令和７年度　（７・８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。

渋川市東部学校給食共同調理場
（ＴＥＬ）０２７９－５６－２４２４

7月1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	アーモンド	マカダミアナッツ
	[牛乳]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[うどん]																														
	うどん ゆで	180.00	270.00	○																											
	[夏野菜うどんの汁]																														
	水	235.00	282.00																												
	だしパック	1.50	1.80																○												
	干ししいたけ	0.30	0.36																												
	豚もも肉	20.00	24.00																			○									
	にんじん	7.00	8.40																												
	たまねぎ	10.00	12.00																												
	なると	8.00	9.60																												
	油揚げ	10.00	12.00																	○											
	なす	7.00	8.40																												
	いんげん	3.00	3.60																												
	本みりん	3.00	3.60																												
	清酒	1.00	1.20																												
	和風だし	0.80	0.96																												
	しょうゆ	9.00	10.80	○																○											
	[竹輪のから揚げ]																														
①	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																												
	[白滝のごま和え]																														
	キャベツ	30.00	36.00																												
	しらたき	20.00	24.00																												
	小松菜	5.00	6.00																												
	にんじん	5.00	6.00																												
	すりごま	3.00	3.60																										○		
	炒りごま	1.00	1.20																										○		
	三温糖	2.50	3.00																												
	しょうゆ	3.00	3.60	○																○											

○:アレルギー対象食品

① 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	

※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。

7月2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	マカダミアナッツ
	[牛乳]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[マラサダ]																														
	丸パン	50.00	70.00	○			○													○											
	揚げ油	5.00	7.00																												
	上白糖	8.00	9.60																												
	グラニュー糖	4.00	4.80																												
	[カラフルポテトサラダ]																														
	じゃがいも	40.00	48.00																												
	きゅうり	15.00	18.00																												
	ロースハム	6.00	7.20																			○									
	えだまめ	5.00	6.00																	○											
	パプリカ赤	3.00	3.60																												
	ノンエッグマヨネーズ	12.00	14.40																	○											
	こしょう	0.02	0.02																												
	食塩	0.08	0.10																												
	穀物酢	1.00	1.20																												
	[チキンロングライススープ]																														
	水	190.00	228.00																												
	鶏むね肉	20.00	24.00																		○										
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	レトルトチキンがらスープ	5.00	6.00																		○										
	しょうゆ	1.00	1.20	○																○											
	清酒	1.00	1.20																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	食塩	0.10	0.12																												
	スープストック	0.50	0.60																	○	○	○									
	マロニー	5.00	6.00																												
	おろし生姜	0.20	0.24																												
	おろしにんにく	0.30	0.36																												
	ねぎ	5.00	6.00																												
	[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

7月3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	アーモンド	マカダミアナッツ
	[牛乳]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ごはん]																														
	白飯	70.00	100.00																												
	[厚焼き卵]																														
①	厚焼き卵	42.00	62.50	○		○														○											
	[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																												
	[具だくさん汁]																														
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.00	1.20																○												
	たまねぎ	13.00	15.60																												
	だいこん	8.00	9.60																												
	じゃがいも	20.00	24.00																												
	ぶなしめじ	4.00	4.80																												
	冷凍豆腐	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																	○											
	キャベツ	13.00	15.60																												

○：アレルギー対象食品

① 厚焼き卵

原材料	原材料
液全卵	醤油
砂糖	食塩
だし汁	加工澱粉
みりん	酸味料

アレルギー物質							
義務7品目							
卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	
○		○					
推奨21品目							
アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも
		○					
やまいも	リンゴ	ゼラチン	ごま	カシューナッツ			

