令和7年度 (11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

司引が	「科と年间使用」	文印は	ト、同門・	<u>ንጉ</u> ተ	イン	Ü	+	HJ	灭	人	98	,	V)	ν.	T		5	上①	₹ ′Œ	¥	狀	し	<u> </u>	ľ	<u> </u>	υ.	0			
				特	定原	材料	(表	示事	義務8	品目))		特	症	原	材	料に		≜ कु	る	50) ((推り	色	表示	₹2	0	品	<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	ŊŊ	乳	落花生	えび	かに	くるもで	あわび	いか	いへろ	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まままま	やま 15	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
牛孚	L																													
	牛乳	206	206				0																							
うと																														
	うどん ゆで	180	270	0)																									
20																														
	鶏むね肉	30	40																		О									
	食塩	0.04	0.05																											
1	てんぷら粉	8	10	\circ)																									
	水	10	12																											
	揚げ油	3	4																											
里山	」うどんの汁																													
	水	225	270																											
	だしパック	2	2.4																0											
	干ししいたけ	0.8	0.96																											
	豚もも肉	15	18																			0								
	にんじん	12	14.4																											
	えのきたけ	7	8.4																											
	なめこ	7	8.4																											
	なると	6	7.2																											
	油揚げ	5	6																	0										
	本みりん	3.2	3.84																											
	清酒	2	2.4																											
	和風だし	0.75																												
	しょうゆ	9.8	11.76	C)															0										
	ねぎ	8	9,6																											
ほう	れん草のごま和え																													
	緑豆もやし	30	36																											
	にんじん	7	8.4																											
	ほうれん草	20	24																											
	すりごま	4	4.8																										0	
	三温糖	3																												
	しょうゆ	4	4.8	\circ)															O										

① 天ぷら粉

小麦粉	小麦
でん粉	
加工でん粉	
膨脹剤	Ī

コンタミ本品製造工場では乳、卵を含む製品を生産しています。(特定原材料について記載しています。)

調味科と午间使用!	ЖНН10	, D/ij.	1								1/									炽し						_		
			特!	定原	材料	(表	示事	퉗務౭	品E	3)		特	立	原	材	料に	_準	雪	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	もも	かまいき	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	70	100																										
しぶせんシュウマイ																												
① しぶせんシュウマイ	40	40	C)															O	C)							
五目豆腐																												
サラダ油	0.8	0.96																										
おろし生姜	1	1.2																										
おろしにんにく	1	1.2																										
豚もも肉	20	24																		C)							
にんじん	15	18																										
たけのこ	15	18																										
干ししいたけ	1	1.2																										
水	180	216																										
冷凍豆腐	70	84																	0									
三温糖	1.8	2.16																										
中華だしの素	1.3	1.56																										
しょうゆ	4	4.8	C)															O									
ねぎ	8																											
にら	3	3.6																										
でんぷん	2.2	2.64																										
もやしと青梗菜の塩フ	ナムル																											
緑豆もやし	35																											<u> </u>
チンゲンサイ	8																											<u> </u>
きゅうり	15																											<u> </u>
ホールコーン																												₩_
塩中華ドレッシング	8	9,6																										

① しぶせんシュウマイ

具	皮
原材料名	原材料名
豚腕肉	小麦粉
豚脂肪	食塩
玉ねぎ	加水
しょうゆ	
オイスターエキス	
本みりん	
砂糖	
食塩	
酵母エキス	1
パン粉	
でん粉	
具合計	皮合計

アレルギー物質	小麦·豚肉·大豆
---------	----------

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。

	イイ 二十 川 氏 川 」			Т								_		<u> </u>	-	++1							(+#\u\u\u\u\u\u\u\u\u\u\u\u\u\u\u\u\u\u\u						
				特:	正原:	材料	(表	: 小	義務8	H E	∄)		4	仄它	······································	小	料化	_	Ē 9`	<u>`</u>	℃) (推奨	表7	万之	20		<u>ヨノ</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	さば	大豆	鶏肉	豚肉	かまいも 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
牛乳	J																												
	牛乳	206	206				0																						
メロ	コンパン																												
	メロンパン	30	40	O)		0													0									
子持	ちししゃもフリッ																												
1	ししゃも磯辺 フリッター	20	40	О)															0									
ポト																													
	ウインナー	15	18																			0							
	にんじん	15	18																										
	ぶなしめじ	10																											
	たまねぎ	35																											
	じゃがいも	35																											
	水	190	228																										
	ホールコーン	10																											
	食塩	0.3	0.36																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	コンソメ	1.3	1.56	\bigcirc)															0	0	0							
	キャベツ	30	36																										
青菜	と豆のサラダ																												
	小松菜	22	26.4																										
	きゅうり	15	18																										
	茹で大豆	13	15.6																	0									
	ダイスチーズ	5	6				0																						
	野菜入り和風ドレッシング	7	8.4	\circ)															0	0	O		0					

① ししゃも磯辺フリッター

Γ	原材料名	表示の対象となる アレルゲン(28品目)
Г	カラフトシシャモ	_
	醤油	小麦、大豆
	小麦粉	小麦
ı	沖あみ	*
ı	澱粉	-
衣	砂糖	_
l	米粉	_
l	食塩	_
ı	アオサ	*
	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	プ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

※沖あみとアオサは、「えび・かに」が混ざる漁法で採取しています。

上記商品には原材料としまして「小麦、大豆」を使用しております。 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。

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。

י ניינו	木料と年间使用	交口口10	N、 四/归。	1							1/																	
				特	定原	材料	(表	示事	義務8品目	∃)		特別	定原	材	料に	_準	す	る:	₽0.) ((推り	廷	表示	2	Οt	등	<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	えかに	くるみ	あわび	いか	オレンジ	キウイフルーツ		さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	ゆまいき	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																					
7	まん																											
	白飯	70	100																									
+)	ノパ風ごはんの具																											
	サラダ油	0.5	0.5																									
	おろしにんにく		0.84																									
	おろし生姜		0.84																									
	豚もも肉	45																		0								
	清酒	0.5	0.6																									
	にんじん	25	30																									
1	刻みたくあん	10	12	\circ)													O									0	
	三温糖	1.5	1.8																									
	トウバンジャン	0.1	0.12																									
	しょうゆ	4	4	0														0										
	テンメンジャン	1	1.2	0)													0									0	
	ほうれん草	15																										
	えだまめ	6	7.2															0										
	炒りごま	1.5																									0	
	ごま油	1.5																									0	
2	素干風焼きのり	0.5	0,6																									
617	か団子スープ																											
	水		228																									
	干ししいたけ																										_	
	<u> にんじん</u>	10																										
	たまねぎ	25										$\overline{}$						$\overline{}$										
3	いかボール		30									0						O										
	中華だしの素		1.8																									
	食塩		0.22	1 - 1 - 1 -																								
	こしょう	0.02	0.03															0										
	しょうゆ	1.3	1.56	1														V									-	
	チンゲンサイ		14.4																									
<u></u>	<u>ねぎ</u> . ゼリー	8	9,6																									
<u>る</u>	しゼリー	40	40																									
\oplus	和梨ゼリー	40	40		1				1 (1111)				1		1													

