

令和7年度（6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

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。

				特定原材料（表示義務8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																			
成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 （g）	中学生 1人分 使用量 （g）	小麦	そば	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	マカダミアナッツ
牛乳																															
	牛乳	206	206				○																								
ごはん																															
	白飯	70	100																												
韓国風焼き肉																															
	ごま油	1	1.2																										○		
	おろしにんにく	1	1.2																												
	おろし生姜	1	1.2																												
	豚もも肉	45	54																			○									
	たまねぎ	30	36																												
	にんじん	10	12																												
	三温糖	1.6	1.92																												
	しょうゆ	3	3.6	○																	○										
	コチュジャン	2	2.4																		○										
	清酒	0.7	0.84																												
	炒りごま	1	1.2																										○		
	にら	3	3.6																												
わかめスープ																															
	水	190	228																												
	にんじん	10	12																												
	もやし	20	24																												
	冷凍豆腐	25	30																		○										
	清酒	1	1.2																												
	しょうゆ	2.5	3	○																	○										
	中華だしの素	1.4	1.68																												
	がらスープ	3	3.6																												
	食塩	0.15	0.18																												
	カットわかめ	0.6	0.72																												
	ねぎ	5	6																												
コーンシューマイ																															
①	コーンシューマイ	36	36	○																		○	○	○							

No.2

① コーンシューマイ

原材料・添加物	アレルゲン
	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	

●本品に含まれているアレルゲン物質(特定原材料及び準ずる原材料) | 小麦、大豆、鶏肉、豚肉

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。

				特定原材料（表示義務8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																		
成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 （g）	中学生 1人分 使用量 （g）	小麦	そば	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	アーモンド	マカダミアナッツ
牛乳																														
	牛乳	206	206				○																							
食パン																														
	食パン2枚きり	50	70	○			○													○										
ハンバーグトマトソース																														
	ハンバーグ	60	80																	○	○	○								
	サラダ油	0.3	0.36																											
	おろしにんにく	0.4	0.48																											
	たまねぎ	9	10.8																											
	ダイストマト	10	12																											
	ケチャップ	4	4.8																											
	ウスターソース	2.5	3																											
	三温糖	0.4	0.48																											
コンソメスープ																														
	水	190	228																											
	ウインナー	8	9.6																			○								
	たまねぎ	25	30																											
	にんじん	15	18																											
	じゃがいも	20	24																											
	こしょう	0.02	0.02																											
	コンソメ	1.3	1.56	○																○	○	○								
	食塩	0.2	0.24																											
	しょうゆ	1	1.2	○																○										
	キャベツ	20	24																											
イタリアンサラダ																														
	きゅうり	10	12																											
	ブロッコリー	30	36																											
	ホールコーン	10	12																											
	野菜入りイタリアンドレッシング	7	8.4	○																○	○	○			○					
いちごジャム																														
①	いちごジャム	15	15																											

No.2

① 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	

上記商品には原材料としましてアレルギー物質(28品目)を使用しておりません。

上記商品は、同一製造ラインにおいて「乳、小麦、落花生、大豆、オレンジ、もも、りんご、ごま」を使用した商品を製造しております。又、同一工場内において「卵、乳、小麦、落花生、大豆、くるみ、オレンジ、キウイフルーツ、バナナ、もも、りんご、ゼラチン、ごま、アーモンド」を使用した製品を製造しておりますが製造毎に湯洗淨を実施し、また、同日中アレルギーの含まないものから順に製造する事により製造工程中におきまして特定原材料(28品目)コンタミネーションがないことを証明致します。

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。

				特定原材料（表示義務8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																		
成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 （g）	中学生 1人分 使用量 （g）	小麦	そば	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	アーモンド	マカダミアナッツ
牛乳																														
	牛乳	206	206				○																							
ごはん																														
	白飯	60	90																											
マスの塩焼き																														
①	マスの塩焼き	40	40															○												
高野豆腐のみそ汁																														
	水	190	228																											
	だしパック	1	1.2																○											
	にんじん	15	18																											
	じゃがいも	30	36																											
	小松菜	12	14.4																											
	高野豆腐	5	6																	○										
	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																											
筑前煮																														
	サラダ油	0.7	0.84																											
	鶏もも肉	13	15.6																		○									
	ごぼう	10	12																											
	角こんにゃく	10	12																											
	にんじん	10	12																											
	だいこん	15	18																											
	たけのこ	15	18																											
	水	80	96																											
	冷凍厚揚げ	15	18																	○										
	本みりん	0.7	0.84																											
	和風だし	0.4	0.48																											
	三温糖	2.3	2.76																											
	しょうゆ	3.4	4.08	○																○										
歯と口の健康週間ゼリー																														
②	歯と口の健康週間ゼリー	40	40																											

