

令和7年度（9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
- ◆まっただけ：「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

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。

○:アレルギー対象食品

② 米粉ワントン

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 (一)、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	こま	カシューナッツ	アーモンド
ライン	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	○	—	—	○	○	○	—	—	—	○	○	—	○	—	—
施設	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	○	—	—	○	○	○	—	—	—	○	○	—	○	—	—

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	ごま
	[牛乳]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[ごはん]																												
	白飯	70.00	90.00																										
	[ザンギ]																												
	鶏もも肉	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																										
	しょうゆ	3.00	3.60	○														○											
	こしょう	0.02	0.02																										
	でんぷん	6.00	7.20																										
	揚げ油	4.00	5.00																										
	[きざみ昆布の煮物]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	にんじん	8.00	9.60																										
①	れんこん 水煮	8.00	9.60																										
②	細切り昆布	2.50	3.00																										
	つきこんにゃく	8.00	9.60																										
	水	90.00	108.00																										
	油揚げ	7.00	8.40															○											
	清酒	1.50	1.80																										
	三温糖	2.20	2.64																										
	本みりん	1.00	1.20																										
	和風だし	0.20	0.24																										
	しょうゆ	2.70	3.24	○														○											
	[どさんこ汁]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚もも肉	10.00	12.00																	○									
	にんじん	8.00	9.60																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	じゃがいも	25.00	30.00																										
	だいこん	15.00	18.00																										
	水	190.00	228.00																										
	ホールコーン	5.00	6.00																										
	和風だし	0.70	0.84																										
	赤みそ	5.00	6.00															○											
	減塩みそ	1.00	1.20															○											
	[ハスカップゼリー]																												
③	ハスカップゼリー	40.00	40.00																										

○:アレルギー対象食品

① れんこん水煮

原材料名	アレルギー (28品目)
れんこん 酸化防止剤(V.C)	
市水	

② 細切り昆布

原材料名	アレルギー物質		コンタミネーション	
	特定原材料28品目		該当有無	
こんぶ	有	○無	有	○無
注意喚起		本製品の原料は、えび・かにの 生息する海域で採取しています。		

③ ハスカップゼリー

材料名	アレルゲン
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
砂糖	
ハスカップ果汁	
ぶどう糖	
水	
(使用添加物)	
乳酸Ca	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
酸味料	
ビタミンC	
クエン酸鉄Na	
香料	

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

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]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[ミルクパン]																												
	ミルクパン	50.00	70.00	○			○											○											
	[FMコーングラタン]																												
①	FMコーングラタン	40.00	40.00															○											
	[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	12.00	14.40																										
	キャベツ	30.00	36.00																										
	減塩和風ドレッシング(8品目不使用)	7.50	9.00																										
	[ポークビーンズ]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	0.20	0.24																										
	豚もも肉	20.00	24.00																	○									
	たまねぎ	40.00	48.00																										
	にんじん	6.00	7.20																										
	じゃがいも	40.00	48.00																										
	水	190.00	228.00																										
	茹で大豆	8.00	9.60															○											
	トマトピューレー	15.00	18.00																										
	トマトケチャップ	10.00	12.00																										
	コンソメ	0.70	0.84	○														○	○	○									
	中華だしの素	0.30	0.36																										
	しょうゆ	0.70	0.84	○														○											
	三温糖	0.80	0.96																										
	食塩	0.15	0.18																										

① FMコーングラタン

○:アレルギー対象食品

材料名	アレルギー
ショートニング	
乾燥マッシュポテト	
スイートコーン	
おから	大豆
米粉	
豆乳	大豆
コーンパウダー	
粉末水あめ	
水溶性食物繊維	
砂糖	
ソテーオニオン	
食塩	
大豆粉	大豆
酵母エキス	
水	
(使用添加物)	
加工デンプン	
増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)	
炭酸Ca	
安定剤(キサンタンガム)	
ピロリン酸第二鉄	
乳化剤	

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(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

