令和7年度 (4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。

なお、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7年度 主食(米飯・パン・麺)アレルギー一覧表」
- ○「令和7年度 年間使用食品アレルギー一覧表」
- ○「令和7年度 年間使用調味料アレルギー一覧表」
- ○「令和7年度 学期使用ドレッシング・ヤクルト製品アレルギー一覧表」

☆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、<u>渋川市のアレルギー献立表の表記が令和7年</u> 4月から変更になりました。

- ◆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 [ただし食品事業者 からの情報が不明な場合もあります]

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品目になりました。ご確認ください。

ご質問等ございましたら下記の番号にお問い合わせください。

渋川市南部学校給食共同調理場 (TEL) 0279-25-1115

问	味料と年間使用1	り印え	、調	怀	科!	X C	平	同	浬.	用.	艮点	山人	rL	ノル	ナ			見る	文で	と変	宗	し	(<u>< 7</u>	<i>ا</i>	<u> </u>	۰,				
				特	定原	材料	(表	示義	88	品目)		‡	式	原	材:	料は	こ準	₽ġ	る:	₽0) (推	奨:	表記	π2	0	品目	∄)		
成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば		乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いへこ	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	c h ch	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ		アーモンド	マカダミアナッツ
牛	· 乳																														
	牛乳	206	206				0																								
丸	パン横切り																														
	丸パン横きり	50	70	0			0													0											
野芽	コロッケソースがけ																														
1	野菜コロッケ	60	60	0																0											
	揚げ油	6	6																												
	中濃ソース	7	7																												
=	ネストローネ																														
	おろしにんにく	0.6	0.72																												
	ショルダーベーコン	5	6																			O									
	たまねぎ	20	24																												
	にんじん	10	12																												
	じゃがいも	15	18																												
	ダイストマト	8.5	10.2																												
	水	190	228																												
	グリンピース	5	6																												
	シェルマカロニ	3	3,6	0																											
	トマトピューレー	5	6																												
	ケチャップ	6	7.2																												
	コンソメ	1.3	1.56	0																0	0	0									
	食塩	0.1	0.12																												
	こしょう	0.02	0.03																												
	三温糖	0.2	0.24																												
	キャベツ	20	24																												
ごほ	うのごま風味サラダ																														
	ごぼう	20	26																												
	きゅうり	13	15.6																										_		_
	にんじん	7	8.4																										$ \bot $		_
	ホールコーン	10	12																												_
	ごまクリーミードレッシング		12																	0									0		_
	食塩	0.1	0.12																												

① 野菜コロッケ

アレルギー物質
大豆
小麦
大豆
小麦、大豆
小麦
大豆
小麦
大豆

主原料	ばれいしょ・パン粉・にんじん・かぼちゃ・たまねぎ・黒えだまめ:日本
アレルゲン	小麦•大豆

【コンタミネーション(28品目)】 本商品につきまして、コンタミネーションはございません。

調味料と年間使用1	食品は	、調	床 半	补及	いび	年	間	吏戶	月 食	品	<u>י</u> י	゚レ	ル	ギー	_	一覧	表	を	参	照	し ⁻	<u></u> (<u>(†:</u>	<u> </u>	じい	٥,				_
			特	定原	材料	(表	示義	務8	品目)		牸	式]原	材	料に	二準	す	る	₽0) (维	奨:	表表	<u>π</u> 2	20	品	目)		
成 分 表 材料名 番 号	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	90	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	せば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	じま	アーモンド	マカダミアナッツ
牛乳																														\Box
牛乳	206	206				0																								
ごはん																														
白飯	70	100																												
スタミナ炒め丼																														
サラダ油	1.2	1.44																												
おろし生姜	0.4	0.48																												
おろしにんにく	0.8	0.96																												
トウバンジャン	0.2	0.24																												
豚もも肉	45	54																			0									
たまねぎ	45	54																												
にんじん	12	14.4																												
緑豆もやし	30	36																												
三温糖	2	2.4																												
清酒	1	1.2																												
本みりん	2.8	3.36																												
しょうゆ	5	6	0																O											
にら	3	3.6																												
でんぷん	2	2.4																												
春雨スープ																								L						
水	190	228																												
たまねぎ	20	24																												
にんじん	10	12																												
はるさめ	5	6																												
緑豆もやし	20	24																												
清酒	1	1.2																												
こしょう	0.02	0.02																												
食塩	0.3	0.36																								<u></u>				
しょうゆ	2	2.4	0																O											
中華だしの素																										<u></u>				
キャベツ	20	24																												

