

令和7年度（7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、浜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。

浜川市南部学校給食共同調理場
(TEL) 0279-25-1115

				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	さげ	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				○																							
シュガー揚げパン																														
	丸パン横きり	40	50	○			○													○										
	揚げ油	4	5																											
	グラニュー糖	8	9.6																											
	上白糖	4	4.8																											
パンネのミートソース和え																														
	サラダ油	1	1.2																											
	おろしにんにく	0.7	0.84																											
	豚ひき肉	15	18																			○								
	たまねぎ	30	36																											
	にんじん	12	14.4																											
	赤ワイン	1	1.2																											
	ケチャップ	12	14.4																											
	トマトピューレー	12	14.4																											
	中濃ソース	1.8	2.16																											
	コンソメ	0.7	0.84	○																○	○	○								
	ピーマン	5	6																											
	ペンネ	28	33.6	○																										
	パセリ	0.02	0.02																											
ベーコンと夏野菜のスープ																														
	ショルダーベーコン	8	9.6																			○								
	たまねぎ	25	30																											
	にんじん	10	12																											
	ズッキーニ	10	12																											
	水	190	228																											
	ホールコーン	10	12																											
	食塩	0.4	0.48																											
	コンソメ	1.5	1.8	○																○	○	○								
	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																											

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																											
	厚焼き卵																													
①	厚焼き卵	50	50	○		○														○										
	油あげのみそ汁																													
	水	190	228																											
	だしパック	1	1.2																○											
	にんじん	10	12																											
	だいこん	25	30																											
	油揚げ	8	9.6																	○										
	冷凍豆腐	22	26.4																	○										
	和風だし	0.6	0.72																											
	白みそ	6	7.2																	○										
	減塩みそ	2	2.4																	○										
	小松菜	10	12																											
	なすの味噌炒め																													
	サラダ油	2	2.4																											
	豚もも肉	30	36																			○								
	おろし生姜	1	1.2																											
	おろしにんにく	1	1.2																											
	たまねぎ	30	36																											
	なす	20	24																											
	本みりん	1.8	2.16																											
	ピーマン	5	6																											
	三温糖	2.8	3.36																											
	テンメンジャン	2.5	3	○																○								○		
	赤みそ	3.5	4.2																	○										
	しょうゆ	0.8	0.96	○																○										
	パプリカ黄	5	6																											
	パプリカ赤	5	6																											

No.2

① 厚焼き卵

原材料名	アレルギー
鶏卵	卵
水	
砂糖	
かつお節エキス	
発酵調味料	
しょうゆ	小麦、大豆
食酢	小麦
食塩	
植物油脂	大豆
加工でん粉	
調味料（アミノ酸等）	

コンタミネーション	弊社工場では、乳、かに、えび、さば、鶏肉、豚肉、りんご、ごまを使用した製品も製造しております。
-----------	---

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				○																							
ごはん																														
	白飯	60	90																											
にしんの甘露煮																														
①	にしん甘露煮	40	40	○																○										
キャベツの味噌汁																														
	水	190	228																											
	だしパック	1	1.2																○											
	にんじん	10	12																											
	たまねぎ	25	30																											
	油揚げ	5	6																	○										
	キャベツ	30	36																											
	和風だし	0.6	0.72																											
	赤みそ	2	2.4																	○										
	白みそ	3	3.6																	○										
	減塩みそ	2	2.4																	○										
しぶせんじゃがいものそぼろ煮																														
	サラダ油	0.5	0.6																											
	おろし生姜	0.5	0.6																											
	豚ひき肉	10	12																			○								
	にんじん	15	18																											
	たまねぎ	30	36																											
	しらたき	12	14.4																											
	じゃがいも	30	36																											
	千切りたけのこ	15	18																											
	水	90	108																											
	三温糖	2.2	2.64																											
	和風だし	0.4	0.48																											
	清酒	1	1.2																											
	本みりん	1.2	1.44																											
	しょうゆ	3.8	4.56	○																○										
	グリーンピース	5	6																											
	でんぷん	1	1.2																											

No.2

① にしんの甘露煮

原材料名	アレルギー
にしん	
三温糖	
醤油	小麦、大豆
発酵調味料	
生姜	
加工澱粉	
食塩	
加水	

*加工澱粉の原料：とうもろこし	
28品目アレルギー	小麦、大豆
28品目コンタミ	ごま、オレンジ、さば

[illegible]

