# 令和7年度 (10月分) アレルギー献立表

### <お知らせ>

この献立表には、その日に使用する食品と小学校中学年及び中学生の一人分の量、 加工品等の成分表を提示していますのでご確認ください。

なお、主食や調味料や使用回数の多いドレッシング、肉加工品、練り製品等は、 以下の一覧表で成分内容をご確認ください。

- ○「令和7年度 主食(米飯・パン・麺)アレルギー一覧表」
- ○「令和7年度 年間使用食品アレルギー一覧表」
- ○「令和7年度 年間使用調味料アレルギー一覧表」
- ○「令和7年度 学期使用ドレッシング・ヤクルト製品アレルギー一覧表」

# ☆調理場で使用している揚げ油について

調理場では、新しい油に交換してから3~4種類の食材を揚げています。毎回、オイルタンクで揚げカスを沈殿させておき、次に使用する時は、沈殿部分を除いた上部のきれいな油を揚げ物機に入れ、足りない分を新油タンクより補充して揚げ物調理を行います。したがって、前に揚げた食材のエキスが残る可能性がありますのでご了承ください。

食品表示基準の変更に伴い、渋川市のアレルギー献立表の表記が令和7年 4月から変更になりました。

- ◆くるみ:「特定原材料に準ずるもの」から「特定原材料」に変更
- ◆まつたけ:「特定原材料に準ずるもの」から削除
- ◆マカダミアナッツ:「特定原材料に準ずるもの」に追加 [ただし食品事業者からの情報が不明な場合もあります]

以上により、「特定原材料」の表示義務が8品目、「特定原材料に準ずるもの」 の推奨表示が20品目になりました。ご確認ください。

ご質問等ございましたら下記の番号にお問い合わせください。

渋川市南部学校給食共同調理場 (TEL) 0279-25-1115

調味料と年間使用質	及叩は		小个	<b>サル</b>	U	<u>+</u>	l自).	) 大力	力尺	Ė	1 /																
			特	定原	材料	(表	示事	義務8	品目	1)		特	式	原	材	料に	_準	す	る	もの	(推奨	表表	π2	20	品	<u>∃)</u>	
成 分 表 材料名 番 号	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	90	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	鶏肉肉	やまい きも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンドマカダミアナッツ
牛乳																											
牛乳	206	206				0																					
ごはん																											
白飯	70	100																									
きのこストロガノフ																											
サラダ油	0.5	0.6																									
豚もも肉	25																			0							
おろしにんにく	1	1.2																									
おろし生姜	0.5	0.6																									
たまねぎ	40	48																									
にんじん	12	14.4																									
水	200	240																									
まいたけ	5	6																									
ぶなしめじ	5																										
エリンギ	8																										
グリンピース																											
赤ワイン	3	3.6																									
コンソメ	0.4	0.48	0	)															0	00	1						
こしょう	0.04	0.05																									
トマトピューレー		14.4																									
ケチャップ	5																										
中濃ソース		0.84																									
生クリーム	3	3.6				0													O								
ハヤシルウ	15		$\mathbb{C}$	)															0	0							
デミグラスソース	3	3,6	$\cup$	)															$\circ$	O							
しらたきのサラダ																											
しらたき	20																										
キャベツ	15																										
きゅうり	10																										
ホールコーン																											
にんじん	5																										
ロースハム	8	9.6																		00							
野菜入り和風ドレシング	8.5	10,2	U																O	$\cup$		0					

	かれて 一向 灰川」	-414.0	·	1	定原							•		さら	• E原材						<b>并</b> 将					<b>⊟</b> )	
				1ਚੋਂ	ルニ <i>ル</i> ズイ : 1	1/1/1	(1)	いま	≈170 C	) 00 E	コノ		1	IJΝ		 <u> -</u> 4	= 9	<u>ص</u>	ر∪ں	, (	JEX	=1X	/J \ Z			<b>ロ</b> ノ	
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	DD	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	ろくら	オレンジ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	が も し も	りたいこ	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	マカダミアナッツ
牛																											
	牛乳	206	206				0																				
バ	ソズパン																										
	バンズパン	30	40	O	)		0											0									
	ノーロール																										
1	カレーロール	30	30	0	)													O	0	$\bigcirc$				0			
ポ	<b>〜</b> フ																										
	ショルダーベーコン	10	12																	$\circ$							
	ウインナー	10	12																(	$\bigcirc$							
	にんじん	15																									
	ぶなしめじ	10	12																								
	たまねぎ	35																									
	じゃがいも	20																									
	だいこん	20	24																								
	水	190	228																								
	食塩	0.2	0.24																								
	こしょう		0.02																								
	コンソメ	1.3	1.56	0	)													0	0	$\circ$							
	キャベツ	28	33.6																								
1	タリアンサラダ																										
	きゅうり	18	21.6																								
	ブロッコリー	30	36																								
	ホールコーン	7	8.4																								
	野菜入りイタリアンドレッシング	7	8.4	$\circ$	)													O	0	$\bigcirc$		C	)				

# No.2

# ① カレーロール

原料名.	%	主産地	アレルゲン
粒状植物性たん白	12.54		大豆
野菜	10.03		
(ばれいしょ	6.27)	日本他	
(たまねぎ	3.76)	中国、日本他	
豚肉	3.76	日本他	豚肉
植物油脂	3.34		大豆
トマトペースト	2.51		
砂糖	1.25		
ポークエキス	1.13		小麦、大豆、 豚肉
チャツネ	0.63		バナナ
小主火	0.59		小麦
ショートニング	0.53		大豆
にんにくベースト	0.50		
しょうがペースト	0.50		
コンソメパウダー	0.50		鶏肉
カレー粉	0.38		
食塩	0.13		110
香辛料	0.04		
[皮]			
小麦粉(国内製造)	19.49		小麦
植物油脂	2.80		大豆
コーンフラワー	2.27		
粉あめ	1.42		
ショートニング	0.53		大豆
食塩	0.23		
グルテン	0.09		小麦
酵母エキスパウダー	0.05		
酒精	3.25		
<b>增粘剤</b>	1.89		
(加工でん粉	1.88)		I
(キサンタンガム	0.01)		
加工でん粉	1.59		
調味料	1.37		
(アミノ酸等	1.37)		
グリセリン脂肪酸エステ ル	0.57		
膨張剤	0.28		
セルロース	0.18		
乳化剤	0.04		
着色料	0.01		
(カラメル	0.01)		
(カロチノイド	0.00)		
●その他キャリーオー バー等	2.62		
水	22.96		

