがございます。

②生クリーム

原料	配合(%)
植物油脂	39.50
乳製品	17.10
還元水飴	2.00
デキストリン	1.00
乳化剤(大豆由来)	0.60
メタリン酸Na	0.10
香料	微量
水	39.70

アレルギー物質：乳・大豆

アレルギー(28品目) ●:アレルギーを含む

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
-	-	-	-	-	-	-

・コンタミネーションの有無

本商品でのラインコンタミネーションはありません。

3月6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
	[りんご＆野菜ジュース]																												
①	りんご＆野菜ジュース	125.00	125.00																					○					
	[ごはん]																												
	白飯	70.00	100.00																										
	[チーズオムレツ]																												
②	チーズオムレツ	40.00	40.00			○	○											○											
	[キーマカレー]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚ひき肉	25.00	30.00																	○									
	カレー粉	0.02	0.02																										
	まめプラスM	2.00	2.40															○											
	赤ワイン	0.70	0.84																										
	たまねぎ	45.00	54.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	水	220.00	264.00																										
	じゃがいも	15.00	18.00																										
	ホールコーン	10.00	12.00																										
	バーモンドカレー	16.00	19.20	○			○											○		○				○		○			
	トマト缶	3.00	3.60																										
	トマトケチャップ	2.00	2.40																										
	ウスターソース	0.50	0.60																										
	グリーンピース	3.00	3.60																										
	[あっさりスープ]																												
	ショルダーベーコン	6.00	7.20																	○									
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	15.00	18.00																										
	水	190.00	228.00																										
	だいこん	25.00	30.00																										
	もやし	20.00	24.00																										
③	スープストック	1.00	1.20															○	○	○									
	コンソメ	0.40	0.48	○														○	○	○									
	しょうゆ	1.50	1.80	○														○											
	食塩	0.15	0.18																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	はくさい	10.00	12.00																										
	ドライパセリ	0.02	0.02																										

○:アレルギー対象食品

①りんご&野菜ジュース

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー 物質※
りんご(ブラジル産)	30.0	りんご
にんじん	20.0	
果糖ぶどう糖液糖	8.3	
酸味料	0.3	
香料		
クエン酸鉄Na		
水	41.4	

②チーズオムレツ

原材料名	割合(%)	アレルギー 対象原料名
鶏卵	45.09	卵
プロセスチーズ	10.00	乳
砂糖	3.10	
大豆油	1.80	大豆
食塩	0.39	
醸造酢	0.37	
加工デンプン	4.51	
酸味料	0.08	
水	34.66	

商品製造に関するコンタミネーションは下記の通りです。

下記の特定原材料及び特定原材料に準ずるものを使用しております。

小麦・大豆・豚肉・鶏肉・乳・りんご・さば・ゼラチン

※アーモンド・落花生(ピーナッツ)・そば・ナッツ・くるみを含む原料の使用はございません。

③スープストック

原材料名	配合率(%)	アレルギー特定原材料 ※1
ぶどう糖	40.8	
食塩	20.5	
デキストリン	6.6	
麦芽糖	5.5	
たん白加水分解物	5.0	大豆
酵母エキスパウダー	4.9	
豚脂	4.0	豚肉
馬鈴しょでん粉	3.0	
ミルポワパウダー	2.7	鶏肉、豚肉
オニオンパウダー	1.5	
ガーリックパウダー	1.0	
にんじんエキスパウダー	0.7	
チキンパウダー	0.6	鶏肉
香辛料	0.6	
乳酸発酵トマトエキスパウダー	0.5	
乳酸発酵酵母エキスパウダー	0.5	
鶏脂	0.4	鶏肉
ポークエキスパウダー	0.4	豚肉
※ 香辛料抽出物	0.8	

