# 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。

渋川市南部学校給食共同調理場 (TEL) 0279-25-1115

		χζ μ/•j·	Ť					義務8				特	立	]原	材					<u> </u>					) 品	目)		٦
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	さば	大豆	鶏豚肉肉	た も も も も	b まいら	りんご	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド	マワずミアナツソ
牛乳																												
牛乳	206	206				0																						_
コッペパン																												_
コッペパン		70	O	)		0													0									_
チョコクリーム																												_
① チョコクリー	-ム <u>15</u>	15	0			0																						_
のり塩ポテト																												_
② ステーキカットポ			О	)																								4
食塩		0.22																										4
③ あおのり		0,06																									Щ_	_
ベーコンと野菜の																												4
ショルダーベー		9.6																		C	)							_
たまねぎ																												4
にんじん																												_
水		228																										4
ホールコー																												
食塩		0.24	1																									
コンソメ		1.56	О	)															$\circ$	$\circ$	)							
こしょう		0.03																									##	_
しょうゆ		0.96	О	)															0									4
キャベツ	20	24																										4
三色サラダ																												4
だいこん		44.4																										_
きゅうり		14.4																										4
にんじん	5																		_									4
ごまクリーミードレッシ	<u>ツゲ 11</u>	13.2																	O							$\mathcal{O}$		┛

#### ① チョコクリーム

原材料名	アレルギー物質 (28品目)
水あめ	
砂糖	-
ショートニング	_
ココアケーキ	_
小麦粉	小麦
脱脂粉乳	乳
食塩	_
水	
炭酸カルシウム	
乳化剤	-
リン酸塩(Na)	-
食出物物	- "

チョコレートネオソフト (製品に含まれるアレルゲン: 小麦、乳 )

<ul><li>①同一ラインのみのコンタミネーション</li></ul>	無し(コンタミネーションは無いが
	小麦、乳、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご、もも
	を含む製品と同一ラインで製造している)
②同施設内のコンタミネーション	無し(コンタミネーションは無いが
	小麦、乳、落花生、オレンジ、ごま、大豆、バナナ、りんご、もも
	を含む製品と同施設内で製造している)

卵 いくら さけ マカダミアナッツ

### ② ステーキカットポテト

原材料商品名/ 添加物商品名	アレルギー物質		えび		かに	くるみ	小麦●	そば
		TO THE REAL PROPERTY AND THE PERTY AND THE P	乳		落花生	アーモンド	あわび	いか
じゃがいも		アレルギー物質	オレンジ		カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま
		物質	さば		大豆	鶏肉	バナナ	豚肉
			ŧŧ		やまいも	りんご	ゼラチン	
植物油脂			魚介類					
ぶどう糖	小麦		***************************************					
		アレルギーコンタミの	-物質の D可能性	有無	無			
ピロリン酸Ma		7770	> -1 BB IT		{			

## ③ あおのり

原料名		
アレルギーに関する28品目	含まず	
同一の製造ラインにてアレル	<u>:</u> ギー品目を	<b>吏用している例は一切ございません。</b>

	付く 十间 使用」	Х нн 10	ν , μ/-j·	_							_	<u> </u>	<u>ν</u> ,														_	_		—
				特	定原	材料	(表	示事	義務8	品目	)		特	式	源	材;	料に	_準	国す	る	<b>€</b> 0	) (	〔推奨	表	示。	2 C	) 님	<u>目)</u>	) <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	<b>が</b> ましき	いんこ	セジチン	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																											
かつお	カツソースがけ																													
1	かつおカツ	40	60	$\bigcirc$	)															0										
	揚げ油	4	6																											
	中濃ソース	4	6																											
春野	菜のみそ汁																													
	水	190	228																											
	だしパック	1	1.2																0											
	にんじん	10	12																											
	油揚げ	5	6																	0										
	冷凍豆腐	18	21.6																	0										
	キャベツ	15	18																											
	さやいんげん	5	6																											
	カットわかめ	0.3	0.36																											
	和風だし	0.6	0.72																											
	白みそ	3																		O								1		
	赤みそ	2																		0								-		
	減塩みそ	2	2,4									Щ								0								<u> </u>		
春キャ	ベツのあさづけ																											-		
	キャベツ	33	39.6																									-		
	きゅうり	15	18																									-		
	浅漬けの素		3.6		)															0								1		
		0.15	0.18									<u></u>																1		
	もの日ゼリー																											-		
2	ソーダゼリー	40	40																	O					C	)		<u> </u>		

#### ① かつおカツ40g 60g

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	
たまわぎ	
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 (八)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	-
ピロリン酸鉄	-
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。

#### <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

#### ② ソーダゼリー

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質 (28品目)	
糖類(ぶどう糖)		
糖類(水あめ)	<u> </u>	
糖類(砂糖)		T
<b>荳乳加工食品</b>	大豆	
メロン果汁(還元)	-	
寒天		
ゼラチン	せ*ラチン	T
水		T
乳酸Ca	-	
グル化剤	-	
酸味料	_	
香料		T
加工デンプン	_	7
重曹	_	Ţ
乳化剤	-	7
p H調整剤	_	7
着色料		
クエン酸鉄N a (0.015)	I	T
セルロース	-	,
塩化マグネシウム		7

	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。

#### <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

JJ/-3 - 2	木谷と 十间使用!	× HH 10	·/ D/il.	_													-	_	-	-								_		
				特	定原	材料	(表	示義	務8	3 RE	∃)		4	式表	原	材	料に	_準	きず	る	<b>€</b> 0	D (	(推	奨:	表力	⊼2	<u>.</u> O	品目	<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	_ [	アーモンドマカダミアナッツ
ジョ	ア(ブルーベリー)																													
	ジョア (プルーベリー)	125	125				0																							
無	E麦ごはん																													
	無圧麦ご飯	70	100																											
ひ	きにくカレー																													
	サラダ油	1.5	1.8																											
	おろしにんにく	0.5	0.6																											
	豚ひき肉	20	24																			0								
	たまねぎ	55	66																											
	にんじん	15	18																											
	じゃがいも	22	26.4																											
	水	200	240																											
	ケチャップ	3	3.6																											
	アップルソース	4	4.8																						0					
	ウスターソース	1	1.2																											
	バーモントカレー	13	15.6	C			0													0		0			0		0			
	香味焙煎カレーフレーク	5	6	C	)		0													0	0									
$\sim$	レシーサラダ																													
	サラダこんにゃく	15	18																											
	きゅうり	10	12																											
	ホールコーン	5	6																											
	ブロッコリー	28	33.6																											
	こくみ和風ドレッシング	7	8.4	C	)															0	0	0			0					

