

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。

渋川市北部学校給食共同調理場
(TEL) 0279-53-5511

11月4日(火)

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料（表示義務8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																	
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[麦ごはん]																													
	無圧ペン麦ご飯	70.00	100.00																										
[こんにゃくサラダ]																													
	サラダこんにゃく	15.00	18.00																										
	キャベツ	23.00	27.60																										
	にんじん	5.00	6.00																										
	きゅうり	15.00	18.00																										
	ツナ油漬け	7.00	8.40																										
	和風玉ねぎドレッシング	6.00	7.20	○														○											
[ポークカレー]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	0.70	0.84																										
	おろししょうが	0.50	0.60																										
	豚肉	25.00	30.00																	○									
	カレー粉	0.05	0.06																										
	たまねぎ	40.00	48.00																										
	にんじん	20.00	24.00																										
	水	220.00	264.00																										
	じゃがいも	40.00	48.00																										
	炒めたまねぎ	3.00	3.60																										
	トマトケチャップ	3.00	3.60																										
	ウスターソース	1.00	1.20																										
	バーモントカレー	15.50	18.60	○			○											○		○			○		○				
	香味焙煎カレーフレーク	4.00	4.80	○			○											○	○										
[みかん]																													
	みかん	40.00	40.00																										

○: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				○																						
[きなこ揚げパン]																													
	コッペパン	40.00	60.00	○			○											○											
	揚げ油	4.00	6.00																										
	上白糖	9.00	10.80																										
①	きな粉	6.00	7.20															○											
	食塩	0.10	0.12																										
[コーンサラダ]																													
	にんじん	3.00	3.60																										
	ホールコーン	15.00	18.00																										
	ブロッコリー	25.00	30.00																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
	野菜入り イタリアンドレッシング	6.00	7.20	○														○	○	○			○						
[鶏肉と野菜のトマト煮]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	0.50	0.60																										
	鶏肉	35.00	42.00																○										
	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																										
	たまねぎ	35.00	42.00																										
	じゃがいも	35.00	42.00																										
	ゆで大豆	10.00	12.00																○										
	トマト缶	45.00	54.00																										
	水	60.00	72.00																										
	トマトケチャップ	4.70	5.64																										
	トマトピューレ	4.00	4.80																										
	中濃ソース	1.50	1.80																										
	食塩	0.10	0.12																										
	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	5.00	6.00																○										
	キャベツ	15.00	18.00																										
	ドライパセリ	0.03	0.04																										
[ヨーグルト]																													
	ソファール(プレーン)	100.00	100.00				○																		○				

○:アレルギー対象食品

①きな粉

原料	アレルゲン
大豆【国内産※】	大豆

アレルギーコンタミネーションの有無:有(ごま、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			○																							
[ごはん]																													
	白飯	70.00	90.00																										
[焼き芋]																													
①	焼き芋	30.00	30.00																										
[とりたまそぼろ]																													
	サラダ油	1.00	1.20																○										
	鶏ひき肉	40.00	48.00																○										
	おろししょうが	1.50	1.80																										
	まめプラスM	5.00	6.00															○											
	清酒	1.50	1.80																										
	三温糖	2.50	3.00																										
	和風だし	0.30	0.36																										
	濃口しょうゆ	3.50	4.20	○															○										
	本みりん	1.00	1.20																										
	炒り卵	30.00	36.00	○		○													○										
②	えだまめ	5.00	6.00																○										
[みそけんちん汁]																													
	サラダ油	0.30	0.36																										
	ごぼう	8.00	9.60																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	こんにゃく	15.00	18.00																										
	清酒	1.00	1.20																										
	水	194.00	232.80																										
	だいこん	25.00	30.00																										
	冷凍豆腐	25.00	30.00																○										
③	さといも	15.00	18.00																										
	焼き竹輪	5.00	6.00																○										
	和風だし	0.90	1.08																										
	白みそ	5.00	6.00																○										
	濃口しょうゆ	2.00	2.40	○															○										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										

