

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、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。

渋川市北部学校給食共同調理場
(TEL) 0279-53-5511

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
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00			○																							
[わかめごはん]																													
	わかめご飯	70.00	100.00																										
[厚焼き卵]																													
①	厚焼き卵	50.00	62.50	○	○												○												
[肉じゃが]																													
	サラダ油	0.70	0.84																										
	豚肉	25.00	30.00																○										
	清酒	1.00	1.20																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	30.00	36.00																										
	じゃがいも	45.00	54.00																										
	しらたき	15.00	18.00																										
	さつま揚げ	5.00	6.00																										
	濃口しょうゆ	2.80	3.36	○													○												
	三温糖	1.00	1.20																										
	和風だし	0.50	0.60																										
	本みりん	1.00	1.20																										
	えだまめ	5.00	6.00														○												
[麴のみそ汁]																													
	水	197.00	236.40																										
	だしパック	1.00	1.20														○												
	にんじん	10.00	12.00																										
	だいこん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	15.00	18.00																										
	えのきたけ	3.00	3.60																										
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○											
②	おつゆ麴	1.50	1.80	○																									
	和風だし	0.70	0.84																										
	白みそ	3.00	3.60															○											
	赤みそ	3.00	3.60															○											
	こまつな	7.00	8.40																										
	根深ねぎ	3.00	3.60																										

○:アレルギー対象食品

NO.2

①厚焼き卵

原材料	アレルギー物質							
液全卵	義務8品目							
砂糖	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
だし汁				○		○		
みりん	推奨20品目							
醤油	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉
食塩	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ
加工澱粉				○				
酸味料	もも	やまいも	りんご	ゼラチン				

※アレルギー物質：小麦・卵・大豆

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。
-----------	----------------------------

②おつゆ麩

原材料名	<アレルギー物質(28品目)>
小麦粉	・小麦粉(小麦)
小麦たんぱく	・小麦たんぱく(小麦)

※コンタミはありません。

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
[ジョア(マスカット)]																												
	ジョア(マスカット)	125.00	125.00				○																					
[ツイストロール]																												
	ツイストロール	50.00	70.00	○			○											○										
[チキンナゲット]																												
①	チキンナゲット	40.00	60.00	○														○	○									
[マカロニサラダ]																												
	シェルマカロニ	10.00	12.00	○																								
	たまねぎ	5.00	6.00																									
	にんじん	3.00	3.60																									
	ホールコーン	8.00	9.60																									
	きゅうり	20.00	24.00																									
	ノンエッグマヨネーズ	7.00	8.40															○										
	フレンチドレッシング (8品目不使用)	1.00	1.20																									
	こしょう	0.01	0.01																									
[ポトフ]																												
	サラダ油	0.30	0.36																									
	鶏肉	10.00	12.00																○									
	白ワイン	0.70	0.84																									
	ウインナー	10.00	12.00																				○					
	にんじん	10.00	12.00																									
	たまねぎ	25.00	30.00																									
	水	190.00	228.00																									
	じゃがいも	25.00	30.00																									
	コンソメ	1.30	1.56	○															○	○	○							
	食塩	0.20	0.24																									
	こしょう	0.02	0.02																									
	キャベツ	25.00	30.00																									
	いんげん	5.00	6.00																									
	ドライパセリ	0.02	0.02																									

○:アレルギー対象食品

NO.2へ

NO.2

①チキンナゲット

原 料 配 合	アレルゲン
鶏肉(国産)	鶏肉
粒状植物性たん白	大豆
パン粉	小麦
でん粉	
ドロマイト	
乾燥おから	大豆
砂糖	
食塩	
香辛料	大豆
たん白加水分解物	大豆
小麦粉	小麦
コーンフラワー	
でん粉	
コーングリッツ	
砂糖	
パン粉	小麦
食塩	
デキストリン	
クラッカー粉	小麦
植物油脂	
なたね油、パーム油	
加工デンプン	
トレハロース	
調味料(アミノ酸)	
膨張剤	
重曹	
ピロリン酸第二鉄	
カロチノイド色素	
(調整水)	