コンタミ防止策

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

3月7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
[コーヒー牛乳]																														
①	コーヒー牛乳	250.00	250.00				○																							
[パックうどん]																														
	ゆでうどん	180.00	270.00	○																										
[お好み焼き]																														
②	お好み焼き	40.00	40.00	○														○		○										
	中濃ソース	2.00	2.00																											
[甘辛こんにゃく]																														
	ごま油	0.80	0.96																										○	
	トウバンジャン	0.15	0.18																											
	豚肉	12.00	14.40																	○										
	清酒	1.00	1.20																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	ごぼう	15.00	18.00																											
	こんにゃく	40.00	48.00																											
	さつま揚げ	6.00	7.20																											
	いんげん	3.00	3.60																											
	三温糖	1.00	1.20																											
	本みりん	0.50	0.60																											
	しょうゆ	2.30	2.76	○														○												
	和風だし	0.50	0.60																											
[きつねうどん汁]																														
	水	225.00	270.00																											
	だしパック	1.70	2.04															○												
	干しいたけ	0.50	0.60																											
	鶏肉	20.00	24.00																	○										
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	10.00	12.00																											
	だいこん	10.00	12.00																											
	えのきたけ	7.00	8.40																											
	油揚げ	10.00	12.00																	○										
	なると	6.00	7.20																											
	和風だし	0.80	0.96																											
	本みりん	1.00	1.20																											
③	うすくちしょうゆ	8.00	9.60	○															○											
④	白だし	0.80	0.96	○															○											
	清酒	1.10	1.32																											
	こまつな	7.00	8.40																											
	根深ねぎ	5.00	6.00																											

○:アレルギー対象食品

①コーヒー牛乳

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー 物質※
牛乳(国内製造)	19.6	乳
果糖ぶどう糖液糖	5.5	
脱脂粉乳	2.6	乳
砂糖	1.5	
コーヒー	0.6	
食塩	0.1	
カラメル色素		
乳化剤		
香料		
水	70.1	

②お好み焼き

①原材料名	配合比(%)	①を構成する 原材料名	アレルギー 物質
キャベツ	40.71		
ミックス粉	19.00		
	(68.50)	小麦粉	小麦
	(14.30)	米粉	
	(5.00)	澱粉(コーンスターチ)	
	(3.00)	食塩	
	(3.00)	グラニュー糖	
	(2.50)	小麦でん粉	小麦
	(1.20)	ぶどう糖	
	(0.50)	たん白加水分解物	小麦・大豆
	(1.50)	増粘剤(グァーガム)	
	(0.50)	増粘剤(キサンタンガム)	
植物油脂	7.69		
	(100.00)	こめ油	
天かす	7.28		
	(33.43)	小麦粉	小麦
	(17.38)	こめ油	
	(0.66)	食塩	
	(0.66)	風味調味料	小麦
	(0.10)	酵母エキス	
	(0.26)	トレハロース(キャリオオバー)	
	(47.51)	水	
豚肉	6.11		豚肉
かつおだし	1.13		
調整水	18.08		

上記の製品におけるラインコンタミについて、下記の通りになります。

(工場同一ラインコンタミ)
卵・乳成分・いか・さば・鶏肉・やまいも

(工場内コンタミ)
えび、牛肉

※「ごま」「カシューナッツ」「ピーナッツ」「くるみ」は
使用しておりません。
上記の通り、証明致します。

③うすくちしょうゆ

原材料商品名/ 添加物商品名	アレルギー物質
食塩	
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
果糖ぶどう糖液糖	
米	
大豆	大豆
アルコール	
アレルギー物質の コンタミの可能性	無
アレルギーコンタミ注意喚起	無

④白だし

原材料名	しょうゆ(本醸造)(国内製造)、還元水あめ、食塩、かつお節エキス、かつお節、かつおエキス、椎茸/酒糟、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)					
アレルギー物質	えび	かに	くるみ	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	ごま	さけ
	さば	大豆●	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ
	もも	やまいも	りんご	ゼラチン		
	魚介類					
アレルギーコンタミ注意喚起						
表示有無		無				

3月10日(月)

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 （g）	中学生 1人分 使用量 （g）	特定原材料（表示義務 7 品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示 2 1 品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
[牛乳]																														
	普通牛乳	206.00	206.00				○																							
[ごはん]																														
	白飯	70.00	100.00																											
[棒餃子]																														
①	棒餃子	40.00	40.00	○														○	○	○										
[豚キムチ]																														
	サラダ油	1.00	1.20																											
	おろししょうが	0.50	0.60																											
	おろしにんにく	0.50	0.60																											
	豚肉	37.00	44.40																	○										
	清酒	0.50	0.60																											
	たまねぎ	25.00	30.00																											
	もやし	20.00	24.00																											
	キャベツ	20.00	24.00																											
②	はくさい キムチ	15.00	18.00	○														○							○					
	三温糖	0.50	0.60																											
	しょうゆ	1.50	1.80	○														○												
	中華だしの素	1.20	1.44																											
	ごま油	0.50	0.60																										○	
	ごま いり	0.50	0.60																										○	
	にら	3.00	3.60																											
[わかめスープ]																														
	水	190.00	228.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	15.00	18.00																											
	だいこん	10.00	12.00																											
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○												
	干しいたけ	0.50	0.60																											
	えのきたけ	7.00	8.40																											
	鶏がらスープ	1.00	1.20																	○										
	レトルトチキンがらスープ	2.00	2.40																	○										
	食塩	0.20	0.24																											
	こしょう	0.02	0.02																											
	しょうゆ	2.00	2.40	○														○												
	カットわかめ	1.00	1.20																											
	根深ねぎ	5.00	6.00																											