[]/1]	木科と平间使用)	交印16	·、 pŋ'	<u>ነጥ ጥ</u>	TX	. U·	T	FJ	文厂	ם, נו	디	1/	V	IV.	7		5	210	ے :	Y I	ħπ	<u>ر</u>	<u> </u>	. /-	<u> </u>	U ·	0			
				特	定原	材料	(表	示義	務8	品目)		华	立寺	原	材;	料は	二準	す	る	€0) (推	奨	表え	π2	20	品E])	
成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	ŌD	洞	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	わば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ご!	アーモンドマカダミアナッツ
牛	₹L																													
	牛乳	206	206				O																							
スハ	パゲティナポリタン																													
	サラダ油	1.7	2.04																											
	ウインナー	15																				O								
	たまねぎ	45																												
	にんじん	15																												
	コンソメ			0																O	0	О								
	中濃ソース		2.76																											
	ケチャップ	25																												
	トマトピューレー	10																												
	食塩	0.2	0.24																											
	こしょう		0.04																											
	ピーマン	5																												
	スパゲティ	55	66	0																										
チ	キンナゲット																													
1	チキンナゲット	40	40	0			0													0	0									
野	某スープ																													
	たまねぎ	30	36																											
	にんじん	10	12																											
	じゃがいも	20	24																											
	水	190	228																											
	ホールコーン	10	12																											
	食塩	0.2	0.24																											
	コンソメ	1.5	1.8	0																0	0	O								
	こしょう		0.03																											
	しょうゆ		0.96																	0										
	キャベツ	20	24																											

① チキンナゲット

原材料名	アレルゲン
鶏胸肉(国産)	鶏肉
衣(コーングリッツ	
小麦粉	小麦
でん粉	
脱脂粉乳	乳
ぶどう糖	
香辛料)	
でん粉	
粒状大豆たん白	大豆
植物油脂	
チキンコンソメ	乳・鶏肉・小麦・大豆
醤油	小麦・大豆
香辛料	
食塩	
揚げ油(なたね油、とうもろこし油)	
調味料(アミノ酸等)	
リン酸塩(N a)	
着色料(パプリカ色素	
カラメル)	
【加水・キャリーオーバー等】	

[7	レルギー情報】							
	小麦	0	П	アーモンド	×		ゼラチン	×
特	そば	×	特	あわび	×	特	大豆	0
定	卵	×	定	いか	×	定	鶏肉	0
原	乳	0]原	いくら	×	原	バナナ	×
材	落花生	×	材	オレンジ	×	材	豚肉	×
料	えび	×	料	カシューナッツ	×	料	まつたけ	×
177	かに	×		キウイフルーツ	×]_[もも	×
	くるみ	×	推	牛肉	×	推	やまいも	×
			奨	ごま	×	奨	りんご	×
			1	さけ	×	ĴŪ	(魚介類)	×
				さば	×			

- . 上記商品に含まれるアレルゲン 乳、小麦、鶏肉、大豆
- . 同一ラインで製造する他製品に含まれるアレルゲン 卵、牛肉、ごま、ゼラチン、豚肉、りんご
- . 同一施設内で製造する他製品に含まれるアレルゲン 乳、小麦、鶏肉、大豆、卵、牛肉、ごま、ゼラチン、豚肉、りんご

上記の通り、製造メーカー (有限会社中桝屋商店様) に確認しております。

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

アレルギー物質「マカダミアナッツ」について

上記商品にはアレルゲン物質である「マカダミアナッツ」は使用していない事を、製造者(有限会社中桝屋商店)より確認しております。

詞	末料と年間使用1	を記る	、	坏不	ት <i>ያ</i>		平	月]1	火/	Ħ D	ξŪ	1/	レ	ル・	+		-	包衣	: ক	奓.	炽	し ⁽	((<i>\ </i>	<u> </u>	יטי	6				
				特	定原	材料	(表	示義	務8	品目)		弉	式]原	材	料は	二準	す	る	Ε 0.) (推	奨	表表	π2	20	밂	∄)		
成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	90	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ
牛	FL																														
	牛乳	206	206				0																								
無	E麦ごはん																														
	無圧麦ご飯	70	100																												
ポ・	-クカレー																														
	サラダ油	1.5	1.8																												
	おろしにんにく	0.5	0.6																												
	豚もも肉	25	30																			O									
	たまねぎ	35	42																												
	にんじん	15	18																												
	じゃがいも	30	36																												
	水	200	240																												
	炒めたまねぎ	5	6																												
	ケチャップ	3																							_						
	アップルソース	4	4.8																						0						
	ウスターソース	1	1.2				_																						\blacksquare		
	バーモントカレー	15	18	0			0													O		O			0		0		\blacksquare		
	香味焙煎ルーフルーク	3	3.6	0			0													0	\circ										_
<u>カ</u>	ラフルサラダ																														
	きゅうり	15	18																										\dashv		_
	パプリカ赤	5	6																												
	ブロッコリー	25																													_
	パプリカ黄	5	6																										\dashv		_
	和風玉ねぎドレッシング	7	8.4	0																O											

