

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。

渋川市北部学校給食共同調理場
(TEL) 0279-53-5511

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	○			○											○											
[ロングウインナーソースかけ]																													
	ウインナー	30.00	40.00																	○									
	トマトケチャップ	2.00	2.40																	○									
	中濃ソース	2.00	2.40																										
	三温糖	0.30	0.36																										
	水	2.00	2.40																										
[しらたきサラダ]																													
	しらたき	20.00	24.00																										
	にんじん	3.00	3.60																										
	ホールコーン	5.00	6.00																										
	ブロッコリー	20.00	24.00																										
	サラダチキン	5.00	6.00																	○									
	ノンエッグマヨネーズ	6.00	7.20															○											
	フレンチドレッシング (8品目不使用)	3.00	3.60																										
	食塩	0.08	0.09																										
[野菜のカレースープ煮]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	0.30	0.36																										
	ショルダーベーコン	5.00	6.00																		○								
	鶏肉	20.00	24.00																○										
	白ワイン	0.50	0.60																										
	カレー粉	0.50	0.60																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	水	190.00	228.00																										
	じゃがいも	30.00	36.00																										
	えのきたけ	7.00	8.40																										
	もやし	15.00	18.00																										
	コンソメ	1.20	1.44	○															○	○	○								
	スープストック	0.30	0.36																○	○	○								
	食塩	0.15	0.18																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	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

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				○																						
[さくらごはん]																													
	さくらご飯	60.00	100.00	○														○											
[さばの香味焼き]																													
①	さばの香味漬け	40.00	50.00	○													○	○											
[ゆかり和え]																													
	にんじん	3.00	3.60																										
	もやし	20.00	24.00																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
②	ゆかり	0.15	0.18																										
	浅漬けの素	1.70	2.04	○														○											
[まえばしtonton汁]																													
	サラダ油	0.60	0.72																										
	おろししょうが	0.50	0.60																										
	豚肉	20.00	24.00																	○									
	清酒	1.00	1.20																										
	こんにゃく	10.00	12.00																										
	ごぼう	5.00	6.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	15.00	18.00																										
	だいこん	10.00	12.00																										
	水	190.00	228.00																										
	じゃがいも	20.00	24.00																										
	ほんしめじ	3.00	3.60																										
	油揚げ	5.00	6.00															○											
	赤みそ	2.00	2.40															○											
	白みそ	4.00	4.80															○											
	和風だし	0.70	0.84																										
	根深ねぎ	3.00	3.60																										
	バター	0.50	0.60				○																						

○:アレルギー対象食品

NO.2

① さばの香味漬け

原材料 第1配合	アレルギー物質
さば	さば
みりん	
しょう油	小麦・大豆
酒	
にんにく	

コンタミネーション

卵、えび、乳、サバ、さけ、イカ、ごま、アーモンド

② ゆかり

原材料名	アレルゲン
塩蔵赤しそ (赤しそ、食塩、梅酢)	
食塩	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
酸味料	

*アレルゲンについて (28品目対象)	なし
	注意喚起：なし

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（ストロベリー）]																													
	ジョア（ストロベリー）	125.00	125.00				○																						
[パーカーハウス]																													
	パーカーハウス	50.00	70.00	○			○											○											
[デミグラスハンバーグ]																													
	ハンバーグ	60.00	80.00															○	○	○									
	サラダ油	0.15	0.18																										
	たまねぎ	5.00	6.00																										
	トマト缶	5.00	6.00																										
	コンソメ	0.15	0.18	○														○	○	○									
	トマトケチャップ	2.00	2.40																										
	デミグラスソース	8.00	9.60	○														○	○										
	中濃ソース	5.00	6.00																										
	三温糖	0.30	0.36																										
	赤ワイン	0.50	0.60																										
	水	1.50	1.80																										
[枝豆コーン]																													
	サラダ油	0.30	0.36																										
	バター	0.50	0.60				○																						
	にんじん	5.00	6.00																										
	ホールコーン	35.00	42.00																										
	えだまめ	20.00	24.00															○											
	コンソメ	0.20	0.24	○														○	○	○									
	食塩	0.08	0.10																										
	こしょう	0.01	0.01																										
[ミネストローネ]																													
	サラダ油	0.20	0.24																										
	おろしにんにく	0.40	0.48																										
	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	15.00	18.00																										
	じゃがいも	30.00	36.00																										
	水	194.00	232.80																										
	トマト缶	9.00	10.80																										
	三温糖	0.20	0.24																										
	シエルマカロニ	5.00	6.00	○																									
	トマトケチャップ	6.00	7.20																										
	コンソメ	1.20	1.44	○														○	○	○									
	食塩	0.15	0.18																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	ズッキーニ	3.00	3.60																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	ドライパセリ	0.02	0.02																										

○: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
[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	○																									
[彩りフリッター]																													
①	彩りフリッター	40.00	40.00	○														○											
[きんぴらごぼう]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	ごぼう	35.00	42.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	つきこん	15.00	18.00																										
	さつま揚げ	5.00	6.00																										
	清酒	1.80	2.16																										
	濃口しょうゆ	2.80	3.36	○														○											
	三温糖	1.60	1.92																										
	和風だし	0.10	0.12																										
	ごま いり	0.50	0.60																									○	
	ごま油	0.50	0.60																									○	
[お月見うどん汁]																													
	水	225.00	270.00																										
	だしパック	2.00	2.40															○											
	鶏肉	15.00	18.00																	○									
	清酒	1.00	1.20																										
	干ししいたけ	0.40	0.48																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	15.00	18.00																										
	だいこん	20.00	24.00																										
②	さといも	10.00	12.00																										
	えのきたけ	7.00	8.40																										
	油揚げ	6.00	7.20																	○									
	焼き竹輪	5.00	6.00																	○									
③	月見ちらしかまぼこ	5.00	6.00																										
	本みりん	3.20	3.84																										
	和風だし	0.80	0.96																										
	濃口しょうゆ	9.80	11.76	○															○										
	こまつな	7.00	8.40																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										
[お月見大福]																													
④	お月見大福	40.00	40.00																○										