9月4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
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[ごはん]																													
	白飯	70.00	100.00																											
	[焼き餃子]																													
①	餃子	36.00	48.00	○														○	○	○										
	[マーボーなす]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	おろし生姜	1.00	1.20																											
	おろしにんにく	1.00	1.20																											
	豚ひき肉	23.00	27.60																	○										
	まめプラスM	2.50	3.00															○												
	トウバンジャン	0.20	0.24																											
	赤みそ	4.50	5.40															○												
	にんじん	10.00	12.00																											
	たけのこ 水煮	12.00	14.40																											
	水	190.00	228.00																											
	トマトケチャップ	2.00	2.40																											
	三温糖	1.40	1.68																											
	中華だしの素	0.80	0.96																											
	しょうゆ	2.70	3.24	○														○												
	なす	22.00	26.40																											
	冷凍豆腐	40.00	48.00															○												
	ねぎ	8.00	9.60																											
	にら	2.00	2.40																											
	ごま油	1.00	1.20																								○			
	でんぷん	2.50	3.00																											
	水	2.00	2.40																											
	[塩中華サラダ]																													
	緑豆もやし	10.00	12.00																											
	キャベツ	30.00	36.00																											
	ホールコーン	6.00	7.20																											
	きゅうり	10.00	12.00																											
	塩中華ドレッシング	7.20	8.64																											

① 餃子

○:アレルギー対象食品

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(にら)	-
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(植物油脂)	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	-

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質(28品目)
トレハロース	-
ピロリン酸鉄	-
調味料(アミノ酸)	-
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。

9月5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
	[ジョア(マスカット)]																												
	ジョア(マスカット)	125.00	125.00				○																						
	[麦ごはん]																												
	無圧ぺん麦	7.00	9.00																										
	精白米	70.00	90.00																										
	[ハヤシソース]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	1.00	1.20																										
	豚もも肉	35.00	42.00																	○									
	赤ワイン	1.00	1.20																										
	たまねぎ	60.00	72.00																										
	にんじん	20.00	24.00																										
	水	215.00	258.00																										
	ぶなしめじ	5.00	6.00																										
	こしょう	0.05	0.06																										
	コンソメ	0.25	0.30	○														○	○	○									
	トマトピューレー	3.00	3.60																										
	トマトケチャップ	2.00	2.40																										
	ウスターソース	1.00	1.20																										
	ハヤシベース	17.00	20.40																										
	ハヤシルウ(NAIS)	4.00	4.80																										
	[千切りポテトのサラダ]																												
	じゃがいも	40.00	48.00																										
	きゅうり	15.00	18.00																										
	ツナ油漬け	8.00	9.60																										
	ホールコーン	5.00	6.00																										
	ノンエッグマヨネーズ	12.00	14.40															○											
	食塩	0.10	0.12																										
	穀物酢	1.30	1.56																										

○:アレルギー対象食品

9月8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]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[黒パン]																												
	黒パン	50.00	70.00	○			○											○											
	[ハーブチキン]																												
	鶏むね肉	50.00	60.00																○										
	白ワイン	2.30	2.76																										
	しょうゆ	1.30	1.56	○														○											
	おろしにんにく	0.30	0.36																										
	食塩	0.50	0.60																										
	こしょう	0.03	0.04																										
	バジル	0.10	0.12																										
	[ヘルシーサラダ]																												
	きゅうり	10.00	12.00																										
	キャベツ	25.00	30.00																										
	カットわかめ	0.40	0.48																										
	サラダこんにゃく	22.00	26.40																										
	和風玉ねぎドレッシング	7.00	8.40	○														○											
	[かぼちゃと豆乳のスープ]																												
	ショルダーベーコン	8.00	9.60																	○									
	たまねぎ	25.00	30.00																										
	にんじん	8.00	9.60																										
	水	190.00	228.00																										
	じゃがいも	10.00	12.00																										
①	ダイスカぼちゃ	25.00	30.00																										
②	おじゃがもちボール(南瓜)	20.00	24.00																										
	コンソメ	0.30	0.36	○															○	○	○								
	こしょう	0.03	0.04																										
	食塩	0.04	0.05																										
	シチューフレーク	8.00	9.60																										
	豆乳(成分無調整)	30.00	36.00																○										

