

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、渋川市のアレルギー献立表の表記が令和7年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。

渋川市北部学校給食共同調理場
(TEL) 0279-53-5511

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8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																		
				小麦	そば	卵	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
[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	○														○	○	○										
[韓国風焼き肉]																														
	ごま油	1.00	1.20																									○		
	おろししょうが	1.00	1.20																											
	おろしにんにく	1.00	1.20																											
	コチュジャン	3.00	3.60															○												
	豚肉	35.00	42.00																	○										
	たまねぎ	30.00	36.00																											
	にんじん	8.00	9.60																											
	三温糖	1.30	1.56																											
	清酒	1.50	1.80																											
	中華だしの素	0.50	0.60																											
	しょうゆ	3.00	3.60	○															○											
	穀物酢	0.80	0.96																											
	キャベツ	25.00	30.00																											
	にら	3.00	3.60																											
	ごま いり	1.00	1.20																									○		
[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																											
	濃口しょうゆ	2.00	2.40	○															○											
	カットわかめ	1.00	1.20																											
	根深ねぎ	3.00	3.60																											

○:アレルギー対象食品

①棒餃子

原材料名		アレルギー物質※
キャベツ		
にら		
玉ねぎ	野菜	
長ねぎ		
しょうが		
豚肉	食肉	豚肉
鶏肉		鶏肉
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
ピロリン酸鉄製剤		
食用植物油脂		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		大豆
食塩		
麦芽糖		

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

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8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																	
				小麦	そば	卵	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
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[食パン]																													
	食パン2枚切り	50.00	80.00	○			○											○											
[野菜コロッケ]																													
①	野菜コロッケ	60.00	60.00	○														○											
	揚げ油	6.00	6.00																										
[ツナサラダ]																													
	キャベツ	20.00	24.00																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
	ブロッコリー	15.00	18.00																										
	ツナ油漬け	6.00	7.20																										
	野菜入り和風ドレッシング	5.50	6.60	○														○	○	○			○						
[大根とベーコンのスープ]																													
	サラダ油	0.15	0.18																										
	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	10.00	12.00																										
	水	190.00	228.00																										
	だいこん	25.00	30.00																										
	もやし	10.00	12.00																										
	えのきたけ	5.00	6.00																										
	スープストック	1.00	1.20															○	○	○									
	コンソメ	0.40	0.48	○														○	○	○									
	食塩	0.15	0.18																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	こまつな	7.00	8.40																										
[いちごジャム]																													
②	いちごジャム	15.00	15.00																										

○:アレルギー対象食品

①野菜コロッケ

原材料名	アレルギー物質
ばれいしょ	
にんじん	
かぼちゃ	
たまねぎ	
黒えだまめ	大豆
小麦粉加工品	小麦
植物油脂	大豆
砂糖	
香辛料	
ミルポワ	
食塩	
パン粉	小麦、大豆
小麦粉	小麦
植物油脂	大豆
食塩	
でん粉	小麦
大豆粉	大豆
砂糖	
香辛料	
炭酸Ca	
増粘剤(グアー)	
乳化剤	
ピロリン酸鉄	
副剤及び食品素材	
水	