○:アレルギー対象食品

NO.2

① 彩りフリッター

原材料名	表示の対象となる アレルギー(28品目)
コーン	—
人参	—
枝豆	大豆
小麦粉	小麦
衣	
澱粉	—
砂糖	—
米粉	—
食塩	—
食塩	—
揚げ油(大豆油)	—
ベーキングパウダー	—
仕込水	—

使用アレルギー物質(アレルギー特定原材料8品目について:卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ)	
同一製造工場内	小麦
同一製造ライン	小麦

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

② さといも

原材料：里芋

※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。

③ 月見ちらしかまぼこ

原材料名
魚肉
加工澱粉
うらごし南瓜
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。

④ お月見大福

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質(28品目)
グラニュー糖	—
米粉	—
いんげん豆	—
還元水あめ	—
さつまいもペースト	—
豆乳加工食品	大豆
豆乳クリーム	大豆
カラメルソース加工品	—
さつまいもパウダー加工品	—
水	—
加工デンプン	—
炭酸Ca	—
乳化剤	—
着色料	—
グリセリン脂肪酸エステル	—
香料	—
pH調整剤	—
酵素	大豆
ピロリン酸鉄	—
セルロース	—
塩化マグネシウム	—

注意喚起表示

●本品製造工場では、小麦、乳成分を含む製品を製造致しております。

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	ごま
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ごはん]																													
	白飯	70.00	100.00																										
[いかナゲット]																													
①	いかナゲット	20.00	40.00	○							○							○		○									
[ツナサラダ]																													
	にんじん	5.00	6.00																										
	ブロッコリー	25.00	30.00																										
	キャベツ	25.00	30.00																										
	ツナ油漬け	7.00	8.40																										
	野菜入りイタリアンドレッシング	6.00	7.20	○														○	○	○			○						
[ポークストロガノフ]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚肉	25.00	30.00																	○									
	赤ワイン	1.00	1.20																										
	おろしにんにく	0.50	0.60																										
	おろししょうが	0.50	0.60																										
	たまねぎ	50.00	60.00																										
	にんじん	20.00	24.00																										
	水	210.00	252.00																										
	ほんしめじ	7.00	8.40																										
	こしょう	0.05	0.06																										
	デミグラスソース	2.00	2.40	○														○	○										
	トマトピューレ	15.00	18.00																										
	トマトケチャップ	4.00	4.80																										
	中濃ソース	0.70	0.84																										
	ハヤシルウ	18.00	21.60	○														○		○									
	ドライパセリ	0.03	0.04																										
	豆乳（成分無調整）	0.20	0.24															○											

○:アレルギー対象食品

NO.2

① いかナゲット

原材料名		表示の対象となる アレルギー(28品目)
魚肉	いか	いか
	たちうお	※
	植物油脂	—
	発酵調味料	—
	豚脂	豚肉
	砂糖	—
	食塩	—
	大豆粉	大豆
	粉末状大豆たん白	大豆
	香辛料	—
	酵母エキス	—
衣	パン粉	小麦
	小麦粉	小麦
	でん粉	—
	ぶどう糖	—
	大豆粉	大豆
	植物油脂	—
	揚げ油(なたね油)	—
	加工デンプン	—
	トレハロース	—
	ベーキングパウダー	—
	仕込水	—

※ たちうおは、「えび・かに」を食べています。

使用アレルギー物質(アレルギー特定原材料8品目について:卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ)	
同一製造工場内	卵・乳・小麦・えび
同一製造ライン	卵・乳・小麦・えび

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

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				○																						
[ココア揚げパン]																													
	コッペパン	40.00	60.00	○			○											○											
	揚げ油	4.00	6.00															○											
	上白糖	5.00	6.00																										
①	ミルメークココア	5.00	6.00															○											
②	純ココア	0.50	0.60																										
	食塩	0.09	0.11																										
[じゃがいもサラダ]																													
	ロースハム	7.00	8.40																	○									
③	ベースポテト	30.00	36.00																										
	たまねぎ	5.00	6.00																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	コールスロードレッシング	6.00	7.20																										
[チキンボールスープ]																													
	水	190.00	228.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	もやし	20.00	24.00																										
	えのきたけ	7.00	8.40																										
④	ミニミートボール	25.00	30.00	○														○	○	○									
	コンソメ	1.00	1.20	○														○	○	○									
	スープストック	0.60	0.72															○	○	○									
	こしょう	0.02	0.02																										
	食塩	0.20	0.24																										
	こまつな	5.00	6.00																										
	ドライパセリ	0.02	0.02																										
[ヨーグルト]																													
	ソフィール（プレーン）	100.00	100.00				○																	○					

○:アレルギー対象食品

NO.2

① ミルメークココア

原材料名
アレルギー物質を含む原材料には○印、アレルギー物質がコンタミネーションしている原材料には△印
砂糖(国内製造)
ぶどう糖
ココア
食塩
○ 植物レシチン(大豆由来)
炭酸Ca
香料
V. C
V. B ₁
V. B ₂

※アレルギー物質：大豆

アレルギー物質(含む…●/含まない…×/コンタミネーション…▲)					
乳	×	アーモンド	×	大豆	●
卵	×	あわび	×	鶏肉	×
小麦	×	いか	×	バナナ	×
えび	×	いくら	×	豚肉	×
かに	×	オレンジ	×	マカダミアナッツ	×
そば	×	カシューナッツ	×	もも	×
落花生(ピーナッツ)	×	キウイ	×	やまいも	×
くるみ	×	牛肉	×	りんご	×
		ごま	×	ゼラチン	×
		さけ	×		
		さば	×		