① 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	
		L I

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

No.2へつづく

② 素干し風焼きのり

原材料名	
乾のり	

アレルゲン

本製品で使用している原藻はえび、かにが生息する海域で採取しています

③ いかボール

	アレルゲン
いか	いか
たらすり身	
澱粉(小麦)	小麦
粒状大豆蛋白	大豆
たまねぎ	
植物油脂(大豆)	大豆
砂糖	
食塩	
みりん風調味料	
水	

工場コンタミ 卵・乳・小麦 豚肉・大豆・鮭 かに・えび いか・ごま

④ なしゼリー

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質 (28品目)
なし果汁	-
糖類(ぶどう糖)	-
糖類(果糖ぶどう糖液糖)	_
糖類(果糖)	
糖類(砂糖)	_
水	-
ゲル化剤(増粘多糖類)	
乳酸Ca	-
酸味料	=
香料	_
ビタミンC	
クエン酸鉄Na	-

١	
1	注意喚起表示
1	□ ★ □ 劉永 丁 昭 丁 以 ★ 大
į	●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。
Į	

<コンタミ防止策について>

- 1. 原料搬入、保管時の交差汚染防止
- 2. 製造順の考慮
- 3. 製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧表を参照してください。

中乳 206 206 O ウかめごはん 力かめご飯 70 100 赤魚の白醤油焼き 40 50 0 ごいこんと油あげのみそ汁 水 190 228 だしパック 1 1.2 O にんじん 10 12 だいこん 25 30 油揚げ 8 9.6 O	μ/-j·-,	木谷と 十间 区 用 に							_	_															_					
中乳				特別	定原	材料	(表	示事	義務8	品目))		特別	正原	权	料は	二準	₽ġ	る	もの)	(推	奖:	表刀	₹2	20	닒	月)		
牛乳 206 206 O	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	かこう	くるなり	あわび	いか	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンドマカタミアナッツ
かめごはん	牛																													
カかめご飯 70 100		牛乳	206	206				0																						
赤魚の白醤油焼き 40 50 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	われ	かめごはん																												
① 赤魚の白醤油焼き 40 50 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		わかめご飯	70	100																										
だいこんと油あげのみそ汁 水 190 228 だしパック 1 1.2 にんじん 10 12 だいこん 25 30 油揚げ 8 9.6 ② ***** *** *** *** *** *** *** *** ***		角の白醤油焼き																												
水 190 228	1	赤魚の白醤油焼き	40	50	O															0										
だしパック 1 1.2 O I I I I I I I I I	だし	こんと油あげのみ	そ汁																											
にんじん 10 12 だいこん 25 30 油揚げ 8 9.6 〇 〇 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○			190	228																										
だいこん 25 30 油揚げ 8 9.6			1																0											
油揚げ 8 9.6 O O O O O O O O O O O O O O O O O O			10																											
②																														
和風だし 0.6 0.72		油揚げ																		0										
白みそ 6 7.2 減塩みそ 2 2.4 ねぎ 8 9.6 対じゃが サラダ油 0.6 0.72 豚もも肉 25 30 〇 にんじん 10 12 こまねぎ 30 36 じゃがいも 40 48 しらたき 20 24 清酒 0.8 0.96 本みりん 1 1.2 水 90 108 三温糖 2 2.4 和風だし 0.5 0.6 しょうゆ 4 4.8	2																			0										
減塩みそ 2 2.4 O			0.6	0.72																										
和ぎ 8 9.6 対じゃが サラダ油 0.6 0.72 豚もも肉 25 30 にんじん 10 12 たまねぎ 30 36 じゃがいも 40 48 しらたき 20 24 清酒 0.8 0.96 本みりん 1 1.2 水 90 108 三温糖 2 2.4 和風だし 0.5 0.6 しょうゆ 4 4.8 ©																				0										
対しゃが サラダ油 0.6 0.72 豚もも肉 25 30 にんじん 10 12 たまねぎ 30 36 じゃがいも 40 48 しらたき 20 24 清酒 0.8 0.96 本みりん 1 1.2 水 90 108 三温糖 2 2.4 和風だし 0.5 0.6 しょうゆ 4 4.8 ○																				0										
サラダ油 0.6 0.72 豚もも肉 25 30 にんじん 10 12 たまねぎ 30 36 じゃがいも 40 48 しらたき 20 24 清酒 0.8 0.96 本みりん 1 1.2 水 90 108 三温糖 2 2.4 和風だし 0.5 0.6 しょうゆ 4 4.8 ○			8	9,6																										Щ_
豚もも肉 25 30 にんじん 10 12 たまねぎ 30 36 じゅがいも 40 48 じらたき 20 24 清酒 0.8 0.96 本みりん 1 1.2 水 90 108 三温糖 2 2.4 和風だし 0.5 0.6 しょうゆ 4 4.8 ©	肉																													
にんじん 10 12			0.6																											
たまねぎ 30 36 じゅがいも 40 48 じらたき 20 24 にらたき 20 24 に																						O								
じゃがいも 40 48 しらたき 20 24 清酒 0.8 0.96 本みりん 1 1.2 水 90 108 三温糖 2 2.4 和風だし 0.5 0.6 しょうゆ 4 4.8																														
しらたき 20 24																														
清酒 0.8 0.96 本みりん 1 1.2 水 90 108 三温糖 2 2.4 和風だし 0.5 0.6 しょうゆ 4 4.8																													H-1	
本みりん 1 1.2																														
水 90 108 三温糖 2 2.4 和風だし 0.5 0.6 しょうゆ 4 4.8																													-	
三温糖 2 2.4 和風だし 0.5 0.6 しょうゆ 4 4.8			·																											
和風だし 0.5 0.6 ししょうゆ 4 4.8 O																														
しょうゆ 4 4.8 0																														
しょうゆ 4 4.8 〇				0.6																										
いんげん 5 6					О															O										<u> </u>
		いんげん	5	6																										