○:アレルギー対象食品

①棒餃子

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー 物質※
キャベツ	32.39	
にら	4.05	
玉ねぎ	2.70	
長ねぎ	1.35	
しょうが	0.27	
豚肉	16.19	豚肉
鶏肉	6.75	鶏肉
豚脂	5.40	豚肉
粒状植物性たん白	2.70	大豆
水	1.35	
砂糖	0.81	
しょうゆ	0.81	小麦・大豆
ピロリン酸鉄製剤	0.81	
食用植物油脂	0.67	大豆
加工でん粉	0.54	
食塩	0.40	
酵母エキス	0.27	
香辛料	0.04	
小麦粉	15.83	小麦
水	5.48	
加工でん粉	0.32	
酒精	0.32	
植物油脂	0.19	大豆
食塩	0.19	
麦芽糖	0.17	

アレルギー物質のコンタミネーションに関する注意喚起

えび、かに、卵、乳成分、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、りんご、ゼラチン、魚介類

②はくさいキムチ

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

(一部に小麦・大豆・りんごを含む)

コンタミネーション情報：小麦・いか・かに・大豆・りんご・ごま・山芋

3月11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
[牛乳]																														
	普通牛乳	206.00	206.00				○																							
[赤飯]																														
	アルファー化赤飯	70.00	100.00																											
	ごま塩	1.50	1.50																									○		
[マスのみそバター焼き]																														
①	マスみそバター漬け	40.00	50.00				○										○	○												
[筑前煮]																														
	サラダ油	1.00	1.20																											
	鶏肉	20.00	24.00																○											
	清酒	1.00	1.20																											
	ごぼう	5.00	6.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	こんにゃく	20.00	24.00																											
②	水煮れんこん	5.00	6.00																											
	干しいたけ	0.40	0.48																											
③	さといも	20.00	24.00																											
	三温糖	1.50	1.80																											
	しょうゆ	2.80	3.36	○														○												
	本みりん	1.00	1.20																											
	和風だし	0.50	0.60																											
	いんげん	3.00	3.60																											
[お祝いすまし汁]																														
	水	190.00	228.00																											
	だしパック	1.70	2.04														○													
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	15.00	18.00																											
	だいこん	15.00	18.00																											
	干しいたけ	0.40	0.48																											
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○												
④	梅ちらしかまぼこ	4.00	4.80																											
	なると	4.00	4.80																											
	清酒	1.00	1.20																											
	和風だし	0.70	0.84																											
	しょうゆ	2.50	3.00	○														○												
	食塩	0.30	0.36																											
	ほうれん草	6.00	7.20																											
	根深ねぎ	3.00	3.60																											
[お祝いいちごゼリー]																														
⑤	お祝いいちごゼリー	35.00	35.00															○												

○:アレルギー対象食品

①マスのみそバター漬け

原材料名	割合%	アレルゲン ※
カラフトマス	95.00%	サケ
米味噌	2.08%	大豆
砂糖	1.39%	
みりん風調味料	1.39%	
バターフレーバーオイル	0.14%	乳・大豆

施設内のコンタミネーションは洗浄をもって無しとします。

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。

②水煮れんこん

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	

コンタミ ネーション	有 (無)
---------------	----------

③梅ちらしかまぼこ

原材料名	配合比
魚肉	84.5
加工澱粉	4.9
馬鈴薯澱粉	3.1
砂糖	2.5
発酵調味料	1.7
食塩	1.7
うらごし人参	1.2
加工油脂	0.3
トマト色素	0.1