② 純ココア

原材料名	アレルギー物質 (28品目)
ココアパウダー	
炭酸カリウム	

アレルギー物質(28品目)のコンタミネーション (本品の原材料として重複するアレルギー物質を除く)	無し
--	----

③ ベースポテト

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)	
L-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)
--	--

④ ミニミートボール

原材料名	アレルギー物質 該当原材料
鶏肉	鶏肉
豚脂	豚肉
玉ねぎ	
パン粉	小麦、大豆
でん粉	
粒状大豆たん白	大豆
粉末状大豆たん白	大豆
食塩	
砂糖	
炭酸カルシウム	
発酵調味料	
チキンエキス	鶏肉
香辛料	
リン酸塩(Na)	
調味料(アミノ酸等)	
加水	
揚げ油	大豆

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	乳成分、卵、牛肉、ごま、さば、やまいも、りんご、ゼラチン
---	------------------------------

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																										
[とりの照り焼き]																													
	鶏肉	50.00	60.00																○										
	おろししょうが	1.00	1.20																										
	本みりん	1.00	1.20																										
	濃口しょうゆ	4.80	5.76	○														○											
	清酒	1.00	1.20																										
[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																										
	だいこん	15.00	18.00																										
①	細切り塩昆布	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	0.10	0.12																										
[豆乳ごまみそ汁]																													
	サラダ油	0.20	0.24																										
	おろしにんにく	0.30	0.36																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	10.00	12.00																										
	もやし	20.00	24.00																										
	水	190.00	228.00																										
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○											
	さつま揚げ	5.00	6.00																										
	油揚げ	5.00	6.00															○											
	鶏がらスープ	1.00	1.20																○										
	コチュジャン	0.20	0.24															○											
	白みそ	4.00	4.80															○											
	豆乳（成分無調整）	10.00	12.00															○											
	濃口しょうゆ	1.50	1.80	○														○											
	すりごま	0.70	0.84																								○		
	にら	4.00	4.80																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										

○:アレルギー対象食品

NO.2

① 細切り塩昆布

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

含まれるアレルゲン	小麦、大豆
アレルゲンのコンタミ	無し

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				○																						
[ツイストロール]																													
	ツイストロール	50.00	80.00	○			○											○											
[アンサンブルエッグ]																													
①	アンサンブルエッグ	50.00	50.00			○	○													○									
[ごぼうサラダ]																													
	ごぼう	20.00	24.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	ホールコーン	5.00	6.00																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	ごま刈みドレッシング	8.00	9.60															○									○		
[小松菜のスープ]																													
	オリーブ油	0.20	0.24																										
	おろしにんにく	0.30	0.36																										
	鶏肉	15.00	18.00																○										
	白ワイン	1.00	1.20																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	水	190.00	228.00																										
	じゃがいも	20.00	24.00																										
	スープストック	1.00	1.20															○	○	○									
	コンソメ	0.50	0.60	○														○	○	○									
	濃口しょうゆ	2.00	2.40	○														○											
	こしょう	0.03	0.04																										
	食塩	0.20	0.24																										
	こまつな	7.00	8.40																										

○:アレルギー対象食品

① アンサンブルエッグ

原 料 名	アレルギー物質(28品目)
鶏卵	卵
フライドポテト	
たまねぎ	
プロセスチーズ	乳
ベーコン	卵、乳、豚肉
牛乳	乳
砂糖	
でん粉(馬鈴薯)	
植物油(菜種)	
食酢	(米)
食塩	
酵母エキス	
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				○																						
[ごはん]																													
	白飯	70.00	90.00																										
[焼きかまチーズ]																													
①	焼きかまチーズ	40.00	50.00				○																						
[豚肉のスタミナ炒め]																													
	ごま油	0.80	0.96																								○		
	おろししょうが	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	1.00	1.20																										
	トウバンジャン	0.20	0.24																										
	豚肉	45.00	54.00																	○									
	清酒	1.00	1.20																										
	たまねぎ	45.00	54.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	もやし	10.00	12.00																										
②	水煮千切りたけのこ	10.00	12.00																										
	三温糖	0.50	0.60																										
	鶏がらスープ	0.60	0.72																○										
	コチュジャン	0.25	0.30															○											
	本みりん	1.00	1.20																										
	濃口しょうゆ	3.00	3.60	○														○											
	キャベツ	15.00	18.00																										
	ピーマン	3.00	3.60																										
	にら	4.00	4.80																										
	ごま いり	0.50	0.60																								○		
[さつま芋のみそ汁]																													
	水	190.00	228.00																										
	だしパック	1.00	1.20															○											
	たまねぎ	15.00	18.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○											
	えのきたけ	5.00	6.00																										
	油揚げ	4.00	4.80															○											
	さつまいも	25.00	30.00																										
	和風だし	0.70	0.84																										
	白みそ	4.00	4.80															○											
	減塩味噌	2.00	2.40															○											
	根深ねぎ	5.00	6.00																										

