

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。

※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	ごま
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[ココア揚げパン]																													
	コッペパン	50.00	70.00	○			○											○												
	揚げ油	5.00	7.00															○												
①	① ミルメークココア (粉)	3.60	4.32															○												
	上白糖	11.00	13.20																											
	[ツナサラダ]																													
	ツナ油漬け	15.00	18.00																											
	ブロッコリー	30.00	36.00																											
	ホールコーン	3.00	3.60																											
	きゅうり	10.00	12.00																											
	こくみ和風ドレッシング	8.00	9.60	○														○	○	○				○						
	[ミネストローネ]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	ショルダーベーコン	10.00	12.00																	○										
	おろしにんにく	0.70	0.84																											
	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																											
	星型トッポギ	8.00	9.60																											
	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	1.35	1.62																○	○										
	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	23.00	27.60																											
	[ひなあられ]																													
②	② ひなあられ	6.00	6.00																											

○:アレルギー対象食品

① ミルメークココア（粉）

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	
砂糖	66.707
ぶどう糖	15.545
ココア	14.672
食塩	0.582
○ 植物レシチン(大豆由来)	1.455
炭酸Ca	0.833
香料	0.146
V. C	0.056
V. B ₁	0.002
V. B ₂	0.002

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

② ひなあられ

原材料名	配合率	アレルゲン
米パフ	51.41%	
粉糖	34.44%	
オリゴ糖水飴	6.80%	
果糖ブドウ糖液糖	6.80%	
食塩	0.20%	
アカダイコン色素	0.17%	
ベニバナ黄色素	0.10%	
スピルリナ色素	0.02%	
pH調整剤	0.06%	

アレルギーコンタミ物質

本品製造工場では、えび・かに・小麦・落花生・乳成分・いか・牛肉・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・胡麻・カシューナッツ・アーモンド・マカダミアナッツを含む製品を製造しています。

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〕																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	〔うどん〕																												
	うどん ゆで	180.00	270.00	○																									
	〔カレーうどんの汁〕																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚もも肉	25.00	30.00																	○									
	カレー粉	0.20	0.24																										
	たまねぎ	35.00	42.00																										
	にんじん	15.00	18.00																										
	だいこん	10.00	12.00																										
	油揚げ	5.00	6.00															○											
	水	235.00	282.00																										
	本みりん	1.50	1.80																										
	清酒	1.10	1.32																										
	和風だし	0.60	0.72																										
	やさいかレーフレーク	3.70	4.44																										
	カレーフレークN	6.10	7.32																										
	ウスターソース	1.00	1.20																										
	しょうゆ	5.00	6.00	○														○											
	ねぎ	8.00	9.60																										
	〔いかステーキ〕																												
①	いかステーキ	40.00	40.00	○								○						○											
	〔ごぼうサラダ〕																												
	ごぼう	18.00	21.60																										
	キャベツ	25.00	30.00																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
	ホールコーン	5.00	6.00																										
	ごまクリーミードレッシング	10.00	12.00															○										○	

○: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
アカイカ	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	