D/19 13	木料と年间使用〕	文印は	·、 ini	<u>ነጥ ጥ</u>	TX	·	+	H)	文厂	ם נו		1/	<u>ν</u>	IV.	T		5	14X		Y.	777	<u>ر</u>	<u> </u>	. /-	<u> </u>	υ.	0				_
				特	定原	材料	(表	示義	務8	品目)		华	式	原	材	料は	二準	す	る	5 0) (维	奨	表え	⊼2	20	品	∄)		
成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	即	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくい	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	わば	大豆	鶏肉	豚肉	せも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ		アーモンド	マロずミアナッソ
牛																															
	牛乳	206	206				0																								
ごじ	まん																														
	白飯	60	90																												
棒=	ギョーザ																														
1	上州棒餃子	40	40	0																0	0	0									_
₹.	-ボー豆腐																														
	ごま油	0.8	0.96																										0		
	おろし生姜	0.8	0.96																												
	おろしにんにく	0,8	0.96																												
	豚ひき肉	25	30																			0									
	トウバンジャン	0.4	0.48																												
	赤みそ	2	2.4																	O											
	にんじん	10	12																												
	たけのこ	12	14.4																												
	水	160	192																												
	テンメンジャン	4	4.8	0																0									0		
	三温糖	2.3	2.76																												
	中華だしの素	1	1.2																												
	しょうゆ	3	3.6	0																O											
	冷凍豆腐	70	84																	O											
	ねぎ	10	12																												
	にら	2	2.4																												
	でんぷん	2																													
もや	しときゅうりの塩ナムル																														
	緑豆もやし	40	48																												
	きゅうり	15	18																												
	ホールコーン	7	8.4																												_
	塩中華ドレッシング	7	8.4																												

No.2

① 上州棒餃子

,			
原材	料名	5	アレルギー 物質※
キャベツ			
156			
玉ねぎ	里	予菜	
長ねぎ			
しょうが			
豚肉	_		逐肉
鶏肉	筤	肉	稳肉
豚脂			豚肉
粒状植物	性た	ん白	大豆
水			
砂糖			
しょうゆ			小麦·大豆
ピロリン酢	绫鉄	製剤	
食用植物	油脂	ì	大豆
加工でん	粉		
食塩			
酵母エキ	ス		
香辛料			
小麦粉			小麦
水			
加工でん	粉		
酒精		- 皮	
植物油脂	i		大豆
食塩			
麦芽糖	_		

- 1		,
- 1	アレルギー物質のついならえーションに	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
- 1	ノレルイ 物質のコンプスペーノコンに	えび、かに、廟、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
	関する注意喚起	SO CALLED SELECTION OF CAL
- 1	,,	

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

	水行 (十回) (円)	∠ HH ·∪	1 101.3	71111	1 **			-,,	<u> </u>		<u> </u>	ť	_	IV.	,			-		_	77TT	_	_		_	Ť				
				特	定原	材料	(表	示義	務8	品目)		‡	式表	原	材	料は	二準	す	る	€ 0) (推	奨	表力	π2	20	品E	∄)	
成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	DD	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	わぜ	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンドマカダミアナッツ
牛	7																													
	牛乳	206	206				O																							
	ールパン																													
	ロールパン	50	70	0			O													0										
チ:	キンチーズ焼き																													
1	チキンチーズ焼き	50	50	0			0													0	0									
Α	BCスープ																													
	ショルダーベーコン	6	7.2																			O								
	にんじん	10	12																											
	たまねぎ	25	30																											
	じゃがいも	25	30																											
	水	190	228																											
	ホールコーン	8	9.6																											
	こしょう	0.02	0.02																											
	コンソメ	1.4	1.68	0																O	O	O								
	食塩	0.25	0.3																											
	ABCマカロニ	3	3.6	0																										
	しょうゆ	1	1.2	0																0										
	キャベツ	20	24																											
三	色サラダ																													
	だいこん	30	36																											
	きゅうり	18	21.6																											
	にんじん	10	12																											
	野菜入り和風ドレッシング	7	8.4	0																0	0	0			0					