含有アレルゲン(28品目)	小麦、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉
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	及叩は	ト、詞の	•							_	1																	
			特!	定原	材料	(表	示事	義務8	品目	1)		特	並	原	材	料に	_準	す	る	もの	) (	(推奨	表	π2	20	品目	∄)	
成 分 表 材料名 番 号	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	90	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あ わ び	いか	こくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	すま まき	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ブーモント	アー ニーノミット アカダミアナッツ
牛乳																												
牛乳	206	206				0																						
ごはん																												
白飯	70	100																										
三色丼																												
サラダ油	1.3	1.56																										
おろし生姜	1.5	1.8																										
鶏ひき肉	50	60																		0								
おからこんにゃく	20	24																	0									
清酒	2.5																											
三温糖	4	4.8																										
しょうゆ	6	7.2	$\circ$	)															O									
ホールコーン	12	14.4																										
えだまめ	8	9.6																	0									
中華ワンタンスープ																												
水	190	228																										
にんじん	10	12																										
たまねぎ	25	30																										
糸かまぼこ	5	6																										
冷凍豆腐	20																		0									
清酒	1	1.2														:												
しょうゆ	2.5		О	)															0									
中華だしの素		1.44																										
がらスープ		3.6	1000																	0	O							
食塩		0.18																									_	
ウェープワンタン	8			)																								
ねぎ	10	12								_																		
ヨーグルト																												
元気ヨーグルト	70	70				0																		0				

調味料と年間使用:	艮印ld	ト、調・	木不	<b>补</b> 及	. U	平	削	<b>罗</b> 用	良	<u>品,</u>	<u>r</u>																		_
			特	定原	材料	(表	示義	義務8₽	7日)	)		特	定	原	材	料に	_淖	₫	る	ŧ0	0	(推奨	表表	π2	20	品	<u>目)</u>		
成 分 表 材料名 番 号	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	90	乳	落花生	えがに	) - - -	くると	5 )	いか	1	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	かまいき きも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ
牛乳 牛乳	206	206				0																							
ごはん																													
白飯	60	90																											
さんまのかばやき																													
① さんまの開き	30	30																											
揚げ油	3	3																											
三温糖	2	2																											
しょうゆ	2	2	0	)															0										
清酒	2	2																											
水	5																												
でんぷん	0,2	0,2																											
十五夜みそ汁																													
サラダ油	0.4	0.48																											
鶏もも肉	10	12																		0									
にんじん	8	9.6																											
だいこん		14.4									1																		
水		228																											
さつまいも		32.4																											
さといも		14.4																											
和風だし	0.6	0.72									4																		
赤みそ	2.5																		0										
白みそ	2.5	3																	O										
減塩みそ	2										1								0										
ねぎ	10	12									1																		
切干大根の炒め煮											4																		
サラダ油	0.5																												
にんじん	6										4																		
切干大根	5																												
水		108									#																		
さつま揚げ		14.4									#																		
いんげん	4										#																		
和風だし		0.24									#																		
三温糖	1.5										#			_															
しょうゆ	3		0	)							#			_					0										_
清酒		1.56									4			_															
炒りごま	0.5	0.6									4																0		_
十五夜ゼリー											#																		
② 十五夜ゼリー	40	40												0															

### ① さんまの開き

原材料名	アレルゲン ※
サンマ	
澱粉(コーンスターチ)	

法令で定められた28品目(特定原材料8品目および特定原材料に 準ずるもの20品目)のうち、表示が必要なものについて記載。同一 施設内のコンタミネーションは洗浄をもって無しとします。

### ② 十五夜ゼリー

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質 (28品目)
果糖ぶどう糖液糖	-
ぶどう糖	=
砂糖	
デキストリン	_
果糖	
みかん果汁(還元)	-
ブルーベリー果汁(還元)	_
寒天	-
冰	-
加工デンブン	_
乳酸Ca	
ゲル化剤	-
酸味料	-
香料	<b>オレ&gt;ジ</b>
着色料	-
クエン酸鉄N a (0.015)	-

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。
アレルゲン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	

弊社商品に小林製薬株式会社の製造する紅麹原料の使用はございません。

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。

即門門	木科と年间使用	文印は	·、 <b>司</b> 叩·	•			_				-	1/																			—
				特	定原	材料	(表	示事	퉗務౭	3 RE	∄)		特	定	'原	材料	料に	_準	す	る	ŧ0	) (	(推	奨:	表示	₹2	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	90	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	せば	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
り	んごジュース																														
1	りんごジュース	200	200																						0						
$\equiv$	レクパン																														
	ミルクパン	50	70	Q	)		0													0											
鷄肉	のトマトソースがけ																														
	鶏もも肉	60	70																		0										
	サラダ油	0.4	0.48																												
	おろしにんにく		1.2																												_
	たまねぎ		10.8																												_
	ダイストマト																														_
	ケチャップ	8																													
	中濃ソース	3																													
	三温糖	0.25	0,3																												_
+	ャベツスープ																														_
	ウインナー	10																				O									
	たまねぎ	20																													
	にんじん	5	6																												
			228																												
	ホールコーン																												$\vdash$		
	<u>食塩</u>	0.2	0.24																	$\sim$	0	$\sim$									
	コンソメ		1.56		<u>'</u>															)	0	V									_
	おろしにんにく こしょう		0.48																												
	キャベツ	30	0.04 36																												_
>".	<u>ー イャハン</u> ャーマンポテト	30	30																												
	<u>ィーマンハティー</u> サラダ油	0.5	0.6																												
	ショルダーベーコン		9.6																			O									-
			28.8																												_
2	ボイルポテト		57.6																												_
	コンソメ		0.42		)															$\circ$	0	O									
	こしょう		0.42																												
		J.U <u>Z</u>	J.UZ	<b>E</b> - ( - ( )		11:1:11	_	pierie:	1	; - ; - ;			ı F.	-;-;-		414141		; . ; .		(10)	1	4000	ı !:	4 (4 (4 )		, cjecji		43434			_

# ① りんごジュース

原材料名	アレルギー 物質※
りんご(国産)	りんこ
香料	
酸化防止剤(ビタモンC)	

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	なし
-------------------------------	----

# ② ボイルポテト

アレルゲン (28品目)

※製造ラインの洗浄を実施し、コンタミネーションはございません。

问	<b>味料と年間使用</b> 1	え口は		_																							_			—,
				特	定原	材料	(表	示事	義務8日	間)		特	立	]原	材	料に	_淖	Ĕ₫	る	もの	)	(推	奨:	表え	₹2	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	90	乳	落花生	えだに	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	<b>ゆまいき</b>	りんご	ゼラチン	バナナ	カシュー ナッツ	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ
牛!	乳																													
	牛乳	206	206				0																							
ご	<b>さん</b>																													
	白飯	60	90																											
豆腐	<b>弱ハンバーグおろし</b> ?	ノース																												
1	豆腐ハンバーグ		60																0	0	0									
	大根おろし																													
	しょうゆ		4.32	0															0											
	本みりん		1.44																											
	三温糖		1.44																											
	和風だし		0.18	100000																										
	でんぷん		0,6																											
な	<u> </u>	0.0	0.0																											
	· 水	190	228																											
	だしパック		1.08															0												
	にんじん	7	8.4																											
	だいこん	15																												
	じゃがいも	15																												
	冷凍豆腐	20																	O											
	なめこ	15																	<u> </u>											
	和風だし		0.72																											
	赤みそ	3	3.6																0											
	白みそ	3																	O											
	減塩みそ	2		11111															0	+										
	ー ねぎ	10																	)											
-	<u>1400</u> 州きんぴら	10	12																											$\dashv$
	サラダ油	1	1.2																											
	豚もも肉	20																			O									
	ごぼう	30																			Š									
	にんじん	10																												
	しいたけ	10	1.2																											
	さつま揚げ	-	14.4																											
	<u>つきこん</u> 清酒	15 1	18 1.2																											$\dashv$
																														$\dashv$
	和風だし		0.36	100000																										-
	三温糖		2.04	1000															O											$\dashv$
1	しょうゆ	2.5		٦															U											$\dashv$
	本みりん	1	1.2																											$\dashv$
<u> </u>	いんげん	5	6																											