○:アレルギー対象食品

NO.2

① 焼きかまチーズ

＜原材料＞	アレルゲン28品目
スケトウダラすり身 でん粉 チーズフード ラード 食塩 ぶどう糖 砂糖 酵母エキス 水	乳

コンタミの可能性があるアレルゲン： えび・かに（原材料の魚の捕食のため）

※特定原材料 8 品目及び特定原材料に準ずるもの 20 品目（マカダミアナッツ含む）

※工場内でマカダミアナッツを含む原材料の使用はございません。

アレルゲン管理規定に基づき、製造順序の考慮や確立した洗浄マニュアルに従い、ラインの洗浄を実施しており、アレルゲンのコンタミネーションを防止しております。

該当する製造ラインの洗浄の有効性は、分析等の検証により確認しており、コンタミネーションの防止には十分な効果があると判断しております。

また、定期的にあレルゲン検査キットによる検証を実施し、コンタミネーションのないことを確認しております。

② 水煮干切りたけのこ

原材料名	アレルゲン
たけのこ水煮 (タイ産)	
酸味料	
ビタミンC	
水	

アレルギー表示	特定原材料 (7品目)	該当なし
	特定原材料に準 ずるもの(21品目)	該当なし
注 意 喚 起	なし	

※製造工場内で使用しているアレルゲンは下記の通りです。

○特定原材料（8品目）

小麦、卵、乳

○特定原材料に準ずるもの（20品目）

ごま、さば、大豆、ゼラチン

・商品の表示にコンタミネーションの注意喚起表示はございません。

・機械、器具の十分な洗浄により、アレルゲン物質のコンタミネーションを防止しております。

10月15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				○																					
[はちみつパン]																												
	はちみつパン	50.00	70.00	○			○											○										
[エンパナーダ]																												
①	パリツオーネ	40.00	40.00	○														○	○									
	揚げ油	2.00	2.00																									
[カラフルサラダ]																												
	ブロッコリー	20.00	24.00																									
	たまねぎ	10.00	12.00																									
	赤ピーマン	2.00	2.40																									
	キャベツ	20.00	24.00																									
	イタリアンドレッシング (8品目不使用)	5.50	6.60																									
[ロクロ]																												
	サラダ油	0.20	0.24																									
	ショルダーベーコン	7.00	8.40																	○								
	鶏肉	15.00	18.00																○									
	白ワイン	0.50	0.60																									
	にんじん	10.00	12.00																									
	たまねぎ	15.00	18.00																									
	水	190.00	228.00																									
	じゃがいも	30.00	36.00																									
	ホールコーン	10.00	12.00																									
	白いんげん豆	10.00	12.00																									
②	かぼちゃ	15.00	18.00																									
	コンソメ	1.50	1.80	○														○	○	○								
	食塩	0.10	0.12																									
	こしょう	0.03	0.04																									
	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 パリツォーネ

原材料名	アレルギー
鶏肉	鶏肉
粒状植物性たん白	大豆
たまねぎ	
トマトケチャップ	
おろしにんにく	
食塩	
たん白加水分解物	小麦
砂糖	
酵母エキス	
チキンエキス調味料	小麦、大豆、鶏肉
香辛料	
皮(小麦粉(国内製造))	小麦
皮(還元水あめ)	
皮(植物油脂)	大豆
皮(大豆粉)	大豆
加エデンプン	
乳化剤	
調整水等	

アレルギー	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレノジ	ナッツ	カシュー	フルーツ	キウイ	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	魚介類
	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-
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 かぼちゃ

原材料：南瓜

※本製品の製造工場では、リンゴを使用した製品も製造しております。

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	100.00																										
[あじの塩麴焼き]																													
①	あじの塩麴漬け	40.00	50.00																										
[かみなりこんにやく]																													
	ごま油	0.50	0.60																								○		
	トウバンジャン	0.10	0.12																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	ごぼう	20.00	24.00																										
	こんにやく	40.00	48.00																										
	さつま揚げ	6.00	7.20																										
	清酒	0.50	0.60																										
	三温糖	0.50	0.60																										
	本みりん	0.30	0.36																										
	濃口しょうゆ	1.70	2.04	○														○											
	和風だし	0.50	0.60																										
	いんげん	5.00	6.00																										
	かつお節（和え物用）	0.50	0.60																										
[具だくさん汁]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚肉	20.00	24.00																	○									
	清酒	1.00	1.20																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	だいこん	15.00	18.00																										
	水	198.00	237.60																										
	焼き竹輪	4.00	4.80															○											
	じゃがいも	20.00	24.00																										
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○											
	油揚げ	5.00	6.00															○											
	赤みそ	1.00	1.20															○											
	白みそ	5.00	6.00															○											
	和風だし	0.70	0.84																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										

○:アレルギー対象食品

NO.2

① あじの塩麹漬け

原料
マアジ
塩麹/酒精
砂糖
みりんタイプ調味料

※アレルギー物質：なし

※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)
なし

※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			○																							
[パックラーメン]																													
	ゆで中華麺	180.00	270.00	○																									
[棒餃子]																													
①	棒餃子	40.00	40.00	○													○	○	○										
[バンバンジーサラダ]																													
	もやし	15.00	18.00																										
	にんじん	3.00	3.60																										
	キャベツ	15.00	18.00																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
	サラダチキン	10.00	12.00															○											
	棒々鶏ドレッシング	7.00	8.40	○													○										○		
[ちゃんぽんラーメンスープ]																													
	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	20.00	24.00																○										
	清酒	1.00	1.20																										
②	いか	10.00	12.00								○																		
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	水	225.00	270.00																										
	なると	4.00	4.80																										
	さつま揚げ	5.00	6.00																										
	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	○													○	○	○										
	がらスープの素	2.90	3.48															○	○										
	チンゲンサイ	10.00	12.00																										
	根深ねぎ	8.00	9.60																										

○: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		
にら		
玉ねぎ	野菜	
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		小麦
水		
加工でん粉		
酒精	皮	
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
---------------------------	--

