

令和 7 年度 （5 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）アレルギー献立表」
- 「令和 7 年度 使用食品アレルギー献立表」
- 「令和 7 年度 使用調味料アレルギー一覧」
- 「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」

☆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
- ◆まっただけ：「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	オレシ	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]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[ごはん]																													
	白飯	70.00	90.00																											
	[かつおメンチ]																													
①	カツオカツ	40.00	60.00	○														○												
	揚げ油	4.00	6.00																											
	[じゃがいもの生姜煮]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	おろし生姜	0.50	0.60																											
	豚もも肉	15.00	18.00																○											
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	35.00	42.00																											
	じゃがいも	40.00	48.00																											
	角こんにゃく	18.00	21.60																											
	水	90.00	108.00																											
	三温糖	1.20	1.44																											
	和風だし	0.50	0.60																											
	清酒	1.00	1.20																											
	本みりん	0.50	0.60																											
	しょうゆ	3.20	3.84	○														○												
	[若竹汁]																													
	水	190.00	228.00																											
	だしパック	1.50	1.80														○													
	鶏むね肉	8.00	9.60																○											
	だいこん	10.00	12.00																											
	たけのこ 水煮	10.00	12.00																											
	えのきたけ	3.00	3.60																											
	冷凍豆腐	22.00	26.40															○												
②	かぶとちらしかまぼこ	3.00	3.60															○												
	カットわかめ	0.50	0.60																											
	清酒	1.00	1.20																											
	和風だし	0.70	0.84																											
	しょうゆ	2.00	2.40	○														○												
	食塩	0.20	0.24																											
	ねぎ	3.00	3.60																											

① カツオカツ

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質(28品目)
かつお	-
たまねぎ	-
おろししょうが	-
パン粉	小麦,大豆
しょうゆ	小麦,大豆
砂糖	-
食塩	-
かつおエキス	-
衣(パン粉)	小麦,大豆
衣(小麦粉)	小麦
衣(植物油脂)	大豆
水	-
加工デンプン	大豆
ドロマイト	-
ビロリン酸鉄	-
乳化剤	-
香料	-
注意喚起表示	
●本品製造工場では、えび、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。	

② かぶとちらしかまぼこ ○:アレルギー対象食品

原材料名	由来する原材料
魚肉	スケソウダラ
加工澱粉	タピオカ
馬鈴薯澱粉	馬鈴薯
砂糖	さとうきび・甜菜
うらごし南瓜	南瓜
発酵調味料	糖類・米・醸造アルコール・たん白加水分解物・食塩
食塩	海水
加工油脂	還元水飴、なたね油

アレルギー特定原材料(28品目)

アレルギー特定物質

*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。

5月2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	くまみ	あわび	いか	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]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[うどん]																												
	うどん ゆで	180.00	270.00	○																									
	[山菜うどんの汁]																												
	水	235.00	282.00																										
	だしパック	2.00	2.40														○												
	豚もも肉	20.00	24.00																○										
	生しいたけ	3.00	3.60																	○									
	にんじん	10.00	12.00																										
	えのきたけ	7.00	8.40																										
①	山菜ミックス	10.00	12.00																										
	なると	6.00	7.20																										
	油揚げ	8.00	9.60															○											
	本みりん	3.20	3.84															○											
	清酒	1.00	1.20																										
	和風だし	0.50	0.60																										
	しょうゆ	9.80	11.76	○														○											
	ねぎ	3.00	3.60																										
	[竹輪のから揚げ]																												
②	焼ちくわ(ハーフカット)	25.00	50.00																										
	清酒	1.50	1.80																										
	おろし生姜	0.60	0.72																										
	おろしにんにく	0.30	0.36																										
	しょうゆ	1.70	2.04	○														○											
	でんぷん	5.00	6.00																										
	揚げ油	2.50	5.00																										
	[チンゲン菜のおかかマヨ和え]																												
	にんじん	3.00	3.60																										
	キャベツ	15.00	18.00																										
	チンゲン菜	10.00	12.00																										
	緑豆もやし	20.00	24.00																										
	たまねぎ	2.00	2.40																										
	かつお節(和え物用)	0.20	0.24																										
	ツナ油漬け	7.00	8.40																										
	ノンエッグマヨネーズ	3.00	3.60															○											
	しょうゆ	1.80	2.16	○														○											