②いちごジャム

原材料名	アレルギー 特定原材料(28品目)
糖類(水あめ、 砂糖)	
いちご	
ゲル化剤(ペクチン)	
酸味料(クエン酸)	
仕込水	

【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8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																	
				小麦	そば	卵	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
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ごはん]																													
	白飯	70.00	100.00																										
[赤魚の白醤油焼き]																													
①	赤魚の白醤油漬け	40.00	50.00	○														○											
[じゃがいものそぼろ煮]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろししょうが	1.00	1.20																										
	豚ひき肉	10.00	12.00																	○									
	たまねぎ	30.00	36.00																										
	にんじん	15.00	18.00																										
	じゃがいも	30.00	36.00																										
	しらたき	20.00	24.00																										
	さつま揚げ	4.00	4.80																										
②	水煮千切りたけのこ	10.00	12.00																										
	水	90.00	108.00																										
	三温糖	1.00	1.20																										
	清酒	1.00	1.20																										
	本みりん	1.20	1.44																										
	濃口しょうゆ	3.30	3.96	○														○											
	和風だし	0.40	0.48																										
	でんぶん	0.80	0.96																										
[春キャベツのみそ汁]																													
	水	198.00	237.60																										
	だしパック	1.20	1.44														○												
	たまねぎ	10.00	12.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	だいこん	10.00	12.00																										
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○											
	油揚げ	5.00	6.00															○											
	もやし	10.00	12.00																										
	キャベツ	15.00	18.00																										
	和風だし	0.70	0.84																										
	白みそ	3.00	3.60															○											
	赤みそ	3.00	3.60															○											

○:アレルギー対象食品

①赤魚の白醤油漬け

原料
アカウオ
白しょうゆ調味料
しょうゆ、ぶどう糖果糖液糖、食塩、たん 白加水分解物、醸造酢/アルコール、調味 料(アミノ酸)
みりんタイプ調味料
生姜/酸味料、ビタミンC

アレルギー食品の有無
(特定原材料8品目及び特定原材料に準ずる
もの20品目)
小麦、大豆
弊社工場では小麦、乳成分、大豆、ごま、りん
ご、鶏肉、豚肉、ゼラチン、さば、さけ、いかを使
用した製品を製造しております

②水煮干切りたけのこ

原 材 料 名	アレルゲン
たけのこ水煮	
酸味料	
ビタミンC	
水	

製造工場内で使用しているアレルゲンは下記の通りです。

- 特定原材料（8品目）
小麦、卵、乳
○特定原材料に準ずるもの（20品目）
ごま、さば、大豆、ゼラチン
- ・商品の表示にコンタミネーションの注意喚起表示はございません。
 - ・機械、器具の充分な洗浄により、アレルゲン物質のコンタミネーションを防止しております。

4月11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8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																	
				小麦	そば	卵	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
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ロールパン]																													
	ロールパン	50.00	70.00	○			○											○											
[ハンバーグソースかけ]																													
	ハンバーグ	60.00	80.00															○	○	○									
	サラダ油	0.20	0.24															○	○	○									
	たまねぎ	5.00	6.00																										
	トマト缶	10.00	12.00																										
	コンソメ	0.20	0.24	○														○	○	○									
	トマトケチャップ	3.00	3.60																										
	中濃ソース	2.00	2.40																										
	三温糖	0.50	0.60																										
	水	4.00	4.80																										
[コールスローサラダ]																													
	にんじん	4.00	4.80																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	きゅうり	15.00	18.00																										
	えだまめ	5.00	6.00															○											
	ホールコーン	10.00	12.00																										
	コールスロードレッシング	5.50	6.60																										
[ABCスープ]																													
	ショルダーベーコン	8.00	9.60																	○									
	たまねぎ	15.00	18.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	水	194.00	232.80																										
	じゃがいも	25.00	30.00																										
	ABCマカロニ	4.00	4.80	○																									
	コンソメ	1.50	1.80	○														○	○	○									
	こしょう	0.03	0.04																										
	食塩	0.20	0.24																										
	こまつな	5.00	6.00																										

○:アレルギー対象食品

4月14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。

[illegible]

○:アレルギー対象食品

①お祝いさくらゼリー

材料名	アレルギー
(さくらんぼダイスゼリー)	
さくらんぼ果汁(国産)	
砂糖	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
水あめ(国内製造)	
ぶどう糖	
水	
(使用添加物)	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
ビタミンC	
酸味料	
香料	
クエン酸鉄Na	
クチナシ赤色素	
紅花色素	
(レモンゼリー)	
水あめ(国内製造)	
砂糖	
ぶどう糖	
レモン果汁(国産)	
水	
(使用添加物)	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
ビタミンC	
酸味料	
クエン酸鉄Na	
香料	