② いか

原材料名	
アメリカオオアカイカ	

コンタミネーション	えび
アレルゲン物資	いか

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	100.00																										
[ガーリックポテト]																													
①	皮つきポテト	30.00	36.00																										
②	ガーリックパウダー	0.02	0.02																										
	ドライパセリ	0.05	0.06																										
	食塩	0.15	0.18																										
[ぐんまの和風カレー]																													
	サラダ油	0.25	0.30																										
	おろしにんにく	1.00	1.20																										
	おろししょうが	0.50	0.60																										
	豚肉	15.00	18.00																	○									
	赤ワイン	1.00	1.20																										
	たまねぎ	40.00	48.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	ごぼう	5.00	6.00																										
	水	210.00	252.00																										
	だいこん	10.00	12.00																										
	さつまいも	20.00	24.00																										
	ゆで大豆	10.00	12.00															○											
	トマトケチャップ	3.00	3.60																○										
	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	○			○												○	○									
	根深ねぎ	5.00	6.00																										
[アセロラフルーツポンチ]																													
③	みかん缶	15.00	18.00																										
④	パイナップ缶	17.00	20.40																										
⑤	ナタデココ	20.00	24.00																										
⑥	アセロラドリンク	15.00	18.00																										
⑦	レモンゼリー	15.00	18.00																										

○:アレルギー対象食品

NO.2

① 皮つきポテト

原料名	アレルゲン
ばれいしょ(北海道)	
ぶどう糖	
[揚げ油]	
パーム油	

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(コンタミ)	無し

② ガーリックパウダー

原料名・添加物物質名	アレルゲン物質名
ガーリック	
でん粉	
食塩	
L-グルタミン酸ナトリウム	
グァーガム	

* コンタミ注意表示	無
------------	---

③ みかん缶

原料名	アレルギー物質 の有無
みかん	無
砂糖	無
クエン酸	無
水	無

一部同一ラインで下記原料のうち「もも」を使用した商品を製造していますが、製造終了後及び製造開始前には、必ず十分な洗浄を行ってから製造しております。

(※特定原材料：卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生、くるみ)

(※推奨品：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、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)

④ パイン缶

原材料名/添加物名	アレルギー情報
パインアップル	
砂糖	
クエン酸	
水	

コンタミネーションの有無	無
コンタミネーション無しの理由	コンタミ防止策として、ラインの流水による洗浄除去を行っております。

NO.3

⑤ ナタデココ

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

※ 同一製造ラインで使用するアレルゲン（28品目）：もも、りんご

※ アレルゲン（28品目）コンタミネーションの管理

上記製造ラインにおける製造では、アレルゲンを含む資材を使用する製品を製造する場合は、当日当該製品のみ行うか、アレルゲンがない製品を先に製造するという方法で、コンタミネーションを防止しております。
 なお、切り替え時、製造終了後の洗浄も徹底して行っております。

⑥ アセロラドリンク

原材料 アセロラ、糖類（果糖ぶどう糖液糖、マルトオリゴ糖）、はちみつ／酸味料、香料、アントシアニン色素、甘味料（ステビア）、カロチノイド色素

※アレルギー物質：なし

⑦ レモンゼリー

材料名	アレルゲン
砂糖・ぶどう糖果糖液糖(国内製造)	
ぶどう糖	
レモン果汁(濃縮還元)	
砂糖	
はちみつ	
水	
(使用添加物)	
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	
カロチノイド色素	

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]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ごはん]																													
	白飯	70.00	100.00																										
[しぶきた丼の具]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろししょうが	1.00	1.20																										
	おろしにんにく	0.30	0.36																										
	豚肉	45.00	54.00																	○									
	清酒	1.00	1.20																										
	しらたき	30.00	36.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	40.00	48.00																										
	まいたけ	5.00	6.00																										
	和風だし	0.50	0.60																										
	本みりん	0.50	0.60																										
	三温糖	1.80	2.16																										
	濃口しょうゆ	3.80	4.56	○														○											
	チンゲンサイ	5.00	6.00																										
	でんぷん	0.20	0.24																										
[呉汁]																													
	サラダ油	0.30	0.36																										
	ごぼう	8.00	9.60																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	だいこん	20.00	24.00																										
	水	190.00	228.00																										
①	さといも	15.00	18.00																										
	ゆで大豆	20.00	24.00															○											
	油揚げ	5.00	6.00															○											
	豆乳（成分無調整）	10.00	12.00															○											
	和風だし	0.70	0.84																										
	白みそ	3.00	3.60															○											
	赤みそ	3.00	3.60															○											
	ほうれん草	5.00	6.00																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										
[渋川りんご]																													
	渋川りんご	61.20	61.20																					○					

○:アレルギー対象食品

① さといも

原材料：里芋

※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。

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	オレングジ	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				○																						
[こめっこぱん]																													
	こめっこぱん	30.00	40.00	○			○											○											
[豆腐ナゲット]																													
①	豆腐ナゲット	40.00	60.00	○														○		○									
[こんにゃくサラダ]																													
	ホールコーン	7.00	8.40																										
	サラダこんにゃく	10.00	12.00																										
	キャベツ	25.00	30.00																										
	きゅうり	15.00	18.00																										
	ツナ油漬け	8.00	9.60																										
	野菜入り和風ドレッシング	6.00	7.20	○															○	○	○			○					
[ペンネチキンカチャトーラ]																													
	ペンネ・マカロニ	35.00	42.00	○																									
	オリーブ油	0.30	0.36																										
	おろしにんにく	0.50	0.60																										
	鶏肉	30.00	36.00																	○									
	白ワイン	2.00	2.40																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	ほんしめじ	7.00	8.40																										
②	マッシュルーム	3.00	3.60																										
	たまねぎ	40.00	48.00																										
	トマト缶	25.00	30.00																										
	ゆで汁	38.00	42.00	○																									
	トマトケチャップ	10.00	12.00																										
	トマトピューレ	8.00	9.60																										
	中濃ソース	1.50	1.80																										
	こしょう	0.04	0.05																										
	コンソメ	1.40	1.68	○															○	○	○								
	三温糖	0.47	0.56																										
	マリナラソース	10.00	12.00																○										
	ローリエ	0.02	0.02																										
	ドライパセリ	0.03	0.04																										
[いちごジャム]																													
③	いちごジャム	15.00	15.00																										