# ① 豆腐ハンバーグ

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質 (28品目)
粒状植物性たん白	大豆
たまねぎ	-
<b>鶏肉</b>	選肉
豆腐	大豆
豚脂	「豚肉
つなぎ(でん粉)	
つなぎ(粉末状植物性たん白)	大豆
砂槽	-
食塩	
みりん	-
酵母エキス	_
<b>曼</b>	-
水	_
加工デンプン	-
セルロース	_
炭酸Ca	-
ビロリン酸鉄(0.042)	-
<b>亞際用凝固剤</b>	_

	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数しております。	

# アレルゲンのコンケミ防止対策 1. 原料推入、保管時の交差汚染防止 2. 製造順の考慮 3. 製造終了後、商品切割時の洗浄の徹底

### <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

词!	<b>末料と年間使用1</b>	り配え	、訓	不不	十八	$\cup$	<u>平</u>	间	<b></b>	艮卣	h ۲	レル	ノナ			見る	र ट	一	炽	し	( (	I	<u> </u>	ι,	0				
				特別	定原	材料	(表	示事	義務85	目)		特	定	京	材料	に当	善す	る	<b>も</b> 0	)	(推	)	表示	₹2	0	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	90	乳	落花生	えだに	くるみ	あわび	いか	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	オノンジ	キウイフルーツ 4 7	トさりけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	かまいき	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																													
	牛乳	206	206				0																						
う	どん																												
	うどん ゆで	180	270	0																									
	くわの磯辺揚げ																												
1	ちくわ	25	50															0											
	薄力粉	5	10	0																									
2	あおのり	0.1	0.12																										
	揚げ油	3	6																										
U	ぶきたうどん																												
	水	225	270																										
	だしパック	2	2.4														0												
	豚もも肉	20																		0									
	にんじん	8																											
	だいこん	15																											
	角こんにゃく	8	9.6																										
	まいたけ		14.4																										
	生しいたけ	6																											
	本みりん		3.84	100000																									
	清酒		1.32	1 - 1 - 1 -																									
	和風だし	0.7	0.84																								H		
	しょうゆ	9.5	11.4	Ю														0											
	ねぎ		10,8																										
青萝	きとしらたきのごま																												
	しらたき	15																									H		
	にんじん	4																									H		
	キャベツ	15		111111																									
	ほうれん草	15																											_
	すりごま	3																									0		_
	炒りごま	1	1.2																								0		_
	三温糖	3																											_
	しょうゆ	4.5	5.4	Q														O											

# ① ちくわ

原材料名	アレルゲン 物質
魚肉すりみ	対象外
馬れいしょでん粉	対象外
食用こめ油	対象外
砂糖	対象外
食塩	対象外
大豆たん白	大豆
全糖ぶどう糖	対象外
加水	対象外

【魚肉すり身魚種名】 ※原料事情により魚種は変わる可能性があります。 タチウオ、さんま、他

工場 内コンタミの 有無 有

工場内コンタミ原材料名 この製品はえび、小麦、卵、乳成分、大豆を使用する工場で製造しております。

No.2

# ② あおのり

原材料及び無添加	アオサ
アレルゲン表示	

調味料と年間使用] 	及四は		•							_	1 /															_			_
			特	定原	材料	(表	示事	義務8	品E	∄)		7	仄亡	]原	(材)	料に	_準	Ĕġ	`ර	も0.	) (	(推奨	表	√∠	20	品	<u>目)</u>	F - 2 - 2 - 2	
成 分 表 材料名 番 号	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	90	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	かまい き き	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ
牛乳																													
牛乳	206	206				0																							
ごはん																													
白飯	60	90																											
赤魚朴葉みそ焼き																													
① 赤魚みそ粕漬け	40	40																	0										
鶏ちゃん																													
サラダ油	0.8	0.96																											
鶏もも肉	45																			O									
		0.18																											
たまねぎ	35																												
おろし生姜	0.5																												
おろしにんにく	1	1.2																											
にんじん	10																												
たまねぎ	35																												
ぶなしめじ	6	7.2																											
清酒	1.5																												
三温糖	1.5	1.8																											
本みりん	1	1.2																											
赤みそ	3.5																		0										
しょうゆ	3	3.6	$\circ$	)															O										
キャベツ	35	42																											
ピーマン	3																												
でんぷん	1.3	1.56																											
すったて汁																													
だしパック	0.7	0.84																O											
ごぼう	8	9.6																											
にんじん	10																												
だいこん	20																												
さといも	18	21.6																											
茹で大豆	20																		0										
油揚げ	4																		0										
和風だし	0.7	0.84																											
白みそ	4																		0										
減塩みそ	2																		0										
小松菜	7	8.4																											
ねぎ	5	6																											
オレンジ																													
バレンシアオレンジ	50	50												0															
			ث ن	-					1	_		_			, , , , ,			_				. (*****	4		-			تنبب	_

# ① 赤魚みそ粕漬け

原材料名	アレルゲン
赤魚(アラスカメヌケ)	
米みそ(白みそ)	大豆
<b>発酵調味料</b>	
かぼちゃピューレ	
砂糖	
酒	

<b>刷外行と十回区</b> 用。													<i>/レ</i> ·		++1							+#小四						
	1		特;	正原	M料	(衣	. 小手	議務8	E	3)		<u>ት</u>	<u>3</u> 化	一次	· 1/4	朴儿	_华	± 9`	(O)	<b>₩</b>	) (	推奨	衣	J\	<u> </u>	امور	<u>ヨノ</u>	
成 分 表 材料名 番 号	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	9p	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	かまい き き	りんご	ゼラチン	バナナ	カシュー ナッツ	ごま	アーモンドマカダミアナッツ
牛乳																												
牛乳	206	206				0																						
ココアパン																												
ココアパン	40	60	0	)		0													0									
チキンのチーズ焼き																												
① チキンのチーズ焼き	50	50	$\circ$	)		0													0	0								
ABCスープ																												
ショルダーベーコン	12	14.4																		į	0							
にんじん	6	7.2																										
たまねぎ	25	30																										
じゃがいも	25																											
水	190	228																										
ホールコーン	8	9.6																										
こしょう	0.02	0.02																										
コンソメ	1.2	1.44	0	)															0	0	0							
食塩	0.25	0.3																										
ABCマカロニ	3	3.6	$\circ$	)																								
しょうゆ	1	1.2	0	)															0									
キャベツ	20	24																										
ヘルシーサラダ																												
サラダこんにゃく	15	18																										
にんじん	3	3.6																										
きゅうり	12	14.4																										
ブロッコリー	23	27.6																										
こくみ和風ドレッシング	7	8.4	$\circ$	)															O	0	$\bigcirc$		0					

