

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）アレルギー献立表」
- 「令和7年度 使用食品アレルギー献立表」
- 「令和7年度 使用調味料アレルギー一覧」
- 「令和7年度 学期使用ドレッシング・ヤクルト製品アレルギー一覧」

☆調理場で使用している揚げ油について

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

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

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

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

ご質問等ございましたら下記の番号にお問い合わせください。

渋川市東部学校給食共同調理場 (TEL) 0279-56-2424

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレシジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[わかめごはん]																													
	わかめご飯の素	2.00	3.67																											
	精白米	70.00	100.00																											
	[サンマの生姜煮]																													
①	サンマの生姜煮	40.00	40.00	○														○												
	[白滝のごま和え]																													
	キャベツ	20.00	24.00																											
	しらたき	20.00	24.00																											
	こまつな	12.00	14.40																											
	にんじん	3.00	3.60																											
	すりごま	3.00	3.60																									○		
	炒りごま	1.00	1.20																									○		
	三温糖	2.50	3.00																											
	しょうゆ	3.00	3.60	○														○												
	[豚汁]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	豚もも肉	20.00	24.00																	○										
	ごぼう	5.00	6.00																											
	にんじん	8.00	9.60																											
	だいこん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	12.00	14.40																											
	水	190.00	228.00																											
	じゃがいも	15.00	18.00																											
②	群馬県産冷凍豆腐	15.00	18.00															○												
	和風だし	0.80	0.96																											
	白みそ	4.00	4.80															○												
	減塩みそ	2.00	2.40															○												

○:アレルギー対象食品

① サンマの生姜煮

原材料名	アレルギー
さんま	
三温糖	
発酵調味料	
醤油	小麦、大豆
生姜	
食塩	
加工澱粉	
加水	

*加工澱粉の原料：とうもろこし

28品目アレルギー	小麦、大豆
28品目以外	オレンジ、ごま、さば

② 群馬県産冷凍豆腐

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)	
(グリセリン脂肪酸エステル)	
(炭酸マグネシウム)	
(食品素材)	

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[ソフトフランス]																													
	ソフトフランス	50.00	70.00	○			○											○												
	[FMコーングラタン]																													
①	FMコーングラタン	40.00	60.00															○												
	[フレンチサラダ]																													
	ブロッコリー	10.00	12.00																											
	キャベツ	38.00	45.60																											
	パプリカ赤	3.00	3.60																											
	フレンチドレッシング(8品目不使用)	8.00	9.60																											
	[ブイヤベース]																													
	オリーブ油	0.50	0.60																											
	おろしにんにく	0.50	0.60																											
	いか	13.00	15.60								○																			
	セロリー	3.00	3.60																											
	たまねぎ	20.00	24.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	じゃがいも	20.00	24.00																											
	水	190.00	228.00																											
	冷凍あさり	5.00	6.00																											
②	ほたて貝	10.00	12.00																											
③	タラ	15.00	18.00																											
	白ワイン	1.00	1.20																											
	トマトケチャップ	6.00	7.20																											
	トマトピューレー	12.00	14.40																											
	コンソメ	1.00	1.20	○														○	○	○										
	三温糖	0.20	0.24																											
	しょうゆ	0.20	0.24	○														○												
	食塩	0.05	0.06																											
	こしょう	0.03	0.04																											
	ドライパセリ	0.04	0.05																											
	[米粉のクレープ(チョコ)]																													
④	米粉のクレープ(チョコ)	30.00	30.00															○												

○:アレルギー対象食品

① FMコーングラタン

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

弊社下記商品につきまして、同一ライン(施設)で製造される他製品に含まれるアレルギーは次の通りです。

無しは(ー)、有りは(○)

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

② ほたて貝

原材料名	アレルギー物質
ほたて貝	
清酒	

③ タラ

原材料名	アレルギー
スケソウダラ	

④ 米粉のクレープ(チョコ)