○:アレルギー対象食品

① ダイスカぼちゃ

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 おじゃがもちボール(南瓜)

原 料 名	アレルゲン物質(28品目)
かぼちゃ	
加工でん粉	
でん粉(馬鈴薯)	
じゃがいも	
マッシュポテト	
砂糖	
食塩	
グルコマンナン	
水	

9月9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
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[うどん]																													
	うどん ゆで	180.00	270.00	○																										
	[五目うどんの汁]																													
	水	235.00	282.00																											
	だしパック	1.50	1.80														○													
	豚もも肉	20.00	24.00																	○										
	干しいたけ	0.30	0.36																											
	にんじん	8.00	9.60																											
	だいこん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	10.00	12.00																											
	油揚げ	10.00	12.00															○												
	なると	7.00	8.40																											
	和風だし	0.80	0.96																											
	清酒	1.00	1.20																											
	本みりん	3.00	3.60																											
	しょうゆ	9.00	10.80	○														○												
	ねぎ	8.00	9.60																											
	[竹輪の磯辺揚げ]																													
①	焼ちくわ(ハーフカット)	25.00	50.00																											
②	あおのり	0.15	0.30																											
	でんぷん	4.00	8.00																											
	揚げ油	2.50	5.00																											
	[白滝のごま和え]																													
	キャベツ	22.00	26.40																											
	にんじん	3.00	3.60																											
	しらたき	22.00	26.40																											
	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	○														○												

○:アレルギー対象食品

① 焼ちくわ（ハーフカット）

② あおのり

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	

原料名	アオサ
-----	-----

※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。

9月10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
	【牛乳】																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	【ブランコッペ】																												
	ブランコッペ	50.00	70.00	○			○											○											
	【ハムチーズピカタ】																	○											
①	ハムチーズピカタ	40.00	50.00	○		○	○											○		○									
	【イタリアンサラダ】																												
	きゅうり	12.00	14.40																										
	ホールコーン	8.00	9.60																										
	にんじん	5.00	6.00																										
	キャベツ	30.00	36.00																										
	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	35.00	42.00																										
	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	0.50	0.60	○														○	○	○									
	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

① ハムチーズピカタ

原材料名	アレルギー物質
鶏卵	卵
かつお昆布だし	
チョップドハム	豚肉、卵、乳
プロセスチーズ	乳
砂糖	
でん粉	
トレハロース	
醸造酢	
醤油	小麦、大豆
みりん	
食塩	
植物油	

*コンタミネーションについて

弊社では、同一設備内で「小麦、大豆、鶏肉、豚肉、えび、かに、乳、ごま」を用いる商品を製造しております。

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]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[ごはん]																												
	白飯	70.00	90.00																										
	[さばの味噌だれかけ]																												
①	さば切身一塩	40.00	50.00														○												
	白みそ	3.50	4.20															○											
	三温糖	3.00	3.60																										
	本みりん	0.75	0.90																										
	しょうゆ	0.50	0.60	○														○											
	清酒	1.50	1.80																										
	水	6.00	7.20																										
	[じゃがいもとひじきの煮物]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	にんじん	5.00	6.00																										
	干ひじき	1.80	2.16																										
	干しいたけ	0.15	0.18																										
	つきこんにゃく	15.00	18.00																										
	水	64.00	76.80																										
	じゃがいも	28.00	33.60																										
	さつま揚げ	12.00	14.40																										
	三温糖	2.00	2.40																										
	本みりん	1.00	1.20																										
	しょうゆ	2.30	2.76	○														○											
	和風だし	0.25	0.30																										
	[キャベツ豚汁]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚もも肉	18.00	21.60																	○									
	にんじん	8.00	9.60																										
	たまねぎ	18.00	21.60																										
	水	190.00	228.00																										
	冷凍豆腐	20.00	24.00															○											
	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	20.00	24.00																										