No.2

① マスの塩焼き

同一ラインでの製造で考えられるアレルゲン

原材料名	アレルゲン
カラフトマス	サケ
食塩	

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	○
くるみ		いくら	
オレンジ		鮭	
キウイ		鯖	○
バナナ		ゼラチン	
もも		ごま	○
リンゴ		カシューナッツ	
大豆	○	アーモンド	

② 歯と口の健康週間ゼリー

原料配合(%) 原材料名	アレルギ-物質 該当原材料
ナタデココ	
グラニュー糖	
果糖	
ぶどう糖果糖液糖	
レモン果汁	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
乳酸カルシウム	
香料	
ビタミンC	
甘味料(キシリトール)	
着色料(紅花黄)	
酸味料	
水	

[工場内で使用しているアレルギ-物質]
乳、卵、大豆、りんご、もも、オレンジ、ゼラチン、 くるみ、落花生、小麦、ごま、アーモンド
[コンタミネーション]
無し
※コンタミの定義 ある特定原材料が、意図せず当該商品に混入すること

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

				特定原材料（表示義務8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																		
成分表番号	材料名	小学生1人分 使用量 （g）	中学生1人分 使用量 （g）	小麦	そば	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	アーモンド	マカダミアナッツ
牛乳																														
	牛乳	206	206				○																							
ツイストパン																														
	ツイストパン	50	70	○			○													○										
いかメンチソースがけ																														
①	いかメンチ	40	60	○									○							○										
	揚げ油	4	6																											
	中濃ソース	5	6																											
ミネストローネ																														
	おろしにんにく	0.6	0.72																											
	ショルダーベーコン	8	9.6																		○									
	たまねぎ	20	24																											
	にんじん	10	12																											
	じゃがいも	20	24																											
	ダイズトマト	8.5	10.2																											
	水	190	228																											
	グリーンピース	5	6																											
	シェルマカロニ	3	3.6	○																										
	トマトピューレー	5	6																											
	ケチャップ	8	9.6																											
	コンソメ	1.5	1.8	○																	○	○	○							
	食塩	0.1	0.12																											
	こしょう	0.02	0.03																											
	三温糖	0.2	0.24																											
	キャベツ	20	24																											
ツナサラダ																														
	ツナ油漬	14	16.8																											
	ブロッコリー	25	30																											
	きゅうり	16	19.2																											
	和風玉ねぎドレッシング	7	8.4	○																	○									

① いかメンチ 40g 60g

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質(28品目)
いか	いか
野菜(キャベツ)	-
野菜(にんじん)	-
パン粉	小麦,大豆
植物性たん白	大豆
おろししょうが	-
砂糖	-
にんにくペースト	-
粉末しょうゆ	小麦,大豆
食塩	-
香辛料	-
衣(パン粉)	小麦,大豆
衣(小麦粉)	小麦
衣(植物油)	大豆
水	-
加工デンプン	大豆
FDロマイト	-
ビタミンC	-
酸化剤	-
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。
アレルギーの防止対策
1. 原料搬入、保管時の交差汚染防止 2. 製造順の考慮 3. 製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底

<コンタミ防止策について>

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

調味料と年間使用食品は、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。

				特定原材料（表示義務8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																		
成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	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	アーモンド	マカダミアナッツ
牛乳																														
	牛乳	206	206				○																							
無圧麦ごはん																														
	無圧麦ご飯	70	100																											
チキンカレー																														
	サラダ油	1.5	1.8																											
	おろしにんにく	1	1.2																											
	鶏むね肉	20	24																		○									
	たまねぎ	35	42																											
	にんじん	15	18																											
	じゃがいも	30	36																											
	水	200	240																											
	炒めたまねぎ	5	6																											
	ウスターソース	1	1.2																											
	アップルソース	4	4.8																						○					
	香味焙煎加フルーク	3	3.6	○			○													○	○									
	パーモントカレー	15	18	○			○													○		○			○		○			
	ケチャップ	3	3.6																											
福神漬																														
①	福神漬	12	14.4	○																○										
すいか																														
	すいか（小玉）	40	40																											

① 福神漬

原料配合表

原材料名	アレルギー物質※	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	
大根		なし	
茄子			
蓮根			
なた豆			
生姜			
しそ			
砂糖			
食塩			
醤油	小麦・大豆		
酒精			
調味料(アミノ酸)			
酸味料			
甘味料(ステビア)			
カラメル色素			
香料			
水			