材料名	アレルギー
豆乳	大豆
加工油脂	
麦芽糖	
砂糖・ぶどう糖・果糖液糖	
植物油	大豆
米粉	
水あめ	
砂糖	
ココアパウダー	
大豆粉	大豆
小麦不使用しょうゆ	大豆
水	
(使用添加物)	
加工エテンブシ	
トレハロース	
増粘剤(カドラン)	
乳化剤	大豆
香料	
安定剤(増粘多糖類)	
カラメル色素	
メタリン酸Na	
ピロリン酸第二鉄	
ベーキングパウダー	
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ギーは次の通りです。

無しは(-)、有りは(O)

分類	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くろみ	あわび	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	マカデミアナッツ	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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	O	-	-	-	O	-	O	-	O	-	-	-
施設	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	O	-	-	-	O	-	O	-	O	-	-	-

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	カシヨーナッツ	ごま
	[ジョア(プレーン)]																												
	ジョア(プレーン)	125.00	125.00				○																						
	[麦ごはん]																												
	無圧ぺん麦	7.00	9.00																										
	精白米	70.00	90.00																										
	[まめまめサラダ]																												
	えだまめ	10.00	12.00														○												
	ゆで大豆	10.00	12.00														○												
①	ホールコーン水煮	5.00	6.00																										
	キャベツ	24.00	28.80																										
	きゅうり	8.00	9.60																										
	コーンクリームドレッシング	7.50	9.00																										
	[ハヤシソース]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	1.00	1.20																										
	豚もも肉	36.00	43.20																	○									
	赤ワイン	1.00	1.20																										
	たまねぎ	60.00	72.00																										
	にんじん	20.00	24.00																										
	水	215.00	258.00																										
②	水煮マッシュルーム	9.00	10.80																										
	こしょう	0.05	0.06																										
	コンソメ	0.25	0.30	○														○	○	○									
	トマトピューレー	3.00	3.60																										
	トマトケチャップ	2.00	2.40																										
	ウスターソース	1.00	1.20																										
	ハヤシベース	17.00	20.40																										
	ハヤシルウ(NAIS)	4.00	4.80																										
	[お魚君かまぼこ]																												
③	お魚君かまぼこ	20.00	20.00															○											

○:アレルギー対象食品

① ホールコーン水煮

原材料名	アレルギー
スイートコーン	
食塩	
クエン酸	
水	

② 水煮マッシュルーム

原材料名
マッシュルーム
食塩
ビタミンC
pH調整剤
水

③ お魚君かまぼこ

原材料名	アレルギー物質
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

※ 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

工場内コンタミ原材料名

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作成しております。

11月7日(金)

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																	
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
	[牛乳]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[ごはん]																												
	白飯	70.00	100.00																										
	[鶏肉のから揚げ]																												
	鶏もも肉	50.00	60.00															○											
	清酒	2.50	3.00																										
	おろし生姜	1.00	1.20																										
	おろしにんにく	0.60	0.72																										
	しょうゆ	3.75	4.50	○													○												
	こしょう	0.03	0.04																										
	でんぶん	7.50	9.00																										
	揚げ油	5.00	6.00																										
	[切干大根の炒め煮]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	にんじん	6.00	7.20																										
	たまねぎ	10.00	12.00																										
	切干しだいこん	5.00	6.00																										
	水	90.00	108.00																										
	しらたき	15.00	18.00																										
	さつま揚げ	7.00	8.40																										
	高野豆腐(細切り)	2.00	2.40														○												
	清酒	1.00	1.20																										
	和風だし	0.50	0.60																										
	三温糖	1.00	1.20																										
	本みりん	0.50	0.60																										
	しょうゆ	2.50	3.00	○													○												
	[かみかみ汁]																												
	水	190.00	228.00																										
	だしパック	1.00	1.20														○												
	ごぼう	6.00	7.20																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	だいこん	15.00	18.00																										
	角こんにゃく	12.00	14.40																										
	えのきたけ	5.00	6.00																										
	エリンギ	5.00	6.00																										
①	おじゃがもちボール	21.00	25.20																										
	和風だし	0.60	0.72																										
	清酒	1.00	1.20																										
	しょうゆ	2.10	2.52	○													○												
	食塩	0.10	0.12																										
	本みりん	0.80	0.96																										
	ねぎ	4.00	4.80																										