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
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00			○																							
[麦ごはん]																													
	無圧ペン麦ご飯	70.00	100.00																										
[こんにゃくサラダ]																													
	サラダこんにゃく	12.00	14.40																										
	にんじん	5.00	6.00																										
	ブロッコリー	20.00	24.00																										
	キャベツ	25.00	30.00																										
	和風ごまドレッシング	6.00	7.20	○														○									○		
[しぶかわカレー]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	1.00	1.20																										
	豚肉	20.00	24.00																	○									
	カレー粉	0.05	0.06																										
	たまねぎ	40.00	48.00																										
	にんじん	20.00	24.00																										
	水	220.00	264.00																										
	じゃがいも	40.00	48.00																										
	ズッキーニ	10.00	12.00																										
	トマト缶	5.00	6.00																										
	トマトケチャップ	3.00	3.60																										
	アップルソース	4.00	4.80																				○						
	ウスターソース	1.00	1.20																										
	バーモンドカレー	14.00	16.80	○		○												○		○			○		○				
	香味焙煎カレーフレーク	4.00	4.80	○		○												○	○										
[とうもろこし]																													
①	とうもろこし	30.00	30.00																										

○:アレルギー対象食品

①とうもろこし

原材料(配合)	とうもろこし(100%)
アレルギー物資 コンタミネーション	無し 大豆

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]																															
	普通牛乳	206.00	206.00				○																								
[マラサダ風揚げパン]																															
	丸パン	40.00	60.00	○			○											○													
	揚げ油	4.00	6.00																												
	グラニュー糖	6.00	7.20																												
[ソーセージステーキ]																															
①	ソーセージステーキ	50.00	50.00	○														○	○												
[コールスローサラダ]																															
	にんじん	3.00	3.60																												
	ホールコーン	10.00	12.00																												
	きゅうり	15.00	18.00																												
	キャベツ	25.00	30.00																												
	コールスロードレッシング	5.50	6.60																												
[クリーミートマトスープ]																															
	オリーブ油	0.20	0.24																												
	おろしにんにく	0.50	0.60																												
	ショルダーベーコン	10.00	12.00																	○											
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	40.00	48.00																												
②	ベースポテト	10.00	12.00																												
	水	190.00	228.00																												
	トマト缶	25.00	30.00																												
	トマトケチャップ	3.00	3.60																												
	トマトピューレー	10.00	12.00																												
	コンソメ	1.30	1.56	○														○	○	○											
	三温糖	0.20	0.24																												
	バター	1.00	1.20				○																								
	豆乳(成分無調整)	10.00	12.00															○													
	食塩	0.15	0.18																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	ドライパセリ	0.05	0.06																												

○:アレルギー対象食品

NO.2へ

NO.2

①ソーセージステーキ

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

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

・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ベースポテト

<配合比>
ばれいしょ
水

特定原材料8品目及び特定原材料に順ずる20品目のアレルゲンについてコンタミネーションのないことを証明致します。

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 （g）	中学生 1人分 使用量 （g）	特定原材料（表示義務8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																	
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[パックうどん]																													
	ゆでうどん	180.00	270.00	○																									
[とりつくね]																													
①	とりつくね	60.00	60.00	○														○	○								○		
[きんぴらごぼう]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	ごぼう	30.00	36.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	つきこん	15.00	18.00																										
	さつま揚げ	10.00	12.00																										
	清酒	1.80	2.16																										
	濃口しょうゆ	2.80	3.36	○														○											
	三温糖	1.20	1.44																										
	本みりん	1.00	1.20																										
	和風だし	0.40	0.48																										
	ごま いり	0.50	0.60																								○		
	ごま油	0.30	0.36																								○		
	いんげん	5.00	6.00																										
[七タうどん汁]																													
	水	225.00	270.00																										
	だしパック	1.60	1.92															○											
	鶏肉	15.00	18.00																○										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	15.00	18.00																										
	だいこん	15.00	18.00																										
	えのきたけ	7.00	8.40																										
	油揚げ	7.00	8.40															○											
②	星型ちらしかまぼこ	4.00	4.80																										
	オクラ	4.00	4.80																										
	清酒	2.00	2.40																										
	和風だし	0.80	0.90																										
	本みりん	2.00	2.40																										
	濃口しょうゆ	8.00	9.60	○														○											
	こまつな	7.00	8.40																										
	根深ねぎ	3.00	3.60																										
[七タゼリー]																													
③	七タゼリー	40.00	40.00																										