○:アレルギー対象食品

① さば切身一塩

同一ラインでの製造で考えられるアレルゲン

原材料名	アレルゲン
サバ	サバ
食塩	

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

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
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[わかめごはん]																													
	わかめご飯の素	2.00	3.67																											
	精白米	70.00	100.00																											
	[白はんぺんフライ]																													
①	白はんぺんフライ	40.00	40.00	○		○																								
	揚げ油	4.00	4.00																											
	[チンゲン菜のおかかマヨ和え]																													
	にんじん	3.00	3.60																											
	キャベツ	20.00	24.00																											
	チンゲン菜	10.00	12.00																											
	緑豆もやし	15.00	18.00																											
	たまねぎ	2.00	2.40																											
	かつお節(和え物用)	0.50	0.60																											
	ツナ油漬け	8.00	9.60																											
	ノンエッグマヨネーズ	3.00	3.60															○												
	しょうゆ	1.30	1.56	○														○												
	[ごまキムチ]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	豚もも肉	15.00	18.00																		○									
	ごぼう	5.00	6.00																											
	にんじん	8.00	9.60																											
	じゃがいも	18.00	21.60																											
	水	190.00	228.00																											
	冷凍豆腐	15.00	18.00															○												
	生しいたけ	3.00	3.60																											
	つきこんにゃく	8.00	9.60																											
	ねぎ	5.00	6.00																											
	和風だし	1.00	1.20																											
	清酒	1.50	1.80																											
	本みりん	1.50	1.80																											
	赤みそ	5.50	6.60															○												
	しょうゆ	1.00	1.20	○														○												
②	ねりごま	2.40	2.88																									○		
③	はくさい キムチ	8.00	9.60	○														○	○				○							

① 白はんぺんフライ

○:アレルギー対象食品

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質(28品目)
魚肉すり身	(魚介類)
液卵白	卵
植物油脂	-
発酵調味料	-
砂糖	-
食塩	-
酵母エキス	-
衣(パン粉)	小麦
衣(水あめ)	-
衣(コーンフラワー)	-
水	-
加工デンプン	-
調味料(アミノ酸)	-
増粘剤(キサンタンガム)	-
リン酸塩(Na)	-
乳化剤	-

② 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

注意喚起表示

●本品製造工場では、えび、かに、乳成分を含む製品を製造致しております。

③ はくさい キムチ

漬 け 原 材 料	原材料名	表示の対象となる アレルギー(28品目)
	はくさい	-
	たまねぎ	-
	にんじん	-
	砂糖	-
	食塩	-
	りんご	りんご
	にんにく	-
	昆布エキス	-
	しょうゆ	大豆・小麦
	かつお節エキス	サバ
	生姜	-
	唐辛子	-
	調味料(アミノ酸等)	-
	酸味料	-
	香辛料抽出物	-
	トウガラシ色素	-
	ホップ抽出物	-
	シヨ糖脂肪酸エステル	-

同一製造ラインにおいて「小麦、大豆、いか、ごま、さば、りんご、ゼラチン」を使用した商品を製造しております。又、同一工場内において「小麦、大豆、いか、ごま、さば、りんご、ゼラチン」を使用した商品を製造しておりますが製造毎での洗浄作業を実施する事によりのコネタミネーションの防止に努めております。