○:アレルギー対象食品

①焼き芋

原材料	アレルギー (28品目)
さつまいも	
商品に表示のあるアレルギーコンタミネーション: 無	

		(●:有り -:無し)				コンタミ可能性なしの場合、その理由と根拠 (コンタミ対応策)
		アレルギー	アレルギー使用状況			
		原料由来	同一ライン	工場内	コンタミ可能性	
特定原材料	えび	-				
	かに	-				
	くるみ	-				
	小麦	-	-	●	-	製造ライン、包装室、使用器具、使用原材料の保管場所等を区分しているため
	そば	-				
	卵	-				
	乳	-	-	●	-	製造ライン、包装室、使用器具、使用原材料の保管場所等を区分しているため
	落花生	-				
特定原材料に準ずるもの	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	-	-	●	-	製造ライン、包装室、使用器具、使用原材料の保管場所等を区分しているため
	鶏肉	-				
	バナナ	-				
	豚肉	-				
	マカダミアナッツ	-				
	まつたけ	-				
	もも	-				
	やまいも	-				
	りんご	-				
ゼラチン	-					
他	魚介類	-				

②えだまめ

原材料・添加物	アレルギー物質名
えだ豆 (大袖の舞大豆)	大豆
食塩	

取扱い・保管上の留意点・コンタミの有無 工場では (特定+準ずる) 28品目の原材料に大豆の使用がありますが、その他使用しておりません。

③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	アーモンド
[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	○																										
[照り焼きつくね]																														
①	照り焼きつくね	70.00	70.00	○														○	○									○		
[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	8.00	9.60																											
	つきこん	15.00	18.00																											
	さつま揚げ	10.00	12.00																											
	清酒	1.80	2.16																											
	濃口しょうゆ	2.80	3.36	○														○												
	三温糖	1.60	1.92																											
	本みりん	0.50	0.60																											
	和風だし	0.10	0.12																											
	ごま いり	0.50	0.60																									○		
	ごま油	0.50	0.60																									○		
[五目うどんの汁]																														
	水	225.00	270.00																											
	だしパック	2.00	2.40															○												
	鶏肉	15.00	18.00																	○										
	干しいたけ	0.50	0.60																											
	にんじん	15.00	18.00																											
	だいこん	10.00	12.00																											
	えのきたけ	7.00	8.40																											
	ほんしめじ	7.00	8.40																											
	油揚げ	6.00	7.20																	○										
	なると	7.00	8.40																											
	本みりん	3.20	3.84																											
	和風だし	0.80	0.96																											
	清酒	1.10	1.32																											
②	白だし	0.80	0.96	○															○											
	濃口しょうゆ	9.80	11.76	○															○											
	はくさい	10.00	12.00																											
	根深ねぎ	7.00	8.40																											

○:アレルギー対象食品

①照り焼きつくね

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

注意喚起表示

本製品の製造ラインは、乳・卵を使用した製品も製造しています。

②白だし

原材料名	しょうゆ(本醸造)(国内製造)、還元水あめ、食塩、かつお節エキス、かつお節、かつおエキス、椎茸/酒糟、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)					
アレルギー物質	えび	かに	くるみ	小麦●	そば	卵
	乳	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら
	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ
	さば	大豆●	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ
	もも	やまいも	りんご	ゼラチン		
	魚介類					

アレルギーコンタミ注意喚起

表示有無	無
------	---

11月10日(月)

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料（表示義務8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																	
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ごはん]																													
	白飯	70.00	100.00																										
[さんまの生姜煮]																													
①	さんま生姜煮	30.00	30.00	○														○											
[肉じゃが]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚肉	20.00	24.00																	○									
	清酒	1.50	1.80																										
	にんじん	15.00	18.00																										
	たまねぎ	30.00	36.00																										
	じゃがいも	40.00	48.00																										
	しらたき	15.00	18.00																										
	さつま揚げ	4.00	4.80																										
	濃口しょうゆ	4.30	5.16	○														○											
	三温糖	2.30	2.76																										
	和風だし	0.50	0.60																										
	本みりん	1.00	1.20																										
	グリーンピース	3.00	3.60																										
[もやしのみそ汁]																													
	水	190.00	228.00																										
	だしパック	1.00	1.20															○											
	にんじん	10.00	12.00																										
	だいこん	10.00	12.00																										
	もやし	35.00	42.00																										
	油揚げ	5.00	6.00															○											
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○											
	えのきたけ	5.00	6.00																										
	和風だし	0.70	0.84																										
	白みそ	4.00	4.80															○											
	減塩味噌	2.00	2.40															○											
	こまつな	7.00	8.40																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										
[おかかふりかけ]																													
②	おかかふりかけ	2.00	2.00																										