コンタミネーション	本品製造工場では、「乳」を含む製品を生産しています。

7月4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	アーモンド	マカダミアナッツ
	[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	○																○											
	本みりん	1.50	1.80																												
	三温糖	0.50	0.60																												
	大根おろし（冷）	10.00	12.00																												
	[ツナじゃが]																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	30.00	36.00																												
	じゃがいも	40.00	48.00																												
	ツナ油漬け	12.00	14.40																												
	しらたき	25.00	30.00																												
	清酒	0.80	0.96																												
	水	90.00	108.00																												
	和風だし	0.50	0.60																												
	三温糖	1.50	1.80																												
	しょうゆ	3.50	4.20	○																○											
	[七夕すまし汁]																														
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.50	1.80																○												
	干ししいたけ	0.30	0.36																												
	にんじん	5.00	6.00																												
	だいこん	10.00	12.00																												
②	星ちらしかまぼこ	5.00	6.00																												
③	おさかな麺	5.00	6.00																												
	冷凍豆腐	20.00	24.00																	○											
	清酒	1.00	1.20																												
	和風だし	0.70	0.84																												
	食塩	0.15	0.18																												
	しょうゆ	2.00	2.40	○																○											
	オクラ	3.00	3.60																												
④	小松菜（冷凍）	5.00	6.00																												
	[七夕ゼリー]																														
⑤	七夕ゼリー	40.00	40.00																	○											

○：アレルギー対象食品

① 豆腐ハンバーグ

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。

② 星ちらしかまぼこ

原材料名	由来する原材料
魚肉	スケソウタラ
うらごし南瓜	南瓜
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
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	なし

＊くるみ、マカダミアナッツ含む

●本品製造工場では小麦、大豆を含む製品を製造しています。

③ おさかな麺

原材料		アレルゲン
たら		
発酵調味料	米	
	米麹	
	醸造用糖類	
	醸造アルコー	
	木灰	
	水	
	酵母	
	乳酸	
	食塩	
	リン酸カリウム	
	リン酸カルシウム	
水飴		
砂糖		
食塩		
加工澱粉	キャッサバ	
トレハロース		
水		

④ 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。

同一ライン内でのコンタミネーションの有無
小麦、大豆、豚肉

＊コンタミ対策として、機械、備品の徹底洗浄を義務づけております。

＊原料のタラはエビ・カニを食べている可能性があります。

⑤ 七夕ゼリー

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質（28品目）
糖類（果糖ぶどう糖液糖）	－
糖類（水あめ）	－
糖類（砂糖）	－
糖類（果糖）	－
糖類（ぶどう糖）	－
デキストリン	－
果汁（マイヤーレモン）	－
果汁（メロン）	－
豆乳加工食品	大豆
寒天	－
水	－
乳酸Ｃａ	－
ゲル化剤	－
酸味料	－
加工デンプン	－
香料	－
クエン酸鉄Ｎａ	－
着色料	－
乳化剤	－
ｐＨ調整剤	－
セルロース	－
塩化Ｍｇ	－

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。

7月7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	マカダミアナッツ
	[牛乳]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[背割コッペパン]																														
	コッペパン背割り	50.00	70.00	○			○													○											
	[ミルメーク(コーヒー)]																														
	ミルメーク(コーヒー)	12.50	12.50																												
	[ウインナーケチャップソース]																														
	ショートウインナー	30.00	0.00																			○									
	ロングウインナー	0.00	40.00																			○									
	トマトピューレー	2.50	3.00																												
	トマトケチャップ	6.70	8.04																												
	アップルソース	0.85	1.02																						○						
	中濃ソース	0.85	1.02																												
	三温糖	2.00	2.40																												
	水	2.00	2.40																												
	[まめまめサラダ]																														
	えだまめ	5.00	6.00																	○											
	ゆで大豆	10.00	12.00																	○											
	ホールコーン	5.00	6.00																												
	キャベツ	27.00	32.40																												
	きゅうり	10.00	12.00																												
	ごまクリーミードレッシング	8.00	9.60																	○									○		
	[米粉マカロニ入りカレースープ]																														
	ショルダーベーコン	5.00	6.00																			○									
	鶏むね肉	10.00	12.00																		○										
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	にんじん	8.00	9.60																												
	水	190.00	228.00																												
	じゃがいも	20.00	24.00																												
	星型トッポギ	10.00	12.00																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	コンソメ	1.30	1.56	○																○	○	○									
	食塩	0.15	0.18																												
	カレー粉	0.20	0.24																												
	小松菜	6.00	7.20																												