① 赤魚の白醤油焼き

原材料 第1配合	配合	ì%	原材料 第2配合	アレルギー物質
赤魚	97	%		
たれ	3	%		
			みりん	
			酒	
			白醤油	小麦・大豆
			食塩	

	アレルギー物質	
小麦・大豆		
	コンタミネーション	

② 冷凍豆腐(群馬産大豆)

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す	±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。

副りり	未料と年間使用1	、 調							_																				
				特別	定原材料	(表	示事	義務8	品目)		!	特坑	E原	材	料は	二淖	₫₫	る	もの)	(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	そ郷	乳	落花生	えが	かさみ	くる され ひ	いか	375	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ
牛																													
	牛乳	206	206			0																							
丸/	ペン横切り																												
	丸パン横きり	50	70	0		0												0											
てり	2やきチキン																												
	鶏むね肉	50	60																0										
	しょうゆ	5	6	0														0											
	清酒	1	1.2																										
	おろし生姜	1	1.2																										
	三温糖	2.8	3.36																										
	しょうゆ	3	3.6	O														0											
	本みりん	1	1.2																										
	でんぷん	0.5																											
	水		9.6																										
iii	ネストローネ																												
	おろしにんにく	0.6	0.72																										
	ショルダーベーコン	10	12																	0									
	たまねぎ	20																											
	にんじん	10																											
	じゃがいも	20																											
	ダイストマト		10.2																										
	水		228																										
	シェルマカロニ	3	3.6	0																									
	トマトピューレー	5																											
	ケチャップ	6	7.2																										
	コンソメ		1.56	О														0	0	O									
	食塩		0.12																										
	こしょう		0.03																										
	三温糖		0.24																										
	キャベツ	20	24																										
ほこ	うれん草のソテー																												
	無塩バター	0.5				0																							
	にんじん	10																											
	たまねぎ	25																											
	ぶなしめじ	10																											
	ホールコーン	15																											
	ほうれん草		42																										
	コンソメ		0.36	O														0	0	0									
	食塩		0.12																										
	こしょう	0,05	0.06																										
≤ 1	レメーク																												
1	ミルメーク(コーヒー)	12.5	12.5																										
_		_				_	_		_		_	_	_	_		2	_	_	_			_		_		_			

No.2へつづく

① ミルメーク(コーヒー)

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	×		

牛乳 206 206 O ごはん 白飯 70 100 ラメンチカツソースがけ O O ① ニラメンチカツ 40 50 O O O 頭げ油 4 5 中濃ソース 5 6 B 豚汁 サラダ油 0.5 0.6 B B 豚もも肉 20 24 ごぼう 6 7.2 ごんじん 8 9.6 C だいこん 15 18 じゃがいも 20 24 D D 角こんにゃく 10 12 水 190 228 D D ② **** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	木行と 十川 次元」	~ ++ 10	- μ/ŋ·	1								_	レハ			L_L 110-		1X C									_			_
牛乳 206 206 O ごはん 白飯 70 100 ラメンチカツソースがけ O O ① ニラメンチカツ 40 50 O O O 頭げ油 4 5 中濃ソース 5 6 B 豚汁 サラダ油 0.5 0.6 B B 豚もも肉 20 24 ごぼう 6 7.2 ごんじん 8 9.6 C だいこん 15 18 じゃがいも 20 24 D D 角こんにゃく 10 12 水 190 228 D D ② **** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **					特!	定原	材料	(表	示事	義務8	品目	1)		特	疋	泉	付料	HC	準す	් ර	₩) ((推	奖:	表刀	₹2	2 O	닒	<u>∃)</u>		
牛乳 206 206 O C C C C C C C C C	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	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	オレンジ	キウイフルーツ 上	‡ ē	さざば	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		ーモンド	
ごはん	牛	FL																													
白飯			206	206				0																							
□ ラメンチカツ 40 50 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	ご	さん																													
① ニラメンチカツ 40 50 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇 │ │ │ │ │ │ │		白飯	70	100																											
掲げ油 4 5 中濃ソース 5 6		ラメンチカツソース	スがけ																												
中濃ソース 5 6	1	ニラメンチカツ	40	50	C)		0												0		0							0		
ドナー		揚げ油	4	5																											
サラダ油 0.5 0.6 豚もも肉 20 24 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		中濃ソース	5	6																											
豚もも肉 20 24 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	豚	+																													
ごぼう 6 7.2		サラダ油	0.5	0.6																											
にんじん 8 9.6		豚もも肉	20	24																		0									
だいこん 15 18 じゃがいも 20 24 月こんにゃく 10 12 水 190 228 日本の民作所を大豆 20 24 日本の民作の子 2.5 3 日本の民作和之 2 2.4 日本の民作和之 2 14.4 日本の民作和之 2 14.4 日本の日本の元 4 4.8 〇 日本の民作和元 4 4.8 〇 日本の民作和元 5 ゆうり 12 14.4 日本の日本の民作和元 5 ゆうり 12 14.4 日本の日本の民作和元 5 ゆうり 12 14.4 日本の日本の民作和元 5 ゆうり 12 14.4 日本の民作和元 5 ゆうり 12 14.4 日本の民作和 5 ゆうり 14 14.4 日本の民作和 5 ゆうり 14 14.4 日本の民作和 5 ゆうり 14 14 14 14 14 14 14 14 14 14 14 14 14		ごぼう	6	7.2																											
じゃがいも 20 24 角こんにゃく 10 12 水 190 228 ② 冷凍豆腐 (群馬産大豆) 20 24 和風だし 0.8 0.96 白みそ 2.5 3 赤みそ 2.5 3 減塩みそ 2 2.4 ねぎ 8 9.6 白菜の昆布和え きゅうり 12 14.4 はくさい 40 48 にんじん 10 12 浅漬けの素 4 4.8		にんじん	8	9.6																											
角こんにゃく 10 12 190 228 水 190 228 ② 冷凍豆腐 (群馬産大豆) 20 24 〇 和風だし 0.8 0.96 〇 白みそ 2.5 3 〇 赤みそ 2.5 3 〇 減塩みそ 2 2.4 〇 ねぎ 8 9.6 〇 白菜の昆布和え 〇 はくさい 40 48 □ にんじん 10 12 ○ 浅漬けの素 4 4.8 ○		だいこん	15	18																											
水 190 228 ② 冷凍短降 (酵馬産大豆) 20 24 和風だし 0.8 0.96 白みそ 2.5 3 赤みそ 2.5 3 減塩みそ 2 2.4 ねぎ 8 9.6 白菜の昆布和え 5ゅうり はくさい 40 48 にんじん 10 12 浅漬けの素 4 4.8		じゃがいも	20	24																											
② 冷凍豆腐 (群馬産大豆) 20 24 和風だし 0.8 0.96 白みそ 2.5 3 赤みそ 2.5 3 減塩みそ 2 2.4 ねぎ 8 9.6 白菜の昆布和え 5ゅうり はくさい 40 48 にんじん 10 12 浅漬けの素 4 4.8		角こんにゃく	10	12																											
和風だし 0.8 0.96 日みそ 2.5 3 日本 0 日本 2.5 3 日本 2 2.4		水	190	228																											
白みそ 2.5 3 赤みそ 2.5 3 減塩みそ 2 2.4 ねぎ 8 9.6 白菜の昆布和え 5ゅうり 12 14.4 はくさい 40 48 にんじん 10 12 浅漬けの素 4 4.8 0	2	冷凍豆腐(群馬産大豆)	20	24																0											
赤みそ 2.5 3 減塩みそ 2 2.4 ねぎ 8 9.6 白菜の昆布和え 0 きゅうり 12 14.4 はくさい 40 48 にんじん 10 12 浅漬けの素 4 4.8 〇 ○		和風だし	0.8	0.96																											
減塩みそ 2 2.4 ねぎ 8 9.6 白菜の昆布和え きゅうり 12 14.4 はくさい 40 48 にんじん 10 12 浅漬けの素 4 4.8		白みそ	2.5	3																	Ċ										
ねぎ 8 9.6 日菜の昆布和え 日本		赤みそ	2.5	3																											
白菜の昆布和え		減塩みそ	2	2.4																0	Ė										
日菜の昆作札え きゅうり 12 14.4 はくさい 40 48 にんじん 10 12 浅漬けの素 4 4.8 〇		ねぎ	8																												
はくさい 40 48 にんじん 10 12 にんじん 4 4.8 O	白茅	菜の昆布和え																													
にんじん 10 12		きゅうり	12	14.4																											
にんじん 10 12		はくさい																													
浅漬けの素 4 4.8 O			10	12																											
□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □			4	4.8	\circ)														0											
③ 塩昆布 1.5 1.8 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	3	塩昆布	1.5	1.8	O)														0	Ċ										