① おじゃがもちボール

○:アレルギー対象食品

原 料 名	アレルギー物質(28品目)
じゃがいも	
加工でん粉	
でん粉(馬鈴薯)	
マッシュポテト	
食塩	
グルコマンナン	
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。

原料名・添加物物質名	アレルゲン物質名
赤唐辛子	
コーンパウダー	
食塩	
クミン	
オレガノ	
ガーリック	

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[ごはん]																													
	白飯	70.00	100.00																											
	[さばのみそ煮]																													
①	さばのみそ煮	50.00	70.00														○	○												
	[きんぴらごぼう]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	ごぼう	30.00	36.00																											
	にんじん	12.00	14.40																											
②	れんこん 水煮	7.00	8.40																											
	さつま揚げ	10.00	12.00																											
	さやいんげん	5.00	6.00																											
	清酒	1.00	1.20																											
	和風だし	0.30	0.36																											
	三温糖	1.30	1.56																											
	しょうゆ	2.30	2.76	○														○												
	本みりん	0.40	0.48																											
	ごま油	0.50	0.60																									○		
	炒りごま	1.00	1.20																									○		
	[こしね汁]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	豚もも肉	17.00	20.40																	○										
	にんじん	7.00	8.40																											
	だいこん	12.00	14.40																											
	角こんにゃく	10.00	12.00																											
	生しいたけ	4.00	4.80																											
	水	190.00	228.00																											
③	群馬県産冷凍豆腐	17.00	20.40															○												
	油揚げ	3.00	3.60															○												
④	さといも スライス	10.00	12.00																											
	和風だし	0.60	0.72																											
	白みそ	2.50	3.00															○												
	赤みそ	4.00	4.80															○												
	清酒	1.00	1.20																											
	しょうゆ	1.00	1.20	○														○												
	ねぎ	5.00	6.00																											

① さばのみそ煮

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質(28品目)
さば	さば
みそ	大豆
砂糖	-
発酵調味料	-
でん粉	-
水	-

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。

② れんこん水煮

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

③ 群馬県産冷凍豆腐

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)	

○:アレルギー対象食品

④ さといもスライス

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]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[うどん]																												
	うどん ゆで	180.00	270.00	○																									
	[肉うどんの汁]																												
	水	235.00	282.00																										
	だしパック	1.50	1.80														○												
	豚もも肉	30.00	36.00																○										
	にんじん	10.00	12.00																										
	だいこん	15.00	18.00																										
	エリンギ	8.00	9.60																										
	干しいたけ	0.30	0.36																										
	なると	7.00	8.40																										
	油揚げ	6.00	7.20															○											
	本みりん	3.00	3.60																										
	清酒	1.00	1.20																										
	和風だし	0.80	0.96																										
	しょうゆ	9.00	10.80	○														○											
	ねぎ	5.00	6.00																										
	[しぶせん焼売]																												
①	しぶせん焼売	40.00	40.00	○														○		○									
	[こまつなのツナ和え]																												
	こまつな	12.00	14.40																										
	緑豆もやし	10.00	12.00																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
②	ホールコーン水煮	5.00	6.00																										
	ツナ油漬け	8.00	9.60																										
	しょうゆ	2.60	3.12	○														○											
	ごま油	0.60	0.72																								○		
	[ミルメークコーヒー]																												
	ミルメーク(コーヒー)	12.50	12.50																										