○:アレルギー対象食品

NO.2

① 豆腐ナゲット

原材料名	アレルギー
豆腐(国内製造)	大豆
たまねぎ	
魚肉すり身	
植物油脂	大豆
粉末状植物性たん白	小麦、大豆
豆乳	大豆
砂糖	
トロマイト	
食塩	
酵母エキスパウダー	
発酵調味料	小麦
衣(小麦粉)	小麦
衣(でん粉)	
衣(食塩)	
衣(植物油脂)	大豆
衣(砂糖)	
衣(ぶどう糖)	
衣(たん白加水分解物)	
衣(デキストリン)	
衣(ボーケエキスパウダー)	豚肉
揚げ油(大豆油)	大豆
加工デンプン	小麦
豆腐用凝固剤	
膨張剤	
ピロリン酸鉄	
貝Ca	
調整水等	
(その他の原材料に含むアレルゲン)	小麦

※アレルギー物質:小麦、大豆、豚肉

アレルギー	えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳成分	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	魚介類
	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	●	-	-	-	-	-	

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。本製品および一部原料の製造ラインは、乳・卵を使用した製品も製造しています。																											
--------	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

② マッシュルーム

原材料名	アレルゲン 関連食品名
マッシュルーム	
食塩	
ビタミンC	
pH調整剤	
水	

※ 本商品に含まれているアレルギー物質(28品目中)：なし
 ※ 同一製造ラインのアレルギーコンタミネーション
 … 乳、大豆、オレンジ、もも、りんご
 - 製品製造毎に洗浄

③ いちごジャム

原材料名	アレルギー 特定原材料(28品目)
糖類(水あめ、砂糖)	
いちご	
ゲル化剤(ペクチン)	
酸味料(クエン酸)	
仕込水	

上記商品は、同一製造ラインにおいて「乳、小麦、落花生、大豆、オレンジ、もも、りんご、ごま」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「卵、乳、小麦、落花生、大豆、くるみ、オレンジ、キウイフルーツ、バナナ、もも、りんご、ゼラチン、ごま、アーモンド」を使用した製品を製造しておりますが製造毎に湯洗浄を実施し、また、同日中アレルゲンの含まないものから順に製造する事により製造工程中におきまして特定原材料(28品目)コンタミネーションがないことを証明致します。

10月23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			○																							
[上州かみなりごはん]																													
	上州かみなりご飯	70.00	90.00	○														○	○										
[厚焼き卵]																													
①	厚焼き卵	50.00	62.50	○	○													○											
[梅の香り和え]																													
	にんじん	5.00	6.00																										
	キャベツ	30.00	36.00																										
	だいこん	20.00	24.00																										
	浅漬けの素	2.00	2.40	○														○											
②	刻みうめ	2.00	2.40																										
[こしね汁]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚肉	15.00	18.00																	○									
	清酒	1.00	1.20																										
	こんにゃく	15.00	18.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	しいたけ	3.00	3.60																										
	水	190.00	228.00																										
	じゃがいも	20.00	24.00																										
③	群馬県産豆腐	25.00	30.00																○										
	油揚げ	8.00	9.60																○										
	和風だし	0.80	0.96																○										
	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へ

NO.2

① 厚焼き卵

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

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

② 刻みうめ

原材料名：梅(国産)、しその葉、漬け原材料[食塩、果糖、酒精]／
酸味料、調味料(アミノ酸等)、赤キャベツ色素、みょうばん、香料

アレルギー表示品目(黒塗白抜:一括表示に表示)												該当無
卵	乳成分	小麦	えび	かに							そば	落花生
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	
豚肉	マカデミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ごま	カシューナッツ	アーモンド					ゼラチン

※アレルギー物質：なし

③ 群馬県産豆腐

原材料名	アレルギー物質※
大豆	大豆
デキストリン(コーンスターチ)	
馬鈴薯澱粉	
豆腐用凝固剤 (グルコノデルタラクトン)	
(硫酸カルシウム)	
水	
酵素 (トランスグルタミナーゼ)	
(乳酸カルシウム)	
(デキストリン)	
(食用植物油脂)	
消泡剤 (レシチン)	大豆
(グリセリン脂肪酸エステル)	
(炭酸マグネシウム)	
(食品素材)	

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	使用原材料及び製造工場内では、大豆以外のアレルギー物質は使用していません。
---------------------------	---------------------------------------

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				○																						
[丸パン横切り]																													
	丸パン横切り	50.00	70.00	○			○											○											
[ねぎこんコロケソースかけ]																													
①	ねぎこんコロケ	50.00	70.00	○														○		○									
	揚げ油	6.00	7.20																										
	中濃ソース	4.00	4.80																										
[野菜のおかかマヨあえ]																													
	にんじん	5.00	6.00																										
	キャベツ	30.00	36.00																										
	きゅうり	15.00	18.00																										
	かつお節（和え物用）	0.50	0.60																										
	ツナ油漬け	6.00	7.20																										
	濃口しょうゆ	1.30	1.56	○															○										
	ノンエッグマヨネーズ	3.00	3.60																○										
[おっきりこみ]																													
	だしパック	1.20	1.44															○											
	水	197.00	236.40																										
	鶏肉	20.00	24.00																	○									
	清酒	1.00	1.20																										
	ごぼう	5.00	6.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	だいこん	15.00	18.00																										
	こんにゃく	10.00	12.00																										
	しいたけ	3.00	3.60																										
	油揚げ	8.00	9.60																○										
②	おっきりこみ	30.00	36.00	○																									
	濃口しょうゆ	2.00	2.40	○															○										
	赤みそ	4.00	4.80																○										
	和風だし	0.70	0.84																										
	白菜	7.00	8.40																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										