調味科と平间使用	<b>Ж</b> НН 10	<b>~、 p/ij・</b>	_							-	,																	
			特	定原	材料	(表	示事	義務8	品目	)		特	式	原	材;	料に	二淖	≜कुं	る	もの	) (	(推奨	表	示2	20	品目	<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	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	おまいき	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																						
ミルクパン																												
ミルクパン	50	70	C	)		0													O									
クリスピーチキン																												
① クリスピーチキン	30	50	C	)															O	0								
ミネストローネ																												
おろしにんにく	0.8	0.96																										
ショルダーベーコン	10	12																			0							
たまねぎ	20																											
にんじん	8	9.6																										
ズッキーニ	12	14.4																										
ダイストマト	8.5	10.2																										
水	190	228																										
シェルマカロニ	3	3.6	C	)																								
トマトピューレー	4	4.8																										
ケチャップ	6	7.2																										
コンソメ	1.5	1.8	C	)															0	0	0							
食塩	0.2	0.24																										
こしょう	0.02	0.03																										
三温糖	0.2	0.24																										
キャベツ	18	21.6																										
グリンピース	4	4,8																										
ごぼうサラダ																												
ごぼう	14	16.8																										
キャベツ		21.6																										
きゅうり	7	8.4																										
緑豆もやし		18																										
マヨネーズ(卵不使用)	12	14.4																	$\circ$									

#### ① クリスピーチキン

#### No.2

原材料名	アレルゲン
鶏肉(国産)	鶏肉
還元水あめ	
しょうゆ	小麦・大豆
香辛料	
食塩	
たんぱく加水分解物	大豆
衣(小麦粉	小麦
でんぷん	
デキストリン	V-AVAIDA BEAR
香辛料	大豆
糖類(ぶどう糖	
砂糖)	
食塩	
粉末しょうゆ	小麦・大豆
大豆粉	大豆
植物油脂)	
揚げ油(なたね油、パーム油)	
加エデンプン	
重曹	
酸味料	
【加水・キャリーオーバー等】	

[7	レルギー情報】							
	小麦	0		アーモンド	Х		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	×	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	マカタ゛ミアナッツ	×
	かに	×	<u></u>	キウイフルーツ	X	]_	もも	×
	くるみ	×	推	牛肉	×	推	やまいも	×
			奨	ごま	×	奨	りんご・	×
				さけ	X		(魚介類)	×
				さば	X			

上記商品に含まれるアレルゲン

小麦、大豆、鶏肉

同一ラインで製造する他製品に含まれるアレルゲン

卵、乳、小麦、カシューナッツ、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご、ゼラ チン、米、魚介類

同一施設内で製造する他製品に含まれるアレルゲン

卵、乳、小麦、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、米、魚介類

製造に当たり、製造前に十分な洗浄を行っておりますこと、また、現在の洗浄方法はアレルギーコンタミネーションは無く、適切である事を確認しております。

四門門	木科と午间使用」	文出口は								_								炽し							
				特定原	原材料	(表	示義	務88	78		特	式	原材	料局	二準	゙゙ヺ	る:	もの	(推奨	表	示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	そ卵	乳	落花生	えが	) - -	くるみび	いか	いくら	オレンジャウイフルーツ	牛肉	さけ	わば	大豆	鶏豚肉肉	<b>やましき</b>	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 乳																								
	牛乳	206	206			0																			
ご	<b>さん</b>																								
	白飯	60	90																						
	<b>籠包</b>																								
1	小籠包	50	50	O													O	00							
₹.	ーボー豆腐																								
	ごま油	0.8	0.96																					0	
	おろし生姜		0.96																						
	おろしにんにく		0.96																						
	豚ひき肉	25																0							
	トウバンジャン																								
	干切りたけのこ	15																							
	水	160		<u> </u>																					
	テンメンジャン	4	4.8	O													0							O	
	三温糖	2.5																							
	中華だしの素	1	1.2														$\overline{}$								
	赤みそ	2	2.4														0								
	しょうゆ	3	3.6	О													O O								
	冷凍豆腐	75															O								
	ねぎ	7	8.4																						
	にら	2	2.4																						
<u></u>	でんぷん	2	2.4			1																			
もな	しときゅうりの中華		45.0																						
	緑豆もやし		45.6																						
	<u>にんじん</u> きゅうり	4																							
	きゅうり		14.4																						
	塩中華ドレッシング	7,5	9			1																			

#### ① 小籠包

原材料名
豚 肉(神奈川県他)
玉 葱(北海道他)
小麦粉(皮)(アメリカ他)
鶏 肉 (岩手県他)
馬鈴薯澱粉(北海道)
粒状小麦蛋白(アメリカ他)
パン粉(アメリカ他)
砂糖(オーストラリア)
食 塩 (兵庫県)
醤 油(アメリカ)
生 姜 (高知県)
コショー(マレーシア)
水(水道局)
イーストフード・ビタミンC
ベニコウジ色素

#### アレルゲン物資該当原材料について

(o)小麦・( )卵・( )乳・( )落花生
( )そば・( ) ごま・( ) カシューナッツ
( )あわび・( )いか・( )いくら・( )えび
( )かに・( )さけ・( )さば・( )まつたけ
(o)大豆・( )くるみ・( )やまいも・( )もも
( )オレンジ・( )りんご・( )キウイフルーツ
( )牛肉・( )豚肉・(○)鶏肉・( ) アーモンド
( )ゼラチン[ ]由来・( )バナナ