### ① チキンのチーズ焼き

原料配合	アレルゲン
鶏肉(国産)	鶏肉
植物油脂	
パン粉	小麦
チーズ	乳
砂糖	
粉末状植物性たん白	大豆
しょうゆ	大豆、小麦
食塩	
乳たん白	乳
酵母エキス	
乾燥赤ピーマン	
乾燥パセリ	
香辛料	
塩こうじ	
乳化剤	
重曹	
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	1
(調整水)	
	+

アレルゲン(該	当物	質〇、注意喚起	Δ)
えび		牛肉	
かに		くるみ	
小麦	0	ごま	
そば		さけ	
卵		なば	
乳成分	0	大豆	0
落花生		鶏肉	0
アーモンド		バナナ	
あわび		豚肉	
いか		まつたけ	
いくら		ŧŧ	
オレンジ		やまいも	
カシューナッツ		りんご	
キウイフルーツ		ゼラチン	
		魚介類	

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

調味料と年間使用1	見品し	人、調	木木	<b>补</b> 及	U	平	间	()	月艮	ī	1 <i>Y</i>																			_
			特別	定原	材料	(表	示事	義務8	₽	1)		特	式	]原	材	料に	_淖	す	る	もの	0	(推奨	瑟	表示	2	0	品	∄)		
成 分 表 材料名 番 号	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	90	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	<b>たまりま</b>	た し う	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ
牛乳																														
牛乳	206	206				0																								
ごはん																														
白飯	60	90																												
棒餃子																														
① 上州棒餃子	40	40	0																0	0	0									
マーボー豆腐																														
ごま油	0.8	0.96																										0		
おろし生姜	0.8	0.96																												
おろしにんにく	0.8	0.96																												
豚ひき肉	25	30																			0									
トウバンジャン	0.4	0.48																												
赤みそ	2	2.4																	0											
にんじん	10	12																												
たけのこ	15																													_
水	160																											_		_
テンメンジャン	4		0	1															0									O		_
三温糖		2.76																												_
中華だしの素		1.2																												_
しょうゆ	3		0																0											_
冷凍豆腐	70																		$\circ$									-		
ねぎ	15																											_		_
にら	2																													_
でんぷん	2	2.4																												4
はるさめサラダ																												_		-
きゅうり	15																							- 1						_
緑豆もやし		20.4																										_		_
はるさめ	4																				(			-  :				-		_
ロースハム	7																				O							$\dashv$		$\dashv$
三温糖	3			-																								$\dashv$		$\dashv$
穀物酢		3.96																										-		$\dashv$
しょうゆ		4.44																	О									$\overline{}$		$\dashv$
ごま油	0,3	0,36																										0		_

# ① 上州棒餃子

原材	料名	á	アレルギー 物質※
キャベツ			
にら			
玉ねぎ	- 1	<b>予菜</b>	
長ねぎ			
しょうが			
豚肉			豚肉
鶏肉	食	肉	鶏肉
豚脂			豚肉
粒状植物	性だ	ん白	大豆
水			
砂糖			
しょうゆ			小麦·大豆
ピロリン暦	<b>夋鉄</b>	製剤	
食用植物	油脂	i	大豆
加工でん	粉		
食塩			
酵母エキ	ス		
香辛料			
小麦粉			小麦
水			
加工でん	粉		
酒精		皮	
植物油脂	ì		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

		ν μ/σ·	1					級8				特	式表	]原	材						<u>```</u> 〔推奨			딞	∃)	
成 分 表 材料名 番 号	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	90	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび			<b>→</b>	:4:						がまいき	りんご	4.1	カシ	ブーモンド	マカダミアナッツ
牛乳																										
牛乳	206	206				0																				
ゆめロール																										
ゆめロール	40	60	0	)		0												0								
焼き栗コロッケ																										
① 焼き栗コロッケ	60	60	0	)																						
揚げ油	6	6																								
きのこのクリームシラ	チュー																									
サラダ油	0.6	0.72																								
ウインナー	10	12																		0						
たまねぎ	40	48																								
にんじん	15	18																								
ぶなしめじ	8	9.6																								
まいたけ	8	9.6																								
ホールコーン	5	6																								
水	190	228																								
牛乳	25	30				0																				
コンソメ		0.48	0	)														1.171.1	0	0						
ホワイトルウ	2	2.4	0			Ō										0		O		0						
クリームシチューの素			О	)		0												0		0						
こしょう	0.03																									
グリンピース	3	3,6																								Щ
野菜サラダ																										
きゅうり	15																									
ブロッコリー	30																								_	
ホールコーン	8	9.6																								
和風玉ねぎドレッシング	7	8.4	O	):														O								

# ① 焼き栗コロッケ

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質 (28品目)	I
野菜 (ばれいしょ)		Ī
野菜(さつまいも)	-	Ī
<b>(</b> )	_	Ī
糖類(砂糖)	-	t
務知(果糖ぶどう糖液糖)		Ī
糖類 (果糖)	_	İ
植物油脂	-	Ī
食塩	-	Ī
衣 (バン粉)	小麦	Î
衣(小麦粉)	小麦	Ť
衣(コーンフラワー)		Ī
衣(デキストリン)	AM	Ī
衣(植物油脂)		Ì
衣(遠元水あめ)	-	Ī
衣(でん粉)	_	Ī
水	whe	Ī
炭酸Ca		I
クチナシ寅色茶		ľ
香料		Ī

	14,500	est files	注意喚起	<b>₹</b>	•	
●本品票	6章工場では	、卵、乳成分	を含む製品を	製造致しており	₹ <b>₹</b> .	

アレルゲンのコンタミ防止対策

1. 原料拠入、保管時の交差可染防止

2. 被出版の考慮

3. 認益技了後、商品切磋時の洗浄の徹底

#### <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

神外行と十川使用」	~ нн . о	- E-M	Т								ť		/レ <sup>·</sup>							無し						<u></u>	
			特	定原	材料	(表	示事	義務8	SHE	3)		7	认它	宗	(材)	料に	_準	≣ g\*	<u>ර</u>	もの	(推奨	表	万之	20			
成 分 表 材料名 番 号	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	90	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	SVIS	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	わば	大豆	鶏豚肉肉	やまい も も	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アー ビンドマカダミアナッツ
牛乳																											
牛乳	206	206				0																					
無圧麦ごはん																											
無圧麦ご飯	70	100																									
ぐんまの和風力レー																											
サラダ油	1	1.2																									
おろしにんにく	0.7	0.84																									
おろし生姜	0.5	0.6																									
豚ひき肉	15	18																		O							
ごぼう	10	12																									
にんじん	10	12																									
たまねぎ	30	36																									
水	200	240																									
だいこん	15	18																									
ねぎ	10	12																									
ケチャップ	3	3.6																									
ウスターソース	1	1.2																									
さつまいも	12	14.4																									
バーモントカレー		15.6	0	)		0													$\circ$	0		0		0			
香味焙煎カレーフレーク	5	6	O	)		0													0	0							
ツナサラダ																											
ツナ油漬	15																										
きゅうり	15																										
ブロッコリー	20																										
青じそドレッシング	7	8.4																	0								
冷凍みかん																											
① 冷凍みかん	70	70																									