○:アレルギー対象食品

① しぶせん焼売

原材料名	具	原材料名	皮
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			
具合計		皮合計	

アレルギー物質 小麦・豚肉・大豆

② ホールコーン水煮

原材料名	アレルギー
スイートコーン	
食塩	
クエン酸	
水	

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[ごはん]																													
	白飯	70.00	100.00																											
	[しづきた井の具]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	豚もも肉	50.00	60.00																	○										
	清酒	1.00	1.20																											
	たまねぎ	40.00	48.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	まいたけ	8.00	9.60																											
	緑豆もやし	14.00	16.80																											
	しらたき	15.00	18.00																											
	三温糖	4.00	4.80																											
	しょうゆ	5.00	6.00	○														○												
	赤みそ	5.00	6.00															○												
	トウバンジャン	0.15	0.18																											
	パプリカ赤	3.00	3.60																											
	にら	3.00	3.60																											
	すりごま	3.00	3.60																									○		
	ごま油	1.00	1.20																									○		
	[ふるさと汁]																													
	水	190.00	228.00																											
	だしパック	1.00	1.20															○												
	生しいたけ	2.50	3.00																											
	にんじん	8.00	9.60																											
	だいこん	15.00	18.00																											
	じゃがいも	18.00	21.60																											
①	群馬県産冷凍豆腐	18.00	21.60															○												
	和風だし	0.70	0.84																											
	白みそ	4.00	4.80															○												
	減塩みそ	2.00	2.40															○												
	はくさい	20.00	24.00																											
	ねぎ	3.00	3.60																											
	[ぐんまの梅ゼリー]																													
②	ぐんまの梅ゼリー	30.00	30.00																											

① 群馬県産冷凍豆腐

○:アレルギー対象食品

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)	

② ぐんまの梅ゼリー

原材料名	アレルギー物質
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
うめジュース	
砂糖	
水	
酸味料	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
香料	

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																	
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
	[牛乳]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[ゆめロール]																												
	ゆめロール	50.00	70.00	○			○											○											
	[タンドリーチキン]																												
	鶏もも肉	50.00	60.00																○										
①	豆乳ヨーグルト(乳不使用)	8.00	9.60															○											
	トマトケチャップ	1.60	1.92																										
	カレー粉	0.40	0.48																										
	おろし生姜	0.80	0.96																										
	おろしにんにく	0.50	0.60																										
	食塩	0.25	0.30																										
	[かむかむ海藻サラダ]																												
	茎わかめミックス	0.50	0.60																										
	カットわかめ	0.70	0.84																										
	きゅうり	12.00	14.40																										
	キャベツ	25.00	30.00																										
	ほうれん草	5.00	6.00																										
	減塩和風ドレッシング(8品目不使用)	7.50	9.00																										
	[米粉のワンタンスープ]																												
	水	190.00	228.00																										
	ショルダーベーコン	7.00	8.40																	○									
	カットウインナー	5.00	6.00																	○									
	たまねぎ	15.00	18.00																										
	にんじん	8.00	9.60																										
	だいこん	20.00	24.00																										
	緑豆もやし	10.00	12.00																										
	食塩	0.05	0.06																										
	しょうゆ	0.50	0.60	○														○											
	コンソメ	1.30	1.56	○														○	○	○									
	こしょう	0.02	0.02																										
	ホールコーン	3.00	3.60																										
②	米粉ワンタン	7.00	8.40																										

○:アレルギー対象食品

① 豆乳ヨーグルト(乳不使用)

原材料名	アレルギー物質
豆乳(大豆を含む)	大豆
食物繊維(イヌリン)	
水	

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

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くま	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
	[牛乳]																											
	牛乳	206.00	206.00				○																					
	[パンズパン]																											
	パンズパン	30.00	50.00	○			○											○										
	[鶏肉のレモンバジルナゲット]																											
①	鶏肉のレモンバジルナゲット	30.00	30.00															○	○									
	[ペンネのナポリタン]																											
	サラダ油	0.50	0.60																									
	ショルダーベーコン	12.00	14.40																	○								
	おろしにんにく	0.20	0.24																									
	たまねぎ	25.00	30.00																									
	にんじん	7.00	8.40																									
	ピーマン	3.00	3.60																									
②	水煮マッシュルーム	4.00	4.80																									
	トマトピューレー	4.00	4.80																									
	コンソメ	0.55	0.66	○														○	○	○								
	中濃ソース	1.50	1.80																									
	三温糖	0.30	0.36																									
	トマトケチャップ	15.00	18.00																									
	食塩	0.10	0.12																									
	こしょう	0.03	0.04																									
	ペンネマカロニ	28.00	33.60	○																								
	[根菜のスープ]																											
	カットウインナー	9.00	10.80																	○								
	ごぼう	5.00	6.00																									
	たまねぎ	15.00	18.00																									
	にんじん	8.00	9.60																									
	だいこん	18.00	21.60																									
	水	190.00	228.00																									
	じゃがいも	20.00	24.00																									
	食塩	0.05	0.06																									
	コンソメ	1.20	1.44	○														○	○	○								
	しょうゆ	0.50	0.60	○														○										
	こしょう	0.02	0.02																									
	こまつな	8.00	9.60																									