#### コンタミネーション情報

本品製造工場では 小麦、大豆、豚肉、鷄肉、 かに、えび、ごま を含む製品を 製造しております。

小林製薬社製造の紅麹原料は一切使用しておりません。

14/-3	木科と午间使用」	<b>Ж</b> НН 10	·	•							_																		 _
				特	定原	材料	(表	示事	義務8₁	品目)	)		特尔	E原	材:	料は	二準	す	る	もの	) (	〔推』	奨:	表示	₹2	0	品	<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	かさみ	くる わひ	いか	らくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	かけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	ゆまいも	りんご	ゼラチン		カシューナッツ	ごま	マカダミアナッツ
牛	7																												
	牛乳	206	206				0																						
わ	かめごはん																												
	わかめご飯	60	90																										
赤	魚みそ粕漬け																												
1	赤魚みそ粕漬け	40	40	$\bigcirc$	)														0										
ij	んぼ汁																												
	水	190	228																										
	だしパック	1	1.2															0											
	鶏もも肉	10	12																	0									
	にんじん	5	6																										
	だいこん	10	12																										
	ごぼう	10	12																										
	高野豆腐	1.2	1.44																0										
	和風だし	0.5	0.6																										
	清酒	1	1.2																										
	しょうゆ	1.2	1.44	$\circ$	)														0										
	食塩	0.1	0.12																										
	凍り豆腐	1	1.2																0										
	ねぎ	5	6																										
小/	公菜の炊いたん																												
	水	60	72																										
	にんじん	5	6																										
	油揚げ	6																	0										
	キャベツ		26.4																										
	小松菜		21.6																										
	和風だし	0.28	0.34																										
	しょうゆ	4	4.8	C	)														0										
	本みりん	2	2.4																										

## ① 赤魚みそ粕漬け

原材料名	アレルゲン
赤魚	
西京漬け調味液	
(米みそ)	大豆
(果糖ブドウ糖液糖)	
(砂糖)	
(酵母エキス調味料)	大豆•小麦
(保存料(酒精))	
酒粕調味液	
(酒粕)	
(醸造調味料)	· 菜
(異性化液糖)	
(食塩)	
(保存料(酒精))	
(水)	
	1

同一ラインでの製造で考えられるアレルゲン

卵	マカデミアナッツ	
乳	やまいも	
小麦	牛肉	
そば	鶏肉	
落花生	豚肉	
えび	あわび	
かに	いか	0
くるみ	いくら	
オレンジ	鮭	0
キウイ	鯖	0
バナナ	ゼラチン	
もも	ごま	0
リンゴ	カシューナッツ	
大豆	アーモンド	

	が行と一門以内」		· · ·		定原							•			• E原材					<del>## ()</del>						<u></u>	<b>=</b> /	
-15		I		1₫,	上房/	四科	(衣	八八手	を <b>が</b> か C	) 00 E	コノ	11111	1	ገለ	上次化	] <b>不斗 [</b> :: ]	<b>二</b> 行	= 9	<u>م.</u>	לטט	117	±X	文人					331 <del>-</del>
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		さけ	さば	大豆	鶏肉	系 も も	<b>ゆまいき</b>	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
牛爭	<u> </u>																											
	牛乳	206	206				0																					
ブラ	ランコッペ																											
	ブランコッペ	40	60	O	)		0												0									
	ノーロール																											
1	カレーロール			0	)														0	0	)				0			
	揚げ油	3	3																									
	-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																	C	)							
	こしょう	0.03	0.04																									
	たまねぎ	45	54																									
	水	190	228																									
	ホールコーン		9.6																									
	コンソメ	1	1.2	0	)														0	0	)							
2	クリームコーン	23	27.6				0																					
	牛乳	20					0																					
	コーソクリームスーフ゜	11	13.2	0	)		0									0	)		0									
	無塩バター	0.8	0.96				0																					
野梦	<b>東サラダ</b>																											
	きゅうり	15	18																									
	ブロッコリー	35	42																									
	パプリカ黄	5	6																									
	和風ごまドレッシング	7	8.4	O	)														O								0	

#### ① カレーロール

原料名	アレルゲン
粒状植物性たん白	大豆
野菜	
(ばれいしょ	1
	+
(たまねぎ	
豚肉	豚肉
植物油脂	大豆
トマトペースト	
砂糖	
ポークエキス	小麦、大豆、 豚肉
チャツネ	バナナ
小麦粉	小麦
ショートニング	大豆
にんにくペースト	<del>                                     </del>
しょうがペースト	<b></b>
コンソメパウダー	鶏肉
コンファインフ カレ一粉	1×2 ×3
食塩	<del> </del>
<b>香辛料</b>	ļ
<u>育于科</u> [皮]	<del></del>
」及」 小麦粉(国内製造)	1. <del>=</del>
	小麦
植物油脂	大豆
コーンフラワー 粉あめ	-
	<del> </del>
	大豆
食塩	L. ==
<u>グルテン</u> 酵母エキスパウダー	小麦
	<u> </u>
酒精	<b></b>
増粘剤 (おおお)	
(加工でん粉	
(キサンタンガム	
加工でん粉	
調味料	
(アミノ酸等	
グリセリン脂肪酸エステ	
ル	
膨張剤	
セルロース	
乳化剤	
着色料	1
着色料 (カラメル	
(カロチノイド	1
●その他キャリーオー バー等	
水	+
737	<del>                                     </del>

含有アレルゲン(28品目)	小麦、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉
アレルギーに関する 注意喚起表示(コンタミ)	無し