○:アレルギー対象食品

NO.2

①とりつくね

原材料名	アレルギー
鶏肉	鶏肉
野菜(たまねぎ)	
野菜(ねぎ)	
つなぎ(パン粉)	小麦
つなぎ(でん粉)	
つなぎ(粉末状植物性たん白)	小麦
粒状植物性たん白	大豆
チキンエキス調味料	小麦、ごま、大豆、鶏肉
砂糖	
清酒	
しょうゆ	小麦、大豆
食塩	
香辛料	小麦
植物油脂	
加工デンプン	
炭酸Ca	
クエン酸鉄	
ソース(しょうゆ)	小麦、大豆
ソース(発酵調味料)	
ソース(砂糖)	
ソース(ぶどう糖果糖液糖)	
ソース(しょうゆ加工品)	小麦、大豆
ソース(香辛料)	小麦
ソース(増粘剤(加工デンプン))	
揚げ油(なたね油)	
調整水等	

注意喚起表示 本製品の製造ラインは、乳・卵を使用した製品も製造しています。

②星型ちらしかまぼこ

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

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セタゼリー

材料名	アレルゲン
(レモンゼリー)	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖(国内製造)	
砂糖	
ぶどう糖	
レモン果汁(濃縮還元)	
水	
(使用添加物)	
酸味料	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
クエン酸鉄Na	
香料	
(グレープゼリー)	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖(国内製造)	
砂糖	
ぶどう糖	
ぶどう果汁(濃縮還元)	
水	
(使用添加物)	
酸味料	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
ビタミンC	
香料	
クエン酸鉄Na	
クチナシ赤色素	
(モチーフ)	
うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖(国内製造)	
水あめ	
砂糖	
粉末油脂	
寒天	
水	
(使用添加物)	
乳化剤	
ゲル化剤(キサンタンガム)	
香料	
カロチノイド色素	

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 (O)

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	オレング	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	O	O	-	-	-	-	-	-	-	-	-	O	O	-	-	-	O	-	-	O	-	O	O	O	O	O	-	-
施設	O	O	O	-	-	-	-	-	-	-	-	O	O	-	-	-	O	-	-	O	-	O	O	O	O	O	-	O

・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、商品内容表に記載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。

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 （g）	中学生 1人分 使用量 （g）	特定原材料（表示義務8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																	
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ごはん]																													
	白飯	70.00	90.00																										
[棒餃子]																													
①	棒餃子	40.00	40.00	○														○	○	○									
[塩ナムル]																													
	にんじん	3.00	3.60																										
	もやし	15.00	18.00																										
	だいこん	10.00	12.00																										
	きゅうり	20.00	24.00																										
	キャベツ	10.00	12.00																										
	塩中華ドレッシング	5.50	6.60																										
[夏野菜マーボー]																													
	サラダ油	1.00	1.20																										
	トウバンジャン	0.20	0.24																										
	豚ひき肉	30.00	36.00																	○									
	清酒	1.00	1.20																										
	おろしにんにく	1.00	1.20																										
	おろししょうが	1.00	1.20																										
	根深ねぎ	3.00	3.60																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	25.00	30.00																										
	テンメンジャン	3.00	3.60	○														○									○		
	まめプラスM	1.00	1.20															○	○										
	冷凍豆腐	65.00	78.00															○											
	なす	15.00	18.00																										
	ピーマン	3.00	3.60																										
	鶏がらスープ	0.60	0.72																○										
	三温糖	1.50	1.80																										
	オイスターソース	0.50	0.60																										
	濃口しょうゆ	2.20	2.64	○														○											
	赤みそ	4.60	5.52															○											
	にら	2.00	2.40																										
	でんぷん	1.50	1.80																										
	ごま油	0.30	0.36																								○		

○:アレルギー対象食品

NO.2

①棒餃子

原材料名		アレルギー物質※
キャベツ	野菜	
にら		
玉ねぎ		
長ねぎ		
しょうが		
豚肉	食肉	豚肉
鶏肉		鶏肉
豚脂		豚肉
粒状植物性たん白		大豆
水		
砂糖		
しょうゆ		小麦・大豆
ピロリン酸鉄製剤		
食用植物油脂		大豆
加工でん粉		
食塩		
酵母エキス		
香辛料		
小麦粉	皮	小麦
水		
加工でん粉		
酒精		
植物油脂		大豆
食塩		
麦芽糖		