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
	[牛乳]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[ブランコッペ]																												
	ブランコッペ	40.00	60.00	○			○											○											
	[照り焼きチキン]																												
	鶏むね肉	50.00	60.00																○										
	おろし生姜	1.00	1.20																										
	本みりん	1.00	1.20																										
	しょうゆ	4.80	5.76	○														○											
	清酒	1.00	1.20																										
	水	22.50	27.00																										
	[カラフルサラダ]																												
	きゅうり	15.00	18.00																										
	パプリカ赤	5.00	6.00																										
	キャベツ	40.00	48.00																										
	ホールコーン	5.00	6.00																										
	イタリアンドレッシング(7品目不使用)	7.00	8.40																										
	[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																											
	[豆腐ハンバーグおろしソース]																													
①	豆腐ハンバーグ	60.00	80.00															○	○	○										
	しょうゆ	2.00	2.40	○														○												
	穀物酢	0.60	0.72																											
	大根おろし(冷)	10.00	12.00																											
	[じゃがいもとひじきの煮物]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	にんじん	5.00	6.00																											
	干ひじき	1.80	2.16																											
	干しいたけ	0.15	0.18																											
	つきこんにゃく	15.00	18.00																											
	水	64.00	76.80																											
	じゃがいも	28.00	33.60																											
	さつま揚げ	12.00	14.40																											
	三温糖	2.00	2.40																											
	本みりん	1.00	1.20																											
	しょうゆ	2.30	2.76	○														○												
	和風だし	0.25	0.30																											
	[おつけだんご]																													
	水	190.00	228.00																											
	だしパック	1.00	1.20															○												
	豚もも肉	12.00	14.40																	○										
	ごぼう	8.00	9.60																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	だいこん	20.00	24.00																											
	油揚げ	8.00	9.60															○												
	ぶなしめじ	7.00	8.40																											
②	いももち	20.00	24.00																											
	和風だし	0.70	0.84																											
	白みそ	4.00	4.80															○												
	減塩みそ	2.50	3.00															○												
	ねぎ	8.00	9.60																											

① 豆腐ハンバーグ（小学校・中学校）

○:アレルギー対象食品

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
粒状植物性たん白	32.0	大豆
たまねぎ	18.0	—
鶏肉	17.0	鶏肉
豆腐	8.0	大豆
豚脂	5.0	豚肉
つなぎ(でん粉)	2.8	—
つなぎ(粉末状植物性たん白)	2.0	大豆
砂糖	1.5	—
食塩	0.8	—
みりん	0.5	—
酵母エキス	0.1	—
香辛料	φ	—
水	10.7	—
加工デンプン	0.9	—
セルロース	0.5	—
炭酸Ca	0.2	—
ピロリン酸鉄(0.042)	φ	—
豆腐用凝固剤	φ	—

注意喚起表示

●本品製造工場では、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。

② いももち

原 料 名	配合(%)	アレルギー物質(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	

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																											
	〔こぎつねご飯の具〕																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	鶏ひき肉	20.00	24.00																○											
	清酒	0.70	0.84																											
	にんじん	18.00	21.60																											
	まめプラスM	3.00	3.60															○												
	水	9.00	10.80															○												
	油揚げ	15.00	18.00															○												
	しょうゆ	3.50	4.20	○														○												
	本みりん	2.00	2.40																											
	三温糖	1.70	2.04																											
	和風だし	0.60	0.72																											
	〔厚焼き卵〕																													
①	厚焼き卵	42.00	50.00	○		○												○												
	〔こしね汁〕																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	たまねぎ	15.00	18.00																											
	ごぼう	6.00	7.20																											
	にんじん	8.00	9.60																											
	だいこん	15.00	18.00																											
	角こんにゃく	10.00	12.00																											
	干しいたけ	0.50	0.60																											
	水	190.00	228.00																											
	冷凍厚揚げ	18.00	21.60															○												
	じゃがいも	18.00	21.60																											
	和風だし	0.70	0.84																											
	白みそ	3.00	3.60															○												
	減塩みそ	2.00	2.40															○												
	清酒	1.00	1.20																											
	しょうゆ	1.00	1.20	○														○												
	ねぎ	5.00	6.00																											