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																											
おろしたれ和風ハンバーグ																														
	ハンバーグ	60	80																	○	○	○								
	大根おろし	18	21.6																											
	えのきたけ	3	3.6																											
	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																											
セタ汁																														
	水	190	228																											
	だしパック	1	1.2																○											
	たまねぎ	20	24																											
	にんじん	10	12																											
①	星型かまぼこ	7	8.4																											
	糸かまぼこ	6	7.2																											
	冷凍豆腐	22	26.4																	○										
	和風だし	0.6	0.72																											
	食塩	0.23	0.28																											
	しょうゆ	2	2.4	○																○										
	オクラ	3	3.6																											
	小松菜	10	12																											
キュウリ枝豆コーンのあさづけ																														
	きゅうり	28	33.6																											
	ホールコーン	12	14.4																											
	えだまめ	12	14.4																	○										
	浅漬けの素	3	3.6	○																○										
	食塩	0.05	0.06																											
セタゼリー																														
②	セタゼリー	40	40																	○										

No.2

① 星型かまぼこ

原材料名
魚肉
うらごし南瓜
加工澱粉
馬鈴薯澱粉
砂糖
発酵調味料
食塩
加工油脂

5. 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

- 原料の魚肉には魚の皮が入る場合があります。異物ではございませんので安心してお召し上がりにください。
- 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。

② セタゼリー

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C a	—
ゲル化剤	—
酸味料	—
加工デンプン	—
香料	—
クエン酸鉄N a	—
着色料	—
乳化剤	—
p H調整剤	—
セルロース	—
塩化M g	—

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

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	○																										
	枝豆かきあげ																													
①	枝豆かき揚げ	50	50	○																○										
	揚げ油	5	5																											
	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																											
	鶏むね肉	18	21.6																		○									
	にんじん	10	12																											
	なると	7	8.4																											
	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	12	14.4																											
	レンコンとひじきの和え物																													
	キャベツ	25	30																											
	ホールコーン	10	12																											
	れんこん 水煮	18	21.6																											
②	サラダひじき	2	2.4																											
	ごまクリームドレッシング	11	13.2																		○								○	

① 枝豆かき揚げ

原材料名
天ぷら粉
材料に含む:
タマネギ
エダマメ
大豆白絞油
ニンジン
塩
水

アレルギー物質	対象原材料
小麦	天ぷら粉
大豆	大豆白絞油
大豆	枝豆

※本製品の製造工場では、卵・乳・大豆・小麦・さけ・さば・いか・えび・鶏・豚・牛・ごま・アーモンドを使用した製品も製造しております。

No.2

② サラダひじき

使用原材料名	アレルギー物質 (28品目)	アレルギー物質のコンタミネーション(28品目)
ひじき	該当無し	可能性はございません。

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																											
コーンしゅうまい																														
①	コーンしゅうまい	40	40	○																○	○	○								
大根と豆腐のスープ																														
	水	190	228																											
	にんじん	10	12																											
	だいこん	30	36																											
	たけのこ	7	8.4																											
	えのきたけ	7	8.4																											
	冷凍豆腐	20	24																	○										
	がらスープ	3	3.6																			○	○							
	中華だしの素	1.5	1.8																											
	しょうゆ	2.5	3	○																○										
	清酒	1	1.2																											
	食塩	0.15	0.18																											
	こしょう	0.03	0.04																											
	小松菜	10	12																											
	でんぷん	1	1.2																											
豚肉のキムチ炒め																														
	サラダ油	1	1.2																											
	おろし生姜	1	1.2																											
	おろしにんにく	0.5	0.6																											
	豚もも肉	48	57.6																			○								
	たまねぎ	38	45.6																											
	にんじん	8	9.6																											
②	はくさい キムチ	25	30	○																○					○					
	三温糖	1.6	1.92																											
	清酒	1	1.2																											
	しょうゆ	2.3	2.76	○																○										
	にら	3	3.6																											
	ごま油	0.5	0.6																										○	

No.2

① コーンしゅうまい

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

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

② はくさい キムチ

原材料名	原材料名
白菜	醤油
砂糖	魚醤
砂糖混合異性化液糖	調味料(アミノ酸等)
りんご	酸味料
食塩	トウガラシ色素
りんご果汁	増粘多糖類
唐辛子	
玉葱	水
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	