① ニラメンチカツソースがけ

原材料名	アレルボー物質
衣	
パン粉	小麦・大豆・乳成分
パッタ一粉	小麦
⊶小麦粉	
⊶でん粉(とうもろこし)	****
加水	
豚肉	膠肉
玉葱	
パン粉	小麦·大豆·乳成分
ニラ	
キャベツ	
ニンニク	
食塩	
胡椒	*
調味料(アミノ酸)	
ごま油	ű#
砂糖	

本商品生産工場では、乳成分・卵・カニを含む製品を生産しております。 ※複合原材料の詳細は別途お問い合わせください。

② 冷凍豆腐(群馬産大豆)

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)	

③ 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

四門で不	科と平间使用」	X HH 10		ነጉ ተ	TX	, U	T	PJ	ΚЛ	7. C		_																	
				特別	定原	材料	(表	示義	義務8	品目)		特	式	原	材;	料は	二準	≜कं	る	もの) ((推奨	表表	π 2	20	品	<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	<u> </u>	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	やまいも 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
牛乳	J																												
	牛乳	206	206				0																						
こめ	っこぱん																												
	こめっこぱん	50	70	0			0													0									
ウイン	ナーケチャップソース																												
	ポークウインナー	30	40																			O							
	ケチャップ	6	7.2																										
	ウスターソース	3	3.6																										
	三温糖	0,6	0,72																										
□−	・ンポタージュ																												
	サラダ油	0.2	0.24																										
	ショルダーベーコン	8	9.6																			O							
	たまねぎ	30																											
	にんじん	10	12																										
	水	190	228																										
	ホールコーン	10	12																										
1	クリームコーン	23	27.6				0																						
	こしょう		0.04																										
	コンソメ	1	1.2	0																0	0	O							
	無塩バター		0.96				0																						
	牛乳	20					Ō																						
	<u> コーソクリームスープ゜</u>	10	12	O			O										0			0									
ツナ	サラダ																												
	ツナ油漬		13.2																									_	
	キャベツ		32.4								_																		<u> </u>
	きゅうり	12	14.4																										
	和風玉ねぎドレッシング	7	8.4	O																0	Ċ								

① クリームコーン

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

「クリームコーン」は、

乳を除く特定原材料7品目及び特定原材料に順ずる20品目のアレルゲンについてコンタミネーションのないことを証明致します。

調味料と年间使用〕 ┏	交 出出 10	ト、 p/9・	T																							
	,		特別	定原	材料	(表	示事	義務8	品目)			小	E'原		料	_準	Ĕġ	<u>ි</u>	モの	(推奨	表表	万∠	20	尚		
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	かこみ	こ あわひ	いか	SVB	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏豚肉	せま もも 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																								
しぶきた丼の具																										
サラダ油	1	1.2																								
おろし生姜	0.6	0.72																								
豚もも肉	45	54																	C)						
たまねぎ	35																									
しらたき	25	30																								
生しいたけ	4																									
まいたけ	8	9.6																								
清酒	1	1.2																								
三温糖	4	4.8																								
しょうゆ	6	7.2	0															0								
和風だし	0.8	0.96																								
パプリカ赤	4	4.8																								
はくさい	30	36																								
にら	3	3.6																								
でんぷん	1,2	1.44																								
ふわふわ卵の味噌汁																										
水	190	228																								
にんじん	10	12																								
たまねぎ	20																									
だいこん	20																									
ほうれん草	10	12																								
和風だし	0.6	0.72																								
白みそ	6	7.2																0								
減塩みそ	2	2.4																0								
でんぷん	0.8	0.96																								
① 鶏卵(液卵)	20				0																					
ねぎ	8	9.6																								
みかん																										
みかん	80	80																								