○:アレルギー対象食品

① 山菜ミックス

原材料名	アレルギー物質 該当原材料
わらび	
みずな	
えのき茸	
山うど	
なめこ	
たけのこ	
pH調整剤	
水	

② 焼ちくわ(ハーフカット)

原材料一般名	アレルギー対象物質 (28品目)
魚肉	
でん粉(馬鈴薯)	
食塩	
ぶどう糖	
砂糖	
発酵調味液	
醸造酢	
水	

コンタミネーションについて

※この商品はえび、かに、小麦、卵を使用した商品と同じ設備で製造しています。

5月7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 表示 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	くまみ	あわび	いか	うなぎ	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]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[ミルクパン]																												
	ミルクパン	50.00	70.00	○			○											○											
	[FMチキンナゲット]																												
①	FMチキンナゲット	40.00	40.00															○	○										
	揚げ油	4.00	4.00																										
	[ヘルシーサラダ]																												
	きゅうり	8.00	9.60																										
	キャベツ	27.00	32.40																										
	カットわかめ	0.40	0.48																										
	サラダこんにゃく	22.00	26.40																										
	減塩和風ドレッシング(8品目不使用)	8.50	10.20																										
	[ビーンズシチュー]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	1.00	1.20																										
	豚もも肉	10.00	12.00																	○									
	たまねぎ	30.00	36.00																										
	にんじん	5.00	6.00																										
	じゃがいも	20.00	24.00																										
	水	190.00	228.00																										
	ゆで大豆	10.00	12.00															○											
	ゆでひよこまめ	10.00	12.00																										
	コンソメ	0.20	0.24	○														○	○	○									
	こしょう	0.04	0.05																										
	トマトピューレー	7.00	8.40																										
	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																										

① FMチキンナゲット

○:アレルギー対象食品

材料名	アレルギー
(具)	
鶏肉	鶏肉
粒状植物性たん白	大豆
おから	大豆
植物油	
米粉	
小麦不使用しょうゆ	大豆
食塩	
砂糖	
にんにくペースト	
酵母エキス	
ぶどう糖	
しょうがペースト	
香辛料	
水	
(使用添加物)	
加工デンプン	
炭酸Ca	
重曹	
ピロリン酸第二鉄	
(衣)	
コーンフラワー	
植物油	
ぶどう糖	
砂糖	
小麦不使用しょうゆ	大豆
水	
(使用添加物)	
加工デンプン	
増粘多糖類	
重曹	
揚げ油(なたね油)	

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(ー)、有りは(○)

分類	アールスメイト																											
	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くま	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月8日（木）

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

成分 表番 号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務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]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[ごはん]																												
	白飯	70.00	100.00																										
	[コーン焼売]																												
①	コーン焼売	36.00	36.00	○														○	○	○									
	[ホイコーロー]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろし生姜	0.60	0.72																										
	おろしにんにく	0.60	0.72																										
	豚もも肉	35.00	42.00																	○									
	にんじん	10.00	12.00																										
	たけのこ 水煮	10.00	12.00																										
	三温糖	1.40	1.68																										
	清酒	1.20	1.44																										
	中華だしの素	0.80	0.96																										
	トウバンジャン	0.10	0.12																										
	テンメンジャン	2.50	3.00	○														○										○	
	赤みそ	2.30	2.76															○											
	しょうゆ	2.00	2.40	○														○											
	ピーマン	5.00	6.00																										
	キャベツ	50.00	60.00																										
	でんぷん	1.50	1.80																										
	ごま油	1.00	1.20																									○	
	[わかめスープ]																												
	水	190.00	228.00																										
	だいこん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	12.00	14.40																										
	緑豆もやし	8.00	9.60																										
	なると	3.00	3.60																										
	ホールコーン	3.00	3.60																										
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○											
	清酒	1.00	1.20																										
	しょうゆ	1.50	1.80	○														○											
	中華だしの素	1.10	1.32																										
	鶏がらスープ	0.50	0.60																○										
	食塩	0.15	0.18																										
	カットわかめ	0.50	0.60																										