○:アレルギー対象食品

7月8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	アーモンド	マカダミアナッツ
	[牛乳]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ごはん]																														
	白飯	70.00	100.00																												
	[チキン南蛮]																														
	鶏むね肉	40.00	50.00																		○										
	清酒	2.00	2.40																												
	おろし生姜	0.80	0.96																												
	おろしにんにく	0.50	0.60																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	でんぷん	6.00	7.20																												
	揚げ油	4.00	5.00																												
	三温糖	2.00	2.40																												
	しょうゆ	2.50	3.00	○																○											
	穀物酢	2.00	2.40																												
	水	10.00	12.00																												
	でんぷん	0.45	0.54																												
	水	1.30	1.56																												
①	ノンエッグタルタルソース	8.00	8.00																	○					○						
	[ピーマンの塩昆布和え]																														
	にんじん	8.00	9.60																												
	ピーマン	8.00	9.60																												
	キャベツ	32.00	38.40																												
②	塩昆布	1.80	2.16	○																○											
	三温糖	0.10	0.12																												
	炒りごま	0.60	0.72																										○		
	浅漬けの素	1.10	1.32	○																○											
	[かねんしゅい]																														
	水	190.00	228.00																												
③	かたくちいわし 煮干し	1.50	1.80																												
	にんじん	12.00	14.40																												
	だいこん	12.00	14.40																												
	たまねぎ	18.00	21.60																												
	生しいたけ	3.00	3.60																												
	冷凍厚揚げ1cm	12.00	14.40																	○											
④	いももち	15.00	18.00																												
	本みりん	0.80	0.96																												
	和風だし	0.60	0.72																												
	しょうゆ	2.00	2.40	○																○											
	食塩	0.10	0.12																												
	ねぎ	3.00	3.60																												

○:アレルギー対象食品

※　アレルギー情報は、NO．２です。

NO. 2　　7月8日（火）

① ノンエッグタルタルソース

原材料名	アレルギー物質（28品目）
食用植物油脂	―
	―
	―
醸造酢	―
	―
	―
	―
	―
	―
	―
	―
	―
砂糖類(水あめ、砂糖)	―
	―
	―
	―
	―
ピクルス	―
	―
	―
	―
	りんご
	―
	―
	―
	（大豆：精製されているため表示不要）
	大豆
	―
大豆粉	大豆
食塩	―
粉末状植物性たん白(大豆)	大豆
たまねぎ	―
香辛料	―
酵母エキス	（小麦：蛋白残存量1ppm未満のためアレルギー表示不要）
	―
	―
	―
レモン果汁	―
赤ピーマン	―
こんにゃく精粉	―
増粘多糖類	（大豆：精製除去されるため表示不要）
	―
	―
香辛料抽出物	―
	―
水	―

アレルギー物質のコンタミネーション

含有アレルゲン（28品目+魚介類）	同一製造ライン使用アレルゲン（28品目+魚介類）
大豆	卵、乳成分、小麦、えび、かに、オレンジ、ごま、さば、大豆、豚肉、りんご、ゼラチン、魚介類

② 塩昆布

原材料名	原材料の内訳	アレルギー物質使用の有無（28品目）
昆布		無
たんぱく加水分解物	脱脂大豆	有
	食塩	無
醤油	脱脂加工大豆	有
	小麦	有
	食塩	無
砂糖	さとうきび	無
	甜菜	無
食塩	食塩	無
調味料（アミノ酸等）	さとうきび	無
	大豆	有
	とうもろこし	無
ソルビット	コーンスターチ	無
着色料（カラメル）	ブドウ糖（トウモロコシ）	無
甘味料（甘草、ステビア）	甘草	無
	ステビア	無
	デキストリン（タピオカ）	無
	クエン酸三Na（サツマイモ）	無
糊料（プルラン）	とうもろこし	無