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

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料（表示義務8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																	
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[背割れコッペパン]																													
	コッペパン背割り	50.00	80.00	○			○											○											
[スティックバーグソースかけ]																													
①	スティックバーグ	40.00	40.00	○											○			○	○	○									
	トマトケチャップ	3.00	3.60																										
	中濃ソース	4.00	4.80																										
	三温糖	0.30	0.36																										
	水	3.00	3.60																										
[じゃがいもサラダ]																													
②	ダイスポテト	25.00	30.00																										
	にんじん	3.00	3.60																										
	ホールコーン	5.00	6.00																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
	ツナ油漬け	7.00	8.40																										
	ごまクリームドレッシング	6.00	7.20															○									○		
[コンソメスープ]																													
	サラダ油	0.20	0.24																										
	ウインナー	10.00	12.00																	○									
	にんじん	15.00	18.00																										
	たまねぎ	25.00	30.00																										
	水	190.00	228.00																										
	だいこん	15.00	18.00																										
	コンソメ	0.70	0.84	○														○	○	○									
	スープストック	0.50	0.60															○	○	○									
	こしょう	0.02	0.02																										
	食塩	0.15	0.18																										
	キャベツ	10.00	12.00																										
	いんげん	5.00	6.00																										
	ドライパセリ	0.02	0.02																										
[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

NO.2

①スティックバーグ

原材料名	アレルギー物質※
牛肉	牛肉
鶏肉	鶏肉
たまねぎ	
豚肉	豚肉
パン粉	小麦
粉末状植物性たん白	小麦
でん粉	
しょうゆ	大豆、小麦
砂糖	
食塩	
酵母エキス	
香辛料	
水	

②ダイスポテト

原材料名	アレルギー物質 該当原材料
ばれいしょ	
シリコーン樹脂製剤(消泡:加工助剤)	※1
リン酸塩(Na)製剤(褐変防止:加工助剤)	
レアスコルビン酸(酸化防止:加工助剤)	

※1：原材料の一部に大豆を含むが、蒸留精製のためアレルギー表示不要

コンタミネーション(微量混入) 同一製造ラインで別製品を製造している 場合のアレルギー物質を記入のこと	同一製造ライン・建屋:小麦・卵・乳・かに・えび・くるみ・特定 原材料に準ずるもの20品(注意喚起表示なし、同一製造 ライン→洗浄の徹底等/同一建屋→ラインの区画化)
--	--

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
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ごはん]																													
	白飯	70.00	90.00																										
[かぼちゃひき肉フライ]																													
①	かぼちゃひき肉フライ	40.00	60.00	○														○		○			○						
	揚げ油	4.00	6.00																										
[ごま酢あえ]																													
	もやし	25.00	30.00																										
	にんじん	3.00	3.60																										
	ホールコーン	5.00	6.00																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	濃口しょうゆ	3.00	3.60	○														○											
	穀物酢	1.20	1.44																										
	上白糖	1.20	1.44																										
	すりごま	1.00	1.20																								○		
[こしね汁]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚肉	10.00	12.00																	○									
	清酒	1.00	1.20																										
	こんにゃく	15.00	18.00																										
	ごぼう	5.00	6.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	だいこん	15.00	18.00																										
	水	190.00	228.00																										
	干しいたけ	0.70	0.84																										
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○											
	油揚げ	5.00	6.00															○											
	和風だし	0.80	0.96																										
	清酒	1.00	1.20																										
	白みそ	3.00	3.60															○											
	赤みそ	3.00	3.60															○											
	根深ねぎ	5.00	6.00																										

○:アレルギー対象食品

NO.2

①かぼちゃひき肉フライ

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質 (28品目)
野菜 (かぼちゃ)	—
野菜 (たまねぎ)	—
豚肉	豚肉
砂糖	—
しょうゆ	小麦,大豆
豚脂	豚肉
粒状植物性たん白	大豆
つなぎ (でん粉)	—
つなぎ (パン粉)	小麦
発酵調味料	—
小麦グルテン酵素分解物	小麦
ウスターソース	大豆,りんご
香辛料	—
衣 (パン粉)	小麦
衣 (でん粉)	大豆
衣 (小麦粉)	小麦
衣 (植物油脂)	—
衣 (デキストリン)	—
水	—
加工デンプン	—
調味料 (アミノ酸)	—
着色料	—