(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				○																							
なすとツナのトマトスパゲティ																														
	サラダ油	0.5	0.6																											
	おろしにんにく	1.2	1.44																											
	たまねぎ	25	30																											
	コンソメ	1	1.2	○																○	○	○								
	食塩	0.2	0.24																											
	こしょう	0.02	0.03																											
	ケチャップ	13	15.6																											
	ダイストマト	10	12																											
	中濃ソース	1	1.2																											
	三温糖	0.6	0.72																											
	トマトピューレー	8	9.6																											
	ツナ油漬	8	9.6																											
	なす	10	12																											
	ホールコーン	5	6																											
	スパゲッティ	50	60	○																										
ウインナーとキャベツスープ																														
	ウインナー	8	9.6																			○								
	たまねぎ	25	30																											
	にんじん	10	12																											
	水	190	228																											
	食塩	0.3	0.36																											
	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	32	38.4																											
元気ヨーグルト																														
	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																											
甘酢肉団子																														
①	肉団子（甘酢あん）	50	50														○			○	○	○		○				○		
ゴーヤチャンプルー																														
	サラダ油	1	1.2																											
	豚もも肉	22	26.4																			○								
	にんじん	8	9.6																											
	厚揚げ	12	14.4																	○										
	にがうり	13	15.6																											
	キャベツ	22	26.4																											
	和風だし	0.8	0.96																											
	清酒	2	2.4																											
	三温糖	1.5	1.8																											
	しょうゆ	2.3	2.76	○																○										
	炒り卵	25	30	○		○														○										
もずくスープ																														
	水	190	228																											
	にんじん	10	12																											
	なると	5	6																											
	冷凍豆腐	20	24																	○										
	清酒	1	1.2																											
	食塩	0.2	0.24																											
	しょうゆ	2	2.4	○																○										
	中華だしの素	1.3	1.56																											
②	もずく	7	8.4																											
	ねぎ	8	9.6																											

No.2

① 肉団子

材料名	アレルギー
(団子)	
鶏肉(日本)	鶏肉
たまねぎ	
豚肉	豚肉
豚脂	豚肉
牛肉	牛肉
粒状植物性たん白	大豆
りんごジュース	りんご
トマトケチャップ	
砂糖	
小麦不使用しょうゆ	大豆
食塩	
香辛料	
酵母エキス	
水	
揚げ油(なたね油)	
(使用添加物)	
加工デンプン	
セルロース	
安定剤(グアーガム)	
ピロリン酸第二鉄	
(肉添 ソース)	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
小麦不使用しょうゆ	大豆
食酢	
りんごジュース	りんご
植物油	ごま
酵母エキス	
水	
(使用添加物)	
増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)	
カラメル色素	
ピロリン酸第二鉄	

表示対象アレルギー: 牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ごま

弊社下記商品につきまして、同一ライン(施設)で製造される他製品に含まれるアレルギーは次の通りです。 無しは(－)、有りは(○)

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
F M味付け肉団子 P	ライン	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	○	○	○	－	－	－	○	○	－	○	－	－
	施設	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	○	○	○	－	－	－	○	○	－	○	－	－

② もずく

原料配合(%)		アレルギー物質 含有率
原材料名	%	
もずく	100.00	無

開封後はお早めにお召し上がりください。
この製品はえび、かにが混ざる方法で収穫しています。
もずくは収穫した産地や時期による食感の差がありますが、品質には問題はありません。
コンタミネーション(微量混入) 同一製造ラインで別製品を製造している場合のアレルギー物質 無

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																											
いかの照り焼き																														
①	いかの照り焼き	40	40	○								○								○										
豚汁																														
	サラダ油	1	1.2																											
	豚もも肉	22	26.4																			○								
	ごぼう	6	7.2																											
	にんじん	8	9.6																											
	だいこん	20	24																											
	じゃがいも	22	26.4																											
	角こんにゃく	12	14.4																											
	水	190	228																											
	冷凍豆腐	25	30																	○										
	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	10	12																											
切干大根の炒め煮																														
	サラダ油	0.5	0.6																											
	にんじん	6	7.2																											
	切干大根	5.5	6.6																											
	水	90	108																											
	さつま揚げ	12	14.4																											
	和風だし	0.2	0.24																											
	三温糖	1.5	1.8																											
	しょうゆ	3	3.6	○																	○									
	清酒	1.3	1.56																											
	いんげん	4	4.8																											
	炒りごま	0.5	0.6																										○	