# ① 冷凍みかん

原花	料及び食品添加物	原材料	遺伝子組替物質 の混入の有無 アレルゲン原料の有無
	みかん	みかん	無

#### コンタミについて

井上本社冷凍庫は冷凍みかん専用製造工場で、冷凍みかん以外の製造は 致しておりませんし、上記工程のみの作業で製造致します。

		I					. 務8					<b>ノレ・</b> キ:守		*47							推奨					<u> </u>	
		1고/	ᄕᄵᄌᄼ	<b>신 不</b> 구	(衣	小手	s itti C	::::	ゴノ	10000	1	IJΛ	ニバ	(1/1)	<u>ተ</u> ት (0	<u>्र</u> ी	= 9	<i>⇔</i>	ر∪ن ∷ا∷	) ( :::T	近代	父人	)	. U	1000000		:::I =
成分表 材料名 加学生 1人分使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	ŊΝ	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	ナウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	かま もも もも	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
バターロール																											
バターロール 30	40	0			0													0									
スパゲティナポリタン(卵入り生パ	(スタ)																										
サラダ油 1.2	1.44																										
ウインナー 20	24																		(	$\circ$							
たまねぎ 25	30																										
にんじん 12	14.4																										
ピーマン 5	6																										
コンソメ 0.8	0.96	0																0	0	$\circ$							
中濃ソース 1.7	2.04																										
ケチャップ 18	21.6																										
三温糖 0.8	0.96																										
トマトピューレー 7	8.4																										
食塩 0.2	0.24																										
こしょう 0.03	0.04																										
① スパゲッティ (卵入り生パスタ) 35	42	$\circ$		O																							
チキンナゲット																											
② チキンナゲット 20	20	0			O													0	0								
チーズサラダ																											
ブロッコリー 32	38.4																										
	14.4																										
	7.2				O																						
フレンチドレッシング 7	8.4																										
カフェオレ																											
マイルドカフェオレ 250	250				0																						

# ① スパゲティ(卵入り生パスタ)

名称	生めん	
原材料名	小麦粉(小麦(群馬県産))、卵(国産)、塩(国産)	

アレルギー	-物質情報	ale Via			W 194
えび	含まない	あわび	含まない	大豆	含まない
かに	含まない	いか	含まない	鶏肉	含まない
小麦	含む	いくら	含まない	バナナ	含まない
そば	含まない	オレンジ	含まない	豚肉	含まない
ВP	含む	カシューナッツ	含まない	まつたけ	含まない
乳	含まない	キウイフルーツ	含まない	ŧŧ	含まない
落花生	含まない	牛肉	含まない	やまいも	含まない
		くるみ	含まない	りんご	含まない
		ごま	含まない	ゼラチン	含まない
		さけ	含まない	魚介類	含まない
		さば	含まない		

アレルゲンコン	タミ注意喚起		
イカ(イカスミを練り	)込んだ生地を作る場合	(ございます。)	

### No.2

### ② チキンナゲット

原材料名	アレルゲン
鶏胸肉 (国産)	鶏肉
大人	対例へ
小麦粉	小麦
でん粉	
食塩	
脱脂粉乳	乳
ぶどう糖	
香辛料)	
でん粉	
粒状大豆たん白	大豆
植物油脂	
チキンコンソメ	乳・鶏肉・小麦・大豆
醤油	小麦・大豆
香辛料	
食塩	
揚げ油(なたね油、とうもろこし油)	
調味料(アミノ酸等)	
リン酸塩(N a)	
着色料(パプリカ色素	
カラメル)	
【加水・キャリーオーバー等】	

【ア	レルギー情報】							
	小麦	0	П	アーモンド	×		ゼラチン	×
4+	そば	×	特	あわび	×	]特[	大豆	0
特	99	×	定	いか	×	定	鶏肉	0
定	乳	0	原	いくら	×	「原	バナナ	×
原井井	落花生	×	材	オレンジ	×	材	豚肉	×
材	えび	×	料	カシューナッツ	×	料	まつたけ	×
料	かに	×	1~	キウイフルーツ	×	7~[	<del>6</del>	×
	くるみ	×	推	牛肉	×	推	やまいも	×
			奨	ごま	×	奨	りんご	×
		ž.	ľ	さけ	×	7~[	(魚介類)	×
			ı	さば	×			

- . 上記商品に含まれるアレルゲン 乳、小麦、鶏肉、大豆
- . 同一ラインで製造する他製品に含まれるアレルゲン 卵、牛肉、ごま、ゼラチン、豚肉、りんご
- . 同一施設内で製造する他製品に含まれるアレルゲン 乳、小麦、鶏肉、大豆、卵、牛肉、ごま、ゼラチン、豚肉、りんご

上記の通り、製造メーカー(有限会社中桝屋商店様)に確認しております。

また、製造前に十分な洗浄を行っており、製造においては洗浄後翌日の一番最初の製造開始であることからアレルギーコンタミネーションは無く、適切である事を製造メーカー(有限会社中桝屋商店様)に確認しております。

	水イと 十川 伏 川 」	-CHH.								3 R.E		<u> </u>				オオュ							、 が が					品E	<del>-</del> 1)	
<u>_</u>				1ਚ,	ᄯᄦ	1/J (A)	:	はいま	€17D C	) 00 E	<b>J</b> /		†	 √			<u>ተ</u> ተየ	_华 :::::	= 9	ص ت	۔∪ر	) ( 	/1庄	大1	とくし	ے ۱۱ 	_	∪	1111	:: <del>ਹ</del>
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	90	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	・ウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんじ	ゼラチン	バナナ	ルシュー ナッツ	ブーモンド フーモンド	ダミアナ
牛	3																													
	牛乳	206	206				0																							
丸	パン横切り																													
	丸パン横きり	50	70	$\bigcirc$	)		0													O										
	-セージステーキ																													
1	ソーセージステーキ	50	50	O	)															O		$\circ$								
Ĭ.	ネストローネ																													
	おろしにんにく	1	1.2																											
	ショルダーベーコン	15																			1	0								
	たまねぎ	20																												
	にんじん	10	12																											
	じゃがいも	18	21.6																											
	ダイストマト	10	12																											
	水	190	228																											
	グリンピース	5																												
	シェルマカロニ	3		$\Box$	)																									
	トマトピューレー	5																												
	ケチャップ	6																												
	コンソメ	1.4	1.68		)															O	0	0								
	食塩	0.1	0.12																											
		0.02	0.03																											
	三温糖	0.2	0.24																											
	キャベツ	22	26,4																											
力 <sup>:</sup>	ラフルサラダ																													
	きゅうり	15																												
	パプリカ赤	5																												
	ブロッコリー		45.6																											
	かんきつドレッシング	8	9,6																											

### 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)	

### 表示対象アレルゲン: 小麦、大豆、豚肉

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 (一) 、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	ゎ゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙	大豆	鶏肉	豚肉	マカダミアナッツ	ŧŧ	やまいも	りんじ	ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ	アーモンド
クックドソーセージステーキ	ライン	0	0	0	_	-	-	-	_	ı	-	-	-		0	_	-	0	0	0	1	-	-	0	0	_	0	-	$\neg$
	施設	0	0	0	_	_	-	_	_	ı	_	_	-	_	0	_		0	0	0	_	_	_	0	0	_	0	-	