① チキンのチーズ焼き

原料配合	アレルゲン
鶏肉(国産)	鶏肉
植物油脂	
パン粉	小麦
チーズ	乳
砂糖	
粉末状植物性たん白	大豆
しょうゆ	大豆、小麦
食塩	
乳たん白	乳
酵母エキス	
乾燥赤ピーマン	
乾燥パセリ	
香辛料	
塩こうじ	
乳化剤	
重曹	
加工デンプン	
安定剤(グァーガム)	
香料	乳,大豆
カロチノイド色素	
(調整水)	
	I

アレルゲン(該	当物	黉〇、注意喚起	(Δ,
えび		牛肉	
かに		くるみ	
小麦	0	ごま	
そば		さけ	
൝		さば	j
乳成分	0	大豆	0
落花生		鶏肉	0
アーモンド		バナナ	1
あわび		豚肉	
いか		マカダミア	
いくら		ŧŧ.	
オレンジ		やまいも	
カシューナッツ		りんご	T
キウイフルーツ		ゼラチン	
111.0000		魚介類	

	その他特配事項
	本製品の製造ラインにおいて特定原材料
	29品目のコンタミの可能性はございませ
	<i>&</i>
1	
ı	

対象製品を製造する同一工場内では、「小麦、卵、乳成分、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼ ラチン」を含む製品を製造しております。

2. コンタミネーション防止対策

対象製品を製造する工場におきましては、以下の対策によりコンタミネーションを防止しており

- ます。

 原材料毎のアレルギー物質一覧表を作成し、計量室、保管庫へ掲示

 開封後の原材料は密閉保管

 コリングった場壁の洗浄
- マニュアルに従った機器の洗浄アレルギーに関する従業員教育を実施
- ▶ 製造切り替えがある場合は、含まれるアレルギー物質を考慮して製造を計画

以上、ご報告いたします。引き続き、弊社製品をご愛顧賜りますよう、何卒宜しくお願い申し上げ ます。

[J/1]	<u>味料と年间使用</u>]	交印口		<u>ነጥ ጥ</u>	イル	, U	_		又厂	T D	티	<u> </u>																			_
				特	定原	材料	(表	示義	務8	品目)		牸	式	原	材	料は	二準	す	る	₽0	D (推	奨:	表表	⊼2	20	밂	目)		
成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	90	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	のヘミ	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ
	乳																														
	牛乳	206	206				0																								
Ũ	はん																														
	白飯	60	90																												
鰆	の西京焼き																														
1	サワラの西京焼き	40	40																	0											
	やしのみそ汁																														
	水	190	228																												
	だしパック	1	1.2																0												
	にんじん	8	9.6																												
	えのきたけ	5	6																												
	油揚げ	3	3.6																	0											
	冷凍豆腐	25	30																	0											
	緑豆もやし	30	36																												
	和風だし	0.6	0.72																												
	白みそ	6	7.2																	0											
	減塩みそ	2	2.4																	0											
	ねぎ	8	9.6																												
肉	じゃが																														
	サラダ油	0.8	0.96																												
	豚もも肉	20	24																			0									
	にんじん	10	12																												
	たまねぎ	30	36																												
	じゃがいも	38	45.6																												
	しらたき	20	24																												
	清酒	0.8	0.96																												
	本みりん	0.8	0.96																												
	水	90	108																												
	三温糖	2	2.4																												
	和風だし	0.5	0.6																												
	しょうゆ	4	4.8	0)															0											
	いんげん	5	6																												

① サワラの西京焼き

原材料名	アレルゲン ※
サワラ	
米味噌	大豆
砂糖	
みりん風調味料	ı
料理酒	

※ 法令で定められた28品目(特定原材料8品目および特定原材料に 準ずるもの20品目)のうち、表示が必要なものについて記載。同一 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。