アレルギー特定物質 なし

●本品製造工場では小麦、大豆を含む製品を製造しています。

⑤お祝いいちごゼリー

材料名	組成%	アレルゲン
いちごピューレー(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖)(国内製造)	12.9	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	8.8	
豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)	6.6	大豆
いちご果汁(濃縮還元)	6.4	
砂糖	6.2	
ぶどう糖	3.7	
水あめ	0.3	
水	53.7	
(使用添加物)		
乳酸Ca	0.8	
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.3	
酸味料	0.2	
ビタミンC	0.1	
紅麴色素	使用	
安定剤(増粘多糖類)	使用	
乳化剤	使用	大豆
香料	使用	
pH調整剤	使用	
セルロース	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	

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

分類	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ	アーモンド
ライン	○	○	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	○	－	－	－	○	－	－	－	○	－	○	○	○	○	－	－
施設	○	○	○	－	－	－	－	－	－	－	－	○	○	－	－	－	○	－	－	－	○	－	○	○	○	○	－	○

・弊社商品のアレルゲンコンタミ防止対策について

上記商品につきまして、商品内容表に表記しているアレルゲン以外は使用していません。

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。

3月12日(火)

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務 7 品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示 21 品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[きなこ揚げパン]																													
	コッペパン	40.00	60.00	○			○											○											
	揚げ油	4.00	6.00																										
	上白糖	9.00	10.80																										
①	きな粉	6.00	7.20															○											
	食塩	0.10	0.12																										
[コールスローサラダ]																													
	にんじん	4.00	4.80																										
	ホールコーン	10.00	12.00																										
	えだまめ	5.00	6.00															○											
	キャベツ	25.00	30.00																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
	コールスロードレッシング	6.50	7.80																										
	食塩	0.05	0.06																										
[ポトフ]																													
	サラダ油	0.20	0.24																										
	カットウインナー	7.00	8.40																		○								
	鶏肉	10.00	12.00																○										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	30.00	36.00																										
	だいこん	10.00	12.00																										
	じゃがいも	40.00	48.00																										
	水	170.00	204.00																										
	コンソメ	1.50	1.80	○														○	○	○									
	食塩	0.20	0.24																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	はくさい	15.00	18.00																										
[ヨーグルト]																													
②	ヨーグルト	100.00	100.00				○																			○			

○:アレルギー対象食品

①きな粉

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

アレルギーコンタミネーションの有無:有(ごま、アーモンド)

②ヨーグルト

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー物質※
脱脂粉乳	7.8	乳
(国内製造)		
クリーム	7.1	乳
ぶどう糖果糖液糖	6.9	
砂糖	3.4	
全粉乳	2.1	乳
ゼラチン	0.5	ゼラチン
寒天	0.4	
香料		
水	71.8	

3月13日(木)

(中学校卒業式)

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)	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	まいたけ	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]																													
	普通牛乳	206.00				○																							
[ごはん]																													
	白飯	70.00																											
[子持ちししゃも磯辺フリッター]																													
①	子持ちししゃも磯辺フリッター	20.00	○															○											
[じゃがいものそぼろ煮]																													
	サラダ油	0.50																											
	おろししょうが	0.50																											
	豚ひき肉	15.00																		○									
	清酒	1.00																											
	まめプラスM	2.00																○											
	たまねぎ	30.00																											
	にんじん	15.00																											
	じゃがいも	40.00																											
	しらたき	10.00																											
	水	90.00																											
	油揚げ	6.00																○											
	三温糖	2.20																											
	本みりん	1.20																											
	しょうゆ	3.70	○															○											
	和風だし	0.40																											
	でんぷん	0.80																											
	えだまめ	5.00																○											
[小松菜のみそ汁]																													
	水	197.00																											
	だしパック	1.20																○											
	にんじん	10.00																											
	たまねぎ	10.00																											
	だいこん	15.00																											
	えのきたけ	6.00																											
	冷凍豆腐	25.00																○											
	和風だし	0.70																											
	白みそ	3.00																○											
	赤みそ	3.00																○											
②	おつゆ麴	1.50	○																										
	こまつな	7.00																											
	根深ねぎ	5.00																											

○:アレルギー対象食品

①子持ちししゃも磯辺フリッター

原材料名	配合比率 (%)	表示の対象となる アレルゲン(28品目)
カラフトシヤモ	60.60	—
醤油	0.80	小麦、大豆
小麦粉	11.47	小麦
沖あみ	1.70	※
澱粉	1.69	—
衣砂糖	0.79	—
米粉	0.74	—
食塩	0.11	—
アオサ	0.05	※
揚げ油(大豆油)	10.00	—
ベーキングパウダー	0.13	—
仕込水	11.92	—