#### 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。

調味料と年間使用1	る。	ト、調・	木不	<b>斗</b> 及	U	平	间	<b></b>	艮白	ログ																	
			特別	定原	材料	(表	示事	義務8日	1目)		4	立	三原	材:	料に	_準	<b></b>	る	もの	) (	推奨	表表	π2	20	品目	<u>∃)</u>	
成 分 表 材料名 番 号	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	90	乳	落花生	えば	) こ くるみ	あわび	いか	SVG	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	やまいき きも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アー HJ ソミマカダミアナッツ
牛乳																											
牛乳	206	206				0																					
ごはん																											
白飯	70	100																									
渋川豚丼																											
サラダ油	1	1.2																									
豚もも肉	60	72																		O							
にんじん	6	7.2																									
おろし生姜	0.7	0.84																									
たまねぎ	40	48																									
しらたき	30	36																									
清酒	1	1.2																									
三温糖	3	3.6																									
しょうゆ	5.2	6.24	0	·														0									
和風だし	0.4	0.48																									
にら	5	6																									
けんちん汁																											
サラダ油	0.5	0.6																									
ごぼう	8	9.6																									
角こんにゃく	10	12																									
にんじん	8	9.6																									
だいこん	15	18																									
生しいたけ	2	2.4																									
さといも	10	12																									
焼き竹輪	8	9.6																0									
清酒	1	1.2																									
水	190	228																									
冷凍豆腐	20	24																O									
和風だし	0.6	0.72																									
しょうゆ	5	6	0															O									
りんご																											
りんご	50	50																				0					
<del></del>																											

	イイと十回区の」	-C HH - U		1								ŕ		<i>\\</i>		++1							(+++1117)					7.	
				特	正原.	材料	(表	小弟	議務8	3 Hit	∄)		<b>/</b> F	J.C	······································		本当に	_	Ē 9`	` <b>⊘</b>	<b>₩</b>	) (	推奨	衣刀	万之	<u>′</u> U	66 E	3 <i>)</i>	
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	ØP	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	かまいき きも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシュー ナッツ	ごま ンド	<b>ウ</b> ニーノ ギマカダミアナッツ
牛乳	ı																												
	牛乳	206	206				0																						
上州	かみなりごはん																												
	上州かみなりご飯	60	90	0	)															0	0								
厚烘	き卵																												
1	厚焼き卵	50	50	O	)	O														O									
おっ	きりこみ																												
	水	210	252																										
	だしパック	1	1.2																0										
	鶏むね肉	15	18																		Ο								
	ごぼう	5	6																										
	にんじん	10	12																										
	だいこん	20	24																										
	さといも	15	18																										
	生しいたけ	5	6																										
2	ほうとう風うどん	50	60	0	)																								
	油揚げ	5	6																	0									
	和風だし	0.7																											
	しょうゆ	4.5	5.4	О	)															O									
	赤みそ	4	4.8																	0									
	ねぎ	8	9.6																										
香味	漬け																												
	キャベツ		31,2																										
	きゅうり	15																											
3	刻みたくあん	7	8.4	O	)															0							(	0	
	浅漬けの素	1	1.2	$\circ$	)															O									

# ① 厚焼き卵

原材料名	アレルギー
鶏卵	99
水	
砂糖	The state of the s
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)	
B-37611 C 37 HX 117	

	弊社工場では、乳、かに、えび、さば、
コンタミネーション	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。

### ② ほうとう風うどん

原料名	アレルギー
小麦粉	小麦

【アレルゲン】
原材料由来(28品目中)
小麦

* ***	
コンタミネーション	
	_
別	
	コンタミネーション 卵

### コンタミ防止策

コンタミ表示「本品製造工場では、卵を含む製品を製造しています。」

同一ラインで「卵白」を使用した中華麺を生産する場合は、先にうどんの生産を 致します。また中華麺生産後のライン清掃は、分解清掃を実施しております。

そばにつきましては、現在別工場での生産となっておりますので、混入の可能 性はございません。

### ③ 刻みたくあん

原材料名	アレルギー 物質※
大根	
胡麻	ごま
砂糖混合ぶどう糖果糖液糖	
食塩	
醤油	小麦·大豆
酒精	
酸味料	
水	

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

なし

調味科で年间使用及品は、調味科及の年间使用及 特定原材料(表示義務8品目											_																			
				特別	定原	材料	(表	示義	縁€	3品E	∃)		7	式记	'原	材	料に	_準	≣ कुं	ර	₩.	) (	推	芝	表示	₹2			<u>∃)</u>	
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	90	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	わば	大 豆	鶏肉	豚肉	もも	ゆまいき	りんご	ゼラチン	ナ	カシュー ナッツ		アーモンドマカダミアナッツ
牛																														
	牛乳	206	206				0																							
ラ	-メン																													
	茹で中華麺	180	270	0	)																									
春	<b>善</b>																													
1	春巻	35	50	0	)															0		0								
	揚げ油	3,5	5																											
味噌	曾ラーメンスープ																													
	サラダ油	0.4	0.48																											
	おろしにんにく	1	1.2																											
	豚ひき肉	10	12																			0								
	水	225	270																											
	メンマ	10	12																											
	ホールコーン	11	13.2																											
	にんじん	8	9.6																											
	緑豆もやし	12	14.4																											
	中華だしの素	0.7	0.84																											
	がらスープ		3.84																		0									
	みそラーメンスープ	15		Ю	)															O	0	O				O		(	0	
	キャベツ		26.4																											
	でんぷん	2.5	3																											
小村	公菜のナムル																												_	
		15	18																											
	きゅうり	10	12																											
	緑豆もやし	35	42																	_										
	韓国ナムルドレッシング	7	8.4	O	).															O	0	O						<u> </u>	0	

# ① 春巻 35g

原料名	アレルゲン
豚肉	豚肉
野菜	
(にんじん	
<u>(たまねぎ</u> (キャベツ	_+
植物油脂	大豆
下下。 下上	豚肉
しょうゆ	小麦、大豆
小麦粉	小麦
ショートニング	大豆
はるさめ	
でん粉	
しょうがペースト	
ポークブイヨン	豚肉
ポークエキス	豚肉
発酵調味料	
酵母エキス	
砂糖	
乾燥しいたけ	
たん白加水分解物	小麦
香辛料	
[皮]	
小麦粉(国内製造)	
植物油脂	大豆
米粉	
粉あめ	
ショートニング	大豆
食塩	
ソルビトール	
乳化剤	
クエン酸鉄Na	
増粘剤	
(キサンタンガム	
水	

	含有アレルゲン(28品目)	小麦、大豆、豚肉
i	アレルギーに関する 注意喚起表示(コンタミ)	無し

# No.2 ①春巻 50g

原料名	アレルゲン
豚肉 .	豚肉
野菜	
(にんじん	
(たまねぎ	
(キャベツ	
植物油脂	大豆
豚脂	豚肉
しょうゆ	小麦、大豆
はるさめ	
でん粉	
しょうがペースト	
小麦粉	小麦
ポーケブイヨン	豚肉
ショートニング	大豆
ポークエキス	豚肉·
発酵調味料	
酵母エキス	
砂糖	
乾燥しいたけ	
たん白加水分解物	小麦
香辛料	
[皮]	
小麦粉(国内製造)	小麦
植物油脂	大豆
米粉	
粉あめ	
ショートニング	大豆
食塩	
ソルビトール	
クエン酸鉄Na	
乳化剂	
增粘剂	
(キサンタンガム	
<b>水</b>	

含有アレルゲン(28品目)	小麦、大豆、豚肉
アレルギーに関する 注意嗅起表示(コンタミ)	無し .