アレルゲン物質：小麦、大豆

③ かたくちいわし　煮干し

原材料名	アレルギー物質及びコンタミネーション 特定原材料8品・特定原材料に準ずるもの20品
片口いわし	無し ※漁法由来コンタミの可能性は有
食塩	無し

アレルギー表示	本製品で使用している片口いわしは、えび・かに・いか・さばが混ざる漁法で漁獲しています。（一括表示内）

④ いももち

原料名	アレルゲン物質（28品目）
じゃがいも	
加工でん粉	
でん粉（馬鈴薯）	
マッシュポテト	
食塩	
グルコマンナン	
水	

7月9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	マカダミアナッツ
	[牛乳]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[小型ロールパン]																														
	ロールパン	40.00	50.00	○			○													○											
	[赤たち野菜のスパゲティ]																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	おろしにんにく	0.90	1.08																												
	ツナ油漬け	20.00	24.00																												
	鶏むね肉	5.00	6.00																		○										
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	コンソメ	0.35	0.42	○																○	○	○									
	食塩	0.05	0.06																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	水	100.00	120.00																												
	トマトケチャップ	15.00	18.00																												
	トマトピューレー	18.00	21.60																												
	マリナラソース	4.00	4.80																	○											
	生しいたけ	2.50	3.00																												
	なす	10.00	12.00																												
	ズッキーニ	10.00	12.00																												
	ピーマン	3.00	3.60																												
	スパゲッティ	34.00	40.80	○																											
	[コロコロ野菜スープ]																														
	カットウインナー	7.00	8.40																			○									
	水	190.00	228.00																												
	たまねぎ	18.00	21.60																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	じゃがいも	22.00	26.40																												
	ホールコーン	5.00	6.00																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	コンソメ	1.20	1.44	○																○	○	○									
	食塩	0.10	0.12																												
	しょうゆ	0.50	0.60	○																○											
	キャベツ	18.00	21.60																												
	[冷凍みかん]																														
	冷凍みかん	70.00	70.00																												

※赤たち野菜のスパゲティは、スパゲティとソースを混ぜて提供します。

○:アレルギー対象食品

7月10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	アーモンド	マカダミアナッツ
	[牛乳]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ごはん]																														
	白飯	70.00	100.00																												
	[メルルーサのみそマヨ焼き]																														
①	メルルーサ　一塩	40.00	50.00																												
	ノンエッグマヨネーズ	3.40	4.08																	○											
	白みそ	2.50	3.00																	○											
	三温糖	2.00	2.40																												
	本みりん	0.50	0.60																												
	しょうゆ	0.30	0.36	○																○											
	清酒	1.00	1.20																												
	水	4.00	4.80																												
	[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	15.00	18.00																												
	たまねぎ	30.00	36.00																												
	角こんにゃく	15.00	18.00																												
	じゃがいも	30.00	36.00																												
	たけのこ 水煮	10.00	12.00																												
	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	3.40	4.08	○																○											
	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	10.00	12.00																												
	緑豆もやし	35.00	42.00																												
	冷凍豆腐	20.00	24.00																	○											
	油揚げ	10.00	12.00																	○											
	えのきたけ	3.00	3.60																												
	和風だし	0.80	0.96																												
	白みそ	4.30	5.16																	○											
	減塩みそ	2.00	2.40																	○											
	[ミニレモンゼリー]																														
②	ミニレモンゼリー	22.00	22.00																												