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(一)、有りは(○)

分類	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くみ	あわび	いか	いくら	オレシ	キウイ	牛肉	まけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	マダガスカル	もも	やまいも	せとちん	バナナ	りんご	アモンチ	バナナ
ライン	○	○	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	○	一	一	一	一	○	一	一	○	○	○	○	○	一	一
施設	○	○	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	○	一	一	一	一	○	一	一	○	○	○	○	○	一	一

・弊社商品のアレルギーコンタミ防止対策について
上記商品につきまして、商品内容表に記載しているアレルギー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、アレルギーの特定原材料（8品目）については、製造順序の管理やアレルギーの異なる製品の切替時は、使用する製造設備に
ついで、適切な方法により十分に洗浄し、またで製造にあっております。

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8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																	
				小麦	そば	卵	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
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[わかめごはん]																													
	わかめご飯	70.00	100.00																										
[照り焼きチキン]																													
	鶏肉	50.00	60.00																○										
	おろししょうが	1.00	1.20																										
	本みりん	1.00	1.20																										
	濃口しょうゆ	2.50	3.00	○														○											
	清酒	1.00	1.20																										
[きんぴらごぼう]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	せん切りごぼう	25.00	30.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	つきこん	15.00	18.00																										
	さつま揚げ	4.00	4.80																										
	清酒	1.80	2.16																										
	濃口しょうゆ	2.80	3.36	○														○											
	三温糖	1.30	1.56																										
	和風だし	0.40	0.48																										
	ごま いり	0.30	0.36																								○		
	ごま油	0.30	0.36																								○		
①	いんげん	5.00	6.00																										
[桜かまぼこのすまし汁]																													
	水	190.00	228.00																										
	だしパック	1.50	1.80															○											
	干しいたけ	0.30	0.36																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	15.00	18.00																										
	だいこん	10.00	12.00																										
	えのきたけ	7.00	8.40																										
	冷凍豆腐	25.00	30.00																○										
②	桜ちらしかまぼこ	4.00	4.80																										
	和風だし	0.70	0.84																										
	濃口しょうゆ	2.00	2.40	○															○										
	食塩	0.30	0.36																										
	こまつな	7.00	8.40																										

○:アレルギー対象食品

①いんげん

原材料名	アレルギー物質 該当原材料
いんげん	
コンタミネーション(微量混入) 同一製造ラインで別製品を製造している 場合のアレルギー物質を記入のこと 大豆・やまいも(注意喚起表示なし、 洗浄の徹底によりコンタミ防止	

②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

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

●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。

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8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																	
				小麦	そば	卵	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
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ツイストロール]																													
	ツイストロール	50.00	70.00	○			○											○											
[野菜グラタン]																													
①	野菜グラタン	40.00	60.00															○											
[まめまめサラダ]																													
	ゆで大豆	8.00	9.60															○											
	えだまめ	8.00	9.60															○											
	にんじん	3.00	3.60																										
	きゅうり	15.00	18.00																										
	キャベツ	25.00	30.00																										
	ノンエッグマヨネーズ	5.00	6.00															○											
	コールスロードレッシング	1.00	1.20																										
[ミネストローネ]																													
	サラダ油	0.30	0.36																										
	ショルダーベーコン	6.00	7.20																	○									
	おろしにんにく	0.50	0.60																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	だいこん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	水	194.00	232.80																										
	じゃがいも	25.00	30.00																										
	トマト缶	15.00	18.00																										
	シェルマカロニ	5.00	6.00	○																									
	トマトケチャップ	6.00	7.20																										
	コンソメ	1.20	1.44	○														○	○	○									
	三温糖	0.10	0.12																										
	食塩	0.20	0.24																										
	こしょう	0.02	0.02																										