① 厚焼き卵（小学校・中学校）

○:アレルギー対象食品

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。

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				○																						
	[こめっこぱん]																												
	こめっこぱん	50.00	70.00	○			○											○											
	[照り焼きハンバーグ]																												
	ハンバーグ	40.00	60.00															○	○	○									
	しょうゆ	3.20	3.84	○														○											
	本みりん	2.50	3.00																										
	三温糖	2.80	3.36																										
	水	11.80	14.16																										
	でんぷん	1.00	1.20																										
	[ジャーマンポテト]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	ウインナー	10.00	12.00																	○									
	おろしにんにく	0.20	0.24																										
	たまねぎ	30.00	36.00																										
	ぶなしめじ	4.00	4.80																										
	じゃがいも	40.00	48.00																										
	コンソメ	0.90	1.08																○	○									
	食塩	0.08	0.10																										
	こしょう	0.03	0.04																										
	[あさりのトマトスープ]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	0.70	0.84																										
	ショルダーベーコン	10.00	12.00																	○									
	セロリー	3.00	3.60																										
	冷凍あさり	8.00	9.60																										
	たまねぎ	25.00	30.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	エリンギ	5.00	6.00																										
	ひよこまめ	10.00	12.00																										
	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	1.35	1.62																○	○									
	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																										

○: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				○																						
	[赤飯]																												
	アルファー化赤飯	70.00	90.00																										
	ごま塩	1.00	1.00																									○	
	[鶏肉のから揚げ]																												
	鶏むね肉	50.00	60.00																○										
	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	5.00	6.00																										
	[五目きんぴら]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	ごぼう	20.00	24.00																										
	にんじん	8.00	9.60																										
①	れんこん 水煮	8.00	9.60																										
	さつま揚げ	10.00	12.00																										
	つきこんにゃく	15.00	18.00																										
	清酒	1.00	1.20																										
	和風だし	0.30	0.36																										
	三温糖	1.30	1.56																										
	しょうゆ	2.20	2.64	○														○											
	本みりん	0.50	0.60																										
	ごま油	0.50	0.60																									○	
	炒りごま	0.50	0.60																									○	
	[すまし汁]																												
	水	190.00	228.00																										
	だしパック	1.50	1.80															○											
	干しいたけ	0.40	0.48																										
	にんじん	8.00	9.60																										
	たまねぎ	18.00	21.60																										
	だいこん	15.00	18.00																										
②	いしるのイカボール	16.00	19.20								○																		
③	梅ちらしかまぼこ	2.00	2.40																										
④	桜ちらしかまぼこ	2.00	2.40																										
	和風だし	0.70	0.84																										
	食塩	0.23	0.28																										
	本みりん	0.90	1.08																										
	清酒	1.00	1.20																										
	しょうゆ	3.50	4.20	○														○											
⑤	小松菜(冷凍)	10.00	12.00																										
	[お祝いケーキ(豆乳いちご)中学のみ]																												
⑥	豆乳と米粉のいちごケーキ	0.00	30.00															○											

○:アレルギー対象食品

※ アレルギー情報はNO. 2です。

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 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	

③ 梅ちらしかまぼこ

原材料名	配合比	由来する原材料
魚肉	84.5	スケソウダラ
加工澱粉	4.9	タピオカ
馬鈴薯澱粉	3.1	馬鈴薯
砂糖	2.5	さとうきび・甜菜
発酵調味料	1.7	液状ブドウ糖・米・一級アルコール・たん白加水分解物・米粉・食塩
食塩	1.7	海水
うらごし人参	1.2	人参
加工油脂	0.3	還元水飴、なたね油
トマト色素	0.1	トマト

アレルギー特定原材料(28品目)

アレルギー特定物質 なし

④ 桜ちらしかまぼこ

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

アレルギー特定原材料(28品目)

アレルギー特定物質 なし

●本品製造工場では小麦、大豆を含む製品を製造しています。

●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 小松菜(冷凍)

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 豆乳と米粉のいちごケーキ(中学のみ)

材料名	組成%	アレルギー
豆乳	19.4	大豆
砂糖	10.9	
加工油脂	9.1	
米粉	6.8	
いちごピューレー(いちご 砂糖)	5.3	
水あめ	5.2	
いちご果汁(濃縮還元)(いちご)	3.1	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	2.8	
大豆粉	2.5	大豆
植物油	2.0	
清涼飲料水	1.0	
粉砂糖	0.4	
水	21.6	
(使用添加物)		
加工デンプン	4.1	
トレハロース	3.2	
増粘剤(カドラン、アルギン酸エステル)	0.6	
乳化剤	0.5	大豆
炭酸Ca	0.4	
膨脹剤	0.3	
セルロース	0.3	
ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)	0.2	
ビタミンC	0.1	
安定剤(増粘多糖類)	0.1	
ピロリン酸第二鉄	0.1	
酸味料	使用	
紅麴色素	使用	
香料	使用	
メタリン酸Na	使用	