① 鶏肉のレモンバジルナゲット

原料名	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
醸造酢	
米粉	
たん白加水分解物	大豆
食塩	
でん粉	
砂糖	
レモン濃縮果汁	
風味油	
粉末状大豆たん白	大豆
香辛料	
揚げ油(なたね油)	
加工でん粉	
調味料(アミノ酸等)	
pH調整剤	
キシロース	
増粘剤(グァー)	
ビタミンB1	
水	

注意喚起
* 本製品の製造工場では、小麦・卵・乳を含む
商品を製造しています。

○:アレルギー対象食品

② 水煮マッシュルーム

原材料名
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、オレノジ、もも、りんご
- 製品製造後に洗浄

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																	
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
	[牛乳]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[ごはん]																												
	白飯	70.00	100.00																										
	[豆腐ハンバーグ和風ソース]																												
①	豆腐ハンバーグ	60.00	80.00															○	○	○									
	しょうゆ	2.00	2.40	○														○											
	本みりん	1.50	1.80																										
	三温糖	0.70	0.84																										
	水	15.00	18.00																										
	でんぷん	0.35	0.42																										
	[れんこんとひじきの和え物]																												
	キャベツ	26.00	31.20																										
②	ホールコーン水煮	5.00	6.00																										
③	れんこん 水煮	15.00	18.00																										
④	サラダひじき	3.00	3.60																										
	ロースハム	8.00	9.60																	○									
	ノンエッグマヨネーズ	12.00	14.40															○											
	しょうゆ	0.90	1.08	○														○											
	すりごま	1.00	1.20																								○		
	炒りごま	1.00	1.20																								○		
	[なめこのみそ汁]																												
	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	15.00	18.00																										
⑤	群馬県産冷凍豆腐	30.00	36.00															○											
	なめこ	20.00	24.00																										
	えのきたけ	3.00	3.60																										
	和風だし	0.80	0.96																										
	赤みそ	4.00	4.80															○											
	減塩みそ	2.50	3.00															○											
	ねぎ	3.00	3.60																										
	カットわかめ	0.10	0.12																										
	[のりふりかけ]																												
	のりふりかけ	2.00	2.00																										

① 豆腐ハンバーグ

○:アレルギー対象食品

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

注意喚起表示

●本品製造工場では、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造しております。

② ホールコーン水煮

原材料名	アレルゲン
スイートコーン	
食塩	
クエン酸	
水	

③ れんこん水煮

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	

④ サラダひじき

使用原材料名	アレルギー物質 (28品目)
ひじき	該当無し

⑤ 群馬県産冷凍豆腐

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)	