○:アレルギー対象食品

①さんまの生姜煮

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質 (28品目)
さんま	－
しょうゆ	小麦,大豆
発酵調味料	－
糖類 (砂糖)	－
糖類 (水あめ)	－
おろししょうが	－
水	－
増粘剤 (加工デンプン)	－
調味料 (アミノ酸等)	－

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。	
アレルゲンのコタミ防止対策 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	

②おかわりかけ

原材料一般名・

添加物名

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

※アレルギー物質：なし

＜食物アレルギー＞ 該当する物質に●

[illegible][illegible]

＜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。

11月11日(火)

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料（表示義務 8 品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示 20 品目）																	
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ごはん]																													
	白飯	70.00	90.00																										
[県産ニラメンチカツソースかけ]																													
①	ニラメンチカツ	50.00	60.00	○			○											○		○								○	
	揚げ油	4.00	6.00															○											
	中濃ソース	6.00	7.20																										
[春雨サラダ]																													
	ハム ロース	3.00	3.60																	○									
	はるさめ(サラダ用)	4.00	4.80																										
	にんじん	5.00	6.00																										
	もやし	25.00	30.00																										
	きゅうり	20.00	24.00																										
	三温糖	2.00	2.40																										
	濃口しょうゆ	3.00	3.60	○														○											
	穀物酢	2.00	2.40																										
	ごま油	0.60	0.72																									○	
[県産米粉ワンタンスープ]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚肉	10.00	12.00																	○									
	清酒	1.00	1.20																										
	おろししょうが	0.20	0.24																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	水	190.00	228.00																										
	なると	4.00	4.80																										
	中華だしの素	1.20	1.44																										
	濃口しょうゆ	4.00	4.80	○														○											
	食塩	0.25	0.30																										
	こしょう	0.02	0.02																										
②	米粉ワンタン	7.00	8.40																										
	キャベツ	15.00	18.00																										
	根深ねぎ	7.00	8.40																										
	にら	4.00	4.80																										

○:アレルギー対象食品

NO.2

11月11日(火)

①ニラメンチカツ

原材料名	アレルギー物質 28品目該当原材料
衣	
パン粉	小麦・大豆・乳成分
バター粉	小麦
小麦粉	
でん粉(とうもろこし)	
加水	
豚肉	豚肉
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	ごま
砂糖	

【注意喚起】
 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。

②米粉ワンタン

原材料名	アレルギー物質※
米粉	なし
馬鈴薯澱粉	なし
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	
該当なし	

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
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[こめっこぼん]																													
	こめっこぼん	50.00	70.00	○			○											○											
[ツナオムレツ]																													
①	ツナオムレツ	40.00	50.00	○		○												○					○						
[ごぼうサラダ]																													
	ごぼう	20.00	24.00																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	にんじん	5.00	6.00																										
	ごまクリームドレッシング	7.00	8.40															○									○		
[ポークビーンズ]																													
	サラダ油	1.00	1.20																										
	おろしにんにく	0.10	0.12																										
	赤ワイン	1.00	1.20																										
	豚肉	25.00	30.00																	○									
	たまねぎ	40.00	48.00																										
	にんじん	6.00	7.20																										
	じゃがいも	45.00	54.00																										
	エリンギ	6.00	7.20																										
	水	170.00	204.00																										
	ゆで大豆	15.00	18.00															○											
	トマト缶	15.00	18.00																										
	トマトピューレ	15.00	18.00																										
	トマトケチャップ	10.00	12.00																										
	マリナラソース	5.00	6.00															○											
	コンソメ	1.00	1.20	○														○	○	○									
	ウスターソース	0.50	0.60																										
	こしょう	0.04	0.05																										
	ピーマン	5.00	6.00																										
	ドライパセリ	0.02	0.02																										