①野菜グラタン

○:アレルギー対象食品

材料名	アレルギー
ショートニング(国内製造)	
乾燥マッシュポテト	
豆乳	大豆
おから	大豆
じゃがいも(国産)	
たまねぎ(国産)	
米粉(国産)	
にんじん(国産)	
スイートコーン(国産)	
粉末水あめ	
ほうれんそう(国産)	
水溶性食物繊維	
植物油	
ンチーオニオン	
食塩	
砂糖	
大豆粉	大豆
酵母エキス	
香辛料	
水	
(使用添加物)	
加工デンプン	
増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)	
炭酸Ca	
乳化剤	
ピロリン酸第二鉄	
安定剤(キサンタンガム)	

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	オレング	キウイ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	マカダミアナツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナツ	アーモンド
ライン	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	○	－	○	－	○	－	－	－	－
施設	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	○	－	○	－	○	－	－	－	－

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

調味料等の詳細は、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8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																	
				小麦	そば	卵	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
	[牛乳]																												
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
	[ごはん]																												
	白飯	70.00	100.00																										
	[にしんの甘露煮]																												
①	にしんの甘露煮	30.00	30.00	○														○											
	[かみなりこんにやく]																												
	ごま油	0.50	0.60																									○	
	にんじん	10.00	12.00																										
	ごぼう	7.00	8.40																										
	こんにやく	40.00	48.00																										
	豚肉	10.00	12.00																	○									
	焼き竹輪	4.00	4.80															○											
②	いんげん	5.00	6.00															○											
	清酒	0.50	0.60																										
	三温糖	0.80	0.96																										
	濃口しょうゆ	2.50	3.00	○														○											
	和風だし	0.40	0.48																										
	トウバンジャン	0.10	0.12																										
	かつお節	0.30	0.36																										
	[つみれ汁]																												
	水	190.00	228.00																										
	だしパック	1.00	1.20															○											
	にんじん	10.00	12.00																										
	だいこん	10.00	12.00																										
	じゃがいも	15.00	18.00																										
③	鶏のつみれ	20.00	24.00	○															○	○	○								
	冷凍豆腐	25.00	30.00																○										
	和風だし	0.70	0.84																										
	赤みそ	3.00	3.60																○										
	白みそ	3.00	3.60																○										
	キャベツ	10.00	12.00																										
	根深ねぎ	3.00	3.60																										

○:アレルギー対象食品

①にしんの甘露煮

原材料名	アレルギー
にしん	
三温糖	
醤油	小麦、大豆
発酵調味料	
生姜	
加工澱粉	
食塩	
加水	
28品目アレルギー	小麦、大豆
28品目コンタミ	ごま、オレンジ、さば

②いんげん

原材料名	アレルギー物質	
	該当原材料	
いんげん		
コンタミネーション(微量混入) 同一製造ラインで別製品を製造している場合のアレルギー物質を記入のこと		大豆・やまいも(注意喚起表示なし、洗浄の徹底によりコンタミ防止)

③鶏のつみれ

原材料名	アレルギー物質 該当原材料
鶏肉	鶏肉
豚脂	豚肉
玉ねぎ	
パン粉	小麦、大豆
でん粉	
粒状大豆たん白	大豆
粉末状大豆たん白	大豆
食塩	
砂糖	
カルシウム製剤	
発酵調味料	
デキнгエキス	鶏肉
唐辛子	
リン酸塩(Na)	
調味料(アミノ酸等)	
加水	
揚げ油	大豆
アレルギー物質への注意喚起	
同一製造ラインで別製品を製造している場合のアレルギー物質: 乳成分、卵、牛肉、ごま、さば、やまいも、りんご、ゼラチン	