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くま	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[背割りこめっこぱん]																													
	背割りこめっこぱん	50.00	70.00	○			○											○												
	[いかフライソースがけ]																													
①	いかフライ	50.00	60.00	○									○																	
	揚げ油	5.00	6.00																											
	中濃ソース	3.00	3.60																											
	ウスターソース	2.00	2.40																											
	[花野菜サラダ]																													
	カリフラワー	10.00	12.00																											
	ブロッコリー	10.00	12.00																											
	キャベツ	22.00	26.40																											
②	ホールコーン水煮	5.00	6.00																											
	きゅうり	8.00	9.60																											
	ごまクリームドレッシング	8.00	9.60																○									○		
	[ミネストローネ]																													
	ショルダーベーコン	7.50	9.00																		○									
	おろしにんにく	0.80	0.96																											
	セロリー	3.00	3.60																											
	たまねぎ	25.00	30.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	じゃがいも	25.00	30.00																											
	水	190.00	228.00																											
	トマトピューレー	12.00	14.40																											
	トマトケチャップ	4.00	4.80																											
	コンソメ	1.30	1.56	○															○	○	○									
	食塩	0.05	0.06																											
	こしょう	0.02	0.02																											
	三温糖	0.20	0.24																											
	本みりん	0.20	0.24																											
	こまつな	5.00	6.00																											
	[ソファールストロベリー]																													
③	ソファールストロベリー	100.00	100.00				○																		○					

① いかフライ

② ホールコーン水煮

○:アレルギー対象食品

原材料	アレルギー
アカイカ	いか
パン粉	小麦
小麦粉	小麦
香辛料(胡椒)	
小麦粉加工品	小麦
食塩	
水	

原材料名	アレルギー
スイートコーン	
食塩	
クエン酸	
水	

③ ソファールストロベリー

表示原材料名	アレルギー物質表示	表示原材料名	アレルギー物質表示
脱脂粉乳	乳	ゼラチン	ゼラチン
いちご果汁	対象外	寒天	対象外
砂糖	対象外	いちごエキス(あまおう)	対象外
全粉乳	乳	香料	対象外
ぶどう糖果糖液糖	対象外	クチナシ色素	対象外

※パン粉原料及び添加物(小麦粉・ショートニング・イースト・砂糖・食塩/Pb調整剤・乳化剤・イーストフード・ビタミンC)
〈施設内コナ〉
卵・乳・小麦・落花生・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン・りんご・大豆・山芋・塩・そば・えび・いか・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	くろみ	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]																											
	牛乳	206.00	206.00				○																					
	[ラーメン]																											
	茹で中華麺	180.00	270.00	○																								
	[ショーロンポー]																											
①	ショーロンポー	25.00	50.00	○														○		○							○	
	[ちゃんぽんスープ]																											
	サラダ油	0.50	0.60																									
	おろし生姜	0.60	0.72																									
	おろしにんにく	0.60	0.72																									
	豚もも肉	15.00	18.00																	○								
	いか短冊	13.00	15.60								○																	
	にんじん	8.00	9.60																									
	緑豆もやし	10.00	12.00																									
	水	235.00	282.00																									
	千切りきくらげ	0.30	0.36																									
	ホールコーン	5.00	6.00																									
	なると	8.00	9.60																									
	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	○														○	○	○								
	がらスープポーク&チキン	3.00	3.60																○	○								
	はくさい	20.00	24.00																									
	ねぎ	5.00	6.00																									
	でんぷん	1.80	2.16																									
	[ヘルシーサラダ]																											
	きゅうり	8.00	9.60																									
	キャベツ	27.00	32.40																									
	カットわかめ	0.40	0.48																									
	サラダこんにゃく	22.00	26.40																									
	和風玉ねぎドレッシング	7.00	8.40	○														○										
	[みかんゼリー]																											
②	みかんゼリー	40.00	40.00																									

① ショーロンポー

原 料 配 合	アレルゲン
キャベツ	
たまねぎ	
豚脂	豚肉
豚肉	豚肉
たけのこ水煮	
しょうゆ	小麦、大豆
はるさめ	
でん粉	
しいたけ	
かきエキス調味料	
砂糖	
おろししょうが	
発酵調味料	
植物油脂	ごま
食塩	
香辛料	
小麦粉(国内製造)	小麦
ショートニング	
加工油脂	
加工デンプン	
乳化剤	
(調整水)	

② みかんゼリー

○:アレルギー対象食品

原材料名	アレルギー物質 該当原材料
みかん果汁	
グラニュー糖	
果糖	
ポリデキストロース	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
乳酸カルシウム	
香料	
ビタミンC	
クエン酸第一鉄Na	
ビタミンD	
水	