弊社下記商品につきまして、同一ライン(施設)で製造される他製品に含まれるアレル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	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	－	○	－	○	－	○	－	－	－

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〕																													
	コッペパン背割り	50.00	70.00	○			○											○												
	〔ウインナー〕																													
	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																○											
	〔チリコンカン〕																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	豚ひき肉	30.00	36.00																	○										
	おろしにんにく	0.20	0.24																											
	たまねぎ	30.00	36.00																											
	にんじん	5.00	6.00																											
	水	70.00	84.00																											
	まめブラスM	2.00	2.40															○												
	茹で大豆	20.00	24.00															○												
①	ビーンズミックス	8.00	9.60																											
	中濃ソース	3.00	3.60																											
	トマトケチャップ	8.00	9.60																											
	トマトピューレー	3.00	3.60																											
	コンソメ	0.80	0.96																○	○										
②	チリパウダー	0.20	0.24																											
	食塩	0.12	0.14																											
	こしょう	0.02	0.02																											
	〔野菜スープ〕																													
	ショルダーベーコン	10.00	12.00																	○										
	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																											
	ホールコーン	5.00	6.00																											
	水	190.00	228.00																											
	食塩	0.10	0.12																											
	コンソメ	1.35	1.62																○	○										
	こしょう	0.02	0.02																											
	キャベツ	20.00	24.00																											

○:アレルギー対象食品

① ビーンズミックス

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

*コンタミ(アレルギー物質) 情報

同製造ラインでは大豆製品(水煮・蒸し)を製造しております。

② チリパウダー

原料名・添加物物質名	用途名	配合比	アレルゲン物質名
赤唐辛子		72.00	
コーンパウダー		9.00	
食塩		9.00	
クミン		4.00	
オレガノ		4.00	
ガーリック		2.00	

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。

○:アレルギー対象食品

② カットわかめ

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

枠外記載
本品の原料はえび・かにの混ざる漁法で採取しております。

※ たちうおは、「えび・かに」を食べています。

使用アレルギー物質(アレルギー特定原材料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	卵・乳・小麦・えび
同一製造ライン	卵・乳・小麦・えび

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																											
	〔いわしのみぞれ煮〕																													
①	いわしのみぞれ煮	35.00	35.00	○														○	○											
	〔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																											
	〔もやしと油あげのみそ汁〕																													
	水	190.00	228.00																											
	だしパック	1.00	1.20															○												
	にんじん	15.00	18.00																											
	緑豆もやし	35.00	42.00																											
	油揚げ	8.00	9.60																											
	冷凍豆腐	20.00	24.00																○											
	えのきたけ	3.00	3.60																○											
	和風だし	0.80	0.96																											
	白みそ	4.30	5.16																○											
	減塩みそ	2.00	2.40																○											
	〔のりふりかけ〕																													
②	のりふりかけ	2.00	2.00																											

① いわしのみぞれ煮

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質 (28品目)
いわし	72.2	-
タレ (だいこん)	7.5	-
タレ (しょうゆ)	4.1	小麦,大豆
タレ (発酵調味料)	3.2	-
タレ (砂糖)	1.9	-
タレ (でん粉)	1.0	-
タレ (醸造酢)	0.2	-
タレ (魚エキス)	0.2	さば
タレ (こんがだし)	0.1	-
水	9.6	-