○:アレルギー対象食品

NO.2

① ねぎこんコロッケ

原材料名	アレルギー物質※
馬鈴薯	
しらたき(糸こんにゃく)	
増粘剤(加工でん粉)	
水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)	
豚肉	豚肉
キャベツ	
玉葱	
長ネギ	
マッシュポテト	
食塩	
【衣】	
パン粉	小麦
パン粉(微粉)	小麦
バターミックス	
小麦粉	小麦
澱粉	
植物性たん白	大豆
植物性油脂	
食塩	
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	卵、乳成分、牛肉、ごま、鶏肉、ゼラチン
---------------------------	---------------------

② おっきりこみ

原材料名	アレルギー物質※
小麦粉	小麦
食塩	
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	そば・卵を含む製品と、共通の設備で製造しております。同工場内では、大豆を含む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	100.00																										
[れんこんしゅうまい]																													
①	れんこんしゅうまい	52.00	52.00	○														○	○	○								○	
[韓国風焼き肉]																													
	ごま油	0.50	0.60																									○	
	おろししょうが	1.00	1.20																										
	おろしにんにく	1.00	1.20																										
	コチュジャン	3.00	3.60															○											
	豚肉	55.00	66.00																	○									
	清酒	1.00	1.20																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	25.00	30.00																										
	炒めたまねぎ	5.00	6.00																										
	三温糖	1.30	1.56																										
	濃口しょうゆ	3.00	3.60	○														○											
	穀物酢	0.80	0.96																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	ピーマン	3.00	3.60																										
	にら	3.00	3.60																										
	ごま油	0.10	0.12																									○	
	ごま いり	1.00	1.20																									○	
[わかめスープ]																													
	水	190.00	228.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	だいこん	20.00	24.00																										
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○											
	干しいたけ	0.50	0.60																										
	えのきたけ	7.00	8.40																										
	鶏がらスープ	1.00	1.20																	○									
	レトルトチキンがらスープ	2.00	2.40																	○									
	食塩	0.20	0.24																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	濃口しょうゆ	2.00	2.40	○														○											
	カットわかめ	1.00	1.20																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										

○:アレルギー対象食品

NO.2

① れんこんしゅうまい

原材料名	アレルゲン 物質
鶏肉	鶏肉
たまねぎ	
れんこん水煮	
漂白剤(次亜硫酸Na)を含む	
粒状大豆たん白	大豆
でん粉	
パン粉	小麦
豚脂	豚肉
ごま油	ごま
調味料	
砂糖	
食塩	
風味調味料(かつお等)	
調味料(アミノ酸等)	
グリシン	
酢酸Na	
水	
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。

●：使用、△：ラインコンタミ

表示義務(8品目)								任意表示																			
えび	かに	クルマミ	小麦	そば	卵	乳	落花生	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	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	ごま	カシューナッツ	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
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00			○																							
[ゆめロール]																													
	ゆめロール	50.00	70.00	○		○												○											
[野菜グラタン]																													
①	野菜グラタン	40.00	60.00															○											
[まめまめサラダ]																													
	ゆで大豆	5.00	6.00															○											
	えだまめ	6.00	7.20															○											
	ブロッコリー	25.00	30.00																										
	きゅうり	15.00	18.00																										
	和風玉ねぎドレッシング	6.00	7.20	○														○											
[洋風たまごスープ]																													
	ショルダーベーコン	7.00	8.40																○										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	水	198.00	237.60																										
	えのきたけ	7.00	8.40																										
	じゃがいも	20.00	24.00																										
	コンソメ	1.00	1.20	○														○	○	○									
	食塩	0.20	0.24																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	キャベツ	15.00	18.00																										
	炒り卵	15.00	18.00	○	○													○											
	白ワイン	0.30	0.36																										
	ドライパセリ	0.02	0.02																										

○:アレルギー対象食品

NO.2

① 野菜グラタン

材料名	アレルゲン
ショートニング(国内製造)	
乾燥マッシュポテト	
豆乳	大豆
おから	大豆
じゃがいも(国産)	
たまねぎ(国産)	
米粉(国産)	
にんじん(国産)	
スイートコーン(国産)	
粉末水あめ	
ほうれんそう(国産)	
水溶性食物繊維	
植物油	
ソデーオニオン	
食塩	
砂糖	
大豆粉	大豆
酵母エキス	
香辛料	
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	
乳化剤	
ピロリン酸第二鉄	
安定剤(キサンタンガム)	