[工場内で使用しているアレルギー物質]

乳、卵、大豆、りんご、もも、オレンジ、ゼラチン、くるみ、落花生、小麦、ごま、アーモンド

対象製品を製造する同一工場内では、「えび、かに、小麦、卵、いか、牛肉、ごま、さば、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン」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	アーモンド
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[ごはん]																													
	白飯	70.00	100.00																											
	[サケの西京焼き]																													
①	サケの西京焼き	40.00	50.00	○													○	○												
	[厚揚げのそぼろ煮]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	おろし生姜	0.40	0.48																											
	豚ひき肉	25.00	30.00																	○										
	にんじん	15.00	18.00																											
	たまねぎ	22.00	26.40																											
	たけのこ 水煮	10.00	12.00																											
	角こんにゃく	15.00	18.00																											
	水	90.00	108.00																											
	冷凍厚揚げ1cm	30.00	36.00															○												
	さやいんげん	5.00	6.00																											
	和風だし	0.50	0.60																											
	本みりん	1.00	1.20																											
	清酒	1.00	1.20																											
	三温糖	2.20	2.64																											
	しょうゆ	3.40	4.08	○														○												
	でんぷん	0.70	0.84																											
	[もやしとじゃが芋のみそ汁]																													
	水	190.00	228.00																											
②	煮干し	2.00	2.40																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	もやし	20.00	24.00																											
	えのきたけ	5.00	6.00																											
	じゃがいも	25.00	30.00																											
	油揚げ	5.00	6.00															○												
	和風だし	0.70	0.84																											
	白みそ	3.00	3.60															○												
	赤みそ	2.00	2.40															○												
	減塩みそ	2.00	2.40															○												
	ねぎ	3.00	3.60																											

○:アレルギー対象食品

① サケの西京焼き

原料
サケ
米みそ/酒糟
砂糖
みりんタイプ調味料
酒
醤油/安息香酸Na
魚醤(アンチョビ(ベトナム産)、食塩)

アレルギー食品の有無
(特定原材料8品目及び特定原材料に準ずるもの20品目)
さけ、大豆、小麦(醤油由来)

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

② 煮干し

原材料名	アレルギー物質及びコンタミネーション 特定原材料8品・特定原材料に準ずるもの20品
片口いわし	無し ※漁法由来コンタミの可能性は有
食塩	無し
アレルギー表示	本製品で使用する片口いわしは、えび・かに・いか・さばが混ざる漁法で漁獲しています。(一括表示内)

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くま	あわび	いか	くらげ	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[ごはん]																													
	白飯	70.00	100.00																											
	[にんじんめしの具]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	鶏むね肉	18.00	21.60																○											
	にんじん	25.00	30.00																											
	たけのこ 水煮	8.00	9.60																											
	干しいたけ	0.40	0.48																											
	油揚げ	6.00	7.20															○												
	水	5.00	6.00																											
	和風だし	0.50	0.60																											
	しょうゆ	3.00	3.60	○														○												
	三温糖	1.70	2.04																											
	清酒	1.20	1.44																											
	食塩	0.10	0.12																											
	さやいんげん	5.00	6.00																											
	[いわしの竜田揚げ]																													
①	いわしの竜田揚げ	20.00	20.00	○														○												
	揚げ油	2.00	2.00																											
	[おつけだんご]																													
	水	190.00	228.00																											
	だしパック	1.00	1.20															○												
	豚もも肉	12.00	14.40																	○										
	ごぼう	8.00	9.60																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	だいこん	20.00	24.00																											
	ぶなしめじ	8.00	9.60																											
②	さといも スライス	15.00	18.00																											
③	おじゃがもちボール	20.00	24.00																											
	和風だし	0.70	0.84																											
	白みそ	4.50	5.40																○											
	減塩みそ	2.50	3.00																○											
	ねぎ	5.00	6.00																											
	[ワインゼリー]																													
④	ワインゼリー	40.00	40.00																											