- 詞り	末料と年間使用1	予問に	、調	木不	十八	(U	平	則 [火 力	日艮	Ē	<u>ا ۲</u>	レ	ル	+		一月	包衣	₹ 2	奓	炽	し	(<	<i>\ 1</i> :	- 6	٠ , ١	0				
				特	定原	材料	(表	示義	務8	品目))		特	式	原	材	料は	二準	す	る	ŧ0	D (维	奨:	表記	π2	20	品	∃)		
成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	<u>D</u> D	州	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ
牛乳																															
	牛乳	206	206				0																								
うさ	ごん																														
	うどん ゆで	180	270	0																											
ちくれ	つの磯辺揚げ(手作り)																														
1	ちくわ 1/4	25	50																	0											
	薄力粉	5	10	0																											
	あおのり	0.1	0.2																												
	揚げ油	3	5																												
五目	目うどんの汁																														
	水	225	270																												
	だしパック	2	2.4																0												
	干ししいたけ	0.4	0.48																												
	鶏むね肉	20	24																		0										
	にんじん	10	12																												
	なると	6	7.2																												
	油揚げ	6	7.2																	0											
	本みりん	3.5	4.2																												
	清酒	1	1.2																												
	和風だし	0.75	0.9																												
	しょうゆ	9.8	11.76	0																0											
	ねぎ	8																													
きゃ	べつのごま和え																														
	キャベツ	33	39.6																												
	にんじん	7	8.4																												
	ほうれん草	10	12																												
	すりごま	3.5	4.2																										0		
	三温糖	3	3.6																												
	しょうゆ	4	4.8	0																0											

① ちくわ1/4

原材料名	アレルゲン 物質
魚肉すりみ	対象外
馬れいしょでん粉	対象外
食用こめ油	対象外
砂糖	対象外
食塩	対象外
大豆たん白	大豆
全糖ぶどう糖	対象外
加水	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。 タチウオ、さんま、他

工場内コンタミの有無

工場内コンタミ原材料名 この製品はえび、小麦、卵、乳成分、大豆を使用する工場で製造しております。

調味料と年間使用:	食品は	、調	<u>未米</u>	补及	いび	年	間	更月	月食	品	ア	゚レ	ル	ギ・		一覧	表	を	参	照	し ⁻	C <	(<u> </u>	い	0				_
			特	定原	材料	(表	示義	務8	品目)		#	式]原	材	料に	準	ず	る	50) (推	奨:	表え	π2	20	밂	<u>∃)</u>		
成 分 表 材料名 番 号	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	卯	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ
牛乳																														
牛乳	206	206				0																								
ごはん																														
白飯	60	90																												
鶏の照焼																														
鶏むね肉	50	60																		0										
しょうゆ	5	6	0																0											
清酒	1	1.2																												
おろし生姜	1	1.2																												
三温糖	3	3.6																												
しょうゆ	3	3.6	0																0											
でんぷん	0.5	0.6																												
なめこ汁																														
水	190	228																												
だしパック	0.9	1.08																O												
にんじん	8	9.6																												
じゃがいも	25	30																												
冷凍豆腐	20	24																	0											
なめこ	12	14.4																												
和風だし	0,6	0.72																												
赤みそ	2.5	3																	0											
白みそ	2.5	3																	0											
減塩みそ	2																		0											
ねぎ	5	6																												_
五目きんぴら																														
サラダ油	1	1.2																												_
ごぼう	20																													_
にんじん	8																													
れんこん	7																													_
さつま揚げ	8																													_
つきこん	15																													_
清酒	1	1.2																												_
和風だし	0.3	0.36																												_
三温糖		2.04	_																											_
しょうゆ		3.6																	0									_		_
本みりん		0.6																												4
ごま油		0.36																										0		_
炒りごま		0.6																										0		_
いんげん	5	6																												╝

調	味料と年間使用1	食品は	·、調·	末 半	} 及	ひ年	間	便	村食	引	ァ	し.	ル	*-		一舅	表	を	参.	照	して	(<	<u>. T:</u>	<u>さ</u>	い	0				
				特	定原	材料(割	表示義	88	品目)		特	式	'原	材料	料に	_準	す	るす	50) (推	奨詞	表示	₹2	20	밂	目)		
成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	卯 乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ
ご	はん																													
	白飯	70	100																											
\mathcal{N}	ヤシライス																													
	サラダ油	1	1.2																											
	おろしにんにく	1	1.2																											
	豚もも肉	20	24																		0									
	たまねぎ	45	54																											
	にんじん	10	12																											
	ぶなしめじ	6	7.2																											
	水	200	240																											
	グリンピース	5	6																											
	こしょう	0.04	0.05																											
	トマトピューレー	15	18																											
	ケチャップ	5	6																											
	中濃ソース	1	1.2																											
	三温糖	0.7	0.91																											
	コンソメ	0.5	0,6	0																O										
	ハヤシルウ	18	21.6	0															0		0									_
	テトのサラダ																													
1		40	48																											
	きゅうり	10	12																											
	にんじん	5	6																											
	マヨネーズ(卵不使用)	10																	0											
	穀物酢	1	1.2																											_
	食塩	0.15	0.18																											4
ジ	ョア(プレーン)																							\dashv						\dashv
	ジョア (プレーン)	125	125			C)																							