注意喚起表示

●本品製造工場では、乳成分を含む製品を製造致しております。

② のりふりかけ

○: 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

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。

本商品で使用している海苔は、えび、かにの生息域で採取しています。

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[はちみつパン]																													
	はちみつパン	50.00	70.00	○			○											○												
	[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	45.00															○	○											
	[津久田っ子サラダ]																													
	きゅうり	15.00	18.00																											
	ホールコーン	5.00	6.00																											
	ブロッコリー	15.00	18.00																											
	サラダこんにゃく	15.00	18.00																											
	ツナ油漬け	10.00	12.00																											
	パプリカ赤	3.00	3.60																											
	イタリアンドレッシング (7品目不使用)	7.00	8.40																											
	[かぼちゃの豆乳ポタージュ]																													
	ショルダーベーコン	10.00	12.00																	○										
	たまねぎ	25.00	30.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	水	190.00	228.00																											
	じゃがいも	20.00	24.00																											
②	カットかぼちゃ	15.00	18.00																											
	かぼちゃペースト	20.00	24.00																											
	食塩	0.02	0.02																											
	こしょう	0.03	0.04																											
	コンソメ	0.50	0.60																○	○	○									
	豆乳(成分無調整)	30.00	36.00															○												
	シチューフレーク	7.00	8.40																											

○:アレルギー対象食品

① 鶏肉のレモンバジルナゲット

原料名	百分率	アレルゲン
鶏肉	55.8	鶏肉
醸造酢	2.5	
米粉	2.2	
たん白加水分解物	2.0	大豆
食塩	0.7	
でん粉	0.6	
砂糖	0.6	
レモン濃縮果汁	0.2	
風味油	0.2	
粉末状大豆たん白	0.2	大豆
香辛料	0.1	
揚げ油(なたね油)	6.3	
加工でん粉	6.0	
調味料(アミノ酸等)	0.8	
pH調整剤	0.3	
キシロース	0.2	
増粘剤(グァー)	Tr	
ビタミンB1	Tr	
水	21.3	

② カットかぼちゃ

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。

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
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[ごはん]																													
	白飯	70.00	100.00																											
	[焼き餃子]																													
①	餃子	36.00	48.00	○														○	○	○										
	[塩中華サラダ]																													
	緑豆もやし	20.00	24.00																											
	キャベツ	25.00	30.00																											
	小松菜	10.00	12.00																											
	塩中華ドレッシング	6.00	7.20																											
	[マーボー豆腐]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	おろし生姜	1.00	1.20																											
	おろしにんにく	1.00	1.20																											
	豚ひき肉	28.00	33.60																	○										
	トウバンジャン	0.10	0.12																											
	赤みそ	3.50	4.20															○												
	にんじん	10.00	12.00																											
	たけのこ 水煮	10.00	12.00																											
	水	180.00	216.00																											
	テンメンジャン	4.40	5.28	○														○											○	
	三温糖	2.50	3.00																											
	中華だしの素	1.00	1.20																											
	しょうゆ	4.00	4.80	○														○												
	冷凍豆腐	75.00	90.00															○												
	ねぎ	15.00	18.00																											
	にら	3.00	3.60																											
	ごま油	0.50	0.60																											○
	でんぷん	4.50	5.40																											
	水	2.00	2.40																											

① 餃子（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)
野菜(キャベツ)	28.0	—
野菜(たまねぎ)	6.2	—
野菜(にら)	1.2	—
食肉(豚肉)	8.7	豚肉
食肉(鶏肉)	6.8	鶏肉
豚脂	6.2	豚肉
でん粉加工食品	1.2	—
しょうゆ	0.6	小麦,大豆
食塩	0.4	—
酵母エキス	0.3	—
砂糖	0.2	—
しょうがペースト	0.2	—
香辛料	Φ	—
皮(小麦粉)	15.5	小麦
皮(小麦グルテン)	1.5	小麦,大豆
皮(植物油脂)	0.6	大豆
皮(でん粉)	0.2	—
皮(大豆粉)	0.1	大豆
皮(ぶどう糖)	Φ	—
皮(食塩)	Φ	—
水	15.1	—
加工デンプン	6.7	—
炭酸Ca	0.3	—
原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
トコナール	Φ	—
ピロリン酸鉄	Φ	—
調味料(アミノ酸)	Φ	—
乳化剤	Φ	大豆
安定剤(タマリンド)	Φ	—