① 鶏卵(液卵)

原材料名・アレルゲン	鎮豚	卿
	原材料名	アレルゲン

★えび	x	アーモンド・	×	ごま	×	- 6-6	×
★かに	×	あわび	×	(to	×	やまいも	×
★くるみ	×	いか	×	\$15	×	りんご	×
★小麦	×	LIKE	×	大豆	×	ゼラチン	×
★そば	×	オレンジ	×	為肉	×	魚介類	>
★第	•	カシューナッツ	×	パナナ	×	121-141-1-1	
★乳成分	×	キウイフルーツ	×	豚肉	×		
★落花生	х	牛肉	×	マカダミアナッツ	×		_

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

PW-3 V V	料と年间使用第	ЖИН10	, D/il.	2 \1	1/		<u> </u>	HJ	人/13.3	X HI	1/																	
				特別	定原	材料	(表	示義	義務8品	目)		牸	立	原	材	料に	_準	す	る	もの) ((推奨	表表	π2	20	品目	<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	ı																											
	牛乳	206	206				0																					
赤飯																												
	アルファー化赤飯	60	90																									
	ごま塩	0,5																									O	
鶏の	から揚げ																											
	鶏もも肉	60	60																	0								
	しょうゆ	2	2	0															0									
	おろし生姜	0.8	0.8																									
	清酒	1	1																									
	でんぷん	6	6																									
	揚げ油	6	6																									
すま	し汁																											
	水	190	228																									
	だしパック	1.5	1.8															0										
	干ししいたけ	1	1.2																									
	にんじん	15																										
	糸かまぼこ	5																										
	冷凍豆腐	30																	0									
	小松菜	10																										
	和風だし		0.72																									
	食塩		0.28																									
	しょうゆ	2		0)														O									
	ねぎ	8	9.6																									
香味	漬け																											
	キャベツ	20																										
	きゅうり	20																										
	にんじん	5																	_									
1	刻みたくあん	7		00															0								0	
	浅漬けの素	1.5		Ρ															U								_	
#1-1-4-1	<u>食塩</u> →u.,	<u>U.1</u>	0.12																									
	プリン	40	40				$\overline{}$																	0			_	
2	お茶プリン	40	40				U		1 [11]					1										U				

① 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

No.2へつづく

② お茶プリン

アレルギー	物質情報			130	
えび	含まない	アーモント	含まない	大豆	含まない
かに	含まない	あわび	含まない	鶏肉	含まない
くるみ	含まない	いか	含まない	パナナ	含まない
小麦	含まない	いくら	含まない	豚肉	含まない
そば	含まない	オレンジ	含まない	まつたけ	含まない
99	含まない	カシューナッツ	含まない	电电	含まない
乳		キウイフルーツ	含まない	やまいも	含まない
落花生	含まない	牛肉	含まない	りんご	含まない
-		ごま	含まない	ゼラチン	含む
		さけ	含まない	魚介類	含まない
		さば	含まない		

コンタミネ	ーション	ĺ
表示有無		l
無		l

原材料名
糖類(ぶどう糖
水あめ
砂糖)
ホエイパウダー(国内製造)
加糖脱脂練乳
植物油脂(パーム油、ヤシ油)
デキストリン
クリーム
抹茶
ゼラチン
乳等を主要原料とする食品
寒天
水
トレハロース
ゲル化剤(増粘多糖類)
乳化剤
(その他キャリーオーパー等)

四門門	未料と年間使用1	シロロタ	い、詞が	1							_	1																	
				特只	定原	材料	(表	示義	8務8	8 RE	∃)		牸	式	原	才米	引に	準	ず	るも	50	(推	奨	表表	₹2	20	品	<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	さば	大豆	鶏豚肉肉	もも	やまいき	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																													
	牛乳	206	206				0																						
ラ・	-メン																												
	茹で中華麺	180	270	O																									
	まん																												
1	肉まん	40	40	O												(0			0	OC)						0	
とん	こつラーメンスープ																												
	サラダ油	0.4	0.48																										
	焼きハム	10	12	0																O	C)							
	にんじん	10																											
	たまねぎ	30	36																										
	水	225	270																										
	なると	5	6																										
	ホールコーン	7	8.4																										
	緑豆もやし	20	24																										
	中華だしの素	1	1.2																										
	とんこつラーメンスープ	14	16.8	0																O	C)							
	すりごま	1	1.2																									0	
	こしょう	0.03	0.04																										
	食塩	0.1	0.12																										
	にら	5	6																										
	ごま油	0,3	0,36																									0	
	つかむ海藻サラダ																												
2	茎わかめミックス	0.5																											
	カットわかめ	0.5	0.6																										
	きゅうり	10																											
	キャベツ	25	30																										
	パプリカ赤	5																											
	こくみ和風ドレッシング	7	8.4	O																\circ	OC)		0					

① 肉まん

r= 111111111111111111111111111111111111	1
原材料	アレルギー物質
小麦粉	小麦
たまねぎ	
砂糖	
豚肉	豚肉
たけのこ	
豚脂	豚肉
粒状大豆たん白	大豆
しょうゆ	小麦、大豆
ラード	
ばれいしょでん粉	
パン粉	小麦、大豆
イースト	
ソテーオニオン	
食塩	_
シーズニングパウダー	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
オイスターソース	
清酒	
ごま油	ごま
しょうがペースト	
牛脂	牛肉
にんにくペースト	_
しいたけ	_
香辛料	
白きくらげ抽出物	
膨脹剤	
乳化剤	

アレルギー情報
原材料に含まれるアレルギー物質(28品目中) 小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉
アレルギーコンタミ表示 本品製造ラインでは、乳成分を含む製品を生産しています。