○:アレルギー対象食品

① いわしの竜田揚げ

原料
マイワシ
馬鈴薯澱粉
醤油/安息香酸Na

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)

大豆、小麦(醤油由来)

② さといも スライス

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。

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

③ おじゃがもちボール

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

④ ワインゼリー

材料名	アレルゲン
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
砂糖	
ワイン	
ぶどう糖	
デキストリン	
水	
(使用添加物)	
ゲル化剤 (増粘多糖類)	
酸味料	
乳酸Ca	
クエン酸鉄Na	
香料	
ブドウ色素	

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	くま	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。

○:アレルギー対象食品

② ホールコーン水煮

原材料名	アレルゲン
スイートコーン	
食塩	
クエン酸	
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	くくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
	[牛乳]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[麦ごはん]																												
	無圧べん麦	7.00	9.00																										
	精白米	70.00	90.00																										
	[チキンカレー]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	0.70	0.84																										
	おろし生姜	0.70	0.84																										
	鶏もも肉	28.00	33.60																○										
	たまねぎ	30.00	36.00																										
	にんじん	20.00	24.00																										
	カレー粉	0.22	0.26																										
	水	210.00	252.00																										
	じゃがいも	28.00	33.60																										
	ウスターソース	1.00	1.20																										
	トマトケチャップ	3.00	3.60																										
	カレーフレークN	10.00	12.00																										
	やさいカレーフレーク	7.00	8.40																										
	[もやしとツナのサラダ]																												
	ツナ油漬け	10.00	12.00																										
	緑豆もやし	28.00	33.60																										
	こまつな	12.00	14.40																										
	きゅうり	8.00	9.60																										
	和風玉ねぎドレッシング	8.00	9.60	○															○										
	[青のり小魚(中学のみ)]																												
①	青のり小魚	0.00	5.00	○															○										

○:アレルギー対象食品

① 青のり小魚(中学のみ)

原材料名	表示の対象となる アレルゲン(28品目)
かたくちいわし	※
食塩	※
砂糖	—
青のり	—
醤油	大豆・小麦
味醂	—

※食塩はかたくちいわしに由来します

※かたくちいわしは『えび・かに』をたべています。

同一製造ラインにおいて「えび、かに、小麦、乳、アーモンド、いか、カシューナッツ、くるみ、ごま、さば、大豆、りんご」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、えび、かに、アーモンド、いか、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、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご」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	アーモンド
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[ごはん]																													
	白飯	70.00	90.00																											
	[厚焼き卵]																													
①	厚焼き卵	42.00	50.00	○		○												○												
	[塩昆布和え]																													
	きゅうり	10.00	12.00																											
	キャベツ	20.00	24.00																											
	緑豆もやし	20.00	24.00																											
②	塩昆布	2.50	3.00	○														○												
	炒りごま	0.50	0.60																									○		
	しょうゆ	0.70	0.84	○														○											○	
	ごま油	0.80	0.96																									○		
	[上州すき焼き煮]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	牛肩ロース肉	20.00	24.00												○															
	牛ばら肉	20.00	24.00												○															
	にんじん	5.00	6.00																											
	生しいたけ	3.00	3.60																											
	水	190.00	228.00																											
	えのきたけ	10.00	12.00																											
	しらたき	36.00	43.20																											
	清酒	2.00	2.40																											
	和風だし	0.70	0.84																											
	三温糖	3.50	4.20																											
	しょうゆ	5.80	6.96	○														○												
	本みりん	1.00	1.20																											
③	焼き豆腐	25.00	30.00															○												
	ねぎ	10.00	12.00																											
	はくさい	40.00	48.00																											

○:アレルギー対象食品

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 塩昆布

原材料
昆布
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
-----------	-------

③ 焼き豆腐

原材料名	アレルギー物質
豆乳	大豆
加工でん粉	
豆腐用凝固剤	
水	

本品製造工場では、小麦・卵を含む製品を生産しています。

●アレルギー物質:マカダミアナッツは調査中であり未対応です。