① ダイスカットポテト

ばれいしょ(遺伝子組換えでない)	プレルギー教質コンタミ表示の有無
原材料各1	

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

調味料と年间使用	ЖНН10	·	<u>ጥጥ</u>	TX	, U	_	P) [又厂	ם, נו	ᄞ	<u>' </u>																			_
			特	定原	材料	(表	示義	務8	品目)		特	式]原	材	料に	二準	す	る:	€ 0) (推	奨:	表え	π2	20	品	目)		
成 分 表 材料名 番 号	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	90	彩	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ
牛乳																														
牛乳	206	206				0																								
ココアパン																														
ココアパン	40	60	0			0													0											
オムレツのトマトソース																														
① プレーンオムレツ	50	60			0														0											
サラダ油	0.5	0.6																												
おろしにんにく	0.4	0.48																												
たまねぎ	10	12																												
ダイストマト	10	12																												
ケチャップ	4	4.8																												
ウスターソース	2.5	3																												
三温糖	0.5	0.6																												
春野菜のポトフ																														
ウインナー	17	20.4																			O									
にんじん	10	12																												
ぶなしめじ	10	12																												
たまねぎ	35	42																												
じゃがいも	40	48																												
水		228																												
食塩	0.2	0.24																												
こしょう	0.02	0.02																												
コンソメ	1.3	1.56	0																0	O	O									
キャベツ		36																												
チーズサラダ																														
ブロッコリー	30	36																												
きゅうり	15	18																												
ダイスチーズ	5		_			0														_										
こくみ和風ドレッシング	6	7.2	0																0	O	0			0						

① プレーンオムレツ

	アレルケン
原材料名	对象原料名
義卵	卵
砂糖	
大豆油	大豆
食塩	
建造酢	
加工デンプン	
酸味料	
水	

本製品を製造している(有)サントーフーズ岡谷工場では、下記の特定原材料及び特定原材料に準ずるものを使用しております。

卵・小麦・大豆・豚肉・鶏肉・乳・りんご・さば・ゼラチン ※アーモンド・落花生(ピーナッツ)・そば・ナッツ・くるみを含む原料の使用はございません。

製造時のコンタミネーションを防止するため下記の対策をとっております。

- ・製造ラインを十分に洗浄すること。
- ・特定原材料等を含まないものから製造すること。
- ・可能な限り専用器具を使用すること。

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

呵!	調味料と年间使用食品は、調味料及び年间使用食品アレルキー 特定原材料(表示義務8品目) 特定原																													_
				特別	E原材	料 (表示郭	議務8	品目)		‡	立寺	原	材:	料は	二準	゚゙ヺ	る	₽O) (推	奨:	表え	⊼2	<u> 0</u>	品	目)		
成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	10 3	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	ダス	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ
牛	F L																													
	牛乳	206	206)																							
われ	かめごはん																													
	わかめご飯	60	90																											
鶏(のから揚げ																													
	鶏もも肉	60	60																	O										
	しょうゆ	2	2	0															0											
	おろし生姜	0.8	0.8																											
	清酒	1	1																											
	でんぷん	6	6																											
	揚げ油	6	6																											
桜か	まぼこのすまし汁																													
	水	190	228																											
	だしパック	1	1.2															0												
	にんじん	15	18																											
	冷凍豆腐	25	30																0											
1	桜ちらしかまぼこ	5	6																											
	食塩	0.25	0.3																											
	しょうゆ	2	2.4	0															0											
	小松菜	10	12																											
	ねぎ	5	6																											
	和風だし	0.7	0.84																											
あ	さづけ																													
	キャベツ	20	24																											
	きゅうり	10	12																											
	緑豆もやし	15	18																									Ш		
	にんじん	5	6																									Ш		
	浅漬けの素	3	3.6	0															0									Ш		
	食塩	0.05	0.06																									Щ		
お初	記いいちごゼリー																											Ш		
2	お祝いいちごゼリー	35	35																0											
	松たらしかまげこ																													

① 桜ちらしかまぼこ

原材料名
魚肉
加工澱粉
馬鈴薯澱粉
砂糖
発酵調味料
食塩
加工油脂
トマト色素

5. アレルギー特定原材料(28品目) アレルギー特定物質 なし

*くるみ、マカダミアナッツ含む

- ●原料の魚肉には魚の皮が入る場合があります。異物ではございませんので安心してお召し上がりください。
- ●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。