9月16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]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[ごはん]																												
	白飯	70.00	100.00																										
	[キンパ風のり巻きの具]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚もも肉	35.00	42.00																	○									
	おろし生姜	0.30	0.36																										
	おろしにんにく	0.20	0.24																										
	清酒	1.00	1.20																										
	にんじん	5.00	6.00																										
	ほうれん草(冷凍)	20.00	24.00																										
	切干しだいこん	4.00	4.80																										
	赤みそ	2.30	2.76															○											
	三温糖	1.00	1.20																										
	トウバンジャン	0.25	0.30																										
	しょうゆ	3.00	3.60	○														○											
	食塩	0.10	0.12																										
	炒りごま	3.00	3.60																								○	○	
	ごま油	0.50	0.60																								○	○	
	[手巻きのり]																												
①	手巻きのり	2.50	2.50																										
	[鶏肉の香味焼き]																												
	鶏むね肉	40.00	50.00																	○									
	おろし生姜	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	0.50	0.60																										
	カレー粉	0.10	0.12																										
	トウバンジャン	0.20	0.24																										
	食塩	0.10	0.12																										
	三温糖	1.00	1.20																										
	しょうゆ	1.50	1.80	○														○											
	清酒	0.60	0.72																										
	[トックスープ]																												
	水	190.00	228.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	だいこん	15.00	18.00																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	おろし生姜	0.30	0.36																										
	おろしにんにく	0.30	0.36																										
	干しいたけ	0.30	0.36																										
	清酒	1.00	1.20																										
	しょうゆ	1.50	1.80	○														○											
	食塩	0.20	0.24																										
	鶏がらスープ	0.70	0.84																	○									
	中華だしの素	1.20	1.44																										
	とつく	17.00	20.40																										
	ねぎ	6.00	7.20																										

① 手巻きのり

原材料名
乾海苔

原材料の乾海苔は「えび、かに」の生息する海域で採取されたものです。

本製品製造工場では、えび、小麦、大豆を含む製品を製造しています。

○:アレルギー対象食品

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	ごま
	[牛乳]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[こめっこぱん]																												
	こめっこぱん	50.00	70.00	○			○											○											
	[ハムカツソースがけ]																												
①	ポークハムカツ	40.00	50.00	○														○		○									
	揚げ油	4.00	5.00															○											
	中濃ソース	3.00	3.60																										
	ウスターソース	3.00	3.60																										
	[ごぼうサラダ]																												
	ごぼう	20.00	24.00																										
	キャベツ	18.00	21.60																										
	きゅうり	12.00	14.40																										
	ホールコーン	8.00	9.60																										
	ごまクリームドレッシング	10.00	12.00															○									○		
	[あさりのトマトスープ]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	0.70	0.84																										
	ショルダーベーコン	10.00	12.00																	○									
	セロリー	3.00	3.60																										
	冷凍あさり	8.00	9.60																										
	たまねぎ	25.00	30.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	じゃがいも	20.00	24.00																										
②	ビーンズミックス	5.00	6.00																										
	水	190.00	228.00																										
	トマトピューレー	15.00	18.00																										
	トマトケチャップ	4.00	4.80																										
	コンソメ	1.35	1.62	○														○	○	○									
	食塩	0.05	0.06																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	三温糖	0.20	0.24																										
	小松菜	5.00	6.00																										

① ポークハムカツ

材料名	アレルギー	(衣)	
(チョップドハム)		パン粉	小麦、大豆
豚肉	豚肉	植物油	
食塩		粉末状混合調味料	大豆
粉末状植物性たん白	大豆	大豆粉	大豆
香辛料		粉末状植物性たん白	大豆
砂糖		食塩	
水		香辛料	
(使用添加物)		水	
加工デンプン		(使用添加物)	
トレハロース		加工デンプン	
リン酸塩(Na, K)		調味料(アミノ酸等)	
くん液		増粘多糖類	
調味料(アミノ酸)		乳化剤	
酸化防止剤(ビタミンC)			
発色剤(亜硝酸Na)			

○:アレルギー対象食品

② ビーンズミックス

原材料名	アレルギー表示
ひよこ豆	—
レッドキドニー	—
青えんどう豆	—

*コンタミ(アレルギー物質) 情報

同製造ラインでは大豆製品(水煮・蒸し)を製造しております。

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(○)

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	オレノジ	キウイ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	マカダミアナツシ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナツシ	アーモンド
ライン	○	○	○	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	○	—	—	○	○	○	—	—	—	○	○	—	○	—	
施設	○	○	○	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	○	—	—	○	○	○	—	—	—	○	○	—	○	—	