① いかの照り焼き

原材料 第1配合	原材料 第2配合	アレルギー物質
イカ たれ	みりん 酒 醤油	イカ 大豆・小麦 小麦大豆

アレルギー物質
イカ・小麦・大豆
コンタミの可能性
鮭、サバ、エビ、イカ、乳、卵、ごま、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				○																							
ラーメン																														
	茹で中華麺	180	270	○																										
焼き餃子																														
①	焼きギョーザ	48	48	○																○	○	○								
わかめラーメンスープ																														
	サラダ油	1	1.2																											
	焼きハム	15	18	○																○		○								
	にんじん	10	12																											
	水	225	270																											
	なると	8	9.6																											
	メンマ	10	12																											
	中華だしの素	1.2	1.44																											
	がらスープ	3	3.6																		○	○								
	こしょう	0.03	0.04																											
	醤油ラーメンスープ	15	18	○																○	○	○								
	カットわかめ	0.8	0.96																											
	もやし	20	24																											
	ねぎ	10	12																											
中華サラダ																														
	キャベツ	25	30																											
	緑豆もやし	28	33.6																											
	パプリカ黄	4	4.8																											
	塩中華ドレッシング	7	8.4																											

① 焼きギョーザ

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質(28品目)
野菜(キャベツ)	—
野菜(たまねぎ)	—
野菜(にんじん)	—
食肉(豚肉)	豚肉
食肉(鶏肉)	鶏肉
豚脂	豚肉
でん粉加工食品	—
しょうゆ	小麦,大豆
食塩	—
酵母エキス	—
砂糖	—
しょうがペースト	—
香辛料	—
皮(小麦粉)	小麦
皮(小麦グルテン)	小麦,大豆
皮(植物油)	大豆
皮(でん粉)	—
皮(大豆粉)	大豆
皮(ぶどう糖)	—
皮(食塩)	—
水	—
加工デンプン	—
炭酸Ca	—
トレハロース	—
調味料(アミノ酸)	—
ピロリン酸鉄	—
乳化剤	大豆
安定剤(タマリンド)	—

注意喚起表示
●本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分、ごま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	70	100																											
□□□モ□丼																														
	ハンバーグ	60	80																	○	○	○								
	コンソメ	0.5	0.6	○																○	○	○								
	サラダ油	0.4	0.48																											
	たまねぎ	7	8.4																											
	おろしにんにく	0.5	0.6																											
	しょうゆ	4	4.8	○																○										
	三温糖	1	1.2																											
	ケチャップ	2	2.4																											
	ウスターソース	2	2.4																											
	赤ワイン	5	6																											
	無塩バター	1.6	1.92				○																							
	水	14	16.8																											
①	目玉焼き	40	40			○														○										
濃厚トマトスープ																														
	おろしにんにく	0.8	0.96																											
	ウインナー	6	7.2																			○								
	たまねぎ	20	24																											
	にんじん	10	12																											
	ズッキーニ	15	18																											
	ダイストマト	8	9.6																											
	水	190	228																											
	グリーンピース	5	6																											
	ホールコーン	5	6																											
	ケチャップ	12	14.4																											
	コンソメ	1.3	1.56	○																○	○	○								
	食塩	0.1	0.12																											
	こしょう	0.02	0.03																											
	三温糖	0.2	0.24																											
	豆乳	6	7.2																	○										
マンゴーアセロラゼリー																														
②	マンゴーアセロラゼリー	40	40																	○										

① 目玉焼き

原 料 名	アレルギー物質(28品目)
鶏卵	卵
植物油(大豆、菜種)	大豆

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。

No.2

② マンゴーアセロラゼリー

原 料 名	アレルギー
果糖ぶどう糖液糖(国内製造)	
アセロラ果汁	
マンゴーピューレー	
豆乳加工品	大豆
加工でん粉	
ゲル化剤	
(増粘多糖類	
酸味料	
クエン酸鉄Na	
香料	
着色料	
(アントシアニン	
(カロチノイド	
●その他キャリアーオーパー等	
水	