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料（表示義務8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																		
				小麦	そば	卵	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
	[ジョア(プレーン)]																													
	ジョア(プレーン)	125.00	125.00				○																							
	[背割れコッペパン]																													
	コッペパン背割り	50.00	80.00	○			○											○												
	[ウインナーソースかけ]																													
	ウインナー	30.00	40.00																	○										
	トマトケチャップ	3.00	3.60																											
	中濃ソース	0.50	0.60																											
	三温糖	0.30	0.36																											
	水	2.00	2.40																											
	[プチプチサラダ]																													
	にんじん	3.00	3.60																											
	キャベツ	25.00	30.00																											
	きゅうり	15.00	18.00																											
①	海藻麺	8.00	9.60																											
	えだまめ	5.00	6.00															○												
	野菜入り イタリアンドレッシング	5.50	6.60	○														○	○	○			○							
	[コーンポタージュ]																													
	サラダ油	0.60	0.72																											
	鶏肉	15.00	18.00																	○										
	白ワイン	0.50	0.60																											
	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	15.00	18.00																											
	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	25.00	30.00				○																							
	コーンクリームスープ	10.00	12.00	○			○									○		○												
	ドライバセリ	0.03	0.04																											

○:アレルギー対象食品

①海藻麺

使用原材料名	アレルギー物質 (28品目)
アルギン酸ナトリウム	該当無し
食塩	該当無し
水	該当無し
塩化カルシウム	該当無し
ミョウバン	該当無し

アレルギー物質のコンタミネーション(28品目)
可能性はございません。

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8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																	
				小麦	そば	卵	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
[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	○																									
[ポークしゅうまい]																													
①	ポークしゅうまい	36.00	60.00	○																○									
[中華サラダ]																													
	にんじん	5.00	6.00																										
	もやし	20.00	32.40																										
	キャベツ	25.00	30.00																										
	サラダチキン	5.00	6.00																○										
	韓国ナムルドレッシング	5.50	6.60	○														○	○	○							○		
[醤油ラーメンスープ]																													
	サラダ油	0.70	0.84																										
	おろしにんにく	0.60	0.72																										
	豚肉	15.00	18.00																	○									
	清酒	1.00	1.20																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	水	225.00	270.00																										
②	水煮メンマ	5.00	6.00																										
	なると	4.00	4.80																										
	ホールコーン	10.00	12.00																										
	中華だしの素	0.60	0.72																										
	がらスープホーク&チキン	2.00	2.40																	○	○								
	こしょう	0.02	0.02																										
	しょうゆラーメンスープ	14.00	16.80	○															○	○	○								
	チンゲンサイ	7.00	8.40																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										
	カットわかめ	0.40	0.48																										

○:アレルギー対象食品

①ポークしゅうまい

原材料名	アレルゲン 物質
豚肉	豚肉
たまねぎ	
パン粉	小麦
でん粉	
しょうがペースト	
調味料	
砂糖	
食塩	
酵母エキス	
ポークエキス	豚肉
香辛料	
皮	
小麦粉	小麦
還元水あめ	
水	

本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分を含む製品を製造しております。

②水煮メンマ

原料名
メンマ
加水
塩
pH調整剤
漂白剤

※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8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																	
				小麦	そば	卵	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
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ごはん]																													
	白飯	70.00	90.00																										
[ホキフライソースかけ]																													
①	ホキフライ	50.00	60.00	○														○											
	揚げ油	5.00	6.00															○											
	中濃ソース	2.00	2.40																										
	ウスターソース	3.00	3.60																										
	水	2.00	2.40																										
[野菜のおかかマヨあえ]																													
	キャベツ	30.00	36.00																										
	きゅうり	15.00	18.00																										
	たまねぎ	3.00	3.60																										
	かつお節(和え物用)	0.50	0.60																										
	ツナ油漬け	6.00	7.20																										
	濃口しょうゆ	1.30	1.56	○														○											
	ノンエッグマヨネーズ	3.00	3.60															○											
[こしね汁]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚肉	10.00	12.00																	○									
	こんにゃく	15.00	18.00																										
	ごぼう	5.00	6.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	しいたけ	2.00	2.40																										
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○											
	油揚げ	5.00	6.00															○											
	根深ねぎ	5.00	6.00																										
	和風だし	0.80	0.96																										
	清酒	1.00	1.20																										
	白みそ	3.00	3.60															○											
	赤みそ	3.00	3.60															○											