使用アレルゲン物質(アレルゲン特定原材料8品目について:卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ)

同一製造工場内 小麦

同一製造ライン 小麦

※沖あみとアオサは、「えび・かに」が混ざる漁法で採取しています。

②おつゆ麴

原 材 料 名	配合比
小麦粉	50
小麦たんぱく	49.97

<アレルゲン物質(28品目)>

- ・小麦粉(小麦)
- ・小麦たんぱく(小麦)

※コンタミはありません。

3月14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
[ジョア(マスカット)]																														
①	ジョア(マスカット)	125.00	125.00				○																							
[こめっこぱん]																														
	こめっこぱん	50.00	70.00	○			○											○												
[マスタードチキン]																														
②	鶏肉	50.00	60.00																○											
	粒入りマスタード	1.00	1.20																											
	清酒	1.00	1.50																											
	おろししょうが	0.40	0.48																											
	しょうゆ	2.50	3.00	○															○											
	赤みそ	1.50	1.80																○											
[ツナサラダ]																														
	にんじん	5.00	6.00																											
	キャベツ	20.00	24.00																											
	ブロッコリー	15.00	18.00																											
	ホールコーン	10.00	12.00																											
	ツナ油漬け	5.00	6.00																											
	フレンチドレッシング (7品目不使用)	5.00	6.00																											
[ミネストローネ]																														
	サラダ油	1.00	1.20																											
	おろしにんにく	0.50	0.60																											
	ショルダーベーコン	7.00	8.40																		○									
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	20.00	24.00																											
	水	194.00	232.80																											
	じゃがいも	20.00	24.00																											
	トマト缶	8.50	10.20																											
	シェルマカロニ	4.00	4.80	○																										
	トマトケチャップ	6.00	7.20																											
	コンソメ	1.20	1.44	○														○	○	○										
	食塩	0.20	0.24																											
	こしょう	0.02	0.02																											

○:アレルギー対象食品

① ジョア(マスカット)

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー 物質※
脱脂粉乳(国内製造)	8.7	乳
マスカット果汁	7.0	
還元麦芽糖水あめ	1.7	
乳酸Ca	}	
安定剤(ペクチン)		
香料		
ピロリン酸鉄		0.8
甘味料(スクラロース)	}	
葉酸		
ビタミンD		
水	81.8	

② 粒入りマスタード

からし、醸造酢、食塩、ターメリック	
原材料名	

※アレルギー物質：なし

アレルギー物質情報					
えび	×	アーモンド	×	ごま	×
かに	×	あわび	×	さけ	×
くるみ	×	いか	×	さば	×
小麦	×	いくら	×	大豆	×
そば	×	オレンジ	×	鶏肉	×
卵	×	カシューナッツ	×	バナナ	×
乳	×	キウイフルーツ	×	豚肉	×
ピーナッツ	×	牛肉	×	まつたけ	×
●：含む、×：含まない					
アレルゲンコンタミ注意喚起					

3月17日(月)

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 （g）	中学生 1人分 使用量 （g）	特定原材料（表示義務 7 品目）							特定原材料に準ずるもの（推奨表示 2 1 品目）																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[パックラーメン]																													
	ゆで中華麺	180.00	270.00	○																									
[あんまん]																													
①	あんまん	40.00	40.00	○																									
[海藻サラダ]																													
	海藻サラダ	2.50	3.00																										
	ブロッコリー	25.00	30.00																										
	きゅうり	20.00	24.00																										
	えだまめ	8.00	9.60														○												
	塩中華ドレッシング	5.50	6.60																										
[豚骨ラーメンスープ]																													
	サラダ油	0.30	0.36																										
	おろしにんにく	1.00	1.20																										
	豚肉	15.00	18.00																	○									
	清酒	1.00	1.20																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	10.00	12.00																										
	もやし	10.00	12.00																										
	なると	5.00	6.00																										
	水	250.00	300.00																										
②	水煮メンマ	5.00	6.00																										
	中華だしの素	0.80	0.96																										
	とんこつラーメンスープの素	16.80	20.16	○														○		○									
	根深ねぎ	10.00	12.00																										
	チンゲンサイ	10.00	12.00																										