① コーン焼売

○:アレルギー対象食品

原材料・添加物	アレルギー 28品目
【具】	
とうもろこし	
たまねぎ	
キャベツ	
豚肉	豚肉
鶏肉	鶏肉
でん粉	
水	
粒状大豆たん白	大豆
砂糖	
しょうゆ	大豆 小麦
食塩	
酵母エキス	
かきエキス	
しょうが	

【皮】	
小麦粉	小麦
水	

5月9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	くまみ	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]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[麦ごはん]																													
	無圧べん麦	7.00	9.00																											
	精白米	70.00	90.00																											
	[ひき肉カレー]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	おろしにんにく	0.70	0.84																											
	おろし生姜	0.70	0.84																											
	鶏ひき肉	27.00	32.40																○											
	たまねぎ	40.00	48.00																											
	にんじん	20.00	24.00																											
	カレー粉	0.22	0.26																											
	水	210.00	252.00																											
	じゃがいも	30.00	36.00																											
	まめプラスM	3.50	4.20															○												
	ウスターソース	1.00	1.20																											
	トマトケチャップ	3.00	3.60																											
	カレーフレークN	10.00	12.00																											
	やさいカレーフレーク	7.00	8.40																											
	[もやしとツナのサラダ]																													
	ツナ油漬け	7.00	8.40																											
	緑豆もやし	33.00	39.60																											
①	小松菜(冷凍)	7.00	8.40																											
	きゅうり	7.00	8.40																											
	ホールコーン	3.00	3.60																											
	サラダ油	1.20	1.44																											
	穀物酢	1.68	2.02																											
	しょうゆ	1.80	2.16	○														○												
	三温糖	0.72	0.86																											
	食塩	0.24	0.29																											

○:アレルギー対象食品

① 小松菜（冷凍）

原料 ……小松菜

アレルギーコンタミ・・・同工場内で大豆を製造しています。

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。

① 米粉ワントン

アレルギー(28品目対象)/グルテン	
原材料名	特定原材料 表示必要性 左記の理由
うるち米	
でん粉	
植物油	
pH調整剤、グリシン	
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	くまみ	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]																												
	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	40.00	40.00	○														○											
	[切干大根の炒め煮]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	にんじん	6.00	7.20																										
	切干しだいこん	5.00	6.00																										
	水	90.00	108.00																										
	しらたき	15.00	18.00																										
	さつま揚げ	7.00	8.40																										
	油揚げ	5.00	6.00															○											
	高野豆腐(細切り)	2.00	2.40															○											
	清酒	1.00	1.20																										
	和風だし	0.50	0.60																										
	三温糖	1.00	1.20																										
	本みりん	0.50	0.60																										
	しょうゆ	2.50	3.00	○														○											
	[豚汁]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚もも肉	12.00	14.40																	○									
	ごぼう	5.00	6.00																										
	にんじん	6.00	7.20																										
	だいこん	12.00	14.40																										
	じゃがいも	22.00	26.40																										
	水	190.00	228.00																										
	冷凍豆腐	22.00	26.40															○											
	和風だし	0.70	0.84																										
	白みそ	2.00	2.40															○											
	赤みそ	2.00	2.40															○											
	減塩みそ	2.00	2.40															○											
	ねぎ	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	