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。

				特定原材料（表示義務8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																		
成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 （g）	中学生 1人分 使用量 （g）	小麦	そば	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	アーモンド	マカダミアナッツ
牛乳																														
	牛乳	206	206				○																							
ごはん																														
	白飯	60	90																											
甘酢肉団子																														
①	肉団子	40	40	○																○	○									
キムチスープ																														
	サラダ油	1	1.2																											
	豚もも肉	22	26.4																			○								
	冷凍豆腐	25	30																	○										
	にんじん	10	12																											
	キャベツ	20	24																											
②	はくさい キムチ	14	16.8	○																○					○					
	にら	4	4.8																											
	水	190	228																											
	がらスープ	3	3.6																			○	○							
	清酒	1	1.2																											
	しょうゆ	1.8	2.16	○																	○									
	中華だしの素	1.2	1.44																											
	本みりん	1	1.2																											
	ねぎ	8	9.6																											
はるさめサラダ																														
	きゅうり	20	24																											
	緑豆もやし	20	24																											
	はるさめ	4	4.8																											
	三温糖	3	3.6																											
	穀物酢	3.3	3.96																											
	しょうゆ	3.7	4.44	○																	○									
	ごま油	0.6	0.72																									○		

No.2

① 肉団子

原料配合(%)	アレルギー物質 該当原材料
原材料名	
鶏肉	鶏肉
ごぼう	
パン粉	小麦、大豆
玉ねぎ	
にんにく	
れんこん	
しょうゆ	小麦、大豆
ねぎ	
植物油脂	大豆
砂糖	
粒状植物性たん白	大豆
みりん	
かつお節エキス	
食塩	
加工でん粉	
炭酸Ca	
加水	
タレ	小麦、大豆
揚げ油	大豆

特定原材料(アレルギー物質)等に係る注意喚起	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： 牛肉、さば、豚肉、やまいも、りんご、ゼラチン
------------------------	---

② はくさい キムチ

原材料名
白菜
砂糖
砂糖混合異性化液糖
りんご
食塩
りんご果汁
唐辛子
玉葱
にんにく
還元水あめ
沖アミエキス
たん白加水分解物
生姜
醸造酢
発酵調味料

原材料名 白菜、漬け原材料〔糖類(砂糖・異性化液糖)、りんご、食塩、唐辛子、玉葱、にんにく、還元水あめ
沖アミエキス、たん白加水分解物、生姜、醸造酢、発酵調味料、醤油、魚醤〕／
調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘多糖類、トウガラシ色素、
(一部に小麦・大豆・りんごを含む)

コンタミネーション情報 小麦・いか・かに・大豆・りんご・ごま・山芋

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。

				特定原材料（表示義務8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																		
成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 （g）	中学生 1人分 使用量 （g）	小麦	そば	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	アーモンド	マカダミアナッツ
牛乳																														
	牛乳	206	206				○																							
ブランコッペ																														
	ブランコッペ	50	70	○			○													○										
ポテトエッグ																														
①	ポテトエッグ	50	50			○															○									
ポトフ																														
	ウインナー	15	18																			○								
	にんじん	20	24																											
	ぶなしめじ	7	8.4																											
	たまねぎ	35	42																											
	じゃがいも	40	48																											
	水	190	228																											
	ホールコーン	10	12																											
	食塩	0.3	0.36																											
	こしょう	0.02	0.02																											
	コンソメ	1.3	1.56	○																	○	○	○							
	キャベツ	30	36																											
カラフルサラダ																														
	きゅうり	15	18																											
	パプリカ赤	5	6																											
	ブロッコリー	25	30																											
	パプリカ黄	5	6																											
	かんきつドレッシング	7	8.4																											

① ポテトエッグ

原料名	アレルギー物質(28品目)
鶏卵	卵
フライドポテト	
たまねぎ	
鶏肉	鶏肉
ほうれん草	
でん粉(馬鈴薯)	
砂糖	
植物油(菜種)	
食酢	(米)
食塩	
ワインタイプ醸造調味料	
ブイヨン	
酵母エキス	
こしょう	
水	