○:アレルギー対象食品

①あんまん

原材料	アレルギー物質
小麦粉	小麦
砂糖	—
小豆	—
水あめ	—
ラード	—
イースト	—
食塩	—
白きくらげ抽出物	—
膨脹剤	—
乳化剤	—
原材料に含まれるアレルギー物質(特定原材料等) 小麦	
アレルギーコンタミ表示 本品製造ラインでは、乳成分を含む製品を生産しています。	

①水煮メンマ

原料名	配合%
メンマ	80.843
加水	19.021
塩	0.119
pH調整剤	0.017
漂白剤	微量

※アレルギー物質：なし

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]																														
	普通牛乳	206.00	206.00				○																							
[ごはん]																														
	白飯	60.00	80.00																											
[白身魚フライソースかけ]																														
①	ホッケフライ	60.00	60.00	○																										
	揚げ油	6.00	6.00																											
	中濃ソース	1.50	1.50																											
	ウスターソース	2.00	2.00																											
	水	6.00	6.00																											
[ひじきとじゃがいもの煮物]																														
	サラダ油	0.50	0.60																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	25.00	30.00																											
	干しひじき	1.00	1.20																											
	清酒	1.00	1.20																											
	こんにゃく	15.00	18.00																											
	じゃがいも	35.00	42.00																											
	三温糖	2.00	2.40																											
	本みりん	1.00	1.20																											
	しょうゆ	2.80	3.36	○														○												
	和風だし	0.20	0.24																											
	水	90.00	108.00																											
[ほうとう]																														
	サラダ油	0.50	0.60																											
	鶏肉	10.00	12.00																○											
	清酒	0.50	0.60																											
	ごぼう	5.00	6.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	だいこん	15.00	18.00																											
	水	210.00	252.00																											
	ほんしめじ	5.00	6.00																											
	油揚げ	5.00	6.00															○												
②	ほうとう	30.00	36.00	○																										
	はくさい	10.00	12.00																											
③	かぼちゃ	15.00	18.00																											
	根深ねぎ	3.00	3.60																											
	しょうゆ	1.00	1.20	○															○											
	赤みそ	5.00	6.00															○												
	和風だし	0.70	0.84																											

○:アレルギー対象食品

①ホッケフライ

原 材 料 名	配合比	アレルゲン (特定原材料等28品目対象)
まほっけ	50.00%	
【衣】		
パン粉	20.00%	小麦
(乾燥パン粉 打粉用)	3.00%	小麦
小麦粉	8.00%	小麦
食塩	0.20%	
増粘多糖類	0.10%	
水(バター投入水)	18.70%	

●本品製造工場では特定原材料8品目のうち、小麦、卵、乳成分、えびを含む製品を製造しております。

②ほうとう

原料名	配合比(%)	アレルギー
小麦粉	75.30	小麦
水(季節変動あり)	24.70	なし

【アレルゲン】	コンタミ防止策
原材料由来(28品目中)	コンタミ表示「本品製造工場では、卵を含む製品を製造しています。」
小麦	同一ラインで「卵白」を使用した中華麺を生産する場合は、先にうどんの生産を致します。また中華麺生産後のライン清掃は、分解清掃を実施しております。
コンタミネーション	そばにつきましては、現在別工場での生産となっておりますので、混入の可能性はございません。
卵	

②かぼちゃ

原材料：南瓜

配合 100%

※本製品の製造工場では、リンゴを使用した製品も製造しております。

3月19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
[牛乳]																														
	普通牛乳	206.00	206.00				○																							
[小メロンパン]																														
	小メロンパン	30.00	50.00	○			○											○												
[チキンナゲット]																														
①	チキンナゲット	40.00	40.00	○														○	○	○										
[ペンのナポリタン風]																														
	ペンネ	30.00	36.00	○																										
	サラダ油	0.35	0.42																											
	カットウインナー	7.00	8.40																	○										
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	40.00	48.00																											
	ほんしめじ	5.00	6.00																											
	トマト缶	5.00	6.00																											
	ケチャップ	12.00	14.40																											
	トマトピューレ	15.00	18.00																											
	コンソメ	1.00	1.20	○														○	○	○										
	ウスターソース	1.50	1.80																											
	ピーマン	3.00	3.60																											
	ゆで汁	0.20	0.24	○																										
[野菜スープ]																														
	ショルダーベーコン	5.00	6.00																	○										
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	10.00	12.00																											
	水	190.00	228.00																											
	じゃがいも	35.00	42.00																											
	コンソメ	1.20	1.44	○														○	○	○										
	食塩	0.25	0.30																											
	こしょう	0.02	0.02																											
	キャベツ	10.00	12.00																											
	いんげん	3.00	3.60																											