○:アレルギー対象食品

① メルルーサ　一塩

原材料名	アレルゲン
メルルーサ	
塩	

NO. 2　　7月10日（木）

② ミニレモンゼリー

原材料名	アレルギー
異性化液糖	
砂糖	
レモン濃縮果汁	
ｹﾞﾙ化剤（（増粘多糖類・・・ｶﾗｷﾞﾅﾝ、ﾀﾗｶﾞﾑ、ｷｻﾝﾀﾝｶﾞﾑ、ｸﾞｱｰｶﾞﾑ、ｶﾛﾌﾟﾋﾞｰﾝｶﾞﾑ、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(ﾃﾞｷｽﾄﾘﾝ)）	
酸味料（ｸｴﾝ酸Na、ｸｴﾝ酸）	
ｸｴﾝ酸第一鉄ﾅﾄﾘｳﾑ	
香料	
消泡剤（加工助剤） ※ﾗﾍﾞﾙ表示不要	
ﾍﾞﾆﾊﾞﾅ黄色素	
水	

【同一工場内で使用されるアレルゲン】
☐ 小麦 ☐ そば ☑ 卵 ☑ 乳 ☐ 落花生 ☐ えび ☐ かに ☐ いか ☐ いくら ☐ あわび
☐ さけ ☐ さば ☑ 牛肉 ☑ 鶏肉 ☑ 豚肉 ☐ くるみ ☑ 大豆 ☐ まつたけ ☐ やまいも
☑ 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
※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

7月11日（金）

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（g）	中学生1人分使用量（g）	特定原材料（表示義務8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ
	[牛乳]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ごはん]																														
	白飯	70.00	100.00																												
	[いかナゲット]																														
①	いかナゲット	20.00	40.00	○									○							○		○									
	揚げ油	2.00	4.00																												
	[タコライスの具]																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	豚ひき肉	30.00	36.00																			○									
	おろしにんにく	0.50	0.60																												
	おろし生姜	0.40	0.48																												
	たまねぎ	35.00	42.00																												
	にんじん	15.00	18.00																												
	ピーマン	8.00	9.60																												
②	ビーンズミックス	15.00	18.00																												
	まめプラスM	3.00	3.60																	○											
	トマトピューレー	3.50	4.20																												
	トマトケチャップ	8.00	9.60																												
	ウスターソース	2.00	2.40																												
	コンソメ	0.50	0.60	○																○	○	○									
	しょうゆ	1.50	1.80	○																○											
③	チリパウダー	0.20	0.24																												
	[もずくスープ]																														
	水	190.00	228.00																												
	だしパック	1.00	1.20																○												
	干ししいたけ	0.30	0.36																												
	にんじん	8.00	9.60																												
	だいこん	12.00	14.40																												
④	もずく	10.00	12.00																												
	千切りたけのこ	7.00	8.40																												
	糸かまぼこ	5.00	6.00																												
	清酒	1.00	1.20																												
	冷凍豆腐	20.00	24.00																	○											
	和風だし	0.50	0.60																												
	しょうゆ	1.50	1.80	○																○											
	食塩	0.10	0.12																												
	小松菜	10.00	12.00																												

○:アレルギー対象食品

① いかナゲット

	原材料名	表示の対象となるアレルゲン（28品目）
魚肉	いか	いか
魚肉	たちうお	※
	植物油脂	ー
	発酵調味料	ー
	豚脂	豚肉
	砂糖	ー
	食塩	ー
	大豆粉	大豆
	粉末状大豆たん白	大豆
	香辛料	ー
	酵母エキス	ー

※ たちうおは、「えび・かに」を食べています。

衣	パン粉	小麦
衣	小麦粉	小麦
衣	でん粉	ー
衣	ぶどう糖	ー
衣	大豆粉	大豆
衣	植物油脂	ー
	揚げ油（なたね油）	ー
	加工デンプン	ー
	トレハロース	ー
	ベーキングパウダー	ー
	仕込水	ー

同一工場内及び同一製造ラインにおいて「卵、乳、小麦、えび、いか、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン、ごま」を使用した製品を製造しておりますが製造毎に洗浄を実施する事によりコンタミネーションの防止に努めております。