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

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																										
[さんまの蒲焼き]																													
①	さんま蒲焼き	30.00	40.00																										
	揚げ油	3.00	4.00																										
	三温糖	3.40	4.08																										
	濃口しょうゆ	3.40	4.08	○														○											
	清酒	3.40	4.08																										
	みりん	0.30	0.36																										
	水	8.50	10.20																										
	でんぷん	0.34	0.41																										
[あいませ]																													
	サラダ油	0.30	0.36																										
	切り干しだいこん	8.00	9.60																										
	清酒	1.00	1.20																										
	にんじん	8.00	9.60																										
②	水煮れんこん	5.00	6.00																										
	干ししいたけ	0.40	0.48																										
	水	20.00	24.00																										
③	刻み昆布	0.50	0.60																										
	焼き竹輪	4.00	4.80															○											
	三温糖	1.30	1.56																										
	みりん	0.30	0.36																										
	しょうゆ（濃口・薄口）	2.60	3.12	○														○											
	穀物酢	1.00	1.20																										
	和風だし	0.40	0.48																										
	高野豆腐（細切り）	2.00	2.40															○											
④	白玉麩	0.50	0.60	○																									
	ごま いり	0.20	0.24																								○		
[僧兵汁]																													
	水	198.00	237.60																										
	だしパック	1.20	1.44															○											
	豚肉	10.00	12.00																		○								
	清酒	1.00	1.20																										
	おろしにんにく	0.30	0.36																										
	ごぼう	8.00	9.60																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	だいこん	15.00	18.00																										
	水	190.00	228.00																										
⑤	さといも	15.00	18.00																										
	油揚げ	5.00	6.00															○											
	鶏がらスープ	0.50	0.60																○										
	赤みそ	3.00	3.60															○											
	白みそ	3.00	3.60															○											
	根深ねぎ	5.00	6.00																										

○:アレルギー対象食品

NO.2

① さんま蒲焼き

原材料名	アレルゲン
さんま	
馬鈴薯澱粉	

※ 同一製造ラインにて、小麦・大豆・いか・サケ・さば・ゴマを含む原材料を使用した製品の製造を行っております。尚、コンタミ防止の為ライン切り替え時の洗浄を十分に行っております。

② 水煮れんこん

原材料名	アレルゲン (28品目)
れんこん 酸化防止剤(V.C) 市水	
コンタミ ネーション	有 (無)

特定原材料名 (太字は8大アレルゲン)	①上記原材料で特定原材料を使用している場合は、●をつけること。 ②同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲をつけること。 ③製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×をつけること。							
	卵	乳	小麦	そば				
	落花生	えび	かに	くるみ				
	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	あわび	ごま				
	さけ	さば	ゼラチン	大豆				
	鶏肉	バナナ	豚肉	もも				
	やまいも	りんご	アーモンド	マカダミアナッツ				

③ 刻み昆布

原材料名	アレルゲン物質		コンタミネーション	
	特定原材料28品目	該当有無	有	無
こんぶ(北海道産)	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。
------	-------------------------------

④ 白玉麴

原材料名
小麦粉
小麦たんぱく
白玉粉

<アレルゲン物質(28品目)>

- ・小麦粉(小麦)
- ・小麦たんぱく(小麦)

※ コンタミはございません。

⑤ さといも

原材料：里芋

※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。

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				○																						
[ロールパン]																													
	ロールパン	50.00	70.00	○			○											○											
[クリスピーチキン]																													
①	クリスピーチキン	50.00	50.00	○														○	○										
[フレンチサラダ]																													
	にんじん	3.00	3.60																										
	たまねぎ	5.00	6.00																										
	キャベツ	30.00	36.00																										
	きゅうり	15.00	18.00																										
	フレンチドレッシング (8品目不使用)	6.00	7.20																										
	食塩	0.08	0.09																										
[かぼちゃポタージュ]																													
	サラダ油	0.30	0.36																										
	ショルダーベーコン	7.00	8.40																	○									
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	水	190.00	228.00																										
	かぼちゃ	25.00	30.00																										
	かぼちゃペースト	20.00	24.00																										
	コーンクリームスープ	10.00	12.00	○			○								○			○											
	調理用普通牛乳	25.00	30.00				○																						
	食塩	0.02	0.02																										
	コンソメ	0.20	0.24	○														○	○	○									
	こしょう	0.03	0.04																										
	ドライパセリ	0.02	0.02																										
②	生クリーム	1.00	1.20				○											○											

○:アレルギー対象食品

NO.2

① クリスピーチキン

原材料名	アレルゲン
鶏肉（国産）	鶏肉
還元水あめ	
しょうゆ	小麦・大豆
香辛料	
食塩	
たんぱく加水分解物	大豆
衣（小麦粉）	小麦
でんぶん	
デキストリン	
香辛料	大豆
糖類（ぶどう糖 砂糖）	
食塩	
粉末しょうゆ	小麦・大豆
大豆粉	大豆
植物油脂）	
揚げ油（なたね油、パーム油）	
加工デンプン	
重曹	
酸味料	
【加水・キャリアオーバー等】	

【アレルギー情報】

特定原材料	小麦	○	特定原材料（推奨）	アーモンド	×	特定原材料（推奨）	ゼラチン	×
	そば	×		あわび	×		大豆	○
	卵	×		いか	×		鶏肉	○
	乳	×		いくら	×		バナナ	×
	落花生	×		オレンジ	×		豚肉	×
	えび	×		カシューナッツ	×		マカダミナッツ	×
	かに	×		キウイフルーツ	×		もも	×
	くるみ	×		牛肉	×		やまいも	×
				ごま	×		りんご	×
				さけ	×		（魚介類）	×
				さば	×			

※ 同一ラインで製造する他製品に含まれるアレルゲン

卵、乳、小麦、カシューナッツ、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご、ゼラチン、米、魚介類

※ 同一施設内で製造する他製品に含まれるアレルゲン

卵、乳、小麦、オレンジ、カシューナッツ、牛肉、ごま、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、米、魚介類

※ 製造に当たり、製造前に十分な洗浄を行っておりますこと、また、現在の洗浄方法はアレルギーコンタミネーションは無く、適切である事を確認しております。

② 生クリーム

原料
植物油脂
乳製品
還元水飴
デキストリン
乳化剤
メタリン酸Na
香料
水

※アレルギー物質：乳、大豆

アレルゲン（27品目）

小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	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	くるみ	ごま	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
●	—	—	—	—	—	—	—	—

*アレルゲンコンタミネーションはございません