○:アレルギー対象食品

①ツナオムレツ

原材料名	アレルギー対象原料名
鶏卵	卵
まぐろ油漬	大豆
砂糖	
玉ねぎ	
加エデンプン	
大豆油	大豆
半固体状ドレッシング	卵、大豆、りんご
(マヨネーズ)	
食塩	
しょう油	大豆、小麦
醸造酢	
酸味料	
水	

下記の特定原材料及び特定原材料に準ずるものを使用しております。

卵・小麦・大豆・豚肉・鶏肉・乳・りんご・さば・ゼラチン

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

製造時のコンタミネーションを防止するため下記の対策をとっております。

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

11月13日(木)

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料（表示義務 8 品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示 20 品目）																	
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ごはん]																													
	白飯	70.00	90.00																										
[みそだれ焼き肉]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろししょうが	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	1.00	1.20																										
	豚肉	40.00	48.00																	○									
	たまねぎ	30.00	36.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	ほんしめじ	8.00	9.60																										
	三温糖	2.80	3.36																										
	清酒	1.20	1.44																										
	白みそ	4.00	4.80														○												
	濃口しょうゆ	3.00	3.60	○													○												
	こしょう	0.03	0.04																										
	すりごま	2.00	2.40																								○		
	ごま油	1.00	1.20																								○		
	にら	3.00	3.60																										
[和風ツナサラダ]																													
	キャベツ	30.00	36.00																										
	にんじん	5.00	6.00																										
	ごぼう	15.00	18.00																										
	かつお節(和え物用)	1.00	1.20																										
	ツナ油漬け	10.00	12.00																										
	濃口しょうゆ	1.30	1.56	○													○												
	穀物酢	2.30	2.76																										
	上白糖	0.40	0.48																										
[のっぺい汁]																													
	だしパック	1.00	1.20														○												
	水	198.00	237.60																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	しいたけ	3.00	3.60																										
	ごぼう	3.00	3.60																										
	だいこん	15.00	18.00																										
	こんにゃく	12.00	14.40																										
	焼き竹輪	4.00	4.80															○											
①	さといも	10.00	12.00															○											
	油揚げ	5.00	6.00															○											
	和風だし	0.70	0.84																										
	清酒	1.00	1.20																										
	本みりん	1.00	1.20																										
	濃口しょうゆ	4.00	4.80	○														○											
	ほうれん草	7.00	8.40																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										
	でんぷん	0.20	0.24																										

○:アレルギー対象食品

NO.2へ

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。

11月14日(金)

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料（表示義務8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																	
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ゆめロール]																													
	ゆめロール	50.00	70.00	○			○											○											
[ウインナーソースかけ]																													
	ウインナー	30.00	30.00																	○									
	トマトケチャップ	4.00	4.80																										
	中濃ソース	1.00	1.20																										
	三温糖	0.30	0.36																										
	水	2.00	2.40																										
[青菜と大豆のサラダ]																													
	ゆで大豆	6.00	7.20															○											
	だいこん	20.00	24.00																										
	にんじん	5.00	6.00																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	ほうれん草	7.00	8.40																										
	和風ごまドレッシング	5.50	6.60	○														○									○		
[オータムシチュー]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	鶏肉	10.00	12.00																○										
	白ワイン	1.00	1.20																										
	たまねぎ	30.00	36.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	水	190.00	228.00																										
	さつまいも	25.00	30.00																										
	調理用普通牛乳	15.00	18.00				○																						
	食塩	0.40	0.48																										
	こしょう	0.03	0.04																										
	コンソメ	1.30	1.56	○														○	○	○									
	ホワイトルウ	6.00	7.20	○			○								○			○		○									
	ベシャメルソース	9.00	10.80	○			○											○											
	はくさい	15.00	18.00																										

○: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				○																						
[パックラーメン]																													
	ゆで中華めん	180.00	270.00	○																									
[しぶせんしゅうまい]																													
①	しぶせんしゅうまい	40.00	40.00	○														○		○									
[中華サラダ]																													
	にんじん	5.00	6.00																										
	もやし	25.00	30.00																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
	韓国ナムルドレッシング	5.00	6.00	○														○	○	○							○		
[豚骨醤油ラーメンスープ]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	1.00	1.20																										
	豚肉	20.00	24.00																	○									
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	10.00	12.00																										
	なると	5.00	6.00																										
②	水煮メンマ	8.00	9.60																										
	水	250.00	300.00																										
	中華だしの素	0.80	0.96																										
	とんこつラーメンスープの素	14.00	16.80	○														○		○									
	しょうゆラーメンスープの素	2.50	3.00	○														○	○	○									
	根深ねぎ	10.00	12.00																										
	チンゲンサイ	10.00	12.00																										