○:アレルギー対象食品

①ホキフライ

原材料名	アレルギー
ホキ	
パン粉	小麦・大豆
小麦粉	小麦
乳化剤	
食塩	
増粘多糖類	
水	
打ち粉(小麦粉)	小麦

＜アレルギー28品目＞	
コンタミ可能性の有無	無
同一建屋内のアレルゲン	さけ、いか、乳、卵、小麦、大豆、さば
同一ライン上のアレルゲン	さけ、いか、乳、卵、小麦、大豆、さば
原材料由来のアレルゲン	小麦、大豆
コンタミ防止対策	機械・器具類の十分な洗浄・製造順序を考慮した生産計画

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8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																	
				小麦	そば	卵	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
〔牛乳〕																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
〔はちみつパン〕																													
	はちみつパン	50.00	70.00	○			○											○											
〔ツナオムレツ〕																													
①	ツナオムレツ	40.00	50.00	○		○												○					○						
〔ごぼうサラダ〕																													
	にんじん	10.00	12.00																										
	えだまめ	5.00	6.00															○											
	ごぼう	20.00	24.00															○											
	きゅうり	15.00	18.00																										
	ごまクリームドレッシング	6.00	7.20															○									○		
〔春野菜のポトフ〕																													
	サラダ油	0.60	0.72																										
	鶏肉	20.00	24.00																○										
	白ワイン	0.50	0.60																										
	ウインナー	10.00	12.00																	○									
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	25.00	30.00																										
	水	198.00	237.00																										
	じゃがいも	20.00	24.00																										
②	いんげん	3.00	3.60																										
	コンソメ	1.20	1.44	○														○	○	○									
	食塩	0.20	0.24																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	キャベツ	25.00	30.00																										
	ドライパセリ	0.02	0.02																										

○:アレルギー対象食品

①ツナオムレツ

原材料名	アレルギー 対象原材料名
鶏卵	卵
まぐろ油漬	大豆
砂糖	
玉ねぎ	
大豆油	大豆
半固体状ドレッシング (マヨネーズ)	卵、大豆、りんご
食塩	
しょう油	大豆、小麦
醸造酢	
加工デンプン	
調味料	
水	

下記の特定原材料及び特定原材料に準ずるものを使用しております。
卵・小麦・大豆・豚肉・鶏肉・乳・りんご・さば・ゼラチン
※アーモンド・落花生(ピーナッツ)・そば・ナッツ・くるみを含む原料の使用はございません。
製造時のコンタミネーションを防止するため下記の対策をとっております。
・製造ラインを十分に洗浄すること。
・特定原材料等を含まないものから製造すること。
・可能な限り専用器具を使用すること。

②いんげん

原材料名	アレルギー物質 該当原材料
いんげん	
コンタミネーション(微量混入) 同一製造ラインで別製品を製造している 場合のアレルギー物質を記入のこと	
大豆・やまいも(注意喚起表示なし、 洗浄の徹底によりコンタミ防止	

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8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																	
				小麦	そば	卵	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
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ごはん]																													
	白飯	70.00	90.00																										
[焼きかまチーズ]																													
①	焼きかまチーズ	40.00	50.00				○																						
[塩ナムル]																													
	にんじん	3.00	3.60																										
	もやし	20.00	24.00																										
	だいこん	15.00	18.00																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
	こまつな	7.00	8.40																										
	塩中華ドレッシング	6.00	7.20																										
[たけのこ入り麻婆豆腐]																													
	ごま油	0.60	0.72																								○		
	おろしにんにく	1.00	1.20																										
	おろししょうが	1.00	1.20																										
	豚ひき肉	30.00	36.00																		○								
	清酒	1.00	1.20																										
	トウバンジャン	0.30	0.36																										
	まめブラスM	1.00	1.20															○											
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
②	水煮千切りたけのこ	10.00	12.00																										
	赤みそ	4.40	5.28															○											
	しょうゆ	2.20	2.64	○														○											
	三温糖	2.00	2.40																										
	中華だしの素	1.10	1.32																										
	テンメンジャン	3.00	3.60	○														○									○		
	冷凍豆腐	70.00	84.00															○											
	根深ねぎ	5.00	6.00																										
	にら	3.00	3.60																										
	でんぷん	0.90	1.08																										
	ごま油	0.20	0.24																								○		