#### ② クリームコーン

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

(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。

中乳       206       206       O         はん       白飯       70       100         スタミナ炒め丼       サラダ油       0.8       0.96         おろし生姜       0.4       0.48         おろしたんにく       0.8       0.96         トウパンジャン       0.3       0.36         豚も肉       50       60         たまねぎ       45       54         にんじん       12       14.4         緑豆もやし       35       42         三温糖       5       6         清酒       1       1.2         赤みそ       4       4.8         しょうゆ       7       8.4         しょうゆ       7       8.4         でんぶん       2       2.4         でんぶん       2       2.4         ではいかん       10       12         だいこん       28       33.6         油場げ       4       4.8         冷凍豆腐       20       24         和風だし       0.6       0.72         自みそ       6       7       2         京城塩みそ       2       2.4         でいこん       8       4       4         水	調味料と年间使用	<b>交</b>		ጥተ	イン	Ü	+	HJ	<b>火</b> 刀	坟口	II /						-		-								
年乳				特!	定原	材料	(表	示事	義務8	品目)		ļ	持定	原	材	料に	_準	す	る	もの	(推奨	表力	⊼2	0	品	<u>∃)</u>	
牛乳   206 206   O	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	かころ	あわび	いか	こくら	ーレ	キウィフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉肉	やまい も も	りんじ	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ブーボミー	フtll ソッ マカダミアナッツ
白飯	牛乳																										
白飯	牛乳	206	206				0																				
フラジ油 0.8 0.96 おろし生姜 0.4 0.48 おろし生姜 0.4 0.48 おろしたんにく 0.8 0.96 トウパンジャン 0.3 0.36 豚もも肉 50 60 O	ごはん																										
サラダ油 0.8 0.96 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 0.3 0.36 豚もち肉 50 60 たまねぎ 45 54 にんじん 12 14.4 緑豆もやし 35 42 三温糖 5 6 清酒 1 1.2 赤みそ 4 4.8 しょうゆ 7 8.4 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	白飯	70	100																								
おろし生姜 0.4 0.48 おろしにんにく 0.8 0.96 トウパンジャン 0.3 0.36 豚もも肉 50 60 たまねぎ 45 54 にんじん 12 14.4 緑豆もやし 35 42 三温糖 5 6 清酒 1 1.2 赤みそ 4 4.8 しょうゆ 7 8.4 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	スタミナ炒め丼																										
おろしにんにく 0.8 0.96 トウパンジャン 0.3 0.36 豚もも肉 50 60 たまねぎ 45 54 にんじん 12 14.4 緑豆もやし 35 42 三温糖 5 6 清酒 1 1.2 赤みそ 4 4.8 しょうゆ 7 8.4 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	サラダ油	0.8	0.96																								
トウパンジャン 0.3 0.36       豚もも肉 50 60       O         豚もも肉 50 60       O       O         たまねぎ 45 54       Lにんじん 12 14.4       線豆もやし 35 42       三温糖 5 6         清酒 1 1.2       赤みそ 4 4.8       O       O         しょうゆ 7 8.4 O       O       O       O         にら 2 2.4       でんぶん 2 2.4       でんぶん 2 2.4       O         宮腐と大根のみそ汁       水 190 228       アレパック 0.8 0.96       O       O         にんじん 10 12       だいこん 28 33.6       D       O       D         冷凍豆腐 20 24       O       O       D       D         中瀬豆腐 20 24       D       O       D       D       D         中瀬子豆腐 20 24       D	おろし生姜	0.4	0.48																								
豚もも肉 50 60	おろしにんにく	0.8	0.96																								
だまねぎ 45 54 にんじん 12 14.4 線豆もやし 35 42 三温糖 5 6 清酒 1 1.2	トウバンジャン	0.3	0.36																								
にんじん 12 14.4 線豆もやし 35 42 三温糖 5 6 清酒 1 1.2 赤みそ 4 4.8 〇 〇 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	豚もも肉	50	60																	О							
緑豆もやし 35 42 三温糖 5 6 清酒 1 1.2 赤みそ 4 4.8 しょうゆ 7 8.4 〇 にら 2 2.4 でんぷん 2 2.4 でんぷん 2 2.4 でんぷん 10 12 だしパック 0.8 0.96 にんじん 10 12 だいこん 28 33.6 油揚げ 4 4.8 冷凍豆腐 20 24 和風だし 0.6 0.72 白みそ 6 7.2 減塩みそ 2 2.4 ねぎ 7 8.4 オレンジ	たまねぎ	45	54																								
三温糖       5 6         清酒       1 1.2         赤みそ       4 4.8         しょうゆ       7 8.4         じら       2 2.4         でんぷん       2 2.4         でんぷん       2 2.4         変修と大根のみそ汁       0         水       190 228         だしパック 0.8 0.96       0         にんじん       10 12         だいこん 28 33.6       0         油揚げ       4 4.8         冷凍豆腐       20 24         和風だし 0.6 0.72       0         白みそ 6 7.2       0         減塩みそ 2 2.4       0         オレンジ       0	にんじん	12	14.4																								
清酒 1 1.2		35	42																								
赤みそ 4 4.8	三温糖	5	6																								
しょうゆ 7 8.4 〇	清酒	1	1.2																								
にら 2 2.4 でんぷん 2 2.4 でんぷん 2 2.4	赤みそ	4	4.8																								
でんぷん       2 2.4         辺腐と大根のみそ汁       水       190 228         だしパック       0.8 0.96       O         にんじん       10 12       O         だいこん       28 33.6       O         油揚げ       4 4.8       O         冷凍豆腐       20 24       O         和風だし       0.6 0.72       O         白みそ       6 7.2       O         減塩みそ       2 2.4       O         ねぎ       7 8.4	しょうゆ	7	8.4		)														0								
対	にら	2	2.4																								
水 190 228	でんぷん	2	2.4																								
だしパック 0.8 0.96 にんじん 10 12 にんじん 10 12 にいこん 28 33.6 油揚げ 4 4.8 の の の の の の の の の の の の の の の の の の の	豆腐と大根のみそ汁																										
にんじん 10 12 だいこん 28 33.6		190	228																								
だいこん 28 33.6		0.8	0.96															0									
油揚げ     4 4.8       冷凍豆腐     20 24       和風だし     0.6 0.72       白みそ     6 7.2       減塩みそ     2 2.4       ねぎ     7 8.4		10	12																								
冷凍豆腐       20 24       0		28																									
和風だし 0.6 0.72 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	油揚げ	4	4.8																								
白みそ     6 7.2       減塩みそ     2 2.4       ねぎ     7 8.4       オレンジ		20	24																0								
減塩みそ 2 2.4 O O	和風だし	0.6	0.72																								
ねぎ 7 8.4																			10000								
オレンジ		2	2.4																0								
		7	8.4																								
	オレンジ																										
バレンシアオレンジ  50  50  10   100  100  100  100  100	バレンシアオレンジ	50	50											0													