① 餃子（中学校）

○:アレルギー対象食品

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
野菜(キャベツ)	27.1	—
野菜(たまねぎ)	6.0	—
野菜(にら)	1.2	—
食肉(豚肉)	8.4	豚肉
食肉(鶏肉)	6.6	鶏肉
豚脂	6.0	豚肉
でん粉加工食品	1.2	—
しょうゆ	0.6	小麦,大豆
食塩	0.4	—
酵母エキス	0.3	—
砂糖	0.2	—
しょうがペースト	0.2	—
香辛料	Φ	—
皮(小麦粉)	16.0	小麦
皮(小麦グルテン)	1.6	小麦,大豆
皮(植物油脂)	0.8	大豆
皮(でん粉)	0.2	—
皮(大豆粉)	0.1	大豆
皮(ぶどう糖)	0.1	—
皮(食塩)	Φ	—
水	14.8	—
加工デンプン	7.9	—
炭酸Ca	0.3	—
原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
トコナール	Φ	—
調味料(アミノ酸)	Φ	—
ピロリン酸鉄	Φ	—
乳化剤	Φ	大豆
安定剤(タマリンド)	Φ	—

注意喚起表示

●本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分、ごまを含む製品を製造致しております。

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				○																						
	[ナン]																												
①	ナン	70.00	120.00	○																									
	[キーマカレー]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	0.70	0.84																										
	おろし生姜	0.50	0.60																										
	豚ひき肉	30.00	36.00																	○									
	赤ワイン	1.00	1.20																										
	まめプラスM	3.00	3.60															○											
	たまねぎ	50.00	60.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	カレー粉	0.20	0.24																										
	水	185.00	222.00																										
	えだまめ	5.00	6.00															○											
	ホールコーン	10.00	12.00																										
	ウスターソース	2.00	2.40																										
	トマトケチャップ	5.00	6.00																										
	やさいカレーフレーク	6.00	7.20																										
	カレーフレークN	9.00	10.80																										
	[ひよこ豆と大豆のサラダ]																												
②	ひよこまめ	5.00	6.00																										
	茹で大豆	15.00	18.00															○											
	キャベツ	30.00	36.00																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
	コーンクリームドレッシング	8.00	9.60																										
	[レモンヨーグルト]																												
③	レモンヨーグルト	100.00	100.00				○																			○			

○:アレルギー対象食品

① ナン（小学校）

原料名	構成比(%)	アレルギー
小麦粉	58.82	小麦
砂糖	1.18	
食塩	1.18	
イースト	0.59	
ショートニング	0.59	
なたね油	0.5	
水	37.14	
合計	100.0	

製造工場では乳・卵・大豆・豚肉・牛肉・鶏肉・オレンジ
りんご・クルミを含む製品を製造しています。

① ナン（中学校）

原材料・添加物	アレルギー 28品目	配合割合 (%)
小麦粉	小麦	54.96%
全粒粉	小麦	2.89%
なたね油		2.24%
砂糖		0.58%
イースト		0.45%
乳化剤		0.01%
ビタミンC		微量
ビタミンC		0.03%
水		38.84%

「製造工場では卵・乳成分、大豆、豚肉、牛肉、鶏肉、りんご、オレンジ、くるみを含む製品を製造しています。」

③ レモンヨーグルト

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー 物質
ぶどう糖果糖液糖	9.5	
脱脂粉乳	8.4	乳
レモン果汁	3.0	
砂糖	2.9	
全粉乳	2.2	乳
ゼラチン	0.5	ゼラチン
寒天	0.1	
香料		
酸味料	0.5	
水	72.9	