* 加工澱粉の原料：とうもろこし

28品目アレルギー	小麦、大豆
28品目コンタ	ごま、オレンジ、さば

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	オレシ	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]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[丸パン横切り]																												
	丸パン横切り	50.00	70.00	○			○											○											
	[照り焼きハンバーグ]																												
	ハンバーグ	60.00	80.00															○	○	○									
	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																										
	[レモンドレッシングサラダ]																												
	きゅうり	15.00	18.00																										
	ホールコーン	5.00	6.00																										
	キャベツ	40.00	48.00																										
	サラダ油	0.96	1.15																										
	食塩	0.54	0.65																										
①	レモン果汁	1.20	1.44																										
	穀物酢	1.20	1.44																										
	三温糖	0.60	0.72																										
	[まめまめミネストローネ]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	ショルダーベーコン	7.00	8.40																	○									
	おろしにんにく	0.50	0.60																										
	セロリー	2.00	2.40																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	にんじん	8.00	9.60																										
	じゃがいも	20.00	24.00																										
	水	190.00	228.00																										
	ゆで大豆	10.00	12.00															○											
	ゆでひよこまめ	5.00	6.00																										
	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	1.20	1.44	○														○	○	○									
	食塩	0.05	0.06																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	三温糖	0.20	0.24																										
	ズッキーニ	4.00	4.80																										
②	小松菜(冷凍)	7.00	8.40																										

○:アレルギー対象食品

① レモン果汁

原材料名
レモン
醸造酢
香料

② 小松菜(冷凍)

原料・・・・・・小松菜

アレルゲンコンタミ・・・同工場内で大豆を製造しています。

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	うくら	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]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[ごはん]																												
	白飯	70.00	90.00																										
	[ヤンニョムチキン]																												
	鶏むね肉	40.00	50.00																○										
	清酒	1.00	1.20																										
	しょうゆ	1.00	1.20	○														○											
	でんぷん	8.00	9.60																										
	揚げ油	4.00	5.00																										
	トマトケチャップ	9.00	10.80																										
	本みりん	1.50	1.80																										
	三温糖	1.80	2.16																										
	しょうゆ	0.80	0.96	○														○											
	トウバンジャン	0.15	0.18																										
	おろし生姜	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	0.30	0.36																										
	[チョレギサラダ]																												
	きゅうり	8.00	9.60																										
	緑豆もやし	37.00	44.40																										
①	小松菜(冷凍)	8.00	9.60																										
	カットわかめ	0.50	0.60																										
	チョレギドレッシング	6.00	7.20	○														○									○		
	[トッポギスープ]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚もも肉	10.00	12.00																	○									
	おろし生姜	0.30	0.36																										
	おろしにんにく	0.30	0.36																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	だいこん	12.00	14.40																										
	たまねぎ	15.00	18.00																										
	水	190.00	228.00																										
	干しいたけ	0.30	0.36																										
	清酒	1.00	1.20																										
	しょうゆ	1.86	2.23	○														○											
	食塩	0.20	0.24																										
	がらスープポーク&チキン	2.00	2.40																	○	○								
	中華だしの素	1.30	1.56																										
	トッポギ	15.00	18.00																										
	チンゲン菜	8.00	9.60																										

○:アレルギー対象食品

① 小松菜(冷凍)

原料小松菜

アレルゲンコンタミ . . . 同工場内で大豆を製造しています。

5月16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	うなぎ	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]																												
	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			○												○	○										
	[田舎汁]																												
	だしパック	1.00	1.20															○											
	にんじん	8.00	9.60																										
	たまねぎ	10.00	12.00																										
	緑豆もやし	15.00	18.00																										
	水	190.00	228.00																										
	冷凍厚揚げ1cm	20.00	24.00															○											
	じゃがいも	20.00	24.00																										
	和風だし	0.70	0.84																										
	白みそ	2.00	2.40															○											
	赤みそ	2.00	2.40															○											
	減塩みそ	2.00	2.40															○											
	[美生柑]																												
	美生柑(河内晩柑)	50.00	50.00																										

① 厚焼き卵

○:アレルギー対象食品

原材料名	アレルギー 対象原料名
鶏卵	卵
砂糖	
大豆油	大豆
醸造酢	
しょう油	大豆
魚介エキス	さば
こんぶ調味液	
食塩	
発酵調味料	
加工デンプン	
加工デンプン	
酢酸ナトリウム製剤	
酸味料	
水	

商品製造に関しましてのコンタミネーションは下記の通りでございます。

卵・小麦・乳・エビ・イカ・豚肉・鶏肉・やまいも・ゼラチン・りんご・もも・さば・さけ
 ※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。