コンタミネーションの有無：無

製造切り替え時に製造ラインの洗浄を行っております。

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。

				特定原材料（表示義務8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																		
成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 （g）	中学生 1人分 使用量 （g）	小麦	そば	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	アーモンド	マカダミアナッツ
牛乳																														
	牛乳	206	206				○																							
うどん																														
	うどん ゆで	180	270	○																										
とり天																														
	鶏むね肉	40	40																		○									
	食塩	0.05	0.05																											
①	てんぷら粉	10	10	○																										
	水	12	12																											
	揚げ油	4	4																											
五目うどんの汁																														
	水	225	270																											
	だしパック	2	2.4																○											
	干しいたけ	0.5	0.6																											
	豚もも肉	10	12																			○								
	にんじん	10	12																											
	なると	6	7.2																											
	油揚げ	6	7.2																	○										
	本みりん	3.5	4.2																											
	清酒	1	1.2																											
	和風だし	0.75	0.9																											
	しょうゆ	9.8	11.76	○																	○									
	ねぎ	10	12																											
あさづけ																														
	キャベツ	20	24																											
	きゅうり	10	12																											
	緑豆もやし	15	18																											
	にんじん	5	6																											
	浅漬けの素	4	4.8	○																	○									

① 天ぷら粉

原材料名（※添加物）	アレルギー
小麦粉	小麦
でん粉	
※加工でん粉	
※膨脹剤	

特定原材料（準）	小麦
コンタミ	本品製造工場では乳、卵を含む製品を生産しています。（特定原材料について記載しています。）

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。

				特定原材料（表示義務8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																		
成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 （g）	中学生 1人分 使用量 （g）	小麦	そば	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	アーモンド	マカダミアナッツ
牛乳																														
	牛乳	206	206				○																							
背割コッペパン																														
	コッペパン背割り	50	70	○			○													○										
ロングウィンナーチリソース																														
	ポークウィンナー	30	30																			○								
	おろしにんにく	0.35	0.35																											
	たまねぎ	8	8																											
	ケチャップ	8	8																											
①	チリパウダー	0.07	0.07																											
	ウスターソース	3	3																											
	三温糖	0.8	0.8																											
青豆のミルクスープ																														
	サラダ油	0.6	0.72																											
	ショルダーベーコン	8	9.6																			○								
	たまねぎ	25	30																											
	にんじん	15	18																											
	じゃがいも	25	30																											
	水	190	228																											
	グリーンピース	10	12																											
	コンソメ	1	1.2	○																	○	○	○							
	食塩	0.2	0.24																											
	こしょう	0.04	0.05																											
	牛乳	30	36				○																							
	ホワイトルウ	8.5	10.2	○			○										○			○		○								
コーンサラダ																														
	きゅうり	10	12																											
	ホールコーン	12	14.4																											
	キャベツ	30	36																											
	和風ごまドレッシング	7	8.4	○																	○								○	

① チリパウダー

原料名・添加物物質名	アレルギー物質名
赤唐辛子	
コーンパウダー	
食塩	
クミン	
オレガノ	
ガーリック	

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。

				特定原材料（表示義務8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																		
成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 （g）	中学生 1人分 使用量 （g）	小麦	そば	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	アーモンド	マカダミアナッツ
牛乳																														
	牛乳	206	206				○																							
ごはん																														
	白飯	60	90																											
いわしの梅煮																														
①	いわしの梅煮	30	30	○																○										
もやしのみそ汁																														
	水	190	228																											
	だしパック	1	1.2																○											
	にんじん	8	9.6																											
	えのきたけ	5	6																											
	油揚げ	3	3.6																	○										
	冷凍豆腐	20	24																○											
	緑豆もやし	25	30																											
	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																											
肉じゃが																														
	サラダ油	0.6	0.72																											
	豚もも肉	20	24																			○								
	にんじん	10	12																											
	たまねぎ	30	36																											
	じゃがいも	33	39.6																											
	しらたき	20	24																											
	清酒	0.8	0.96																											
	本みりん	0.8	0.96																											
	水	90	108																											
	三温糖	2	2.4																											
	和風だし	0.5	0.6																											
	しょうゆ	4	4.8	○																○										
	いんげん	5	6																											

No.2

① いわしの梅煮

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質(28品目)
いわし	-
タレ【糖類(砂糖)】	-
タレ【糖類(水あめ)】	-
タレ【しおゆ】	小麦,大豆
タレ【梅酢】	-
タレ【発酵調味料】	-
タレ【でん粉】	-
タレ【梅肉ペースト】	-
タレ【かつお削りかぶし】	-
タレ【ごんぶだし】	-
水	-
増粘剤	-
着色料	-

注意喚起表示	
●本品製造工場では、乳成分を含む製品を製造致しております。	
アレルギーのコンタミ防止対策	
1. 原料搬入、保管時の交差汚染防止	
2. 製造順の考慮	
3. 製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底	