NO. 2　　7月11日（金）

② ビーンズミックス

原材料	アレルゲン（28品目）
ひよこ豆	
レッドキドニー	
青えんどう豆	

③ チリパウダー

原料名・添加物物質名	アレルゲン物質名
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	

④ もずく

原材料名	アレルギー物質該当原材料
もずく	無

この製品はえび、かにが混ざる方法で収穫しています。

7月14日（月）

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

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	マカダミアナッツ
	[牛乳]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ソフトフランス]																														
	ソフトフランス	50.00	70.00	○			○													○											
	[照り焼きチキン]																														
	鶏むね肉	50.00	60.00																		○										
	おろし生姜	1.25	1.50																												
	本みりん	1.25	1.50																												
	しょうゆ	4.75	5.70	○																○											
	清酒	1.50	1.80																												
	水	2.50	3.00																												
	[津久田っ子サラダ]																														
	きゅうり	15.00	18.00																												
	ホールコーン	5.00	6.00																												
	ブロッコリー	11.00	13.20																												
	サラダこんにゃく	16.00	19.20																												
	ツナ油漬け	10.00	12.00																												
	パプリカ赤	3.00	3.60																												
	イタリアンドレッシング（8品目不使用）	7.00	8.40																												
	[ブラウンシチュー]																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	おろしにんにく	1.00	1.20																												
	豚もも肉	20.00	24.00																			○									
	赤ワイン	1.00	1.20																												
	たまねぎ	25.00	30.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	水	190.00	228.00																												
	じゃがいも	30.00	36.00																												
	ぶなしめじ	5.00	6.00																												
	コンソメ	0.20	0.24	○																○	○	○									
	こしょう	0.03	0.04																												
	トマトピューレー	5.00	6.00																												
	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																												

○：アレルギー対象食品

7月15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	アーモンド	マカダミアナッツ
	[牛乳]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ごはん]																														
	白飯	70.00	100.00																												
[夏の味噌だれ焼肉丼の具]																															
	サラダ油	0.50	0.60																												
	豚もも肉	50.00	60.00																			○									
	清酒	1.00	1.20																												
	たまねぎ	45.00	54.00																												
	にんじん	12.00	14.40																												
	ぶなしめじ	12.00	14.40																												
	緑豆もやし	20.00	24.00																												
	三温糖	4.00	4.80																												
	しょうゆ	5.00	6.00	○																○											
	赤みそ	5.00	6.00																	○											
	トウバンジャン	0.15	0.18																												
	こしょう	0.03	0.04																												
	ゴーヤ	5.00	6.00																												
	にら	3.00	3.60																												
	すりごま	3.00	3.60																										○		
	ごま油	1.00	1.20																										○		
[とうがんの中華スープ]																															
	水	190.00	228.00																												
	干ししいたけ	0.30	0.36																												
	にんじん	8.00	9.60																												
	たまねぎ	12.00	14.40																												
①	カットとうがん	15.00	18.00																												
	冷凍豆腐	15.00	18.00																	○											
	なると	5.00	6.00																												
	清酒	1.50	1.80																												
	食塩	0.20	0.24																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	しょうゆ	1.60	1.92	○																○											
	鶏がらスープ	0.50	0.60																		○										
	スープストック	0.40	0.48																	○	○	○									
	チンゲン菜	5.00	6.00																												
	でんぷん	0.80	0.96																												
	水	0.50	0.60																												
	[蒸しとうもろこし]																														
②	カットコーン	20.00	20.00																												