注意喚起表示

●本品製造工場では、えび、かに、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
[牛乳]																												
	普通牛乳	206.00	206.00				○																					
[はちみつパン]																												
	はちみつパン	50.00	70.00	○			○											○										
[チーズオムレツ]																												
①	チーズオムレツ	40.00	50.00			○	○											○										
[ラタトゥイユ]																												
	オリーブ油	0.50	0.60																									
	おろしにんにく	0.80	0.96																									
	ショルダーベーコン	10.00	12.00																	○								
	白ワイン	0.50	0.60																									
	たまねぎ	30.00	36.00																									
	ズッキーニ	10.00	12.00																									
	黄ピーマン	3.00	3.60																									
	じゃがいも	40.00	48.00																									
	なす	8.00	9.60																									
	トマト缶	25.00	30.00																									
	トマトケチャップ	4.00	4.80																									
	マリナラソース	3.00	3.60															○										
	こしょう	0.02	0.02																									
	コンソメ	0.70	0.84	○														○	○	○								
	三温糖	0.15	0.18																									
[クラムチャウダー]																												
	サラダ油	0.30	0.36																									
	バター	0.50	0.60				○																					
	鶏肉	10.00	12.00																	○								
	白ワイン	1.00	1.20																									
	にんじん	10.00	12.00																									
	たまねぎ	30.00	36.00																									
	水	190.00	228.00																									
	ほんしめじ	7.00	8.40																									
	冷凍あさり	10.00	12.00																									
	こしょう	0.03	0.04																									
	コンソメ	0.50	0.60	○														○	○	○								
	調理用普通牛乳	30.00	36.00				○																					
	クリームシチューの素	11.00	13.20	○			○											○		○								
	ホワイトルウ	2.00	2.40	○			○								○			○		○								
	ドライパセリ	0.03	0.04																									

○:アレルギー対象食品

NO.2

①チーズオムレツ

原材料名	アレルギー 対象原料名
鶏卵	卵
プロセスチーズ	乳
砂糖	
大豆油	大豆
食塩	
醸造酢	
加工デンプン	
酸味料	
水	

下記の特定原材料及び特定原材料に準ずるものを使用しております。

卵・小麦・大豆・豚肉・鶏肉・乳・りんご・さば・ゼラチン

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

製造時のコンタミネーションを防止するため下記の対策をとっております。

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

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
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ごはん]																													
	白飯	70.00	90.00																										
[カレーちくわ]																													
①	カレーちくわ	25.00	50.00	○														○									○		
[キャベツと昆布の浅漬け]																													
	にんじん	3.00	3.60																										
	えだまめ	15.00	18.00															○											
	キャベツ	20.00	24.00																										
	きゅうり	15.00	18.00																										
②	塩昆布	2.00	2.40	○														○											
	かつお節(和え物用)	0.20	0.24																										
	浅漬けの素	4.00	4.80	○														○											
	食塩	0.15	0.18																										
[ごまキムチ汁]																													
	サラダ油	0.70	0.84																										
	おろしにんにく	0.50	0.60																										
	おろししょうが	0.30	0.36																										
	豚肉	15.00	18.00																	○									
	清酒	1.50	1.80																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	しらたき	5.00	6.00																										
	じゃがいも	20.00	24.00																										
	水	190.00	228.00																										
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○											
	油揚げ	7.00	8.40															○											
	本みりん	1.50	1.80																										
	赤みそ	6.00	7.20															○											
	濃口しょうゆ	1.00	1.20	○														○											
③	ねりごま	2.00	2.40																								○		
④	はくさい キムチ	10.00	12.00	○														○						○					
⑤	キムチあえの素	0.10	0.12	○																			○						
	にら	3.00	3.60																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										
[おかかふりかけ]																													
⑥	おかかふりかけ	2.50	2.50																										