	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	ν μ/ej·:	T					<b>送</b> 務8					<b>//</b> 生元	_	オオ							· · · 推奨				묘	<u>П)</u>		$\neg$
_4b			197		1211-	(1)	小彩	E323 C	:::::	3/		1	Ω VI	灬		r+10	– <del>'⊺</del>	= 9	<b>ک</b>	<u>٠</u> ٠٠.		、] <del>正文</del>	: <b>I</b> X/	J \ Z	_				V
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	さば	大豆	鶏肉	豚肉	か き き き	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																							
ロールパン																													
ロールバ	パン 50	70	0	)		0													0										
オムレツのデミン	ノース																												
① プレーンオム	ムレツ 40	60			0														0										
ケチャッ	プ 8	9.6																											
デミグラスソ	ノース 8	9.6	0	).															0	0									
中濃ソー	-ス 2	2.4																											
アップルソ		1.2																					C	)					
三温糖	0.25	0.3																											
鶏ボールスー	プ																												
水	190	228																											
にんじん	, 7	8.4																											
たまねき	<b>2</b> 5	30																											
② ≥=≥-+7	ドール 25	30	0	)																0									
コンソメ	1.3	1.56	0	):															0	0	O								
食塩	0.15	0.18																											
こしょう	0.02	0.02																											
しょうゆ	) 1	1.2	0	)															0										
キャベツ	20	24																											
ツナサラダ																													
ツナ油漬	10																												
ブロッコ		42																											
きゅうり	) 15	18																											
和風玉ねぎげ	<b>レッシング</b> 7	8.4	0	)															O										

#### ① プレーンオムレツ40g 60g

	3. アレルゲン
	(28品目)
原材料名	アレルゲン 対象原料名
強卵	鄸
砂糖	
大豆油	大豆
食塩	
醸造酢	
加工テンプン	
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。

① ミニミートボール No.2

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、こま、さば、やまいも、りんご、ゼラチン

アレルギー物質 該当原材料
戏肉
豚肉
小麦、大豆
大豆
大意
跳肉
大豆

	イン 十间使用」	<b>Х</b> нн 10	× μ/ε)·	т -					<b>該務8</b>		$\overline{}$	_															<u> </u>		コ
_15				<del>ੀਰੋ</del> : : :	正原/	M料	(衣	小爭	現7分 O	而日 <i>/</i> ∷∷	1111	-:-	∤च	ルニル	1	. 1	۔اب	年 9	(a)	-60	<b>リ</b> ・	(推奨	衣	J\∠	<u> </u>			11111	77
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	ØD	乳	落花生	えび	かにみ	<b>くるれ</b>	りした	ハかを	フレンシ	サンノジ	, 4 。 6	101.	さば	大豆	鶏肉	豚肉	やまい き	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	J																												
	牛乳	206	206				0																						
うと	h																												
	うどん ゆで	180	270	C	)																								
ちく	わの磯辺揚げ																												
1	<b>5くわ 1/4</b>	25	50																0	)									
	薄力粉	5	10	C	)																								
2	あおのり	0.1	0.2																										
	揚げ油	3	6																										
山菜	うどん																												
	水	225	270																										
	だしパック	2	2.4															C	)										
	鶏もも肉	12	14.4																	0									
	生しいたけ	1.5	1.8																										
	にんじん	10	12																										
	なめこ	10	12																										
3	山菜ミックス	15	18																										
	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																										
	三温糖	0.15	0.18																										
	和風だし	0.75	0.9																										
	しょうゆ	9.8	11.76	C	)														0	):									
	ねぎ	6	7.2																										_
しらた	きと野菜のごまあえ																												
	しらたき	15																											
	キャベツ	15	18																										
	もやし	20																											
	にんじん	3																											_
	すりごま	4		1000																							0		_
	三温糖	3	3.6																										4
	しょうゆ	4.5	5.4	$\mathbb{C}$	)														O	):									

#### ① ちくわ

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。

№2へつづく

## ② あおのり

	アオサ(100%)
原材料表示(配合比順)	
アレルゲン	本商品に、「特定原材料7品目」及び「特定原材料に準ずるもの21品 目」が使用されておりませんが、本商品に使用されている青粉は、海 老・カニの生息する海域で採取しておりますので、混入する可能性は ございます。

## ③ 山菜ミックス

原料配合	(%	アレルギー物質
原材料名	500	該当原材料
わらび		
みずな	1	
えのき茸		
山うど		
なめこ		
たけのこ		
pH調整剤	ं	
水	150	97s. H

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	無

司の・	休料と年间使用1	シロロタ		_																										_
				特別	定原	材料	(表	示	義務8	品目)		特	症	原	材料	料に	_準	ず	る:	₽0	) (	(推	奨:	表記	₹2	20	品	<u>目)</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 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	<b>ゆまいき</b>	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																											
ハン	バーグおろしソース																													
	ハンバーグ	60	80																0	Ο	0									
	大根おろし	18	21.6																											
	しょうゆ	3	3.6	О															0											
	本みりん	1.2	1.44																											
	三温糖	1	1.2																											
	和風だし	0.15	0.18																											
	でんぷん	0.4	0,48																											
豚:																														
	サラダ油	1	1.2																											
	豚もも肉	15																			0									
	ごぼう	6																												
	にんじん	8																												
	だいこん		21.6																											
	こんにゃく		14.4																											
	水		228																)											
	冷凍豆腐	25																	O											
	和風だし		0.96																О											
	白みそ	2.5	3																											
	赤みそ	2.5																	$\circ$											_
	減塩みそ ねぎ	2 7	2.4 8.4																)											
<b>工组织</b> :	<u>188</u> 和え		0.4																											_
U75₹ <sup>4</sup>	<sub>NUス</sub> ほうれん草	10	14.4																											_
	にんじん	4																												
	緑豆もやし		45.6																											-
	穀物酢	1	1.2																											$\dashv$
1	きざみのり	-	0.36																											
	しょうゆ	23	2,76																O											
Ь	<u> </u>	<u>ک,ن</u>	۷,10		1	rietiti	1	<u> Prinir</u>	31 - 153	:::1	<b>1</b>	-			eririt		mini	E	<u> </u>		.::::::		111111	1		1	etitit			

### ① きざみのり

種別	原材料一般名/ 原材料添加物物質名	アレルギー物質	アレルゲンコンタ	> 注意喚起	表示有無	有
原材料	アマノリ		備考	本製品で使用している海苔は、エビ・カニが生息する海域で採取しています。		