② 茎わかめミックス

原材料名	アレルギー特定原材料等 ※1
乾燥わかめ(わかめ)	
乾燥茎わかめ	
乾燥昆布	

●コンタミ表記	
_	

コンタミ防止策 作業標準に従ってラインの洗浄を行い、同一製造ラインで生産している他の生産品目とのコンタミを防止しております。

阿尔什公中间以 用。											を参照してくたさい。 ずるもの(推奨表示20品目)																	
			特別	定原	材料	(表	示義	8務8	品目)		特	式	'原	材	料に	_準	Εđ	る:	もの	(}	雀 獎	表え	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	えび	かに	くるみ	あ わ び	いか	いんこ	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	逐 1	がまいき	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																						
無圧麦ごはん																												
無圧麦ご飯	70	100																										
お魚かまぼこ																												
① コーンと枝豆入り小魚	20	20																	\circ									
ポークカレー																												
サラダ油	1	1.2																										
おろしにんにく	0.5	0.6																										
豚もも肉	25	30																		()							
たまねぎ	40	48																										
にんじん	20	24																										
じゃがいも	30	36																										
水	200	240																										
炒めたまねぎ	5	6																										
ケチャップ	3	3.6																										
アップルソース	4	4.8																					0					
ウスターソース	1	1.2																										
バーモントカレー	13	15.6	0)		Ο													\circ	- 117	C		0		0			
香味焙煎カレーフレーク	5	6	0)		0													0	0								
グリーンサラダ																												
きゅうり	10	12																									_	
ブロッコリー	20	24																										
キャベツ	20	24																									_	
フレンチト゛レッシンク゛	7	8.4																										

① コーンと枝豆入り小魚

原材料名	アレルゲン 物質
魚肉すりみ	対象外
とうもろこし	対象外
枝豆	大豆
馬れいしょでん粉	対象外
還元水飴	対象外
揚げ油(食用なたね油)	対象外
食塩	対象外
魚介エキス	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。

すけそうたら、えそ

原材料に使用「魚介エキス」詳細

かたくちいわし・馬れいしょでん粉

工場内コンタミの有無
 オタコンタミ原材料名
 この製品は、えび、かに、小麦、卵、乳、乳成分、いか、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチンを使用する工場で製造しております。

過水インキ间医用			Т					義務 8			Ť		ナ庁		オナ							推奨					日 ノ		\neg
			1₫/	正/S·	7/2 不	:	(小)	支/力で) 00 t	ゴ ノ	1000	†	가		(化)	14 K	_ 年	= 9	න.	U.) (::::	、1世兴	₹ Z ₹	八八	<u> </u>		<u>ロノ</u>	1.1.1.1	
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	ナウイフルーツ	牛肉	さけ	わば	大豆	鶏肉	豚肉	が き も も	ひんだんこ	セラチン	バナナ	カシュー ナッツ	ごま		マカダミアナッツ
食パン																													
食パン2枚きり	50	70	\bigcirc)		0													0										
ソーセージステーキ																													
① ソーセージステーキ	50	50	0)															0		0								
クリームシチュー																													
サラダ油	1	1.2																											
鶏むね肉	20	24																		0									
たまねぎ	40	48																											
にんじん	15	18																											
じゃがいも	30	36																											
水	190	228																											
牛乳	25	30				0																							
コンソメ	0.4	0.48	0)															0		0								
ホワイトルウ	2.5	3	0)		0	1000									Ο			0		0								
クリームシチュー	10	12	0)		0													Ö		O						<u> </u>		
こしょう	0.03	0.04																									<u> </u>		
グリンピース	3	3,6																											
イタリアンサラダ																											<u> </u>		
きゅうり	10	12																									<u> </u>		
ブロッコリー	30	36																									<u> </u>		
ホールコーン	10	12																											
野菜入りイタリアン ドレッシング	7	8.4	0)															0	0	0		C)					
ジョア(マスカット)																													
ジョア(マスカット)	125	125				0)																						

① ソーセージステーキ

材料名	アレルゲン
豚肉(メキショ)	豚肉
しょうゆ	小麦、大豆
隊 順	豚肉
粉あめ	
砂糖	
食塩	<u> </u>
尽 去 粒	小麦
水 	
(使用添加物)	
加工デンプン	
リン酸塩(Na)	
東南	
周味料(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)	で象	[造	à∤1	3	也製	品	で含	まれ	เる	アレ	/JV	ゲン	は	欠の	通	つで	す。	套	Ę٤	は	(-)	,	有	りは	: ((<u>(C</u>
商品名	分類	卵	乳	小麦	そば	落花生	ž V	かに	くるみ	あわび	いか	いくな	オレンジ	キウイ	牛肉	さけ	さば	大豆	競肉	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	1)#	カシューナッツ	アーモンド
クックドソーセージステー:	+ ライン	0	0	0	-		-	_	_	-	-	_	_		0	_	-	0	0	0	_	_	1	0	0	_	0	_	-
	施設	0	0	O	_	_	_		-	_	_	_	-	_	0	_	-	0	0	0	-	-	1	0	0	-	0	-	-1

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。

過水行と干印度/13			Т					務8		T		特	式	· :原	材:					、 推奨			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	ありび				:4:					が まいも			カシ		アーモンドマカダミアナッツ
牛乳 	206	206				0																			
ごはん	200	200																							
白飯	60	90																							
かぼちゃひき肉フライ																									
① かぼちゃ挽肉フライ	40	60	0)													0		O		С)			
揚げ油	4	6																							
ワンタンスープ																									
サラダ油	0.5	0.6																							
豚ひき肉	10	12																	O						
にんじん	10	12																							
たまねぎ	15	18																							
水	190	228																							
緑豆もやし	25	30																							
なると	5	6																							
食塩		0.24																							
しょうゆ	3.5	4.2	О)													0								
中華だしの素		1.56																							
がらスープ	3																	0	O						
ウェープワンタン	10	12	0)																					
ねぎ	5	6																							
ごぼうのごま風味サ																									
ごぼう		21.6																							
きゅうり	10									-															
キャベツ	15																								
ホールコーン	10																								
ごまクリーミードレッシング	10																0							0	
食塩	0,1	0.12		1																					

① かぼちゃひき肉フライ

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

	注意喚起表示
●本品製造工場では、	えび、かに、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。

<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

原	料より由来する食品	添加物
由来原料名	用途·目的	物質名
衣 (バン粉)	調味料	L-グルタミン酸ナトリウム
ウスターソース	着色料	カラメル I
粒状植物性たん白	着色料	ベニコウジ色素
		ラック色薬