○:アレルギー対象食品

①焼きかまチーズ

アレルギー28品目	
スケトウダラすり身	乳
でん粉	
チーズフード	
ラード	
食塩	
ぶどう糖	
砂糖	
酵母エキス	
水	

含有するアレルギー：乳成分

コンタミの可能性があるアレルギー：えび・かに（原材料の魚の捕食のため）
※特定原材料8品目及び特定原材料に準ずるもの20品目
アレルギー管理規定に基づき、製造順序の考慮や確立した洗浄マニュアルに従い、ラインの洗浄を実施しており、アレルギーのコンタミネーションを防止しております。

②水煮千切りたけのこ

原材料名	アレルギー
たけのこ水煮	
酸味料	
ビタミンC	
水	

製造工場内で使用しているアレルギーは下記の通りです。

○特定原材料（8品目）

小麦、卵、乳

○特定原材料に準ずるもの（20品目）

ごま、さば、大豆、ゼラチン

・商品の表示にコンタミネーションの任意喚起表示はございません。

・機械、器具の十分な洗浄により、アレルギー物質のコンタミネーションを防止しております。

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8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																	
				小麦	そば	卵	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
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[丸パン横切り]																													
	丸パン横き切り	50.00	70.00	○			○											○											
[メンチカツソースかけ]																													
①	メンチカツ	50.00	70.00															○	○	○									
	中濃ソース	3.00	3.60															○	○	○									
	ウスターソース	2.00	2.40																										
	水	2.00	2.40																										
[こんにゃくサラダ]																													
	サラダこんにゃく	10.00	12.00																										
	キャベツ	25.00	30.00																										
	きゅうり	15.00	18.00																										
	にんじん	3.00	3.60																										
	和風玉ねぎドレッシング	5.50	6.60	○														○											
[ワンタンスープ]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚肉	10.00	12.00																	○									
	清酒	0.50	0.60																										
	おろししょうが	0.30	0.36																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	水	194.00	232.80																										
	もやし	15.00	18.00																										
	なると	4.00	4.80																										
	鶏がらスープ	1.00	1.20																○										
	濃口しょうゆ	4.00	4.80	○														○											
	食塩	0.25	0.30																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	ウェーブワンタン	7.00	8.40	○																									
	こまつな	5.00	6.00																										
	根深ねぎ	3.00	3.60																										

○:アレルギー対象食品

①メンチカツ

材料名	アレルギー
(具)	
鶏肉(国産)	鶏肉
たまねぎ(国産)	
粒状植物性たん白	大豆
豚脂	豚肉
豚すり身(豚肉(国産)、水)	豚肉
水溶性食物繊維	
食塩	
砂糖	
小麦不使用しょうゆ	大豆
しょうがペースト	
香辛料	
にんにくペースト	
酵母エキス	
水	
(使用添加物)	
加工デンプン	
炭酸Ca	
セルロース	
ピロリン酸第二鉄	
(衣)	
粒状植物性たん白	大豆
植物油	
米粉	
水	
(使用添加物)	
加工デンプン	
増粘多糖類	
揚げ油(なたね油)	

分類	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くまび	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	マカデミアナッツ	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	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	○	—	—	○	○	○	—	—	—	○	○	—	○	—	