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	くまみ	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]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[ブランコッペ]																												
	ブランコッペ	50.00	70.00	○			○											○											
	[ハーブチキン]																												
	鶏むね肉	40.00	50.00																○										
	白ワイン	1.00	1.20																										
	しょうゆ	1.30	1.56	○														○											
	おろしにんにく	0.30	0.36																										
	食塩	0.75	0.90																										
	こしょう	0.03	0.04																										
①	バジル	0.10	0.12																										
	[イタリアンサラダ]																												
	きゅうり	15.00	18.00																										
	にんじん	5.00	6.00																										
	ホールコーン	5.00	6.00																										
	キャベツ	35.00	42.00																										
	イタリアンドレッシング(8品目不使用)	7.00	8.40																										
	[春野菜の豆乳スープ]																												
	ショルダーベーコン	7.50	9.00																	○									
	たまねぎ	30.00	36.00																										
	にんじん	8.00	9.60																										
	じゃがいも	30.00	36.00																										
	水	190.00	228.00																										
	アスパラガス	3.00	3.60																										
	ごぼう	3.00	3.60																										
	コンソメ	0.80	0.96	○															○	○	○								
	食塩	0.08	0.10																										
	こしょう	0.04	0.05																										
	豆乳(成分無調整)	25.00	30.00															○											
	シチューフレーク	8.00	9.60																										

○:アレルギー対象食品

① バジル

原料名・添加物名	アレルギー物質名
バジル	

5月20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	オレシ	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]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[ゆでラーメン]																												
	茹で中華麺	180.00	270.00	○																									
	[みそラーメンスープ]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろし生姜	1.00	1.20																										
	おろしにんにく	0.70	0.84																										
	豚ひき肉	20.00	24.00																	○									
	にんじん	12.00	14.40																										
	たまねぎ	23.00	27.60																										
	水	235.00	282.00																										
	中華だしの素	0.40	0.48																										
	こしょう	0.03	0.04																										
	みそラーメンスープの素	14.00	16.80	○														○	○	○				○			○		
	なると	10.00	12.00															○	○	○				○					
	キャベツ	20.00	24.00																										
	にら	3.00	3.60																										
	[ポテトのマヨコーン焼き]																												
①	ナチュラルカットポテト	50.00	60.00																										
	ホールコーン	8.00	9.60																										
	ノンエッグマヨネーズ	10.00	12.00															○											
	ドライパセリ	0.01	0.01																										
	[もやしときゅうりの塩ナムル]																												
	緑豆もやし	35.00	42.00																										
	きゅうり	12.00	14.40																										
②	小松菜(冷凍)	10.00	12.00																										
	塩中華ドレッシング	7.00	8.40																										

○:アレルギー対象食品

① ナチュラルカットポテト

原材料名	アレルギー物質 該当原材料
馬鈴しょ	
植物油脂	
パーム油	
ビタミンE(酸化防止:キャリーオーバー)	
シリコーン(消泡:キャリーオーバー)	
シリコーン樹脂製剤(消泡:加工助剤)	
ぶどう糖(揚げ色調整:加工助剤)	

② 小松菜(冷凍)

原料 ……小松菜
アレルゲンコンタミ……同工場内で大豆を製造しています。

コンタミネーション(微量混入)

同一製造ライン:建屋:小麦・卵・乳・かに・えび・くるみ

5月21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]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[食パン]																													
	食パン2枚切り	50.00	70.00	○			○											○												
	[キャベツと大豆のソースメンチ]																													
①	FMキャベツメンチ	40.00	60.00															○	○	○										
	トマトケチャップ	2.00	2.40																											
	中濃ソース	5.00	6.00																											
	三温糖	2.00	2.40																											
	ウスターソース	1.50	1.80																											
	水	2.20	2.64																											
	[コールスローサラダ]																													
	キャベツ	40.00	48.00																											
	きゅうり	12.00	14.40																											
	ホールコーン	8.00	9.60																											
	コールスロートレッシング	8.00	9.60																											
	[米粉のマカロニスープ]																													
	ショルダーベーコン	7.00	8.40																	○										
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	25.00	30.00																											
	水	190.00	228.00																											
	じゃがいも	30.00	36.00																											
	星型トッポギ	10.00	12.00																											
	こしょう	0.02	0.02																											
	コンソメ	1.20	1.44	○														○	○	○										
	食塩	0.20	0.24																											
	チンゲン菜	5.00	6.00																											