9月18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]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[ゆでラーメン]																												
	茹で中華麺	180.00	270.00	○																									
	[醤油ラーメンスープ]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	1.00	1.20																										
	おろし生姜	0.50	0.60																										
	豚ひき肉	16.00	19.20																	○									
	水	235.00	282.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	なると	8.00	9.60																										
	中華だしの素	0.30	0.36																										
	醤油ラーメンスープの素	14.00	16.80	○														○	○	○									
	こしょう	0.02	0.02																										
	緑豆もやし	10.00	12.00																										
	チンゲン菜	5.00	6.00																										
	ねぎ	3.00	3.60																										
	[厚揚げのカレー焼き]																												
①	冷凍厚揚げ	20.00	40.00															○											
	カレー粉	0.20	0.40																										
	三温糖	0.40	0.80																										
	食塩	0.07	0.14																										
	コンソメ	0.20	0.40	○														○	○	○									
	[棒棒鶏サラダ]																												
	キャベツ	27.00	32.40																										
	ホールコーン	5.00	6.00																										
	きゅうり	12.00	14.40																										
	サラダチキン	10.00	12.00																○										
	棒棒鶏ドレッシング	7.00	8.40	○														○									○		
	[ミルメークコーヒー]																												
	ミルメーク(コーヒー)	12.50	12.50																										

① 冷凍厚揚げ

○:アレルギー対象食品

原材料名	アレルゲンの確認	
	原因物質名	表示の有無
豆乳	大豆	有
植物油		
加工澱粉		
凝固剤		
トランス脂肪酸(10g/100g)		
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
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[ごはん]																													
	白飯	70.00	100.00																											
	[マスの塩焼き]																													
①	ます切身一塩	40.00	50.00														○													
	[じゃがいもの南蛮煮]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	豚もも肉	20.00	24.00																	○										
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	20.00	24.00																											
	じゃがいも	40.00	48.00																											
	角こんにゃく	10.00	12.00																											
	水	90.00	108.00																											
	冷凍厚揚げ	12.00	14.40															○												
	えだまめ	5.00	6.00															○												
	本みりん	0.50	0.60																											
	三温糖	2.00	2.40																											
	しょうゆ	2.50	3.00	○																										
	赤みそ	1.50	1.80															○												
	トウバンジャン	0.20	0.24																											
	[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	8.00	9.60																											
	だいこん	10.00	12.00																											
	緑豆もやし	30.00	36.00																											
	油揚げ	8.00	9.60																○											
	冷凍豆腐	15.00	18.00																○											
	えのきたけ	2.00	2.40																											
	和風だし	0.80	0.96																											
	白みそ	4.30	5.16																											
	減塩みそ	2.00	2.40																○											
	[のりふりかけ]																													
	のりふりかけ	2.00	2.00																											

○:アレルギー対象食品

①ます切身一塩

原料
マス
食塩

アレルギー食品の有無

(特定原材料8品目及び特定原材料に準ずるもの20品目)

さけ

弊社工場では小麦、乳成分、大豆、ごま、りんご、鶏肉、豚肉、ゼラチン、さば、さけ、いかを使用した製品を製造しております

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	ごま	アーモンド
	[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	○			○											○												
	[バインミーの具(肉)]																													
	サラダ油	0.30	0.36																											
	豚もも肉	50.00	60.00																	○										
	おろし生姜	0.25	0.30																											
	おろしにんにく	0.25	0.30																											
	清酒	1.20	1.44																											
	しょうゆ	2.00	2.40	○														○												
	本みりん	1.20	1.44																											
	三温糖	0.80	0.96																											
	[バインミーの具(野菜)]																													
	きゅうり	15.00	18.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	だいこん	10.00	12.00																											
	食塩	0.20	0.24																											
	三温糖	1.50	1.80																											
	穀物酢	3.00	3.60																											
	ノンエッグマヨネーズ	6.00	7.20															○												
	[フォースープ]																													
①	水	190.00	228.00																											
	いしるのイカボール	13.00	15.60								○																			
	にんじん	8.00	9.60																											
	たまねぎ	20.00	24.00																											
	干しいたけ	0.30	0.36																											
②	米粉めん(フォー)	5.00	6.00																											
	清酒	1.00	1.20																											
	こしょう	0.02	0.02																											
	食塩	0.20	0.24																											
	しょうゆ	2.00	2.40	○														○												
	鶏がらスープ	0.70	0.84																○											
	スープストック	0.50	0.60															○	○	○										
	小松菜	7.00	8.40																											
	[ヨーグルト(ソファール)]																													
	ソファール レモン	100.00	100.00				○																	○						