[J/I] ·	<b>味料と年間使用1</b>	、。詞・	_							_	J																			
				特	定原	材料	(表	示義	縁€	8品E	∃)		特	式	[原	材料	母に	_準	す	る:	もの	) (	(推り	爱ā	表示	₹2	0	등	∃)	
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	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	 乳																													
	牛乳	206	206				0																							
1-7	7トクリームパスタ																													
	サラダ油	1.4	1.68																											
	ショルダーベーコン	10																				O								
	たまねぎ	50	60																											
	にんじん	10																												
	ダイストマト	20	24																											
	トマトピューレー	15																												
	ケチャップ	15																												
	コンソメ		2.28	О	)															O	0	O								
	三温糖		0.72																											
	中濃ソース		3.36																											
	食塩	0.2	0.24																											
	こしょう		0.05																											
	スパゲッティ			0	)																									
	生クリーム	13	15.6				0																							
野	菜スープ																												_	
	ウインナー	10	12																			0								
	たまねぎ	30																												
	にんじん	10																												
	じゃがいも	15	18																										_	
	水		228																											
	ホールコーン		12	100000																										
	食塩	0.2	0.24																	$\overline{}$		)								
	コンソメ		1.56		)															O	0	U								
	こしょう		0.03																	$\overline{}$									_	
	しょうゆ		0.96	$  \cup  $	)						_									O									_	
	キャベツ	17	20,4								_						į.													
米粉	iのメープルマフィン										-									$\overline{}$									_	
U	米粉のメープルマフィン	25	25																	O										

#### ①米粉のメープルマフィン

材料名	アレルゲン
豆乳(国内製造)	大豆
砂糖	
米粉(国産)	
大豆粉	大豆
植物油	
メーブルシロップ(カナダ産メーブルシロッ	
清涼飲料水	
発酵調味料	
水	
(使用添加物)	
加工デンプン	
膨脹剤	
安定剤(カードラン)	
乳化剤	J
炭酸Ca	
香料	_
増粘剤(アルギン酸エステル)	
ピロリン酸第二鉄	

#### 表示対象アレルゲン: 大豆

敷料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ゲンは次の通りです。 無しは (一) 、有りは (○)

商品CD	下記附品につきまして、同一フィン(施政) 商品名	規格	分類	§P		小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわ	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	t	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		カシューナッツ
		05740/0	ライン	-	-	-	-	_		-	-	-	-	_	_	_	_	_	-	0	-	-	_	0	-	0	-	0	$\equiv$	_
93176	お米deメープルマフィン25g	25X40/2	施設	_	-	-	_	-	_	_	-	$\neg$	-	_	_	_	_		-	0	-	-	_	0	] –	0	-	0	-	-

・弊社商品のアレルゲンコンタミ防止対策について

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

詢	味料と年間使用1	記品変	、調	<b>末米</b>	补及	: <b>()</b>	牛	削	史庄	筤	<u>品</u>	ア	レル	ノキ	-		- 買	表	を	梦	煦	し <sup>¯</sup>	( <	<i>. T</i> :	- 2	い	0				
				特別	定原	材料	(表	示義	務8	品目	)		特	定	京	材料	纠に	_準	す	る:	₽0	) (	(推	奨:	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	<u> </u>	刚	落花生	えび	か : - i	くるみ	あわび	いか	) [ ]	オノンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大 豆	鶏肉	豚肉	もも	ゆまいき	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				$\circ$																								
	<u>・キ乳・・・・・</u> はん	206	206				<u> </u>				-																		H		$\dashv$
٦	白飯	60	90																												-
に	しんの甘露煮	00	- 00																												$\exists$
1		40	40	0																0											
き	ゃべつの味噌汁																														
	水	190	228																												
	だしパック	1	1.2																O										Ш		_
	にんじん	10	12								_																				$\dashv$
	たまねぎ	20																		$\sim$									$\vdash \vdash$		$\dashv$
	油揚げ	5	6								_									0									$\vdash$		$\dashv$
	<u>冷凍豆腐</u> キャベツ	20 25									-									U											$\dashv$
	和風だし		0.72																												
	赤みそ	2	2.4																	O											
	白みそ	3																		0											
	減塩みそ	2	2.4																	O											
じゃ	かいものそぼろ煮																														
	サラダ油	0.5	0.6																												
	おろし生姜	0.5																											Ш		_
	豚ひき肉	10	12								_											0									$\dashv$
	にんじん	15		11111							_																				$\dashv$
	たまねぎ	30									_																		$\vdash$		$\dashv$
	しらたき じゃがいも		14.4 42								-																				$\dashv$
	たけのこ	10																													
	水		108																												
	三温糖		2.64	10000																											
	和風だし		0.48	10000																											
	清酒	1	1.2																												
	本みりん		1.44																												_
	しょうゆ	4		0																O									Ш		_
	グリンピース	5									_																				4
	でんぷん	1	1.2																												

## ① にしんの甘露煮

1	
原材料名	アレルキ゜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	原料:とうもろこし
28 品目アレルギー	小麦、大豆
28 品目コンタミ	ごま、オレンジ、さば

		ν μ/יי	1					<b>送</b> 務8		T		特	立	]原	材:			to		· 推奨			品目	3)	
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			_	キウイフルーツ			鶏肉		<b>₹</b> ⊅	りんご	ゼ	カ シ	デーモンド	マカダミアナッツ
牛乳																									
牛乳	206	206				0																			
背割コッペパン																									
コッペパン背割り	50	70	$\bigcirc$	)		0											0								
ロングウインナーケチャッブ	゚ソース																								
ポークウインナー	30	30																	O						
ケチャップ	5	5																							
ウスターソース	3	3																							
三温糖	0,6	0,6																							
ワンタンスープ																									
水	190	228																							
サラダ油	0.3	0.36																							
豚ひき肉	10	12																	$\circ$						
にんじん	10	12																							
たまねぎ	15	18																							
食塩	0.3	0.36																							
しょうゆ	3.5	4.2	0	)													0								
中華だしの素	1.3	1.56																							
がらスープ	5	6																0	O						
緑豆もやし	15																								
にら	3	3.6																							
ウェープワンタン	7	8.4	$\circ$	)																				1111	
ぷちぷちサラダ										_															
キャベツ		31.2								_															
きゅうり	10	12								_															
① 海藻麺		19.2								_								_				0			
野菜入り和風ドレッシング	7	8.4	O	)													O	O	O		U				