② お祝いいちごゼリー

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質 (28品目)
糖類(砂糖)	-
糖類(果糖ぶどう糖液糖)	_
糖類(水あめ)	-
糖類(ぶどう糖)	-
豆乳グリーム	大豆
いちご	-
水	_
ゲル化剤(増粘多糖類)	_
炭酸Ca	-
香料	-
酸味料	-
ベニコウジ色素	-
	y

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、商品切習時の洗浄の徹底

<コンタミ防止策について>

- 1. 原料搬入、保管時の交差汚染防止
- 2. 製造順の考慮
- 3. 製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底

※ベニコウジについて

小林製薬の製造するベニコウジ原料は使用していません。

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

D/PJ *	木料と牛间使用〕	文印は	、	<u>ነጉ ተተ</u>	及し	<u>`</u>	HJ	灭厂	ם נו	인미소	1/	V	Jν·	Τ		· ·	24	ζ.	V.	775	<u>ر</u>	<u> </u>	. /5	<u>. c</u>	υ.	0				_
				特定	原材料	人	示義	務8	品目)		‡	式壱	原	材:	料	二準	す	る	5 0) (推	奨	表力	⊼2	O	品目	∄)		
成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そず	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まま	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ		アーモンド	マカダミアナッツ
牛	¥ .																											\Box		
	牛乳	206	206			0																								
背	割コッペパン																													
	コッペパン背割り	50	70	0		0													0											
دם	·グウインナーケチャ	ップ																												
	ポークウインナー	30	30																		0									
	サラダ油	0.5	0.5																											
	おろしにんにく	0.35	0.35																											
	たまねぎ	8	8																											
	ダイストマト	4	4																											
	ケチャップ	4	4																											
	ウスターソース	3	3																											
	三温糖	0.4	0.4																											
	ーンポタージュ																													
	サラダ油	0.2	0.24																											
	ショルダーベーコン	8	9.6																		0									
	たまねぎ	30	36																											
	にんじん	10	12																											
	水	190	228																											
	ホールコーン	10	12																											
1	クリームコーン	23	27.6			0																								
	こしょう	0.03	0.04																											
	コンソメ	1	1.2	0															O	0	0									
	無塩バター	0.8	0.96			0																								
	牛乳	20	24			0																								
	コーンクリームスーフ゜	10	12	0		0										0			0											
□ -	-ルスローサラダ																											$ \bot $		_
	キャベツ	35	42																									$ \bot $		_
	きゅうり	15	18																									$ \bot $		_
	にんじん	5	6																											
	コールスロート゛レッシンク゛	8	9.6																											

① クリームコーン

2 T T A 11.5	ルゲン28品目
<配合比> アレ	ルグン28品目
とうもろこし 脱脂濃縮乳 コーンスターチ 砂糖 食塩 水	乳成分

(株) モリタン岩見沢支店栗沢食品工場で製造しております、「クリームコーン」は、乳を除く特定原材料7品目及び特定原材料に順ずる20品目のアレルゲンについてコンタミネーションのないことを証明致します。

即	味料と年间使用 第	交口口は	、	<u>ጥ</u> ተ	ナバ	·	+	HJ [灭厂	ᆺ	ᄪ	1/																			_
				特	定原	材料	(表	示義	務8	品目)		特	式]原	材	料は	二準	₫	る	₽0	D (维	奨:	表え	⊼2	20	品	目)		
成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	<u>D</u> 0	祁	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	じま	アーモンド	マカダミアナッツ
牛	乳																														
	牛乳	206	206				0																								
ご	はん																														
	白飯	60	90																												
	バのみそ煮																														
1		50	50																0	0											
豚																															
	サラダ油	0.7	0.84																												
	豚もも肉	15	18																			0									
	ごぼう	6	7.2																												
	にんじん	8	9.6																												
	だいこん	15	18																												
	じゃがいも	20	24																												
	角こんにゃく	10	12																												
	水	190	228																												
	冷凍豆腐	20	24																	0											
	和風だし	0.8	0.96																												
	白みそ	2.5	3																	O											
	赤みそ	2.5	3																	0											
	減塩みそ	2	2.4																	0											
	ねぎ	8	9.6																												
ŧ₹	しときゅうりの和え物																														
	緑豆もやし	37	44.4																												
	きゅうり	15	18																												
	ホールコーン	5	6																												
	穀物酢	1.5	1.8																												
	三温糖	1.2	1.44																												
	しょうゆ	3	3.6	0																0											
	ごま油	1	1.2																										0		