○:アレルギー対象食品

① FMキャベツメンチ

材料名	アレルギー
(具)	
キャベツ	
鶏肉	鶏肉
粒状植物性たん白	大豆
豚すり身(豚肉 水)	豚肉
豚脂	豚肉
たまねぎ	
砂糖	
水溶性食物繊維	
食塩	
小麦不使用しょうゆ	大豆
酵母エキス	
香辛料	
水	
(使用添加物)	
加工デンプン	
炭酸Ca	
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)	

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月22日（木）

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務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	くまみ	あわび	いか	いくら	オレンシ	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]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[ごはん]																													
	白飯	70.00	100.00																											
	[白はんぺんフライ]																													
①	白はんぺんフライ	40.00	40.00	○		○																								
	揚げ油	4.00	4.00																											
	[ひじきの炒め煮]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	豚もも肉	7.00	8.40																	○										
	にんじん	8.00	9.60																											
	干ひじき	2.00	2.40																											
	水	80.00	96.00																											
	さつま揚げ	8.00	9.60																											
	つきこんにやく	10.00	12.00																											
	ホールコーン	3.00	3.60																											
	三温糖	1.60	1.92																											
	本みりん	0.80	0.96																											
	しょうゆ	3.00	3.60	○														○												
	清酒	0.80	0.96															○												
	和風だし	0.25	0.30																											
	えだまめ	3.00	3.60															○												
	[国清汁]																													
	ごま油	0.80	0.96																								○			
	ごぼう	7.00	8.40																											
	にんじん	8.00	9.60																											
	だいこん	12.00	14.40																											
	じゃがいも	18.00	21.60																											
	干しいたけ	0.40	0.48																											
	水	190.00	228.00																											
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○												
	油揚げ	10.00	12.00															○												
	和風だし	0.60	0.72															○												
	赤みそ	7.50	9.00															○												
	ねぎ	3.00	3.60																											
	[のりふりかけ(中のみ)]																													
	のりふりかけ	0.00	2.00																											

① 白はんぺんフライ

○: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)
魚肉すり身	(魚介類)
液卵白	卵
植物油脂	-
発酵調味料	-
砂糖	-
食塩	-
酵母エキス	-
衣(パン粉)	小麦
衣(水あめ)	-
衣(コーンフラワー)	-
水	-
加工デンプン	-
調味料(アミノ酸)	-
増粘剤	-
リン酸塩(Na)	-
乳化剤	-

注意喚起表示

●本品製造工場では、えび、かに、乳成分を含む製品を製造致しております。

5月23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	うなぎ	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(ストロベリー)]																													
	ジョア(ストロベリー)	125.00	125.00				○																							
	[麦ごはん]																													
	無圧ぺん麦	7.00	9.00																											
	精白米	70.00	90.00																											
	[ハヤシソース]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	おろしにんにく	1.00	1.20																											
	豚もも肉	35.00	42.00																	○										
	赤ワイン	1.00	1.20																											
	たまねぎ	60.00	72.00																											
	にんじん	20.00	24.00																											
	水	215.00	258.00																											
	ぶなしめじ	5.00	6.00																											
	こしょう	0.05	0.06																											
	コンソメ	0.20	0.24	○														○	○	○										
	トマトピューレー	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																											
	ハヤシベース	17.00	20.40																											
	ハヤシルウ(NAIS)	4.00	4.80																											
	[ひよこ豆と大豆のサラダ]																													
	ゆでひよこめ	5.00	6.00																											
	ゆで大豆	10.00	12.00															○												
	キャベツ	35.00	42.00																											
	きゅうり	10.00	12.00																											
	コーンクリーミードレッシング	8.00	9.60																											

○:アレルギー対象食品

5月26日(月)