含有アレルギー(28品目)	大豆
アレルギーに関する 注意喚起表示(コンタミ)	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	オレシジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	アーモンド	マカダミアナッツ
	牛乳																													
	牛乳	206	206				○																							
	ロールパン																													
	ロールパン	40	70	○			○													○										
	チキンチーズ焼き																													
①	チキンチーズ焼き	50	50	○			○													○	○									
	コーンポタージュ																													
	サラダ油	0.2	0.24																											
	ショルダーベーコン	8	9.6																			○								
	たまねぎ	30	36																											
	にんじん	10	12																											
	水	190	228																											
	ホールコーン	10	12																											
②	クリームコーン	23	27.6				○																							
	こしょう	0.03	0.04																											
	コンソメ	1	1.2	○																○	○	○								
	無塩バター	0.8	0.96				○																							
	牛乳	20	24				○																							
	ソーシムスープ	10	12	○			○										○			○										
	イタリアンサラダ																													
	きゅうり	13	15.6																											
	パプリカ赤	3	3.6																											
	ブロッコリー	35	42																											
	ホールコーン	5	6																											
	野菜入りイタリアンドレッシング	7	8.4	○																○	○	○			○					

① チキンのチーズ焼き

原 料 配 合	アレルギー	アレルギー（該当物質○、注意喚起△）
鶏肉(国産)	鶏肉	えび 牛肉
植物油		かに くるみ
パン粉	小麦	小麦 ○
チーズ	乳	そば 小麦
砂糖		卵 さば
粉末状植物性たん白	大豆	乳成分 ○
しょうゆ	大豆、小麦	落花生 ○
食塩		アーモンド 豚肉
乳たん白	乳	あわび マカデミア
酵母エキス		いか 鶏肉
乾燥赤ピーマン		いくら 魚介類
乾燥パセリ		オレシ
香辛料		カシューナッツ
塩こうじ		キウイフルーツ
乳化剤		
着色料		
加工デンプン		
安定剤(グァーガム)		
香料	乳、大豆	
カロチノイド色素(調整水)		

対象製品を製造する同一工場内では、「小麦、卵、乳成分、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン」を含む製品を製造しております。

コンタミネーション防止対策

対象製品を製造する工場におきましては、以下の対策によりコンタミネーションを防止しております。

- 原材料毎のアレルギー物質一覧表を作成し、計量室、保管庫へ掲示
- 開封後の原材料は密閉保管
- マニュアルに従った機器の洗浄
- アレルギーに関する従業員教育を実施
- 製造切り替えがある場合は、含まれるアレルギー物質を考慮して製造を計画

No.2

② クリームコーン

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

(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品目のアレルギー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。

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	くま	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	206	206				○																							
	無圧麦ごはん																													
	無圧麦ご飯	70	100																											
	蒸しとうもろこし																													
	カットコーン	20	20																											
	しぶせん夏野菜カレー																													
	サラダ油	0.5	0.6																											
	おろしにんにく	0.6	0.72																											
	豚もも肉	15	18																			○								
	たまねぎ	35	42																											
	にんじん	10	12																											
	水	200	240																											
	炒めたまねぎ	5	6																											
	ズッキーニ	8	9.6																											
	なす	10	12																											
	ダイストマト	7	8.4																											
	アップルソース	4	4.8																						○					
	ダイスカぼちゃ	20	24																											
	ウスターソース	1	1.2																											
	パーモントカレー	13	15.6	○			○													○		○			○		○			
	香味焙煎カレー粉	5	6.5	○			○													○	○									
レモンとマスカットゼリーのナタデココ和え																														
①	ダイスゼリー （レモン）	35	42																											
②	ダイスゼリー （シャインマスカット）	25	30																											
③	ナタデココ	20	24																											

① ダイスゼリー(レモン)

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(ぶどう糖)	—
糖類(砂糖)	—
レモン果汁	—
水	—
ゲル化剤(増粘多糖類)	—
酸味料	—
ビタミンC	—
香料	—
クチナシ黄色素	—

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

No.2

② ダイスゼリー(シャインマスカット)

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(砂糖)	—
糖類(ぶどう糖)	—
ぶどう果汁	—
水	—
グル化剤(増粘多糖類)	—
乳酸Ca	—
香料	—
酸味料	—
クエン酸鉄Na	—
ビタミンC	—
チナシ色素	—

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

③ ナタデココ

原材料・添加物	アレルギー(28品目)
ナタデココ	—
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	—
クエン酸	—
水	—

アレルギー(28品目): 無し

同一製造ラインで使用するアレルギー(28品目): もも、りんご

アレルギー(28品目) コンタミネーションの管理

上記製造ラインにおける製造では、アレルギーを含む資材を使用する製品を製造する場合は、当日当該製品のみ行うか、アレルギーがない製品を先に製造するという方法で、コンタミネーションを防止しております。

なお、切り替え時、製造終了後の洗浄も徹底して行っております。