① いしるのイカボール

原料配合	アレルギー物質を含む食品名
アカイカ	いか
たらすり身	
玉ねぎ	
みりん	
いしる	いか
砂糖	
しょうが	
食塩	
酵母エキス	
加工澱粉	
水	
炭酸カルシウム	
ピロリン酸第二鉄	

② 米粉めん(フォー)

原材料名 (一括表示記載名)	アレルギー物質
米	
タピオカでん粉	
食塩	

○:アレルギー対象食品

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
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[小型ココアパン]																													
	ココアパン	40.00	60.00	○			○											○												
	[FMチキンナゲット]																													
①	FMチキンナゲット	40.00	40.00															○	○											
	揚げ油	4.00	4.00																											
	[ペンネのペスカトーレ]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	おろしにんにく	0.50	0.60																											
	ショルダーベーコン	8.00	9.60																	○										
	たまねぎ	30.00	36.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	水	90.00	108.00																											
	冷凍あさり	7.00	8.40																											
	いか 短冊	12.00	14.40								○																			
	ピーマン	3.00	3.60																											
	トマトケチャップ	10.00	12.00																											
	トマトピューレー	6.50	7.80																											
	マリナラソース	2.50	3.00															○												
	三温糖	0.30	0.36																											
	食塩	0.10	0.12																											
	こしょう	0.03	0.04																											
	コンソメ	0.50	0.60	○														○	○	○										
	ペンネ	28.00	33.60	○																										
	[コロコロ野菜スープ]																													
	カットウインナー	10.00	12.00																	○										
	たまねぎ	18.00	21.60																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	じゃがいも	23.00	27.60																											
	ホールコーン	5.00	6.00																											
	水	190.00	228.00																											
	食塩	0.20	0.24																											
	コンソメ	1.30	1.56	○														○	○	○										
	しょうゆ	0.50	0.60	○														○												
	こしょう	0.02	0.02																											
	キャベツ	18.00	21.60																											

① FMチキンナゲット

○:アレルギー対象食品

材料名	アレルギー
(具)	
鶏肉	鶏肉
粒状植物性たん白	大豆
おから	大豆
植物油	
米粉	
小麦不使用しょうゆ	大豆
食塩	
砂糖	
にんにくペースト	
酵母エキス	
ぶどう糖	
しょうがペースト	
香辛料	
水	
(使用添加物)	
加工デンプン	
炭酸Ca	
重曹	
ヒロリン酸第二鉄	
(衣)	
コーンフラワー	
植物油	
ぶどう糖	
砂糖	
小麦不使用しょうゆ	大豆
水	
(使用添加物)	
加工デンプン	
増粘多糖類	
重曹	
揚げ油(なたね油)	

弊社下記商品につきましては、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(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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	○	○	○	-	-	-	○	○	-	○	-	-
施設	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	○	○	○	-	-	-	○	○	-	○	-	-

9月25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
	[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																											
	[なすとひき肉のカレー]																													
	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																											
	豚ひき肉	27.00	32.40																	○										
	たまねぎ	40.00	48.00																											
	にんじん	18.00	21.60																											
	なす	7.00	8.40																											
	カレー粉	0.22	0.26																											
	水	210.00	252.00																											
	じゃがいも	28.00	33.60																											
	まめプラスM	3.50	4.20															○												
	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																											
	[梨]																													
	梨	55.00	55.00																											
	[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