① サバのみそ煮

原材料名(内容組成) アレルギー表示対象物質 (28品目)
ਟੇਡਿੰ	देई
タレ (みそ)	大豆
タレ(砂糖)	
タレ(発酵調味料)	-
タレ(でん粉)	
水	-

●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。	

	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

<コンタミ防止策について>

- 1. 原料搬入、保管時の交差汚染防止
- 2. 製造順の考慮
- 3. 製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底

調	味料と年間使用1	ぎ品に	「、調	<u></u>	村人	文(<u>ኦ</u> 4	- 间	佒	用	筤.	品。	r L	ノル	チ		_	見	支を	r奓	姚	し	<u>て</u>	<u>< 7</u>	<i>T</i> = 7	さし	,				
				特	定原	材料	(表	示義	務8	品目)		牸	式も	原	材	料は	こ準	ี่ ฮ้	る	50) (维	奨:	表え	π2	20	밂	<u>∃)</u>		
成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	90	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	1 1	アーモンド	マカダミアナッツ
牛	 孚.																														
•	牛乳	206	206				0																								
ご	はん																														٦
	白飯	60	90																												
みそ	そだれ焼肉丼の具																														
	サラダ油	0.5	0.6																												
	豚もも肉	45																				O									
	おろしにんにく	1	1.2																												
	おろし生姜	0.5																													
	たまねぎ	45	54																												
	にんじん	12	14.4																												
	緑豆もやし	35	42																												
	三温糖	4	4.8																												
	しょうゆ	5	6	0																0											
	赤みそ	5	6																	0											
	トウバンジャン	0.6	0.72																												
	こしょう	0.03	0.04																												
	にら	4	4.8																												
	すりごま	2.5	3																				Ш						0		
	ごま油	0.7	0.84																				Ш						0		
	でんぷん	2	2.4																				Ш								
わ	かめスープ																						Ш								
	水	190	228																												
	にんじん	12	14.4																				Ш								_
	冷凍豆腐	25	30																	0			Ш								
	たけのこ	10																													
	清酒	1	1.2																												
	しょうゆ	2.5	3	0																O			Ш								_
	中華だしの素		1.56																		•	_	Ш						\vdash		
	がらスープ		3.6																		O	0	\square						\dashv		_
	食塩		0.18																										\dashv		_
	カットわかめ		0.72																										\vdash		_
	ねぎ	5	6								_																		\dashv		_
13	ーグルト																									_					_
	元気ヨーグルト	70	70				O																			0					

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

[J/P] 7	木科と平间使用」	文印口の		<u>ነጥ ጥ</u>	TX	. 0.	_		灭厂	ם נו	디	1/	<u> </u>	IV.	1		5	14X	_ ح	ツァ	771	<u>ر</u>	((. /-		V	0			
					特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																	
成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	DD	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	こくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	_"	アーモンドマカダミアナッツ
牛	FL																													
	牛乳	206	206				0																							
ラ	ーメン																													
	茹で中華麺	180	270	0																										
肉	まん																													
1	肉まん	40	40	0													0			0	0	0							0	
醤油	<u> </u>																													
	サラダ油	1	1.2																											
	おろしにんにく	0.6	0.72																											
	焼きハム	12	14.4	0																O		0								
	にんじん	10	12																											
	水	225	270																											
	メンマ	10	12																											
	中華だしの素	1	1.2																											
	がらスープ	3.2	3.84																		0	O								
	こしょう	0.03	0.04																											
	醤油ラーメンスープ	16	19.2	0																O	O	O								
	なると	7	8.4																											
	もやし	20	24																											
	ねぎ	5	6																											
儿均	公菜のナムル																													
	<u>小松菜</u>	15																												
	ホールコーン	7	8.4																											
	緑豆もやし	35																												
	韓国ナムルドレッシング	7	8.4	0																O	O	0							0	

① 肉まん

原材料	アレルギー物質
小麦粉	小麦
たまねぎ	
砂糖	
豚肉	豚肉
たけのこ	
豚脂	豚肉
粒状大豆たん白	大豆
しょうゆ	小麦、大豆
ラード	
ばれいしょでん粉	
パン粉	小麦、大豆
イースト	
ソテーオニオン	
食塩	l
シーズニングパウダー	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
オイスターソース	
清酒	<u> </u>
ごま油	ごま
しょうがペースト	
牛脂	牛肉
にんにくペースト	
しいたけ	
香辛料	
白きくらげ抽出物	
膨脹剤	
乳化剤	

アレルギー情報

原材料に含まれるアレルギー物質(特定原材料等) 小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉 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。