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務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]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[小型ロールパン]																													
	ロールパン	30.00	40.00	○			○											○												
	[スパゲティボロネーゼ]																													
	スパゲッティ	34.00	40.80	○																										
	サラダ油	0.50	0.60																											
	おろしにんにく	1.00	1.20																											
	豚ひき肉	20.00	24.00																	○										
	たまねぎ	20.00	24.00																											
	にんじん	5.00	6.00																											
	まめブラスM	3.00	3.60														○													
	マッシュルーム水煮	4.00	4.80															○												
	トマトケチャップ	16.00	19.20																											
	トマトピューレー	8.00	9.60																											
	炒めたまねぎ	1.50	1.80																											
	中濃ソース	1.50	1.80																											
	赤ワイン	0.60	0.72																											
	コンソメ	0.30	0.36	○														○	○	○										
	食塩	0.05	0.06																											
	こしょう	0.01	0.01																											
	ハヤシルウ(NAIS)	2.30	2.76																											
	[旬の野菜スープ]																													
	ショルダーベーコン	7.00	8.40																	○										
	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																											
	えのきたけ	3.00	3.60																											
	水	190.00	228.00																											
	食塩	0.20	0.24																											
	コンソメ	1.40	1.68	○														○	○	○										
	こしょう	0.02	0.02																											
	ズッキーニ	4.00	4.80																											
	キャベツ	12.00	14.40																											
	[元気ヨーグルト]																													
	元気ヨーグルト	70.00	70.00				○																	○						

○:アレルギー対象食品

5月27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]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[ごはん]																												
	白飯	70.00	100.00																										
	[赤魚のみそ粕焼き]																												
①	赤魚のみそ粕漬け	40.00	40.00														○												
	[じゃがいものそぼろ煮]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろし生姜	0.50	0.60																										
	豚ひき肉	20.00	24.00																	○									
	清酒	1.00	1.20																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	30.00	36.00																										
	角こんにゃく	15.00	18.00																										
	じゃがいも	40.00	48.00																										
	たけのこ 水煮	8.00	9.60																										
	水	90.00	108.00																										
	三温糖	2.20	2.64																										
	和風だし	0.50	0.60																										
	本みりん	1.00	1.20																										
	しょうゆ	3.30	3.96	○														○											
	でんぷん	0.70	0.84																										
	[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	22.00	26.40															○											
	えのきたけ	2.00	2.40																										
	和風だし	0.80	0.96																										
	白みそ	4.30	5.16															○											
	減塩みそ	2.00	2.40															○											

○:アレルギー対象食品

① 赤魚のみそ粕漬け

原材料名	アレルギー
赤魚(アラスカメヌケ)	
米味噌	大豆
酒粕	
みりん風調味料	
砂糖	

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	くまみ	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]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[きなこ揚げパン]																													
	コッペパン	50.00	70.00	○			○											○												
	揚げ油	5.00	7.00																											
①	きな粉	6.00	7.20															○												
	上白糖	9.00	10.80																											
	[鶏肉と野菜のトマト煮]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	おろしにんにく	1.00	1.20																											
	鶏むね肉	20.00	24.00																○											
	ツナ油漬け	5.00	6.00																											
	白ワイン	0.70	0.84																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	35.00	42.00																											
	ぶなしめじ	5.00	6.00																											
	ズッキーニ	6.00	7.20																											
	じゃがいも	30.00	36.00																											
	ゆで大豆	10.00	12.00															○												
	トマトケチャップ	10.00	12.00																											
	トマトピューレー	30.00	36.00																											
	中濃ソース	1.00	1.20																											
	こしょう	0.03	0.04																											
	コンソメ	1.40	1.68	○														○	○	○										
	三温糖	0.30	0.36																											
	マリナラソース	5.00	6.00															○												
	[小松菜のサラダ]																													
②	小松菜(冷凍)	16.00	19.20																											
	きゅうり	10.00	12.00																											
	ホールコーン	6.00	7.20																											
	もやし	25.00	30.00																											
	減塩和風ドレッシング(8品目不使用)	8.00	9.60																											