この商品に小林製薬の製造する紅麹原料の使用はありません。

中乳 206 206 O D D D D D D D D D	調味料と年间使用	文印ld	ト、記回り									ľ																		 -
中乳 206 206 O D D D D D D D D D				特	定原	材料	(表	示事	퉗務౭	BRE)		特	並	原	材	料に	_淖	₽	る	5 0) ((推對	超氢	表示	₹2	0	品	<u>∃)</u>	
牛乳 206 206 O O O O O O O O O	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	いくい	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	のまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	マカダミアナッツ
牛乳 206 206 O O O O O O O O O	牛乳																													
がかけスパゲティ		206	206				0																							
サラダ油 1 1.2 おろしにんにく 1 1.2 おろし生姜 1 1.2 ウインナー 25 30	あんかけスパゲティ																													
おろしにんにく 1 1.2 おろし生姜 1 1.2 ウインナー 25 30		1	1.2																											
おろし生姜 1 1.2 ウインナー 25 30 たまねぎ 50 60 にんじん 15 18 ぶなしめじ 10 12 キャベツ 20 24 鶏がらスープ 0.5 0.6 オイスターソース 2 2.4 三温糖 1 1.2 しょうゆ 0.8 0.96 で ケチャップ 15 18 ウスターソース 7 8.4 水 160 192		1																												
たまねぎ 50 60 にんじん 15 18 ぶなしめじ 10 12 キャベツ 20 24 鶏がらスープ 0.5 0.6 の の の の の の の の の の の の の の の の の の の		1																												
にんじん 15 18	ウインナー	25	30																			0								
ぶなしめじ 10 12 10 12 10 12 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	たまねぎ	50	60																											
キャベツ 20 24 鶏がらスープ 0.5 0.6 オィスターソース 2 2.4 三温糖 1 1.2 しょうゆ 0.8 0.96 ①	にんじん	15	18																											
鶏がらスープ 0.5 0.6 日本イスターソース 2 2.4 日本	ぶなしめじ	10	12																											
オイスターソース 2 2.4 三温糖 1 1.2 しょうゆ 0.8 0.96 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇	キャベツ	20	24																											
三温糖 1 1.2 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	鶏がらスープ	0.5	0.6																		0									
しょうゆ 0.8 0.96 〇 ケチャップ 15 18 ウスターソース 7 8.4 水 160 192	オイスターソース	2	2.4																											
ケチャップ 15 18 ウスターソース 7 8.4 水 160 192	三温糖	1	1.2																											
ウスターソース 7 8.4 160 192 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	しょうゆ	0.8	0.96	0)															0										
ZK 160 192	ケチャップ	15	18																											
	ウスターソース	7	8.4																											
_		160	192																											
ピーマン 3 3.6	ピーマン	3	3.6																											
でんぷん 2.5 3	でんぷん	2.5	3																											
スパゲッティ 50 60 🔘	スパゲッティ	50	60	0)																									
食塩 0.5 0.6	食塩	0.5	0.6																											
サラダ油 3 3.6		3	3,6																											
Jラフルサラダ	カラフルサラダ																													
きゅうり 15 18	きゅうり	15	18																											
パプリカ赤 3 3.6		3	3.6																											
パプリカ黄 3 3.6	パプリカ黄	3	3.6																											
プロッコリー 30 36 30 36 30 36 30 36 30 36 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30	ブロッコリー	30	36																											
かんきつドレッシング 7 8.4	かんきつドレッシング	7	8.4																											
	クレープ(みかん味)																													
) クレープ (みかん味) 35 35 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	① クレープ (みかん味)	35	35																	0										

① クレープ(みかん味)

村料名	アレルゲン
豆乳(国産大豆)(国内製造)	大豆
加工油脂	
うんしゅうみかん果汁(濃縮選元)(国産み	
かん)	1
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
麦芽棉	
砂糖	
植物油	大豆
米粉(国産)	
水あめ	
大豆粉	大豆
レモン果汁(漢縮遺元)	
小麦不使用しょうゆ	大豆
水	7 7 8 9
(使用添加物)	
加工デンプン	
トレハロース	
増粘剤(カードラン)	
乳化剤	大豆
ゲル化剤(増粘多糖類)	7.500
备料	7-3-1
安定剤(増粘多糖類)	
ビタミンO	
酸味料	
メタリン酸Na	
カラメル色素	
ピロリン酸第二鉄	
ベーキングパウダー	
カロテノイド色素	

表示対象アルイン: 大豆

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 (〇)

商品名	分類	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	さけ	さば	大豆	鹨內	豚肉	マカダミアナッツ	4 .49	ゆり等さ	りんご	ゼラチン	バナナ	こま	カシューナッツ	アーモンド
フレンズクレープ国産みかん35g	ライン	-	_		_	_	-	_	_	-	_		-	_	_	-	_	0		1		0	-	0	\equiv	0	-	_	_
フレンスグレープ国産みが70338	施設	-	_	-	-	-	-	-		_	-	-	_	-		_	_	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	支前ld	人、词	不不	计仪	. U	平	[日]1	火 月	月艮	ĖĀĀ	۱ ۲																			
			特	定原	材料	(表	示義	養務8	品目	3)		特	式	原	材	料に	_準	₫₫	る	もの) ((推り	超氢	長元	₹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	<u> </u>	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	まままま	ゆま いも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ
牛乳																														
上 牛乳	206	206				0																								_
ごはん																														
白飯	60	90																												4
いわしの生姜煮																														4
① イワシの生姜煮	30	30	С)															O											4
田舎汁																														
サラダ油	1	1.2																												_
ごぼう	7	8.4																												_
にんじん	10																													\dashv
だいこん	20																													-
じゃがいも	30																													_
水 冷凍豆腐	190																		O											
和風だし	25	0.72																												
白みそ	6	7.2																	O											-
減塩みそ	2	2.4																	Ö											
ねぎ	7	8.4																												1
れんこんのきんぴら	·	<u> </u>																												٦
サラダ油	1	1.2																												
れんこん 水煮	18	21.6																												
にんじん	8	9.6																												
さつま揚げ	10	12																												
つきこん	15	18																												
いんげん	8																													
清酒	1	1.2																												
和風だし		0.36																												
三温糖	2	2.4																												_
しょうゆ	2.5		О)															0											
本みりん		0.6																												
ごま油		0.36																										0		
炒りごま	0.5	0.6								4																		0		4
ふりかけ(野菜)	, -																													_
② 野菜ふりかけ	1.2	1.2																												