調味料と年间使用	文印は		ጥተ	ナル	·	+	ĦJ	<b>火</b> 用	尺口	1 /	<u>ν</u>	Įν.	T		氕	.10	<b>~</b>	梦	ポし	C \ 1.		<b>ر</b> ب	0			
			特	定原	材料	(表	示義	義務8日	3目)		特	立も	原	材;	料に	_準	<b></b>	る	もの	(推奨	表示	₹2	0	品目	∄)	
成 分 表 材料名 番 号	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	90	乳	落花生	えだび	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	鶏肉肉	かまい き き	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ブーモント	マカダミアナッツ
牛乳																										
牛乳	206	206				0																				
ごはん																										
白飯	60	90																								
さばのみそ煮																										
① さばのみそ煮	50	50															0	O								
ほうれん草ともやしのみ	タモ汁																									
水	190	228																								
だしパック	1	1.2															0									
にんじん	10																									
緑豆もやし	25																									
油揚げ	5																	0								
ぶなしめじ	8																									
和風だし	0.6	0.72																								
白みそ	6																	0								
減塩みそ	2	2.4																0								
ほうれん草	10	12																								
大根のそぼろ煮																										
サラダ油	0.5																									
おろし生姜		0.96																								
豚ひき肉		21.6																	0							
にんじん		14.4																								
たまねぎ	30																									
だいこん	50																									
グリンピース	3																									
水		108																								
三温糖	2																									
和風だし		0.48																								
清酒	1	1.2																								
本みりん	2		О	<u> </u>														0								
しょうゆ	4			':														V								
でんぷん	0,8	0.96																							1111	: 11

① さばのみそ煮 No.2

(%)	アレルギー表示対象物質 (28品目)	注意喚起喪示
71.8	≥t#	<ul><li>本品製造工場では、小麦、乳成分を含む製品を製造致しております。</li></ul>
9.2	大豆	
7.1	-	アレルゲンのコンタミ防止対策
2.5	_	
0.4	-	1、原料権人、保管時の交差汚染防止
9.0	_	2. 製造順の考慮 3. 製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底
	9.2 7.1 2.5 0.4	

### <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

间!	未料と年間使用1	り仰り	·、 iii!	木不	<b>计</b> 及	.O	平	月]1	<b>火川</b> .	艮山	i ľ																			
				特別	定原	才料	(表	示義	務8品	目)		特	症	原	材	料に	_準	す	る	もの	D	(推	奨:	表力	₹2	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	<u>D</u> D	乳	落花生	えかびに	くるみ	あわび	いか	いんろ	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	<b>やまいき</b>	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
牛等	乳 牛乳	206	206				0																							
ご	<b>まん</b>																													٦
	白飯	60	90																											
ソ	-スメンチカツ																													
1	メンチカツ	40	60	0															0	0	O									
	揚げ油	4	6																											
	ケチャップ	3	3.6																											
	中濃ソース	8	9.6																											
	三温糖	1	1.2																											
	本みりん	2	2.4																											
	清酒	1	1.2																											
	しょうゆ	0.5																	0											
	水	14	16,8																											_
ご	まキムチ汁																											Ш		_
	サラダ油		0.84																									Ш		
	豚もも肉	15																			0									_
	ごぼう	8																												
	にんじん	10																												
	だいこん	20																												
	水	190																												
	油揚げ	4	4.8																0											
<u></u>	冷凍豆腐	25	30																					$\sim$						
2	はくさい キムチ	12	14.4																0					Ο				$\vdash$		
	<u>清酒</u>		1.8																									$\vdash$		
	本みりん	1.5																	0											
	しょうゆ	1	1.2	Γ															U											
3	<u>和風だし</u> ごま(練)		0.72 3.12																									0		-
9	<u></u> 赤みそ	<u> </u>																	0											
	<u></u>	2																	0											
	ねぎ	10	12																Ŭ											
磯	<u> </u>	10	12																											
י פגנענו	ほうれん草	17	20.4																											
	<u> </u>	4	4.8																											
	<u> </u>	30																												
	<u> </u>	1.5																												
4	きざみのり		0.36																											
	しょうゆ	2.2	2.64	0															O											
	00,0,5		~ .	, <del>, ,</del> ,		2,5,5				-1	1.1.1.						-,-,-;			_		1		_		_			1	_

### ① メンチカツ

原材料名	アレルゲン 物質
<b>豚肉</b>	隊肉
たまねぎ	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
鶏肉(さわやかチキン)	鶏肉
パン粉	小麦
粒状大豆たん白	大豆
でん粉	
調味料	
砂糖	
しょうゆ	小麦、大豆
食塩	
黒こしょう	
ピロリン酸鉄	
水	The state of the s
バッター	
大豆粉	大豆
植物油脂	
加工デンプン	
增粘多糖類	
水	
パン粉	小麦、大豆

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。

### ② 白菜キムチ

····			
食品名	アレルギ	食品名	アレルギ
五訂增有日本食品標準成分數	一物質	五訂增補日本食品標準成分表	一物質
白菜		[調味料]	
砂糖混合異性化液糖		L-グルタミン酸ナトリウム	
食塩		グリシン	
りんご	りんご	DLーアラニン	
唐辛子		コハク酸ニナトリウム	
玉ねぎ			
にんにく		〔酸味料〕	-
還元水あめ		酢酸	
りんご果汁	りんご	酢酸ナトリウム	
砂糖		- 乳酸	
沖アミエキス		トウガラシ色素	
たん白加水分解物		増粘多糖類	
生姜		水	
醸造酢			
発酵調味料			
醤油	小麦、大豆		

コンタミネーションの可能性(〇をつける。ありはその食品を記入)

なし・(あり) (小麦・いか・かに・大豆・りんご・ごま・山芋)

# ③ ごま(練)

原材料一般名/ 原材料添加物物資名 アレルギー物質	1	アレルゲンコンタ	ミ注意喚起	表示有無	無
Z# 9 Z#		アレルギー物質の コンタミの可能性	有無	<b>無</b>	

	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
アレルギー 勿質	オレンジ	/3/ - ///	キウイフルーツ	牛肉	ごま●	さけ
7質	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		orani menerala menergi a semi a a a a menerala mana menerala menerala menerala menerala menerala menerala mene
	魚介類					and a second

# ④ きざみのり

もも

魚介類

やまいも

原材料一般名/ 原材料添加物物質	アレルギー物	ク質 アレルゲ	ンコンタミ注意喚起	. The second	·········	
アマノリ	)	·····································	構考 本製品で使用	している海苔は、エヒ	ご・カニが生息する海域で	采取しています。
アレルギー物	3質 該当のアレルギー えで	ーには●が記されます。 か <i>に</i>	くるみ	小孝	 : 21#	. ØF)
	<i>2.</i> 0.				-C ra	N-
	.乳	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら
アレルギー	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ
物質	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ

りんご

	木行と 十川 次 川 )	~ нн . о	- τ μ/-j·	1														無し						$\neg$	
				特定	原材料	人表	小義	務8	56 E	1)	4	仄它	三児1	1科	اركا	<b>≢</b> 9`	` <b>&amp;</b>	もの	(推到	<b>芝</b> 衣	(小)				
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	そ郷	乳	落花生	えび	かこ	くるみび	いか	らくら	オレンジ	キフイフルーツ	‡ さ	さば	大豆	鶏豚肉肉	もも	ゆまいき	りんご	バナナ	カシュー ナッツ	じま	アーモンドマカダミアナッツ
牛	₽L																								
	牛乳	206	206			0																			
ア	ップルパン																								
	アップルパン	50	70	0		0											0			(	)				
チー	-ズオムレツトマト!																								
1	チーズオムレツ	40	40	0	C	0											0								
	おろしにんにく	0.4	0.4																						
	ダイストマト	5	5																						
	ケチャップ	5	5																						
	ウスターソース	4	4																						
	三温糖	0.5	0.5																						
か	<b>ぎちゃのポター</b> :	ジュ																							
	ショルダーベーコン	12	14.4															C	)						
	たまねぎ	40																							
	水		228																						
	ダイスかぼちゃ	35																							
2	かぼちゃペースト	30																							
	コンソメ		1.44	O														OC	4 - 1						
	クリームシチューの素	7		О		0											0	C	)						
	牛乳	25				0																			
		0.03	0.04																						
ブロ	<u>」ッコリーのサラダ</u>																								
	キャベツ		14.4																						
	パプリカ赤	4																							
	きゅうり	15																							
	ブロッコリー	20																							
	こくみ和風ドレッシング	7	8.4	O													$\bigcirc$	OC	)	(	)				

### ① チーズオムレツ

原材料名	アレルゲン
液卵	99
油脂加工品(植物油脂、卵黄、食 塩)	卵、大豆
チーズ	乳成分
乳等を主要原料とする食品	乳成分
でん粉発酵調味料	
植物油脂	大豆
食用卵殼粉	99
小麦粉	小麦
チーズフード	乳成分
砂糖	
食塩	
加工でん粉	
トレハロース	
調味料(アミノ酸)	
カロチノイド色素	
<b>7</b> K	

アレルギー	物質	青報					
えび	×	あわび	×	くるみ	×	豚肉	×
かに	×	いか	×	ごま	×	まつたけ	×
小麦	•	いくら	×	さけ	×	ŧŧ	×
そば	×	オレンジ	×	さば	×	やまいも	×
gn	•	カシューナッツ	×	大豆	•	りんご	×
乳成分	•	キウイフルーツ	×	鶏肉	×	ゼラチン	×
落花生	×	牛肉	×	バナナ	×	魚介類	×

### アレルゲンコンタミ注意喚起

ラインコンタミ: 無し 注意喚起: 無し アレルギー物質情報追加 アーモンド: 無し

# ② かぼちゃペースト

<配合比>	アレルゲン28品目
かぼちゃ	

(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、「かぼちゃペースト」は、 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。

即りや	<b>末料と年間使用1</b>	、。詞・	<b>T</b>								1																			
				特別	定原	材料	(表	示義	務8	8 RE	∃)		牸	式	原	材料	纠に	_準	ず	る:	もの	(	推奨	表	示2	20	品	∄)		
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	99	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	こくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	<b>豕</b> 肉	<b>が</b> まいき	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	<u> </u>																													
	牛乳	206	206				0																							
ごに	まん																													
	白飯	60	90																											
	りふりかけ																													
1	のりふりかけ	2	2																											
	り塩焼き																													
2	サケの塩焼き	40	40														)	0												
1+=	∃夜みそ汁																													
	だしパック	1	1.2																O									_		
	鶏もも肉	10	12																		0							_		_
	にんじん	8																										_		_
	だいこん	15																										_		_
	水		228																											_
	茹で大豆		14.4																	0										_
	ぶなしめじ	10	12																									_		_
	えだまめ	5	6																	0								_		_
	さつまいも	15	18																									_		_
	<u>和風だし</u>		0.72																											
	赤みそ	2	2.4																	$\bigcirc$										
	白みそ	3	3.6																	O								_		
	減塩みそ	2	2.4																	0										
		10	12																											
	<u>ねぎ</u>	8	9.6																											_
17/	ムチあえ																											-		
	はくさい	40	48																											
	きゅうり	15																										-		-
(C)	食塩	0.2	0.24																									$\dashv$		
3	<u>キムチの素</u>	1,8	2.16	Ρ	1																			C	<i>)</i>			_		$\dashv$
	見りレープ		-																	$\sim$								-		-
4	お月見クレープ	28	28																	O										

### ① のりふりかけ

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

#### <食物アレルゲン> 該当する物質に●

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	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーヨ	E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

<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。

### ② サケの塩焼き

原料	
サケ	
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

### ③ キムチの素

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	

アレルゲン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 アレルゲン28品目対応しています

### ③ お月見クレープ

材料名		アレルゲン
豆乳(国内製造)	**************************************	大豆
加工油脂	3	1
さつまいもペースト(国産さつまいも)	3	
麦芽糖		1
砂糖・ぶどう糖果糖液糖		- 1
水あめ	1	3
植物油	- 1	大豆
米粉(国産)		1
砂糖	- 1	
大豆粉	:	大豆
小麦不使用しょうゆ	1	大豆
食塩		
水	47	
(使用添加物)	- 4	
加エデンプン	- 1	
トレハロース	- 11	
増粘剤(カードラン)	- 3	
乳化剤		大豆
香料	- 0	
安定剤(増粘多糖類)	- A	
カラメル色素	- 11	
メタリン酸Na	12	1
ピロリン酸第二鉄	- 11	
ベーキングパウダー		
カロチノイド色素	- 43	100

表示対象アレルゲン: 大豆

弊社下記商品につきまして、同一ライ	イン(施調	没) -	で製	造	きれ	る作	也製	品	こ含	まえ	ιδ	ア	ンル	ゲ	ンは	次	の通	<b>j</b> ŋ	です	-	無	しん	t (	<b>—</b> )	, :	有り	ルは	(C	))
商品名	分類	ij9	乳	小麦	そば	落花生	えび	か!!	くるみ	あわび	いか	らいゆ	オレンジ	キウイ	牛囡	さけ	ၿ <sup>њ</sup>	大豆	鶏肉	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	コイル	ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ	アーモンド
フレンズクレープお月見2025	ライン	-	_	-	_	-	_	_	_	ı	_	-	1	_		_	_	0			_	0	_	0	-	0	$\equiv$	-	3
	施設	-	<u> </u>	l –	_	_	_	_	_	_	_	_	_	<b> </b>	_	<b> </b>	_	0	_	_	_	0	_	0	-	0	-	-	-

### 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。