○:アレルギー対象食品

NO.2へ

NO.2

①カレーちくわ

原材料名	アレルギー
ちくわ(国内製造)	大豆
ちくわ(魚肉すり身)	
ちくわ(難消化性デキストリン)	
ちくわ(でん粉)	
ちくわ(砂糖)	
ちくわ(植物油脂)	大豆
ちくわ(粉末状植物性たん白)	大豆
ちくわ(食塩)	
ちくわ(ドロマイト)	
ちくわ(魚醤)	
ちくわ(調整水等)	
衣(小麦粉)	小麦
衣(でん粉)	
衣(コンソメ風味シーズニング)	
衣(食塩)	
衣(大豆粉)	大豆
衣(植物油脂)	
揚げ油(大豆油)	大豆
膨張剤	
香料	ごま、大豆
ピロリン酸鉄	
ウコン色素	
乳化剤	
調整水等	

注意喚起表示	本製品に使用している魚肉すり身には、えび・かにを食べている魚種を使用しています。 本製品の製造ラインは、乳・卵を使用した製品も製造しています。
--------	--

②塩昆布

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

③ねりごま

原材料商品名/ 添加物商品名	アレルギー物質
ごま	ごま

アレルギー物質の コンタミの可能性	有無	無
----------------------	----	---

アレルギーコンタミ注意喚起 表示有無	無
--------------------	---

④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
醤油
魚醤
調味料(アミノ酸等)
酸味料
トウガラシ色素
増粘多糖類
水

(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

NO.3

⑤キムチあえの素

原 材 料 名	アレルギー物質
玉ねぎペースト	
アミノ酸液	小麦
にんにく	
醸造酢	
りんご	りんご
食塩	
トマトペースト	
唐辛子	
乾燥玉ねぎ	
粉末玉ねぎ	
ソルビット	
酒精	
調味料(アミノ酸等)	
酸味料	
増粘剤(キサンタンガム)	
パプリカ色素	
甘味料(ステビア)	
水	

アレルギー物質のコンタミネーション 無:ライン切替時の洗浄により除去

アレルギー28品目対応しています

⑥おかかふりかけ

原材料一般名・
添加物名

調味顆粒(国内製造)
調味顆粒(ぶどう糖)
調味顆粒(砂糖)
調味顆粒(食塩)
調味顆粒(鰹節粉)
調味顆粒(とうもろこしでん粉)
調味顆粒(デキストリン)
調味顆粒(酵母エキス)
調味顆粒(抹茶)
味付鰹削り節
味付鰹削り節(鰹削り節)
味付鰹削り節(砂糖)
味付鰹削り節(食塩)
味付鰹削り節(酵母エキス)
味付鰹削り節(椎茸エキス)
海苔
貝カルシウム
セルロース
酸化防止剤(ビタミンE)

<食物アレルギー> 該当する物質に●

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

※アレルギー物質:なし

<コンタミネーション表記>

本商品の製造ラインでは、さけを含む商品を生産しています。本商品で使用している海苔は、えび、かにの生息域で採取しています。

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
[牛乳]																												
	普通牛乳	206.00	206.00				○																					
[ごはん]																												
	白飯	70.00	100.00																									
[スティックポテト]																												
①	スティックポテト	40.00	40.00																									
[きらきらサラダ]																												
	にんじん	5.00	6.00																									
	ホールコーン	5.00	6.00																									
	キャベツ	25.00	30.00																									
	きゅうり	20.00	24.00																									
②	海藻麺	5.00	6.00																					○				
	ツナ油漬け	5.00	6.00																									
	和風玉ねぎドレッシング	5.50	6.60	○														○										
[夏のハヤシソース]																												
	サラダ油	0.50	0.60																									
	豚肉	25.00	30.00																	○								
	赤ワイン	0.70	0.84																									
	たまねぎ	50.00	60.00																									
	にんじん	10.00	12.00																									
	水	220.00	264.00																									
	ほんしめじ	7.00	8.40																									
	黄ピーマン	2.00	2.40																									
	ズッキーニ	10.00	12.00																									
	ハヤシルウ	23.00	27.60	○														○		○								
	トマト缶	5.00	6.00																									
	デミグラスソース	3.00	3.60	○														○	○									
	トマトケチャップ	3.00	3.60																									
	ウスターソース	1.00	1.20																									
	えだまめ	5.00	6.00															○										