○:アレルギー対象食品

① カットとうがん

原材料：冬瓜

※本製品の製造工場では、リンゴを使用した製品も製造しております。

② カットコーン

原材料　とうもろこし

コンタミネーション	大豆

7月16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	マカダミアナッツ
	[牛乳]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ラーメン]																														
	茹で中華麺	180.00	270.00	○																											
	[塩ラーメンスープ]																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	おろしにんにく	0.60	0.72																												
	豚もも肉	20.00	24.00																			○									
	たまねぎ	20.00	24.00																												
	にんじん	10.00	12.00																												
	水	235.00	282.00																												
	なると	5.00	6.00																												
	緑豆もやし	20.00	24.00																												
	塩ラーメンスープの素	14.00	16.80	○																○	○	○							○		
	こしょう	0.02	0.02																												
	チンゲン菜	7.00	8.40																												
	[春巻き]																														
①	春巻き	35.00	35.00	○																○		○									
	揚げ油	3.50	3.50																												
	[かむかむ海藻サラダ]																														
	茎わかめミックス	0.50	0.60																												
	カットわかめ	0.70	0.84																												
	きゅうり	10.00	12.00																												
	キャベツ	30.00	36.00																												
	ホールコーン	6.00	7.20																												
	減塩和風ドレッシング（8品目不使用）	7.50	9.00																												

○:アレルギー対象食品

① 春巻き

原料名	アレルゲン
豚肉	豚肉
野菜	
（にんじん	
（たまねぎ	
（キャベツ	
植物油脂	大豆
豚脂	豚肉
しょうゆ	小麦、大豆
小麦粉	小麦
ショートニング	大豆
はるさめ	
でん粉	
しょうがペースト	
ポークブイヨン	豚肉
ポークエキス	豚肉
発酵調味料	
酵母エキス	
砂糖	
乾燥しいたけ	
たん白加水分解物	小麦
香辛料	

[皮]	
小麦粉	小麦
植物油脂	大豆
米粉	
粉あめ	
ショートニング	大豆
食塩	
ソルビトール	
乳化剤	
クエン酸鉄Na	
増粘剤	
（キサンタンガム	
水	

7月17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	アーモンド	マカダミアナッツ
	[牛乳]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ごはん]																														
	白飯	70.00	100.00																												
	[ホキのみそフライ]																														
①	ホキのみそフライ	40.00	50.00	○																○											
	揚げ油	4.00	5.00																												
	[切干大根の炒め煮]																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	にんじん	6.00	7.20																												
	たまねぎ	10.00	12.00																												
	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																												
	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	○																○											
	[呉汁]																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	ごぼう	4.00	4.80																												
	たまねぎ	12.00	14.40																												
	にんじん	8.00	9.60																												
	だいこん	10.00	12.00																												
	水	190.00	228.00																												
	冷凍豆腐	20.00	24.00																	○											
	油揚げ	6.00	7.20																	○											
	じゃがいも	20.00	24.00																												
②	蒸し挽割大豆	6.00	7.20																	○											
③	茹で大豆ペースト	12.00	14.40																	○											
	和風だし	0.80	0.96																												
	白みそ	4.00	4.80																	○											
	減塩みそ	2.00	2.40																	○											
	ねぎ	3.00	3.60																												

○：アレルギー対象食品

① ホキのみそフライ

原材料名	アレルギー物質を含む食品名
ホキ	
パン粉	小麦・大豆
水	
小麦粉	小麦
でん粉（トウモロコシ）	
植物性油脂（ナタネ油）	
食塩	
みそ	大豆・小麦
砂糖	
糊料（グァガム）	

以下の物資が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、イカ、サケ、サバ、大豆、ゴマ、アーモンド）