<コンタミ防止策について>

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

調味料と年間使用食品は、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。

				特定原材料（表示義務8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																		
成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 （g）	中学生 1人分 使用量 （g）	小麦	そば	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	アーモンド	マカダミアナッツ
牛乳																														
	牛乳	206	206				○																							
ごはん																														
	白飯	60	90																											
あじ磯辺フライ																														
①	あじ磯辺フライ	40	50	○																○										
	揚げ油	4	5																											
豚汁																														
	サラダ油	0.5	0.6																											
	豚もも肉	18	21.6																			○								
	ごぼう	6	7.2																											
	にんじん	8	9.6																											
	だいこん	15	18																											
	じゃがいも	25	30																											
	角こんにゃく	10	12																											
	水	190	228																											
	冷凍豆腐	20	24																	○										
	和風だし	0.8	0.96																											
	白みそ	2.5	3																	○										
	赤みそ	2.5	3																	○										
	減塩みそ	2	2.4																	○										
	ねぎ	6	7.2																											
小松菜のごま和え																														
	緑豆もやし	30	36																											
	小松菜	20	24																											
	にんじん	7	8.4																											
	すりごま	4	4.8																									○		
	三温糖	3	3.6																											
	しょうゆ	4	4.8	○																○										

① あじ磯辺フライ 40g 50g

原材料名	アレルギー物質を含む食品名
メアジ	
パン粉	小麦・大豆
青のり	
水	
小麦粉	小麦
でん粉(トウモロコシ)	
植物性油脂(なたね油)	
食塩	
糊料(グアガム)	

以下の物質が28品目内でのコンタミネーションの可能性があります。(小麦、乳、エビ、イカ、サケ、サバ、大豆、ゴマ、アーモンド)

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。

				特定原材料（表示義務8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																		
成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 （g）	中学生 1人分 使用量 （g）	小麦	そば	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	アーモンド	マカダミアナッツ
牛乳																														
	牛乳	206	206				○																							
ガトーショコラ																														
①	ガトーショコラ	30	30																	○										
パンネのミートソース和え																														
	サラダ油	1.5	1.8																											
	おろしにんにく	1.2	1.44																											
	豚ひき肉	35	42																			○								
	たまねぎ	50	60																											
	にんじん	18	21.6																											
	赤ワイン	1.6	1.92																											
	ケチャップ	24	28.8																											
	トマトピューレー	18	21.6																											
	中濃ソース	3	3.6																											
	コンソメ	1.4	1.68	○																	○	○	○							
	パンネ	48	57.6	○																										
	パセリ	0.06	0.07																											
いか団子スープ																														
	水	190	228																											
	にんじん	12	14.4																											
	じゃがいも	20	24																											
	たまねぎ	20	24																											
②	いかボール	18	21.6	○									○								○									
	コンソメ	1.4	1.68	○																	○	○	○							
	食塩	0.3	0.36																											
	こしょう	0.03	0.04																											
	しょうゆ	1	1.2	○																	○									
	キャベツ	15	18																											
	小松菜	5	6																											

No.2

① ガトーショコラ

材料名	アレルゲン
豆乳(国内製造)	大豆
砂糖	
米粉	
植物油	
ココアパウダー	
水溶性食物繊維	
カカオマス	
(使用添加物)	
加工デンプン	
膨脹剤	
ヒロリン酸第二鉄	

表示対象アレルゲン: 大豆

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ゲンは次の通りです。無しは(－)、有りは(○)

商品名	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
お米 de ガトーショコラ	ライン	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	－	○	－	○	－	○	－	－	－
	施設	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	－	○	－	○	－	○	－	－	－