○:アレルギー対象食品

NO.2へ

NO.2

①スティックポテト

原 料 名	アレルゲン
ばれいしょ	
植物油脂	
食塩	
ぶどう糖	
ピロリン酸Na	

含有アレルゲン(28品目)	無し
アレルギーに関する 注意喚起表示	無し

②海藻麺

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

◆ アレルゲン情報

義務	卵	乳成分	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
推奨	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	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	ゼラチン	カシューナッツ	ごま	アーモンド	※魚介類			
	0							

※アレルギー物質：ゼラチン

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
[牛乳]																												
	普通牛乳	206.00	206.00				○																					
[スパゲッティ]																												
	スパゲッティ	65.00	78.00	○																								
	サラダ油	0.30	0.36																									
	食塩	0.10	0.12																									
[イタリアンサラダ]																												
	ロースハム	5.00	6.00																	○								
	にんじん	5.00	6.00																									
	ブロッコリー	25.00	30.00																									
	きゅうり	23.00	27.60																									
	黄ピーマン	2.00	2.40																									
	イタリアンドレッシング （8品目不使用）	6.00	7.20																									
[シチリア風パスタソース]																												
	オリーブ油	0.50	0.60																									
	豚ひき肉	30.00	36.00																		○							
	赤ワイン	1.00	1.20																									
	おろしにんにく	1.30	1.56																									
	たまねぎ	55.00	66.00																									
	にんじん	10.00	12.00																									
	まめプラスM	1.00	1.20															○										
	ほんしめじ	5.00	6.00																									
	なす	15.00	18.00																									
	ズッキーニ	5.00	6.00																									
	トマトケチャップ	28.00	33.60																									
	マリナラソース	5.00	6.00															○										
	トマト缶	25.00	30.00																									
	三温糖	0.20	0.24																									
	ウスターソース	5.00	6.00																									
	コンソメ	0.40	0.48	○														○	○	○								
	こしょう	0.05	0.06																									
	ナツメグ	0.03	0.04																									
	ドライパセリ	0.03	0.04																									
	ゆで汁	10.00	10.00	○																								
[レモンマフィン]																												
①	レモンマフィン	25.00	25.00															○										

○:アレルギー対象食品

NO.2

①レモンマフィン

材料名	アレルゲン
豆乳(国内製造)	大豆
砂糖	
米粉(国産)	
大豆粉	大豆
植物油	
レモン果汁(濃縮還元)	
清涼飲料水	
水	
(使用添加物)	
加工デンプン	
膨脹剤	
安定剤(カードラン、アルギン酸エステル)	
乳化剤	
炭酸Ca	
着色料(紅花黄)	
香料	
ビタミンC	
ピロリン酸第二鉄	

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(ー)、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	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	○	ー	ー	ー	○	ー	○	ー	○	ー	ー	ー
施設	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	○	ー	ー	ー	○	ー	○	ー	○	ー	ー	ー

・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いません。

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。

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
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ごはん]																													
	白飯	70.00	90.00																										
[ホキフライソースかけ]																													
①	ホキフライ	50.00	50.00	○														○											
	揚げ油	5.00	5.00																										
	中濃ソース	5.00	5.00																										
[ゴーヤ入り麴イリチー]																													
	サラダ油	0.60	0.72																										
	豚肉	25.00	30.00																	○									
	清酒	1.00	1.20																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	15.00	18.00																										
	もやし	20.00	24.00																										
	にがうり	5.00	6.00																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
②	車麴	4.00	4.80	○																									
	薄口しょうゆ	1.70	2.04	○															○										
	食塩	0.10	0.12																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	和風だし	0.60	0.72																										
	炒り卵	15.00	18.00	○		○													○										
	かつお節(和え物用)	0.40	0.48																										
	ごま油	0.30	0.36																								○		
[もずくスープ]																													
	水	198.00	237.60																										
	だしパック	1.20	1.44															○											
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	15.00	18.00																										
	干しいたけ	0.40	0.48																										
	えのきたけ	7.00	8.40																										
	冷凍豆腐	25.00	30.00																○										
	鶏がらスープ	1.00	1.20																	○									
	濃口しょうゆ	2.00	2.40	○															○										
	食塩	0.20	0.24																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	こまつな	7.00	8.40																										
	根深ねぎ	3.00	3.60																										
③	もずく	10.00	12.00																										
	清酒	0.50	0.60																										
[ミニアセロゼリー]																													
④	ミニアセロラミニゼリー	22.00	22.00																										