### ① 海藻麺

1次原材料 食塩 コラーゲンペプチド 水 アルギン酸ナトリウム 塩化カルシウム ミョウバン

◆ アレルゲン情報	* 製品に含まれているアレルゲンはすべ	べて記入してください。

義	ŷi	乳成分	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
務	<u> </u>		/ "-	11			3-1	L.18
	あわび	しいか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば
推奨	大豆	鶏肉	パナナ	豚肉	まつたけ	ŧŧ	やまいも	りんご
	ゼラチン	カシューナッツ	ごま	アーモンド	※魚介類	※「魚介類」は、1 角響パウダー 角!	とんぱく加水分解物 対すり身、魚油、魚	  、魚醤、 介エキスに
	0			, i		のみ認められてい	る例外表示です。	11-1 /1-

アレルゲンのコンタミネーション		
注意喚起表示	,	

#### .「マカダミアナッツ」の不使用について

対象商品には「マカダミアナッツ」を含む原材料の使用はございません。

	↑↑↑~ 十间 <b>火</b>	~ == 10	- , m.a.	1								_								<b>無し</b>						٦١	
L.,		1		八行:	と原札	1科	(衣	小莪	務と	E	<b>ゴノ</b>		<b>平</b>	Уſ			۔ارے	두 9 ···	6	もの	と主け	<b>₹</b> ₹₹	ハレ				
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	99	叫	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キライフレーツ	= 10°	さば	大豆	鶏 豚肉 肉	*************************************	かまいら	ゼラチン	バナナ	カシュー ナッツ		マカダミアナッツ
牛	<u> </u>																										
	牛乳	206	206				O																				
ごに	まん																										
	白飯	70	100																								
114	アシライス																										
	サラダ油	0.8	0.96																								
	おろしにんにく	0.8	0.96																								
	豚もも肉	15	18																	C	)						
	たまねぎ	65	78																								
	にんじん	10	12																								
	水	200	240																								
	こしょう	0.04	0.05																								
	トマトピューレー	8	9.6																								
	ケチャップ	5																									
	中濃ソース	1	1.2																								
	三温糖	0.7	0.91																								
	コンソメ	0.5	0.6	0															10000	OC	3 - 3-3						
	ハヤシルウ	17	20.4	O															0	C	)						
	グリンピース	4																									
	生クリーム	8	9,6				0																				
フリ	ノンチサラダ																										<u> </u>
	キャベツ		39.6																								
	きゅうり		14.4																								
	ホールコーン	7	8.4																								
	フレンチト゛レッシンク゛	8	9,6																								
	うごゼリー -																										-
1	いちごゼリー	40	40																								

## ① 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)
砂糖	-
水あめ	-
ぶどう精	-
果糖	-
いちご果汁(還元)	-
水	_
ゲル化剤	-
酸味料	-
香料	-
着色料	_
クエン酸鉄N a (0.020)	-

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。

#### <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/4) *	水谷 一円 医用す	Ж НН 10	· D/il.	1							-	<u> </u>																	_
				特	定原	材料	(表	示事	義務8	品目	)		特	定	原	材料	外に	_準	ずる	3ŧ	の	(推	奨:	表え	₹2	20	品	<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	ŊŊ	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	) <u>/</u> / ()	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけし	さば	文 溪	弱 原 交	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	マカダミアナッツ
牛																													٦
	牛乳	206	206				0																						
ご	<b>まん</b>																												
	白飯	60	90																										
あじ	いのねぎソースがけ																												
1	アジの一夜干し	40	40																										
	三温糖	3	3																										
	おろし生姜	0.8	0.8																										
	しょうゆ	5	5	0	)														(	)									
	穀物酢	4.5	4.5																										
	ねぎ	8	8																										
もだ	しと油あげのみそ汁																												
	水	190	228																										
	だしパック	1	1.2															(	C										
	にんじん	10	12																										
	緑豆もやし	25	30																										
	油揚げ	5	6																(									Ш	
	冷凍豆腐	20	24																(	)									
	和風だし	0.6	0.72																										
	白みそ	6	7.2																(										
	減塩みそ	2	2.4																(	)								$\square$	
	小松菜	10	12																										
香[	未漬け <u></u>																												
	キャベツ		33.6																					_					
	きゅうり	15	18												-														
2	刻みたくあん			$\mathbb{Q}$	)															)								0	
	浅漬けの素	1.5	1.8	Ρ	)														(	)				1					
	食塩	0,1	0.12																					!					

#### ① アジの一夜干し

原材料名	アレルゲン ※
マルアジ	
塩	

同一施設内のコンタミネーションは洗浄をもってなしと致します。

## ② 刻みたくあん

原材料名	アレルギー 物質※
大根	
胡麻	ごま
砂糖混合ぶどう糖果糖液糖	
食塩	
醤油	小麦·大豆
酒精	
酸味料	
水	

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	なし

神外行と十川東州は	~ нн . о	- E-M	_								ŕ				-1-1						(44)177						
			特	定原	材彩	人表	表示	義務€	386	∄)		7	仄它	EI駅	M	料に	_準	<b>₽</b>	<u>ර</u>	しの	(推奨	表7	Ţ <u>′</u>	20	50	<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	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	鶏豚肉	が き は き	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	)																				
丸パン横切り																											
丸パン横きり	50	70	$\bigcirc$	)		0	)												0								
ソーセージステーキ																											
① ソーセージステーキ	50	50	$\bigcirc$	)															$\circ$	U	)						
あさりのトマトスープ																											
おろしにんにく	1	1.2																									
ショルダーベーコン	8	9.6																		U	)						
あさり	10	12																									
たまねぎ	20	24																									
にんじん	10	12																									
ダイストマト	8.5	10.2																									
水	190	228																									
グリンピース	5	6																									
トマトピューレー	3.5	4.2																									
ケチャップ	6	7.2																									
コンソメ	1.1	1.32	C	)															0	0	)						
食塩	0.2	0.24																									
三温糖	0.3	0.36																									
こしょう	0.02	0.02																									
キャベツ	25	30																									
チーズサラダ																											
きゅうり	12	14.4																									
ホールコーン	3	3.6																									
ダイスチーズ	5	6				0	)																				
キャベツ	35																										
野菜入りイタリアンドレッシング	7	8.4	C	)															O	OC	)	0					