○:アレルギー対象食品

① きな粉

【原料配合】	アレルゲン
大豆	大豆

② 小松菜（冷凍）

原料 ……小松菜
アレルゲンコンタミ……同工場内で大豆を製造しています。

アレルギーコンタミネーションの有無:有(ごま、アーモンド)

5月29日(木)

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務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	オレシジ	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]																													
	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																											
	[きんぴら炒め]																													
	サラダ油	0.80	0.96																											
	豚もも肉	8.00	9.60																	○										
	ごぼう	13.00	15.60																											
	にんじん	8.00	9.60																											
	だいこん	10.00	12.00																											
	さつま揚げ	12.00	14.40																											
	つきこんにゃく	20.00	24.00																											
	清酒	1.00	1.20																											
	和風だし	0.10	0.12																											
	三温糖	1.30	1.56																											
	しょうゆ	2.30	2.76	○														○												
	本みりん	0.40	0.48																											
	ごま油	0.50	0.60																									○		
	炒りごま	1.00	1.20																									○		
	[具だくさん汁]																													
	水	190.00	228.00																											
	だしパック	1.00	1.20															○												
	にんじん	8.00	9.60																											
	たまねぎ	15.00	18.00																											
	じゃがいも	20.00	24.00																											
	えのきたけ	3.00	3.60																											
	冷凍厚揚げ1cm	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	10.00	12.00																											

① 豆腐ハンバーグ

○: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	大豆
たまねぎ	-
鶏肉	鶏肉
豆腐	大豆
豚脂	豚肉
つなぎ(でん粉)	-
つなぎ(粉末状植物性たん白)	大豆
砂糖	-
食塩	-
みりん	-
酵母エキス	-
香辛料	-
水	-
加工デンプン	-
セルロース	-
炭酸Ca	-
ピロリン酸鉄(0.042)	-
豆腐用凝固剤	-

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。

5月30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]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[ごはん]																												
	白飯	70.00	100.00																										
	[皮なし餃子丼の具]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚ひき肉	40.00	48.00																	○									
	まめプラスM	5.00	6.00															○											
	清酒	2.00	2.40																										
	おろしにんにく	0.50	0.60																										
	たまねぎ	35.00	42.00																										
	にんじん	15.00	18.00																										
	キャベツ	45.00	54.00																										
	オイスターソース	2.00	2.40																										
	しょうゆ	2.00	2.40	○														○											
	鶏がらスープ	0.50	0.60																○										
	中華だしの素	0.50	0.60																										
	食塩	0.10	0.12																										
	こしょう	0.01	0.01																										
	でんぷん	0.70	0.84																										
	にら	4.00	4.80																										
	すりごま	0.80	0.96																								○		
	ごま油	1.00	1.20																								○		
	[中華スープ]																												
	水	190.00	228.00																										
	干しいたけ	0.20	0.24																										
	にんじん	8.00	9.60																										
	緑豆もやし	15.00	18.00																										
	糸かまぼこ	7.00	8.40																										
	マロニー	6.00	7.20																										
	冷凍豆腐	20.00	24.00																○										
	カットわかめ	0.50	0.60																										
	食塩	0.20	0.24																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	しょうゆ	2.00	2.40	○															○										
	中華だしの素	1.00	1.20																										
	がらスープポーク&チキン	5.00	6.00																	○	○								
	[ミニぶどうゼリー]																												
①	ミニぶどうゼリー	16.00	16.00																										

① ミニぶどうゼリー

○:アレルギー対象食品

原材料名	アレルギー
異性化液糖	
グレープ濃縮果汁	
砂糖	
ゲル化剤((増粘多糖類・・・カラゲナン、タラガム、キサンタンガム、グアーガム、カロブヒーンガム、コンニャクイモ抽出物)、乳酸カルシウム、塩化カリウム、クエン酸三ナトリウム、食品素材(デキストリン))	
酸味料(クエン酸、クエン酸Na)	
香料(グレープフレーバー)	
水	

【同一工場内で使用されるアレルギー】

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

※洗浄によりコンタミネーション防止を実施しております