② ひよこまめ

原料配合(%)		アレルギー表示
原材料名	%	
ひよこ豆	100.0	

*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				○																						
	[わかめごはん]																												
	わかめご飯の素	2.00	3.67																										
	精白米	70.00	100.00																										
	[ホキの海苔塩フライ]																												
①	ホキのり塩フライ	40.00	50.00	○														○											
	揚げ油	4.00	5.00																										
	[切干大根のハリハリ漬け]																												
	切干しだいこん	3.50	4.20																										
②	小松菜(冷凍)	15.00	18.00																										
③	刻みたくあん	5.00	6.00	○														○										○	
	にんじん	3.00	3.60																										
	三温糖	0.80	0.96																										
	しょうゆ	0.80	0.96	○														○											
	穀物酢	1.80	2.16																										
	[キャベ豚汁]																												
	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																										
	水	190.00	228.00																										
	じゃがいも	20.00	24.00																										
	冷凍豆腐	20.00	24.00															○											
	和風だし	0.80	0.96																										
	白みそ	4.00	4.80															○											
	減塩みそ	2.00	2.40															○											
	キャベツ	15.00	18.00																										
	[お祝いケーキ(小学のみ)]																												
④	豆乳と米粉のいちごケーキ	30.00	0.00															○											
	[クリーミーヨーグルト(中学のみ)]																												
⑤	クリーミーヨーグルト	0.00	80.00				○																		○				

○:アレルギー対象食品

① ホキのり塩フライ（小学校・中学校）

原材料 第1配合	原材料 第2配合	配合%	アレルギー物質
ホキ	食塩	60 %	
パン粉	こしょう	23 %	小麦
	小麦粉		
	水		
	イースト		
	砂糖		
	ショートニング		大豆
	食塩		
	乳化剤		大豆
バターミックス	イーストフード	3 %	小麦
	でん粉		
	コシヨー		
	食塩		
	加工澱粉		
	増粘剤		
小麦粉		1 %	
青粉		1 %	
水		12 %	

② 小松菜（冷凍）

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。

コンタミの可能性
鮭、サバ、エビ、イカ、乳、卵、ごま、アーモンド

③ 刻みたくあん

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー 物質
大根	57.85	
胡麻	0.23	ごま
砂糖混合ぶどう糖果糖液糖	20.0	
食塩	5.0	
醤油	1.0	小麦・大豆
酒精	1.0	
酸味料	0.40	
水	14.52	

④ 豆乳と米粉のいちごケーキ（小学のみ）

材料名	組成%	アレルギー
豆乳	19.4	大豆
砂糖	10.9	
加工油脂	9.1	
米粉	6.8	
いちごピューレー(いちご、砂糖)	5.3	
水あめ	5.2	
いちご果汁(濃縮還元)(いちご)	3.1	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	2.8	
大豆粉	2.5	大豆
植物油	2.0	
清涼飲料水	1.0	
粉砂糖	0.4	
水	21.6	
(使用添加物)		
加工デンプン	4.1	
トレハロース	3.2	
増粘剤(カドラン、アルギン酸エステル)	0.6	
乳化剤	0.5	大豆
炭酸Ca	0.4	
膨脹剤	0.3	
セルロース	0.3	
ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)	0.2	
ビタミンC	0.1	
安定剤(増粘多糖類)	0.1	
ピロリン酸第二鉄	0.1	
酸味料	使用	
紅麴色素	使用	
香料	使用	
メタリン酸Na	使用	



弊社下記商品につきまして、同一ライン(施設)で製造される他製品に含まれるアレル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	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	－	○	－	○	－	○	－	－	－

⑤ クリーミーヨーグルト（中学のみ）

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー 物質
クリーム(	25.4	乳
ぶどう糖果糖液糖	10.4	
全粉乳	4.4	乳
脱脂粉乳	2.7	乳
砂糖	2.3	
ゼラチン	0.4	ゼラチン
寒天	0.2	
はっ酵乳	0.1	乳
香料		
乳化剤(大豆由来)	0.5	
甘味料(スクラロース)		
水	53.6	