・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。

② いかボール

	アレルゲン
いか	いか
たらすり身	
澱粉（小麦）	小麦
粒状大豆蛋白	大豆
たまねぎ	
植物油脂（大豆）	大豆
砂糖	
食塩	
みりん風調味料	
水	

工場コンタミ
卵・乳・小麦
豚肉・大豆・鮭
かに・えび
いか・ごま

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。

				特定原材料（表示義務8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																		
成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 （g）	中学生 1人分 使用量 （g）	小麦	そば	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	アーモンド	マカダミアナッツ
牛乳																														
	牛乳	206	206				○																							
ラーメン																														
	茹で中華麺	180	270	○																										
小籠包																														
①	小籠包	50	50	○																○	○	○								
とんこつラーメンスープ																														
	サラダ油	0.4	0.48																											
	焼きハム	8	9.6	○																○		○								
	にんじん	10	12																											
	たまねぎ	30	36																											
	水	225	270																											
	なると	6	7.2																											
	緑豆もやし	20	24																											
	中華だしの素	1	1.2																											
	とんこつラーメンスープ	14	16.8	○																○		○								
	すりごま	1	1.2																									○		
	こしょう	0.03	0.04																											
	食塩	0.1	0.12																											
	にら	3	3.6																											
	ごま油	0.3	0.36																									○		
ごぼうサラダ																														
	ごぼう	16	19.2																											
	きゅうり	10	12																											
	キャベツ	20	24																											
	ホールコーン	8	9.6																											
	マネーヌ（卵不使用）	7	8.4																	○										

No.2

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)
醬 油 (アメリカ)
生 姜 (高知県)
コショウ (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

アレルギー物質該当原材料について

☐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・☐マカダミアナッツ
☐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、鶏肉、
 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。

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。

				特定原材料（表示義務8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																		
成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 （g）	中学生 1人分 使用量 （g）	小麦	そば	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	アーモンド	マカダミアナッツ
牛乳																														
	牛乳	206	206				○																							
黒パン																														
	黒パン	50	70	○			○													○										
オムレットマトソース																														
①	プレーンオムレツ	40	60			○														○										
	サラダ油	0.7	0.84																											
	おろしにんにく	0.4	0.48																											
	たまねぎ	9	10.8																											
	ダイストマト	7	8.4																											
	ケチャップ	4	4.8																											
	ウスターソース	2.5	3																											
	三温糖	0.5	0.6																											
コーンとたまねぎのスープ																														
	ウインナー	12	14.4																			○								
	にんじん	10	12																											
	たまねぎ	30	36																											
	じゃがいも	30	36																											
	ぶなしめじ	5	6																											
	水	190	228																											
	ホールコーン	12	14.4																											
	コンソメ	1.5	1.8	○																	○	○	○							
	食塩	0.3	0.36																											
	こしょう	0.02	0.02																											
	パセリ	0.05	0.06																											
グリーンサラダ																														
	きゅうり	10	12																											
	ブロッコリー	20	24																											
	キャベツ	20	24																											
	野菜入り和風ドレッシング	7	8.4	○																	○	○	○		○					

① プレーンオムレツ40g60g

3. アレルゲン (28品目)	
原材料名	アレルゲン 対象原料名
鶏卵	卵
砂糖	
大豆油	大豆
食塩	
醸造酢	
加工デンプン	
酸味料	
水	

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

卵・小麦・大豆・豚肉・鶏肉・乳・りんご・さば・ゼラチン

※アーモンド・落花生(ピーナッツ)・そば・ナッツ・くるみを含む原料の使用はございません。

製造時のコンタミネーションを防止するため下記の対策をとっております。

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

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

				特定原材料（表示義務8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																		
成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 （g）	中学生 1人分 使用量 （g）	小麦	そば	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	アーモンド	マカダミアナッツ
牛乳																														
	牛乳	206	206				○																							
ごはん																														
	白飯	60	90																											
ハヤシライス																														
	サラダ油	1	1.2																											
	おろしにんにく	1	1.2																											
	豚もも肉	20	24																			○								
	たまねぎ	40	48																											
	にんじん	15	19.5																											
	ぶなしめじ	5	6																											
	水	200	240																											
	グリーンピース	7	8.4																											
	こしょう	0.04	0.05																											
	トマトピューレー	15	18																											
	ケチャップ	5	6																											
	中濃ソース	1	1.2																											
	三温糖	0.7	0.91																											
	コンソメ	0.5	0.6	○																○	○	○								
	ハヤシルウ	17	20.4	○																○		○								
	生クリーム	7	8.4				○													○										
コールスローサラダ																														
	キャベツ	35	42																											
	きゅうり	12	14.4																											
	ホールコーン	8	9.6																											
	コールスローレタス	8	9.6																											
ヨーグルト																														
	元気ヨーグルト	70	70				○																			○				