○:アレルギー対象食品

①チキンナゲット

原材料名	配合率	アレルギー
鶏肉(国産)	34.18	鶏肉
鶏皮(国産)	6.41	鶏肉
つなぎ(コーンスターチ)	1.75	
つなぎ(パン粉)	1.75	小麦
豚脂	2.10	豚肉
粉末状大豆たん白	1.72	大豆
しょうゆ	0.73	小麦・大豆
食塩	0.41	
チキンスープ	0.23	鶏肉
香辛料	0.13	
たん白加水分解物	0.05	小麦
おろしにんにく	0.02	
衣(パン粉)	7.61	小麦
衣(小麦粉)	4.52	小麦
衣(コーングリッツ)	3.63	
衣(植物油脂)	0.62	大豆
衣(コーンスターチ)	0.36	
衣(粉末状大豆たん白)	0.25	大豆
衣(食塩)	0.24	
衣(しょうゆ)	0.12	小麦・大豆
衣(香辛料)	0.08	
揚げ油(なたね油)	4.00	
揚げ油(パーム油)	1.00	
炭酸Ca	0.93	
加工デンプン	0.08	小麦
増粘多糖類	0.04	
ピロリン酸鉄	0.13	
水	26.91	

弊社では、製造時に使用原材料以外のアレルゲン混入が無いよう、次のような製造管理と確認を実施しております。

- ・アレルゲン物質を含む原材料の区分管理
- ・計量器具の使い分け
- ・徹底した製造ライン洗浄（定期的な拭き取り検査による確認を実施）
- ・製品の定期的なアレルゲン検査による確認を実施

3月21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
[ジョア(ストロベリー)]																														
①	ジョア(スロトベリー)	125.00	125.00				○																							
[丸パン横切り]																														
	丸パン横切り	50.00	70.00	○			○											○												
[ハンバーグデミグラスソース]																														
	ハンバーグ	60.00	80.00															○	○	○										
	サラダ油	0.10	0.12																											
	たまねぎ	5.00	6.00																											
	ほんしめじ	3.00	3.60																											
	トマト缶	5.00	6.00																											
	コンソメ	0.20	0.24	○														○	○	○										
	トマトケチャップ	3.00	3.60																											
	デミグラスソース	8.00	9.60	○														○	○											
	中濃ソース	2.00	2.40																											
	三温糖	0.30	0.36																											
	赤ワイン	0.50	0.60																											
	水	1.50	1.80																											
[ブロッコリーサラダ]																														
	にんじん	5.00	6.00																											
	きゅうり	10.00	12.00																											
	ブロッコリー	30.00	36.00																											
	キャベツ	10.00	12.00																											
	イタリアンドレッシング	6.00	7.20	○														○	○	○				○						
[コーンチャウダー]																														
	サラダ油	0.50	0.60																											
	鶏肉	15.00	18.00																○											
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	30.00	36.00																											
	水	190.00	228.00																											
	ホールコーン	20.00	24.00																											
	冷凍コーンペースト	20.00	24.00																											
	こしょう	0.03	0.04																											
	コンソメ	0.50	0.60	○														○	○	○										
	調理用普通牛乳	20.00	24.00				○																							
	コーンクリームスープ	9.50	11.40	○			○							○				○												
	ドライパセリ	0.03	0.04																											

○: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(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(スクシノグリカン)	1.7	
野菜色素		
ビタミンD		
水	76.5	

3月24日(月)

(小学校卒業式)

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	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]																													
	普通牛乳	206.00				○																							
[ごはん]																													
	白飯	100.00																											
[ウインナー]																													
	ウインナー	15.00																		○									
[ごぼうサラダ]																													
	キャベツ	30.00																											
	にんじん	12.00																											
	えだまめ	6.00															○												
	ごぼう	24.00																											
	かつお節	0.36																											
	ごまクリームドレッシング	8.40															○											○	
[ハヤシソース]																													
	サラダ油	0.60																											
	豚肉	36.00																		○									
	赤ワイン	0.84																											
	たまねぎ	54.00																											
	にんじん	12.00																											
	水	264.00																											
	ほんしめじ	12.00																											
	ハヤシルウ	26.40	○															○		○									
	トマト缶	3.60																											
	デミグラスソース	3.60	○															○	○										
	トマトケチャップ	3.60																											
	ウスターソース	1.20																											
	グリーンピース	3.60																											