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	0.00	206.00				○																							
	〔シーフードスパゲティ〕																													
	スパゲティ	0.00	84.00	○																										
	サラダ油	0.00	1.20																											
	ショルダーベーコン	0.00	14.40																	○										
	おろしにんにく	0.00	1.20																	○										
	いか	0.00	18.00							○																				
	冷凍あさり	0.00	12.00																											
	たまねぎ	0.00	54.00																											
	にんじん	0.00	12.00																											
	マッシュルーム水煮	0.00	12.00																											
	水	0.00	222.00																											
	コンソメ	0.00	3.24																○	○										
	しょうゆ	0.00	1.20	○														○												
	食塩	0.00	0.10																											
	こしょう	0.00	0.02																											
	でんぷん	0.00	3.36																											
	〔野菜サラダ〕																													
	きゅうり	0.00	14.40																											
	ホールコーン	0.00	6.00																											
	キャベツ	0.00	48.00																											
	柑橘ドレッシング	0.00	8.40																											
	〔手作り米粉ケーキ(ココア味)〕																													
	米粉	0.00	24.00																											
	上白糖	0.00	1.68																											
①	ミルメークココア(粉)	0.00	10.80															○												
②	ベーキングパウダー	0.00	1.44																											
	サラダ油	0.00	6.72																											
	豆乳(成分無調整)	0.00	28.80															○												

※スパゲティとスパゲティソースは、別の食缶で提供します。

○:アレルギー対象食品

① ミルメークココア(粉)

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	
砂糖	66.707
ぶどう糖	15.545
ココア	14.672
食塩	0.582
○ 植物レシチン(大豆由来)	1.455
炭酸Ca	0.833
香料	0.146
V. C	0.056
V. B ₁	0.002
V. B ₂	0.002

② ベーキングパウダー

成分重量	
炭酸水素ナトリウム	25.0%
グルコノデルタラクトン	18.0%
酸性ピロリン酸ナトリウム	15.0%
第一リン酸カルシウム	10.0%
d-酒石酸水素カリウム	5.0%
ステアリン酸カルシウム	1.0%
食品素材(コーンスターチ)	25.0%

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	×
くるみ	×	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	×

製品に使用されているアレルギー物質	[表示義務品目・表示推奨品目(28品目)を対象] —
コンタミの注意喚起表示	[表示義務品目(8品目)を対象] 小麦を使用した設備で製造しています。

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
	〔牛乳〕																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	〔ごはん〕																												
	白飯	70.00	90.00																										
	〔肉豆腐〕																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚もも肉	42.00	50.40																	○									
	おろし生姜	0.30	0.36																										
	たまねぎ	30.00	36.00																										
	しょうゆ	5.20	6.24	○														○											
	清酒	1.00	1.20																										
	三温糖	3.60	4.32																										
	しらたき	35.00	42.00																										
	冷凍豆腐(ワイド)	35.00	42.00															○											
	和風だし	0.05	0.06																										
	でんぷん	0.80	0.96																										
	〔和風ツナサラダ〕																												
	ツナ油漬け	12.00	14.40																										
	キャベツ	30.00	36.00																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
	かつお節(和え物用)	1.00	1.20																										
	しょうゆ	1.30	1.56	○															○										
	三温糖	0.80	0.96																										
	〔田舎汁〕																												
	水	190.00	228.00																										
	だしパック	1.00	1.20															○											
	干しいたけ	0.20	0.24																										
	ごぼう	8.00	9.60																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	だいこん	20.00	24.00																										
	じゃがいも	20.00	24.00																										
	油揚げ	7.00	8.40																○										
	和風だし	0.70	0.84																										
	白みそ	4.00	4.80																○										
	減塩みそ	2.00	2.40																○										
	ねぎ	5.00	6.00																										

○:アレルギー対象食品