○:アレルギー対象食品

①しぶせんしゅうまい

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			
パン粉			
でん粉			
アレルギー物質		小麦・豚肉・大豆	

②水煮メンマ

原料名
メンマ
加水
塩
pH調整剤
漂白剤

※アレルギー物質:なし

※水煮メンマ1kg×15 マンツェはアレルギー物質を使用しておらず、コンタミも回避しております。

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	アーモンド
[牛乳]																														
	普通牛乳	206.00	206.00				○																							
[ごはん]																														
	白飯	70.00	90.00																											
[目玉焼き]																														
①	目玉焼き	40.00	40.00			○												○												
[ガパオライスの具]																														
	ごま油	0.50	0.60																									○		
	おろしにんにく	0.50	0.60																											
	おろししょうが	0.20	0.24																											
	豚ひき肉	40.00	48.00																	○										
	清酒	2.00	2.40																											
	トウバンジャン	0.20	0.24																											
	まめブラスM	5.00	6.00															○												
	たまねぎ	35.00	42.00																											
	エリンギ	5.00	6.00																											
②	水煮たけのこ	7.00	8.40																											
	三温糖	2.00	2.40																											
	オイスターソース	2.00	2.40																											
	濃口しょうゆ	2.20	2.64	○														○												
	ウスターソース	1.00	1.20																											
	鶏がらスープ	0.80	0.96																○											
	ピーマン	7.00	8.40																											
	赤ピーマン	3.00	3.60																											
	バジル	0.30	0.36																											
	でんぷん	0.40	0.48																											
	ごま油	0.20	0.24																									○		
[クイッティアオスープ]																														
	水	194.00	232.80																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	だいこん	15.00	18.00																											
	もやし	20.00	24.00																											
	なると	5.00	6.00																											
③	米粉めん	5.00	6.00																											
	鶏がらスープ	1.20	1.44																○											
	本みりん	0.50	0.60																											
	オイスターソース	0.20	0.24																											
	おろししょうが	0.20	0.24																											
	濃口しょうゆ	2.00	2.40	○														○												
	食塩	0.20	0.24																											
	こしょう	0.08	0.10																											
	チンゲンサイ	10.00	12.00																											
[マンゴーアセロラゼリー]																														
④	マンゴーアセロラゼリー	30.00	30.00															○												

○:アレルギー対象食品

①目玉焼き

原 料 名	アレルゲン物質(28品目)
鶏卵	卵
植物油(大豆、菜種)	大豆

コンタミネーションの有無：無

製造切り替え時に製造ラインの洗浄を行っております。

③米粉めん

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

アレルギー情報

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

アレルギー物質コンタミの可能性	無
備考	

④マンゴーアセロラゼリー

原 料 名	アレルゲン
果糖ぶどう糖液糖(国内製造)	
アセロラ果汁	
マンゴーピューレー	
豆乳加工品	大豆
加工でん粉	
ゲル化剤	
(増粘多糖類)	
酸味料	
クエン酸鉄Na	
香料	
着色料	
(アントシアニン)	
(カロチノイド)	
●その他キャリアーオーパー等	
水	
含有アレルゲン(28品目)	大豆
アレルギーに関する 注意喚起表示(コンタミ)	無し

②水煮たけのこ

原材料名	アレルゲン
たけのこ水煮	
酸味料	
ビタミンC	
水	

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)