・弊社商品のアレルギーコンタミ防止対策について
上記商品につきまして、商品内容表に記載しているアレルギー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、アレルギーの特定原材料(8品目)については、製造順序の管理やアレルギーの異なる製品の切替時は、使用する製造設備について、適切な方法により十分に洗浄をした上で製造にあたっております。

調味料等の詳細は、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8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																	
				小麦	そば	卵	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
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ごはん]																													
	白飯	70.00	100.00																										
[グリーンサラダ]																													
	キャベツ	20.00	24.00																										
	きゅうり	15.00	18.00																										
	ブロッコリー	20.00	24.00																										
	えだまめ	5.00	6.00															○											
	コールスロードレッシング	5.50	6.60																										
[ハヤシソース]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚肉	20.00	24.00																	○									
	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																										
	ほんしめじ	8.00	9.60																										
	ハヤシルウ	21.00	25.20	○														○		○									
	トマト缶	3.00	3.60															○		○									
	デミグラスソース	3.00	3.60	○														○	○										
	トマトケチャップ	2.00	2.40																										
	ウスターソース	1.00	1.20																										
	グリーンピース	3.00	3.60																										
[ヨーグルト]																													
	ヨーグルト	70.00	70.00				○																	○					

○: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8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																	
				小麦	そば	卵	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
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[バターロール]																													
	バターロール	30.00	40.00	○			○											○											
[チキンナゲット]																													
①	チキンナゲット	40.00	60.00	○														○	○										
[イタリアンサラダ]																													
	キャベツ	30.00	36.00																										
	きゅうり	20.00	24.00																										
	ホールコーン	10.00	12.00																										
	黄ピーマン	2.00	2.40																										
	イタリアンドレッシング 8品目不使用	5.50	6.60																										
[ペンネボロネーゼ]																													
	ペンネ	35.00	42.00	○																									
	サラダ油	0.60	0.72																										
	おろしにんにく	0.70	0.84																										
	豚ひき肉	15.00	18.00																	○									
	赤ワイン	1.00	1.20																										
	たまねぎ	40.00	48.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	ほんしめじ	8.00	9.60																										
	ゆで大豆	10.00	12.00															○											
	トマト缶	20.00	24.00																										
	デミグラスソース	5.00	6.00	○														○	○										
	トマトケチャップ	9.00	10.80																										
	トマトピューレー	8.00	9.60																										
	中濃ソース	1.00	1.20																										
	コンソメ	0.67	0.80	○														○	○	○									
	ドライパセリ	0.02	0.02																										

○:アレルギー対象食品

①チキンナゲット

原 料 配 合	アレルギー
鶏肉(国産)	鶏肉
粒状植物性たん白	大豆
パン粉	小麦
でん粉	
ドロマイト	
乾燥おから	大豆
砂糖	
食塩	
香辛料	大豆
たん白加水分解物	大豆
小麦粉	小麦
コーンフラワー	
でん粉	
コーングリッツ	
砂糖	
パン粉	小麦
食塩	
デキストリン	
クラッカー粉	小麦
植物油	
なたね油、パーム油	
加工デンプン	
トレハロース	
調味料(アミノ酸)	
膨張剤	
重曹	
ピロリン酸第二鉄	
カロチノイド色素	
(調整水)	

対象製品を製造する同一工場内では、「小麦、卵、乳成分、オレンジ、カシューナッツ、牛肉、ごま、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、もも、やまいも、りんご、ゼラチン」を含む製品を製造しております。

- コンタミネーション防止対策
- 対象製品を製造する工場におきましては、以下の対策によりコンタミネーションを防止しております。
- 原材料毎のアレルギー物質一覧表を作成し、計量室、保管庫へ掲示
 - 開封後の原材料は密閉保管
 - マニュアルに従った機器の洗浄
 - アレルギーに関する従業員教育を実施
 - 製造切り替えがある場合は、含まれるアレルギー物質を考慮して製造を計画