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。

				特定原材料（表示義務8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																		
成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 （g）	中学生 1人分 使用量 （g）	小麦	そば	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	アーモンド	マカダミアナッツ
牛乳																														
	牛乳	206	206				○																							
ごはん																														
	白飯	60	90																											
赤魚の白醤油焼き																														
①	赤魚の白醤油焼き	40	40	○																○										
こしね汁																														
	サラダ油	0.7	0.84																											
	豚もも肉	15	18																			○								
	ごぼう	5	6																											
	にんじん	7	8.4																											
	だいこん	15	18																											
	角こんにゃく	10	12																											
	生しいたけ	5	6																											
	水	190	228																											
	冷凍豆腐	20	24																	○										
	さといも	10	12																											
	和風だし	0.6	0.72																											
	白みそ	2.5	3																	○										
	赤みそ	4	4.8																	○										
	清酒	1	1.2																											
	しょうゆ	1	1.2	○																	○									
	ねぎ	8	9.6																											
ひじきの炒め煮																														
	サラダ油	0.5	0.6																											
	にんじん	7	8.4																											
	干ひじき	2	2.4																											
	水	80	96																											
	さつま揚げ	12	14.4																											
	油揚げ	3	3.6																	○										
	つきこん	12	14.4																											
	三温糖	1.6	1.92																											
	本みりん	0.8	0.96																											
	しょうゆ	3	3.6	○																○										
	清酒	0.8	0.96																											
	和風だし	0.3	0.36																											
	いんげん	4	4.8																											

① 赤魚の白醤油焼き

No.2

原材料名	アレルギー ※
赤魚(アラスカメヌケ)	
白醤油	小麦・大豆
みりん風調味料	
砂糖	

※ 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。

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。

				特定原材料（表示義務8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																		
成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 （g）	中学生 1人分 使用量 （g）	小麦	そば	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	アーモンド	マカダミアナッツ
パーカーハウス																														
	パーカーハウス	50	70	○			○													○										
野菜コロッケソースがけ																														
①	野菜コロッケ	60	60	○																○										
	揚げ油	6	6																											
	中濃ソース	5	5																											
キャベツスープ																														
	ウインナー	15	18																			○								
	たまねぎ	20	24																											
	にんじん	10	12																											
	水	190	228																											
	ホールコーン	10	12																											
	食塩	0.2	0.24																											
	コンソメ	1.3	1.56	○																	○	○	○							
	おろしにんにく	0.4	0.48																											
	こしょう	0.03	0.04																											
	キャベツ	30	36																											
チーズサラダ																														
	ブロッコリー	30	36																											
	きゅうり	15	18																											
	ダイスチーズ	5	6				○																							
	こくみ風ドレッシング	6	7.2	○																	○	○	○			○				
ジョア（マスカット）																														
	ジョア（マスカット）	125	125				○																							

No.2

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	

アレルゲン	小麦・大豆
-------	-------

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

調味料と年間使用食品は、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。

				特定原材料（表示義務8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																		
成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 （g）	中学生 1人分 使用量 （g）	小麦	そば	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	アーモンド	マカダミアナッツ
牛乳																														
	牛乳	206	206				○																							
ごはん																														
	白飯	60	90																											
棒餃子																														
①	上州棒餃子	40	40	○																○	○	○								
卵入り中華コンスープ																														
	水	190	228																											
	たまねぎ	30	36																											
	にんじん	8	9.6																											
	ホールコーン	15	18																											
②	クリームコーン	25	30				○																							
③	鶏卵（液卵）	15	18			○																								
	食塩	0.2	0.24																											
	がらスープ	3.5	4.2																		○	○								
	中華だしの素	1.3	1.56																											
	チンゲンサイ	6	7.2																											
	でんぷん	1.2	1.44																											
ホイコーロー																														
	サラダ油	1.2	1.44																											
	おろし生姜	1	1.2																											
	おろしにんにく	1.2	1.44																											
	トウバンジャン	0.15	0.18																											
	豚もも肉	28	33.6																			○								
	にんじん	12	14.4																											
	たけのこ	17	20.4																											
	中華だしの素	1	1.2																											
	三温糖	2.6	3.12																											
	清酒	2	2.4																											
	本みりん	2	2.4																											
	赤みそ	2.5	3																	○										
	テンメンジャン	4	4.8	○																○								○		
	キャベツ	58	69.6																											
	しょうゆ	1.8	2.16	○																	○									
	ピーマン	5	6																											
	でんぷん	1.4	1.68																											

② クリームコーン

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
---------------------------	--

③ 鶏卵(液卵)

えび	×	あわび	×	くるみ	×	豚肉	×
かに	×	いか	×	ごま	×	まつたけ	×
小麦	×	いくら	×	さけ	×	もも	×
そば	×	オレンジ	×	さば	×	やまいも	×
卵	●	カシューナツ	×	大豆	×	りんご	×
乳成分	×	キウイフルーツ	×	鶏肉	×	ゼラチン	×
落花生	×	牛肉	×	バナナ	×	魚介類	×