えび、かに、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。

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 2 0 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	○			○											○											
[チキンナゲット]																													
①	チキンナゲット	40.00	60.00	○														○	○										
[きらきらサラダ]																													
	にんじん	5.00	6.00																										
	ホールコーン	10.00	12.00																										
	キャベツ	17.00	20.40																										
	ブロッコリー	20.00	24.00																										
②	海藻麺	3.00	3.60																					○					
	フレンチドレッシング (8品目不使用)	5.00	6.00																										
	食塩	0.10	0.12																										
[ブラウンシチュー]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	0.50	0.60																										
	豚肉	25.00	30.00																	○									
	赤ワイン	1.00	1.20																										
	たまねぎ	35.00	42.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	じゃがいも	30.00	36.00																										
	ほんしめじ	5.00	6.00																										
	水	190.00	228.00																										
	トマト缶	5.00	6.00																										
	三温糖	0.50	0.60																										
	デミグラスソース	3.00	3.60	○														○	○										
	ビーフシチューの素	13.00	15.60	○			○											○	○	○									
	グリーンピース	3.00	3.60																										

○:アレルギー対象食品

①チキンナゲット

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

対象製品を製造する同一工場内では、「小麦、卵、乳成分、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」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

②海藻麺

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

※アレルギー物質：ゼラチン

義務	卵	乳成分	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
推奨	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば
	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご
	ゼラチン	カシューナッツ	ごま	アーモンド	※魚介類	※「魚介類」は、たんぱく加水分解物、魚鱗、魚骨パウダー、魚肉すり身、魚油、魚介エキスにのみ認められている例外表示です。		
	○							

「マカダミアナッツ」の不使用について

対象商品には「マカダミアナッツ」を含む原材料の使用はございません。

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 2 0 品目）																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																														
	普通牛乳	206.00	206.00				○																							
[赤はん]																														
	アルファー化赤飯	70.00	100.00																											
	ごま塩	1.50	1.50																								○			
[にしんの甘露煮]																														
①	にしんの甘露煮	30.00	40.00	○														○												
[大根と鶏肉の煮物]																														
	水	40.00	48.00																											
②	かつお・昆布だし	0.30	0.36															○												
	だしパック	0.70	0.84															○												
	鶏肉	25.00	30.00																○											
	清酒	1.00	1.20																											
	こんにゃく	10.00	12.00																											
	干しいたけ	0.70	0.84																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	だいこん	35.00	42.00																											
	さつま揚げ	5.00	6.00																											
③	さといも	15.00	18.00																											
	和風だし	0.40	0.48																											
	本みりん	1.00	1.20																											
	濃口しょうゆ	2.80	3.36	○															○											
	三温糖	1.00	1.20																											
[さつま芋のみそ汁]																														
	水	198.00	237.60																											
	だしパック	1.00	1.20															○												
②	かつお・昆布だし	0.30	0.36															○												
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	15.00	18.00																											
	えのきたけ	7.00	8.40																											
	油揚げ	7.00	8.40																○											
	さつまいも	25.00	30.00																											
	和風だし	0.70	0.84																											
	白みそ	3.00	3.60																○											
	赤みそ	1.00	1.20																○											
	減塩味噌	1.00	1.20																○											
	こまつな	7.00	8.40																											
	根深ねぎ	5.00	6.00																											

○:アレルギー対象食品

①にしんの甘露煮

原材料名	アレルギー		
にしん			
三温糖			
醤油	小麦、大豆		
発酵調味料			
生姜			
加工澱粉			
食塩		28品目アレルギー	小麦、大豆
加水		28品目コンタ	ごま、オレンジ、さば

②かつお・昆布だし

原材料名	いわしのふし、さばのふし、こんぶ
アレルゲン	
さば(推奨20品目)	

③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。

11月21日(金)

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料（表示義務8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																	
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[丸パン横切り]																													
	丸パン横切り	50.00	70.00	○			○											○											
[ハンバーグトマトソースかけ]																													
	ハンバーグ	60.00	80.00															○	○	○									
	サラダ油	0.20	0.24															○	○	○									
	たまねぎ	10.00	12.00																										
	トマト缶	10.00	12.00																										
	コンソメ	0.20	0.24	○														○	○	○									
	トマトケチャップ	3.00	3.60																										
	中濃ソース	1.00	1.20																										
	三温糖	0.50	0.60																										
	水	1.50	1.80																										
[ポテトサラダ]																													
	にんじん	5.00	6.00																										
①	ダイスポテト	25.00	30.00																										
	キャベツ	15.00	18.00																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
	ノンエッグマヨネーズ	10.00	12.00															○											
	コールスロートレッシング	3.00	3.60																										
[いかボールスープ]																													
	水	198.00	237.60																										
	にんじん	20.00	24.00																										
	だいこん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	えのきたけ	6.00	7.20																										
②	いかボール	20.00	24.00	○								○						○											
	白ワイン	1.00	1.20																										
	コンソメ	1.00	1.20	○														○	○	○									
	スープストック	0.50	0.60															○	○	○									
	濃口しょうゆ	1.00	1.20	○														○											
	こしょう	0.08	0.10																										
	食塩	0.20	0.24																										
	はくさい	15.00	18.00																										