② 蒸し挽割大豆

原材料	アレルゲン（28品目）
大豆	大豆

③ 茹で大豆ペースト

原材料名	アレルギー物質該当原材料
大豆	大豆
水	

同一製造ライン上：大豆・やまいも/同一建屋内：小麦・乳・鶏肉・豚肉・りんご（注意喚起表示なし、洗浄の徹底によりコンタミ防止）

7月18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	アーモンド	マカダミアナッツ
	[牛乳]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[麦ごはん]																														
	無圧ぺん麦	7.00	9.00																												
	精白米	70.00	90.00																												
	[夏野菜カレー]																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	おろしにんにく	0.70	0.84																												
	おろし生姜	0.50	0.60																												
	豚ひき肉	18.00	21.60																			○									
	まめプラスM	3.00	3.60																	○											
	たまねぎ	30.00	36.00																												
	にんじん	12.00	14.40																												
	ピーマン	5.00	6.00																												
	ズッキーニ	6.00	7.20																												
	なす	6.00	7.20																												
	じゃがいも	15.00	18.00																												
①	カットかぼちゃ	10.00	12.00																												
	えだまめ	4.00	4.80																	○											
	カレー粉	0.22	0.26																												
	水	185.00	222.00																												
	ウスターソース	2.00	2.40																												
	トマトケチャップ	5.00	6.00																												
	やさいカレーフレーク	6.00	7.20																												
	カレーフレークN	9.00	10.80																												
	[フルーツポンチ]																														
②	はちみつレモンカットゼリー	35.00	42.00																												
③	豆乳カットゼリー	35.00	42.00																	○											
④	みかんシロップ漬	35.00	42.00																												

○:アレルギー対象食品

① カットかぼちゃ

原材料：南瓜

※本製品の製造工場では、リンゴを使用した製品も製造しております。

② はちみつレモンカットゼリー

材料名	アレルゲン
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
レモン果汁（濃縮還元）	
ぶどう糖	
砂糖	
水溶性食物繊維	
はちみつ	
水	
（使用添加物）	
ゲル化剤（増粘多糖類）	
酸味料	
香料	
クエン酸鉄Na	
カロチノイド色素	

③ 豆乳カットゼリー

原料名	アレルゲン
糖類	
（果糖ぶどう糖液糖	
（水あめ	
豆乳加工品	大豆
ドロマイト	
加工でん粉	
ゲル化剤	
（増粘多糖類	
クエン酸鉄Na	
香料	
㊙その他キャリーオーバー等	
水	

アレルギーに関する注意喚起表示（コンタミ）	本品製造工場では、乳成分を含む製品を製造しています。

④ みかんシロップ漬

原材料名/添加物名	アレルギー
みかん	
砂糖	
ビタミンC	
クエン酸	
メチルセルロース	

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（○）

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	○	○	○	－	－	－	－	－	－	－	－	○	○	－	－	－	○	－	－	－	○	－	○	○	○	○	－	○

8月28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	アーモンド	マカダミアナッツ
	[牛乳]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[麦ごはん]																														
	無圧ぺん麦	7.00	9.00																												
	精白米	70.00	90.00																												
	[ポークカレー]																														
	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																												
	豚もも肉	30.00	36.00																			○									
	たまねぎ	40.00	48.00																												
	にんじん	18.00	21.60																												
	カレー粉	0.22	0.26																												
	水	210.00	252.00																												
	じゃがいも	30.00	36.00																												
	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																												
	[ひよこ豆と大豆のサラダ]																														
	ゆでひよこまめ	5.00	6.00																												
	ゆで大豆	15.00	18.00																	○											
	キャベツ	30.00	36.00																												
	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

8月29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	アーモンド	マカダミアナッツ
	[牛乳]																														
	牛乳	206.00	206.00				○																								
	[ごはん]																														
	白飯	70.00	100.00																												
	[のりふりかけ]																														
	のりふりかけ	2.00	2.00																												
	[さばのみそ煮]																														
①	さばのみそ煮	50.00	70.00																○	○											
	[白滝のごま和え]																														
	緑豆もやし	22.00	26.40																												
	にんじん	3.00	3.60																												
	しらたき	20.00	24.00																												
	小松菜	10.00	12.00																												
	すりごま	3.00	3.60																										○		
	炒りごま	1.00	1.20																										○		
	三温糖	2.50	3.00																												
	しょうゆ	3.00	3.60	○																○											
	[キャベ豚汁]																														
	サラダ油	0.50	0.60																												
	豚もも肉	15.00	18.00																			○									
	にんじん	5.00	6.00																												
	たまねぎ	10.00	12.00																												
	水	190.00	228.00																												
	じゃがいも	20.00	24.00																												
	冷凍豆腐	18.00	21.60																	○											
	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	15.00	18.00																												

○:アレルギー対象食品

① さばのみそ煮

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

注意喚起表示
●本品製造工場では、小麦、乳成分を含む製品を製造致しております。