#### ① ソーセージステーキ

材料名	アレルゲン
豚肉(メキシコ)	豚肉
しょうゆ	小麦、大豆
豚脂	豚肉
粉あめ	
砂糖	
食塩	
香辛料	小麦
水	
(使用添加物)	
加工デンブン	
リン酸塩(Na)	
重曹	
調味料(アミノ酸)	
発色剤(亜硝酸Na)	

表示対象アレルケン: 小麦、大豆、豚肉

弊社下記商品につきまして、同・ライン(施設)で製造される他製品に含まれるアレルゲンは次の通りです。 無しは (−)、有りは(O)

商品名	規格	分類	59	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	かか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	t t	さば	大豆	鶏肉	豚肉	マカダミアナッツ	ŧ	やまいも	りんご	ゼラチン	パナナ	17 #6	カシューナッツ	アーモンド
	FOOMS	ライン	0	0	o	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-	-	0	0	0	-	-	-	0	0	-	0	-	Ξ
クックドソーセージステーキ	500X6	施設	0	0	0	-	-	-	-	-	_	-	-	-	-	0	-	-	0	0	0	_	-	-	0	o	-	0	_	_

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

コンタミネーション防止のため、アレルゲンの特定原材料(8品目)については、製造順序の管理やアレルゲンの異なる製品の切替時は、使用する¶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。

調味科と午间使用』 「	Ж НН 10	· (I/I)	1							_																			$\neg$
			特:	正原?	材料	(表	<b>示</b> 義	888	品目	)		4	ΛĒ	EI駅		料化	猂	≣ 9"	`∂`	<b>₩</b>		推奨:	表え	Γ∠	20	<u>~</u>	<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	90	乳	落花生	えび	かこと	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	かま もも 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																											_
鶏のてり焼き	- 00	30								1																			$\neg$
鶏むね肉	50	60																		0									
しょうゆ	5	6		)															О										
清酒	1	1.2	Ĭ																Ŭ										
おろし生姜	1	1.2																											
三温糖	3																												
しょうゆ	3		C	)															O										
でんぷん	0.5																												
ほうれん草のみそ汁	0.0	0.0																											
水	190	228																											
だしパック	0.9																	0											
にんじん	5	6																											
だいこん	10																												
冷凍豆腐	20																		0										
えのきたけ	6	7.2																											
和風だし		0.72																											
赤みそ	3	3.6																	O										
白みそ	3																		0										
減塩みそ	2																		0										
ほうれん草		14.4																											
五目きんぴら																													
サラダ油	1	1.2																											
ごぼう	20	24																											
にんじん	8	9.6																											
れんこん	7	8.4																											
さつま揚げ	8	9.6																											
つきこん	15	18																											
清酒	1	1.2																											
和風だし	0.3	0.36																											
三温糖	1.8	2.16																											
しょうゆ	3	3.6	$\circ$	)															0										
本みりん		0.6																											
ごま油	0.3	0.36																									0		
炒りごま	0.5	0.6																									0		
いんげん	5	6																											
							_								_													_	_

成 小学生 中学生		料(表		務8品	目)		特	疋	原和	孙	に準	<u></u> ₹	ර	もの (	推奨	表示2			N 2 2
放	そば	10 乳	落						: 4	E:	111111				10000	1			
番 号			花生	えかじに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	イフレータ	- さ 1 け	さば	大豆	鶏豚肉	やまい もも	りんず	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		С	)																
ラーメン																			
茹で中華麺 180 270	)																		
棒ギョーザ																			
① 上州棒餃子 40 40 🕻	)												0	00					
味噌ラーメンスープ																			
サラダ油 0.4 0.48																			
おろしにんにく 1 1.2																			
焼きハム 13 15.6	)												0	O					
水 225 270																			
メンマ 11 13.2																			
ホールコーン 8 9.6																			
にんじん 11 13.2																			
緑豆もやし 20 24																			
中華だしの素 0.7 0.84																			
がらスープ 3.2 3.84														00					
みそラーメンスープ 15 18	)												0	00		0		С	)
キャベツ 18 21.6																			
カットわかめ 0.5 0.6																			
青菜の中華サラダ																			
チンゲンサイ 18 21.6																			
緑豆もやし 35 42																			
パプリカ黄 5 6																			
塩中華ドレッシング 7 8.4																			

## ① 上州棒餃子

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		豚肉
鶏肉	食肉	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
ピロリン酢	<b>後鉄製剤</b>	
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		

	,
アレルキー物質のコンダミネーションに	えび かに 卵 到成分 いか オレンジ 生肉 ごま さけ さげ せんご ゼラチン 角介類
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

調味料と年間使用	艮印ld	<b>、</b> 。问	不不	计仪	.U	平	月]1	)	月	<u> </u>	ノ	レ	ル・	+		一男	【丕	रट	梦	炽	し <sup>(</sup>		<i>」</i> こ	<u> </u>	۰,				
			特別	定原相	才料	(表	示義	義務8	品目	1)		牸	式	原	材	料に	二淖	重す	る	ŧ0	D (	(推奨	表	示	20	) 등	3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	ØD.	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	大 き も き も	かまへら	りんご	ハナナ	オシニー フェッ	プルごま		マカダミアナッツ
牛乳																													
牛乳	206	206				0																							
ごはん																													
白飯	60	90																											
三色丼																													
サラダ油	1.3	1.56																											
おろし生姜	1.5	1.8																											
鶏ひき肉	37	44.4																		0									
おからこんにゃく	45	54																	O										
清酒	2.5	3																											
三温糖	4	4.8																											
しょうゆ	5.5	6.6	0																0										
ホールコーン	12	14.4																											
えだまめ	6	7.2																	O										
春雨スープ																													
水	190	228																											
たまねぎ	20	24																											
にんじん	10																												
糸かまぼこ	8	9.6																											
清酒	1	1.2																											_
食塩		0.24																											_
しょうゆ		2.64	О																0										_
がらスープ	3																			O	О								_
中華だしの素		1.2																											
はるさめ	5																												
キャベツ	15	18								_																			_
元気ヨーグルト																													_
元気ヨーグルト	70	70				O																		C	)				