○:アレルギー対象食品

①ダイスポテト

原材料名	アレルギー物質 該当原材料
ばれいしょ	
シリコーン樹脂製剤(消泡・加工助剤)	※1
リン酸塩(Na)製剤(褐変防止・加工助剤)	
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)

②いかボール

原料	アレルギー
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

11月25日(火)

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料（表示義務8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																	
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ごはん]																													
	白飯	70.00	90.00																										
[栗コロッケ]																													
①	栗コロッケ	40.00	60.00	○																									
	揚げ油	4.00	6.00																										
[青梗菜のおかかあえ]																													
	にんじん	3.00	3.60																										
	チンゲンサイ	15.00	18.00																										
	キャベツ	25.00	30.00																										
	きゅうり	15.00	18.00																										
	かつお節(和え物用)	0.80	0.96																										
	浅漬けの素	4.00	4.80	○														○											
[牛すき焼き風煮]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろししょうが	1.00	1.20																										
	牛肉	40.00	48.00											○															
	清酒	2.00	2.40																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	しらたき	36.00	43.20																										
	えのきたけ	7.00	8.40																										
	しいたけ	6.00	7.20																										
②	冷凍焼き豆腐	35.00	42.00															○						○					
	本みりん	1.50	1.80																										
	三温糖	2.50	3.00																										
	濃口しょうゆ	4.80	5.76	○														○											
	和風だし	0.70	0.84																										
	はくさい	40.00	48.00																										
	根深ねぎ	10.00	12.00																										

○:アレルギー対象食品

①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)
野菜 (ばれいしょ)	-
野菜 (さつまいも)	-
くり	-
糖類 (砂糖)	-
糖類 (果糖ぶどう糖液糖)	-
糖類 (果糖)	-
植物油脂	-
食塩	-
衣 (パン粉)	小麦
衣 (小麦粉)	小麦
衣 (コーンフラワー)	-
衣 (デキストリン)	-
衣 (植物油脂)	-
衣 (還元水あめ)	-
衣 (でん粉)	-
水	-
炭酸 C a	-
クチナシ黄色素	-
香料	-

注意喚起表示

●本品製造工場では、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。

アレルギーのコンタミ防止対策

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

②冷凍焼き豆腐

材料名	アレルギー
豆乳	大豆
でん粉	
加工でん粉	
加工でん粉	
ゼラチン	ゼラチン
豆腐用凝固剤	
(硫酸カルシウム)	
(グルコノデルタラクトン)	
水	

アレルギー物質 大豆、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	アーモンド
[ジョア]																														
	ジョア(プレーン)	125.00	125.00				○																							
[小メロンパン]																														
	小メロンパン	30.00	30.00	○			○											○												
[イタリアンサラダ]																														
	にんじん	5.00	6.00																											
	キャベツ	30.00	36.00																											
	ブロッコリー	25.00	30.00																											
	黄ピーマン	2.00	2.40																											
	イタリアンドレッシング (8品目不使用)	5.50	6.60																											
[魚介のトマトスパゲッティ]																														
	スパゲッティ	60.00	72.00	○																										
	サラダ油	0.50	0.60																											
	食塩	0.10	0.12																											
	オリーブ油	0.50	0.60																											
①	いか	15.00	18.00								○																			
	冷凍あさり	10.00	12.00																											
	白ワイン	1.00	1.20																											
	ショルダーベーコン	5.00	6.00																	○										
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	45.00	54.00																											
②	マッシュルーム水煮	5.00	6.00																											
	トマト缶	35.00	42.00																											
	トマトピューレ	10.00	12.00																											
	トマトケチャップ	5.00	6.00																											
	コンソメ	2.50	3.00	○														○	○	○										
	おろしにんにく	1.20	1.44																											
	バター	0.30	0.36				○																							
	ドライパセリ	0.02	0.02																											
	ゆで汁	10.00	10.00	○																										