○: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 2 1 品目）																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[さくらご飯]																													
	さくらご飯	70.00	100.00	○														○											
[春巻き]																													
①	春巻き	35.00	50.00	○														○		○									
	揚げ油	4.00	4.80																										
[青梗菜の塩ナムル]																													
	にんじん	3.00	3.60																										
	もやし	35.00	42.00																										
	チンゲンサイ	8.00	9.60																										
	きゅうり	7.00	8.40																										
	塩中華ドレッシング	5.50	6.60																										
[チゲ汁]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚肉	20.00	24.00																		○								
	おろしにんにく	0.50	0.60																										
	おろししょうが	0.50	0.60																										
	清酒	1.00	1.20																										
	にんじん	8.00	9.60																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	だいこん	20.00	24.00																										
	水	190.00	228.00																										
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○											
②	はくさい キムチ	10.00	12.00	○														○							○				
	油揚げ	6.00	7.20															○											
	鶏がらスープ	1.20	1.44																○										
③	キムチの素	0.40	0.48	○																					○				
	赤みそ	8.00	9.60															○											
	しょうゆ	0.50	0.60	○														○											
	はくさい	10.00	12.00																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										
	にら	4.00	4.80																										

○:アレルギー対象食品

①春巻き

【小学校】

原材料	配合比	アレルギー (28品目)
野菜(キャベツ	12.18	
たまねぎ	7.31	
にんじん)	4.87	
はるさめ	2.44	
豚脂	1.95	豚肉
でん粉	1.46	
しょうゆ	1.46	小麦、大豆
大豆油	1.46	大豆
発酵調味料	1.22	
砂糖	0.37	
食塩	0.34	
酵母エキス	0.12	
香辛料	0.05	
水	21.91	
皮[小麦粉(国内製造	18.69	小麦
糖類(水あめ	3.74	
ぶどう糖)	0.34	
大豆油	1.31	大豆
食塩]	0.28	
乳化剤	0.19	
シリコーン(表示不要)	0.01	
水	18.30	

【同一工場(同一ライン内)で使用のあるアレルギー】

えび、かに、小麦、卵、乳成分、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、
鶏肉、バナナ、豚肉、りんご、ゼラチン、魚介類

【中学校】

原材料	配合比	アレルギー (28品目)
野菜(キャベツ	12.36	
たまねぎ	7.42	
にんじん)	4.94	
はるさめ	2.47	
豚脂	1.98	豚肉
でん粉	1.48	
しょうゆ	1.48	小麦、大豆
大豆油	1.48	大豆
発酵調味料	1.24	
砂糖	0.37	
食塩	0.35	
酵母エキス	0.12	
香辛料	0.05	
水	22.26	
皮[小麦粉(国内製造	18.31	小麦
糖類(水あめ	3.66	
ぶどう糖)	0.33	
大豆油	1.28	大豆
食塩]	0.27	
乳化剤	0.18	
シリコーン(表示不要)	0.01	
水	17.96	

【コンタミネーション防止対策】

上記商品の製造ラインにおいて、一商品ごとに十分に洗浄を行っております。
また、対策として一日を通して多品種の製造がある場合は、アレルギーを含む商品を
最後に生産しております。
今後とも食品衛生法に従い適切に対応して参りますので、引き続きご愛顧いただきます
ようお願い申し上げます。

②はくさいキムチ

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

(一部に小麦・大豆・りんごを含む)

コンタミネーション情報：小麦・いか・かに・大豆・りんご・ごま・山芋

③キムチの素

原材料名	構成比(%)	アレルギー物質
玉ねぎペースト	12.8	
アミノ酸液	12.7	小麦
にんにく	9.4	
醸造酢	9.3	
りんご	8.4	りんご
食塩	8.4	
トマトペースト	7.8	
唐辛子	1.3	
乾燥玉ねぎ	1.0	
粉末玉ねぎ	0.2	
ソルビット	20.5	
酒精	3.1	
調味料(アミノ酸等)	3.1	
酸味料	0.8	
増粘剤(キサンタンガム)	0.4	
パプリカ色素	0.1	
甘味料(ステビア)	0.1	
水	0.6	

アレルギー物質のコンタミネーション 無:ライン切替時の洗浄により除去