9月26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
	[牛乳]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[ごはん]																												
	白飯	70.00	100.00																										
	[さんまのかばやき]																												
①	さんまの開き でん粉つき	30.00	40.00																										
	揚げ油	3.00	4.00																										
	三温糖	2.00	2.40																										
	しょうゆ	2.00	2.40	○														○											
	清酒	2.00	2.40																										
	水	5.00	6.00																										
	でんぷん	0.20	0.24																										
	[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	○														○											
	[なめこ汁]																												
	水	190.00	228.00																										
	だしパック	1.00	1.20															○											
	にんじん	10.00	12.00																										
	だいこん	15.00	18.00																										
	冷凍豆腐	30.00	36.00															○											
	えのきたけ	3.00	3.60																										
	なめこ	18.00	21.60																										
	和風だし	0.70	0.84																										
	赤みそ	3.00	3.60															○											
	白みそ	3.00	3.60															○											
	減塩みそ	2.00	2.40															○											
	ねぎ	5.00	6.00																										

○:アレルギー対象食品

① さんまの開き でん粉つき

原材料名	アレルゲン
サンマ	
澱粉(コーンスターチ)	

9月29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	アーモンド
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[ロールパン]																													
	ロールパン	50.00	70.00	○			○											○												
	[ハンバーグデミソース]																													
	ハンバーグ	60.00	80.00															○	○	○										
	サラダ油	0.30	0.36																											
	おろしにんにく	0.30	0.36																											
	たまねぎ	12.00	14.40																											
	トマトピューレー	1.00	1.20																											
	トマトケチャップ	0.80	0.96																											
	ウスターソース	0.10	0.12																											
	ハヤシベース	1.60	1.92																											
	ハヤシルウ(NAIS)	0.80	0.96																											
	水	1.80	2.16																											
	[カラフルサラダ]																													
	きゅうり	12.00	14.40																											
	パプリカ 赤	3.00	3.60																											
	ホールコーン	5.00	6.00																											
	キャベツ	35.00	42.00																											
	柑橘ドレッシング	7.00	8.40																											
	[米粉のマカロニスープ]																													
	ショルダーベーコン	8.00	9.60																	○										
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	20.00	24.00																											
	水	190.00	228.00																											
	緑豆もやし	12.00	14.40																											
	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	○														○	○	○										
	しょうゆ	0.50	0.60	○														○												
	食塩	0.10	0.12																											
	チンゲン菜	8.00	9.60																											

○:アレルギー対象食品

9月30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	ごま
	[牛乳]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[ごはん]																												
	白飯	70.00	100.00																										
	[ポーク焼売]																												
①	ポーク焼売	30.00	60.00	○																○									
	[春雨サラダ]																												
	はるさめ(サラダ用)	7.00	8.40																										
	にんじん	3.00	3.60																										
	きゅうり	15.00	18.00																										
	緑豆もやし	20.00	24.00																										
	ロースハム	5.00	6.00																	○									
	三温糖	3.00	3.60																										
	穀物酢	3.00	3.60																										
	しょうゆ	3.50	4.20	○														○											
	ごま油	0.50	0.60																								○		
	[五目豆腐]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	1.00	1.20																										
	おろし生姜	1.00	1.20																										
	豚もも肉	25.00	30.00																	○									
	にんじん	15.00	18.00																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	たけのこ 水煮	13.00	15.60																										
	干しいたけ	0.30	0.36																										
	水	190.00	228.00																										
	冷凍豆腐	50.00	60.00															○											
	冷凍厚揚げ	15.00	18.00															○											
	三温糖	2.00	2.40																										
	中華だしの素	1.50	1.80																										
	しょうゆ	5.00	6.00	○														○											
	ねぎ	8.00	9.60																										
	にら	3.00	3.60																										
	でんぷん	2.10	2.52																										

① ポーク焼売

○:アレルギー対象食品

原材料名	アレルゲン 物質
豚肉	豚肉
たまねぎ	
パン粉	小麦
でん粉	
しょうがペースト	
調味料	
砂糖	
食塩	
酵母エキス	
ポークエキス	豚肉
香辛料	
皮	
小麦粉	小麦
還元水あめ	
水	

本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分を含む製品を製造しております。