○:アレルギー対象食品

NO.2

①ホキフライ

原材料名	アレルギー
ホキ	
パン粉	小麦・大豆
小麦粉	小麦
乳化剤	
食塩	
増粘多糖類	
水	
打ち粉(小麦粉)	小麦

<アレルギー28品目>

コンタミ可能性の有無	無
同一建屋内のアレルゲン	さけ、いか、乳、卵、小麦、大豆、さば
同一ライン上のアレルゲン	さけ、いか、乳、卵、小麦、大豆、さば
原材料由来のアレルゲン	小麦、大豆
コンタミ防止対策	機械・器具類の十分な洗浄・製造順序を考慮した生産計画

②車麩

原材料名	アレルゲン
小麦粉	小麦
グルテン	小麦

コンタミ有無	無	小麦以外のアレルギー物質のコンタミの可能性はありません。
--------	---	------------------------------

③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。

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

④ミニアセロラゼリー

原材料名	アレルギー
異性化液糖	
アセロラ濃縮果汁 ※生果汁換算10%	
還元水あめ	
ゲル化剤(増粘多糖類…キサンタンガム、ジェランガム、カラギナン、コンニャクイモ抽出物)、乳酸カルシウム、デキストリン)	
酸味料(クエン酸、クエン酸Na)	
ムラサキイモ色素・トウガラシ色素	
クエン酸第一鉄ナトリウム	
香料(アセロラフレーバー)	
消泡剤(加工助剤) ※ラベル表示不要	
クチナシ赤色素	
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 ☐ 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 ☐ マカダミアナッツ

※洗浄によりコンタミネーション防止を実施しております

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	オレノジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[パックラーメン]																													
	ゆで中華麺	180.00	270.00	○																									
[枝豆しゅうまい]																													
①	枝豆しゅうまい	52.00	52.00	○			○											○	○										
[チョレギサラダ]																													
	にんじん	5.00	6.00																										
	キャベツ	25.00	30.00																										
	だいこん	10.00	12.00																										
	きゅうり	15.00	18.00																										
②	焼きのり	0.30	0.36																										
	チョレギドレッシング	5.50	6.60	○														○										○	
	ごま いり	0.20	0.24																									○	
[ちゃんぽんスープ]																													
	サラダ油	0.80	0.96																										
	おろししょうが	0.60	0.72																										
	おろしにんにく	0.60	0.72																										
	豚肉	15.00	18.00																	○									
③	いか	10.00	12.00								○																		
	清酒	1.00	1.20																										
	にんじん	7.00	8.40																										
	たまねぎ	15.00	18.00																										
	水	225.00	270.00																										
	もやし	10.00	12.00																										
	なると	4.00	4.80																										
	さつま揚げ	4.00	4.80																										
	こしょう	0.03	0.04																										
	中華だしの素	0.50	0.60																										
	ちゃんぽんスープの素	13.00	15.60	○														○	○	○									
	がらスープホーク&チキン	3.00	3.60																○	○									
	こまつな	10.00	12.00																										
	根深ねぎ	8.00	9.60																										

○:アレルギー対象食品

NO.2

①枝豆しゅうまい

原材料名	アレルギー物質
たまねぎ	
えだまめ	大豆
キャベツ	
パン粉	小麦
でん粉	
鶏肉	鶏肉
粒状大豆たん白	大豆
食用精製加工油脂	
たらすり身	
調味料	
砂糖	
食塩	
調味料(アミノ酸)	
グリシン	
酢酸Na	
水	
皮	
小麦粉	小麦
還元水あめ	
加工デンプン	
着色料(クチナシ)	乳成分
水	

本品製造工場では、えび、かに、卵を含む製品を製造しております。

②焼きのり

原材料名
乾のり

※アレルギー物質：なし

※本製品で使用している原藻はえび、かにが生息する海域で採取しています

③いか

原材料名
アメリカオオアカイカ

アレルギー物質	いか
コンタミネーション	えび