○:アレルギー対象食品

①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
アレルゲン物質 いか

②マッシュルーム水煮

原料名	由来原料名	アレルギー物質の有無
マッシュルーム	マッシュルーム	無
食塩	海水	無
酸化防止剤 (ビタミンC)	とうもろこし	無
	キャッサバ	無
水	水	無

同一製造ラインで下記原料を使用した別製品は製造していません。

(※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)

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 2 0 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]																													
	国産わかめご飯	70.00	100.00																										
[わかさぎフリッター]																													
①	わかさぎフリッター	30.00	30.00	○														○											
[たくあんの甘酢あえ]																													
	にんじん	3.00	3.60																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	だいこん	15.00	18.00																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
②	刻みたくあん	8.00	9.60	○														○										○	
	上白糖	1.50	1.80																○										
	穀物酢	2.00	2.40																										
	食塩	0.10	0.12																										
[きりたんぽ汁]																													
	水	198.00	237.60																										
	だしパック	1.20	1.44															○											
	鶏肉	25.00	30.00																○										
	清酒	1.00	1.20																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	ごぼう	5.00	6.00																										
	油揚げ	8.00	9.60																○										
	まいたけ	6.00	7.20																										
③	きりたんぽ	40.00	48.00																										
	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																	○									
	濃口しょうゆ	4.00	4.80	○																○									
	薄口しょうゆ	2.00	2.40	○																○									
	食塩	0.10	0.12																										
	はくさい	10.00	12.00																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										

○:アレルギー対象食品

①わかさぎフリッター

原材料名		表示の対象となる アレルゲン(28品目)
虹わかさぎ		—
醤油		小麦、大豆
衣	小麦粉	小麦
	沖あみ	※
	澱粉	—
	砂糖	—
	米粉	—
	食塩	—
	アオサ	※
揚げ油(大豆油)		—
ベーキングパウダー		—
仕込水		—

※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。

②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	

③きりたんぽ

材 料 名
米(あきたこまち)
水

※アレルギー物質: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
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[食パン]																													
	食パン2枚きり	50.00	70.00	○			○											○											
[ハムチーズピカタ]																													
①	ハムチーズピカタ	40.00	50.00	○		○	○											○		○									
[コールスローサラダ]																													
	にんじん	5.00	6.00																										
	ホールコーン	8.00	9.60																										
	キャベツ	25.00	30.00																										
	きゅうり	15.00	18.00																										
	コールスロードレッシング	6.00	7.20																										
[ABCスープ]																													
	ショルダーベーコン	8.00	9.60																	○									
	たまねぎ	25.00	30.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	水	194.00	232.80																										
	じゃがいも	25.00	30.00																										
	ABCマカロニ	4.00	4.80	○																									
	コンソメ	1.20	1.44	○														○	○	○									
	こしょう	0.03	0.04																										
	食塩	0.25	0.30																										
	こまつな	7.00	8.40																										
[チョコクリーム]																													
②	チョコクリーム	15.00	15.00	○														○											

○:アレルギー対象食品

①ハムチーズピカタ

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

*コンタミネーションについて
弊社では、同一設備内で「小麦、大豆、鶏肉、豚肉、えび、かに、乳、ごま」を用いる商品を製造しております。それに伴い、製造食品の切り替え時にはライン洗浄を行いコンタミネーションの防止を図っています。また、コンタミネーション対応しております。
尚、ナッツ類（マカダミアナッツ含む）は弊社では使用しておりません。

②チョコクリーム

原材料名	アレルギー 特定原材料(28品目)
水あめ	
砂糖	
小麦粉	小麦
ショートニング	
ココアパウダー	
カカオマス	
カラメル色素	
乳化剤	大豆
香料	
仕込水	

同一製造ラインにおいて「乳、小麦、落花生、大豆、くるみ、オレンジ、りんご、キウイフルーツ、もも、ゼラチン、バナナ、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、りんご、キウイフルーツ、もも、ゼラチン、バナナ、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、同日中アレルギー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等(28品目)のコンタミネーションがないことを証明致します。