アレルギー物質情報追加 アーモンド:無し

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。

				特定原材料（表示義務8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																		
成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 （g）	中学生 1人分 使用量 （g）	小麦	そば	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	アーモンド	マカダミアナッツ
牛乳																														
	牛乳	206	206				○																							
丸パン横切り																														
	丸パン横きり	50	70	○			○													○										
クリスピーチキン																														
①	クリスピーチキン	30	50	○																○	○									
トマトスープ																														
	おろしにんにく	0.8	0.96																											
	ショルダーベーコン	8	9.6																			○								
	たまねぎ	30	36																											
	にんじん	13	15.6																											
	じゃがいも	30	36																											
	水	185	222																											
	グリーンピース	5	6																											
	ダイストマト	8.5	10.2																											
	ケチャップ	6	7.2																											
	コンソメ	1.3	1.56	○																○	○	○								
	こしょう	0.02	0.03																											
	三温糖	0.2	0.24																											
マカロニサラダ																														
	ツイストマカロニ	6	7.2	○																										
	きゅうり	10	12																											
	にんじん	3	3.6																											
	ホールコーン	15	18																											
	マヨネーズ（卵不使用）	8	9.6																	○										
	穀物酢	0.5	0.6																											

No.2

① クリスピーチキン

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
でんぶん	
デキストリン	
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)	
加工デンプン	
重曹	
酸味料	
【加水・キャリアーオーバー等】	

【アレルギー情報】

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

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。

				特定原材料（表示義務８品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示２０品目）																		
成分表番号	材料名	小学生 １人分 使用量 （g）	中学生 １人分 使用量 （g）	小麦	そば	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	カシヨーナッツ	アーモンド	マカダミアナッツ
	牛乳																													
	牛乳	206	206				○																							
	ごはん																													
	白飯	70	100																											
	豚丼（ごぼう入り）																													
	サラダ油	1	1.2																											
	豚もも肉	50	60																			○								
	おろし生姜	0.7	0.84																											
	たまねぎ	35	42																											
	ごぼう	20	24																											
	しらたき	25	30																											
	清酒	1	1.2																											
	三温糖	3	3.6																											
	しょうゆ	5.2	6.24	○																	○									
	和風だし	0.4	0.48																											
	にら	5	6																											
	春雨スープ																													
	水	190	228																											
	たまねぎ	20	24																											
	にんじん	10	12																											
	はるさめ	5	6																											
	もやし	20	24																											
	清酒	1	1.2																											
	こしょう	0.02	0.02																											
	食塩	0.3	0.36																											
	しょうゆ	2.5	3	○																	○									
	中華だしの素	1.5	1.8																											
	キャベツ	15	18																											
	ねぎ	5	6																											

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。

				特定原材料（表示義務8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																		
成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 （g）	中学生 1人分 使用量 （g）	小麦	そば	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	アーモンド	マカダミアナッツ
牛乳																														
	牛乳	206	206				○																							
ごはん																														
	白飯	60	90																											
豆腐ハンバーグおろしソース																														
①	豆腐ハンバーグ	50	60																	○	○	○								
	大根おろし	18	21.6																											
	しょうゆ	3.5	4.2	○																○										
	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																											
なめこ汁																														
	水	190	228																											
	だしパック	0.9	1.08																	○										
	にんじん	8	9.6																											
	じゃがいも	30	36																											
	冷凍豆腐	20	24																		○									
	なめこ	12	14.4																											
	和風だし	0.6	0.72																											
	赤みそ	3	3.6																		○									
	白みそ	3	3.6																		○									
	減塩みそ	2	2.4																		○									
	ねぎ	10	12																											
キャベツのごま昆布和え																														
	きゅうり	10	12																											
	キャベツ	20	24																											
	にんじん	5	6																											
	緑豆もやし	15	18																											
②	塩昆布	1.5	1.8	○																	○									
	ごま油	1.2	1.44																										○	

① 豆腐ハンバーグ 50g 60g

原材料名(内蔵組成)	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。	
アレルギーのコンタミ防止対策	
1. 原料搬入、保管時の交差汚染防止	
2. 製造順の考慮	
3. 製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底	

<コンタミ防止策について>

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

No.2へつづく

No.2

② 塩昆布

原材料名	原材料
	昆布(北海道産)
	醤油(大豆・小麦を含む)
	食塩
	醤油加工品(大豆・小麦を含む)
	調味料(アミノ酸等)
	甘味料(ソルビトール、甘草)
	増粘多糖類
含まれるアレルギー	小麦、大豆
アレルギーのコンタミ	無し