① いわしの生姜煮

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質 (28品目)
いわし	
タレ [しおゆ]	小麦,大豆
外 [糖類(砂糖)]	
タレ [糖類(水あめ)]	-
タル [発酵調味料]	_
タレ [おろししょうが]	
タレ [こんぶだし]	-
タレ [しょうが汁]	<u> </u>
タレ [醸造酢]	小麦
水	_
増粘剤	_
着色料	-
酸味料	_
調味料(アミノ酸等)	-

In .	
注意喚起表示	
●本品製造工場では、乳成分を含む製品を製造致しております。	

<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

② 野菜ふりかけ

	原材料名	アレルケン
1	塩蔵青菜(塩蔵広島菜、 塩蔵京菜、塩蔵大根葉)	
2	砂糖	
3	鰹削り節	
4	塩蔵赤しそ	
5	食塩	
6	かぼちゃフレーク	
7	にんじんフレーク	
8	みりん	
9	酵母エキス	
10	鰹削り節粉末	
11	食用植物油脂	
12	昆布エキス	
13	酸味料	
14	酸化防止剤(ビタミンE)	

*アレルゲンについて	なし
(28品目対象)	注意喚起:なし

	アレルゲン	商品に 含む	同一ライン で使用	同一工場内 で使用	注意喚起 表示あり
	えび			•	
特定	かれこ				
	くるみ				
定	小麦		•	•	
原材料	そば				
料	卵		•	•	
	乳		•	•	
	落花生(ピーナッツ)			•	
	アーモンド				
	あわび				
	トノヴァ			•	
	いくら				
	オレンジ		•	•	
	カシューナッツ				
Art.	キウイフルーツ				
特定原	牛肉				
原	ごま		•	•	
材料	さけ		•	•	
不生	さば		•	•	
に準ずるも	大豆		•	•	
ず	鶏肉		•	•	
る	バナナ				
め	豚肉		•	•	
	マカダミアナッツ				
	6 to				
	やまいも				
	りんご		•	•	
	ゼラチン			•	
	無介類 (鋼で無分別に補賃し魚種の 特定が不可能な原料を使用)				

本品は表示が必要なアレルゲンを使用していません。 標準書に則ったラインの十分な洗浄と残液チェック等により、アレルゲンの移築妨止に努めています。

即門門	木科と午间使用	文印は		÷							_	1 /								_							_		_		_
				特	定原	材料	(表	示	義務8	3RE	∄)		特	豇	原	材	料は	_準	す	る:	もの) ((推	奨:	表え	₹2	20	品	<u>目)</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	おけ	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	まご	アーモンド	マカダミアナッツ
牛	FL																														
	牛乳	206	206				0																								
き	なこ揚げパン																														
	コッペパン	40	60	\bigcirc)		0													0											
	揚げ油	5	6																												
1	きな粉	3.5	4.2																	0											
	グラニュー糖	4.5	5.4																												
	食塩	0.05	0.06																												
ペン	ネのミートソース和え																														
	サラダ油	1.4	1.68																												
	おろしにんにく	0.7	0.84																												
	豚ひき肉	15																				0									
	たまねぎ	30	36																												
	にんじん	12	14.4																												
	赤ワイン	1	1.2																										<u> </u>		
	ケチャップ		14.4																												
	トマトピューレー																														
	中濃ソース		2.16																												
	コンソメ		0.84																	O	0	\circ									
	ペンネ		33.6	10000)																										
	パセリ	0.05	0.06																												
野	マスープ マストラング																														
	たまねぎ	30																													
	にんじん		12																						-						
			228																												
	ホールコーン		12	0.000																											
			0.24																	\sim		\sim									
	コンソメ		1.8		,															U	0	V									
	こしょう		0.03																	\sim					-						
	しょうゆ		0.96		'															O											
	キャベツ	30	36																												_

① きな粉

3称	きな粉
京材料名	〈大豆(分別生産流通管理済み〉

アレルギー	-物]	質情報(★	:義	務表示)		
★えび	X	アーモンド	X	ことは	×	tt ×
★かに	×	あわび	×	さけ	×	やまいも ×
★くるみ	×	いか	×	さば	×	りんご ×
★小麦	X	いくら	×	大豆	•	ゼラチン ×
★そば	X	オレンジ	×	鶏肉	×	魚介類 ×
★卵	Χ	カシューナッツ	X	バナナ	×	
★乳成分	Χ	キウイフルーツ	×	豚肉	×	Mary 19.
★落花生	×	牛肉	×	マカターミアナッツ	×	Marian di

アレルゲンコンタミ注意喚起 無

詞	味料と年間使用1	を配り	、嗣	木不	计及	U	平	间	()	艮	品 丿	ノレノ	レ・	+		- 見	.衣	を?	罗!	思	<u>ر</u>	((1:	- 6	ι,	0				
				特別	定原	材料	(表	示事	義務8	品目)		特	灾	原	材料	纠に	準	ず	3†	5 <i>0</i> .) ((推	受:	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	かさ	、 あわひ い	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大 豆	鶏肉	豚肉	もも	やま い も	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ
牛	乳																													
	牛乳	206	206				0																							
ご	さん																													
	白飯	60	90																											
	焼き卵																													
1	厚焼き卵	40	50	0)	O												(0											
上小	川牛のすき焼き煮																													
	サラダ油	1	1.2																											
	牛もも肉	25	30													0														
	牛ばら肉	15	18													0														
	にんじん	10	12																											
	たまねぎ	25	30																											
	水	160	192																											
	生しいたけ	5	6																											
	えのきたけ	15																												
	しらたき	25	30																											
	本みりん	2	2.4																											
	清酒	2	2.4																											
	和風だし	0.7	0.84																											
	三温糖	4	4.8																											
	しょうゆ	8.5	10.2	0)													(O											
	ねぎ	15	18																											
	はくさい	35	42																											
	でんぷん	3	3.6																											_
ほう	れんそうのあえもの																													
	緑豆もやし	37	44.4																											
	ほうれん草		18																											
	ホールコーン	7	8.4																											
	穀物酢	1.8	2.16																											
	三温糖	1	1.2																											
	しょうゆ	4	4.8	0).													(0											
	ごま油	1	1.2																									0		

① 厚焼き卵

原材料名	アレルギー
鶏卵	印
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)	

	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。