

令和7年度（12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があります〕

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	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				○																							
	[きなこ揚げパン]																													
	ツイストロール	50.00	70.00	○			○											○												
	揚げ油	5.00	7.00																											
①	きな粉	6.00	7.20															○												
	上白糖	9.00	10.80																											
	[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	1.00	1.20																											
	鶏もも肉	20.00	24.00																○											
	ツナ油漬け	5.00	6.00																											
	白ワイン	0.70	0.84																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	30.00	36.00																											
	ぶなしめじ	5.00	6.00																											
	水	190.00	228.00																											
	じゃがいも	30.00	36.00																											
	茹で大豆	8.00	9.60																											
	トマトケチャップ	10.00	12.00																○											
	トマトピューレー	30.00	36.00																											
	中濃ソース	1.00	1.20																											
	こしょう	0.03	0.04																											
	コンソメ	1.40	1.68	○															○	○	○									
	三温糖	0.30	0.36																											
	マリナラソース	5.00	6.00																○											
	[小松菜のサラダ]																													
	こまつな	12.00	14.20																											
	きゅうり	10.00	12.00																											
	ロースハム	5.00	6.00																		○									
②	ホールコーン(レトルト)	6.00	7.20																											
	キャベツ	20.00	24.00																											
	パンオイルこくみ風ドレッシング	6.50	7.80	○															○	○	○		○							

○:アレルギー対象食品

① きな粉

【原料】	アレルゲン
大豆	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)

② ホールコーン(レトルト)

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	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																											
	[棒餃子]																													
①	棒餃子	40.00	40.00	○														○	○	○										
	[塩中華サラダ]																													
	緑豆もやし	10.00	12.00																											
	キャベツ	30.00	36.00																											
②	ホールコーン(レトルト)	5.00	6.00																											
	ほうれん草	10.00	12.00																											
	塩中華ドレッシング	6.00	7.20																											
	[マーボー豆腐]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	おろし生姜	1.00	1.20																											
	おろしにんにく	1.00	1.20																											
	豚ひき肉	25.00	30.00																	○										
	まめプラスM	3.50	4.20															○												
	トウバンジャン	0.10	0.12																											
	赤みそ	3.50	4.20															○												
	にんじん	10.00	12.00																											
	たけのこ 水煮	5.00	6.00																											
	水	190.00	228.00																											
	テンメンジャン	4.50	5.40	○														○										○		
	三温糖	2.60	3.12																											
	中華だしの素	1.10	1.32																											
	しょうゆ	4.10	4.92	○														○												
	冷凍豆腐	70.00	84.00															○												
	ねぎ	10.00	12.00																											
	にら	5.00	6.00																											
	ごま油	0.50	0.60																									○		
	でんぷん	3.60	4.32																											
	水	2.00	2.40																											

① 棒餃子

○:アレルギー対象食品

原材料名	アレルギー物質
キャベツ	
にら	
玉ねぎ	野菜
長ねぎ	
しょうが	
豚肉	豚肉
鶏肉	鶏肉
豚脂	豚肉
粒状植物性たん白	大豆
水	
砂糖	
しょうゆ	小麦・大豆
ピロリン酸鉄製剤	
食用植物油脂	大豆
加工でん粉	
食塩	
酵母エキス	
香辛料	
小麦粉	小麦
水	
加工でん粉	
酒精	
植物油脂	大豆
食塩	
麦芽糖	

② ホールコーン(レトルト)

原材料名	アレルゲン
スイートコーン	
食塩	
クエン酸	
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

えび、かに、卵、乳成分、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、りんご、ゼラチン、魚介類

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				○																						
	[パーカーハウス]																												
	パーカーハウス	50.00	70.00	○			○											○											
	[チキンケバブ]																												
	鶏もも肉	50.00	60.00																○										
	食塩	0.40	0.48																										
①	パプリカパウダー	0.20	0.24																										
②	チリパウダー	0.30	0.36																										
	おろしにんにく	1.50	1.80																										
	白ワイン	2.80	3.36																										
③	レモン 果汁	2.00	2.40																										
	トマトピューレー	4.00	4.80																										
	トマトケチャップ	4.00	4.80																										
	[キャベツサラダ]																												
	きゅうり	12.00	14.40																										
	にんじん	8.00	9.60																										
	キャベツ	35.00	42.00																										
	サウザンアイランドドレッシング(8品目不使用)	8.50	10.20																										
	[レンズ豆のスープ]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	ショルダーベーコン	7.00	8.40																	○									
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	セロリー	3.00	3.60																										
	水	190.00	228.00																										
④	レンズまめ	5.00	6.00																										
	じゃがいも	15.00	18.00																										
	はくさい	20.00	24.00																										
	食塩	0.05	0.06																										
	コンソメ	1.30	1.56	○														○	○	○									
	しょうゆ	0.50	0.60	○														○											
	こしょう	0.02	0.02																										
	[ヨーグルト]																												
	元氣ヨーグルト(小学校)	70.00	0.00				○																	○					
	ソファールプレーン(中学校)	0.00	100.00				○																	○					

○:アレルギー対象食品

① パプリカパウダー

原料名	アレルギー物質名
パプリカ	

② チリパウダー

原料名	アレルギー物質名
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	

③ レモン果汁

原材料名
レモン
醸造酢
香料

④ レンズまめ

原材料名	アレルギー物質 該当原材料
レンズ豆	—

同製造ラインでは大豆製品(水煮・蒸し)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	カシヨーナッツ	ごま
	[牛乳]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[うどん]																												
	うどん ゆで	180.00	270.00	○																									
	[あんかけうどんの汁]																												
	水	235.00	282.00																										
	だしパック	2.00	2.40														○												
	鶏もも肉	16.00	19.20																○										
	にんじん	10.00	12.00																										
	干しいたけ	0.40	0.48																										
	ぶなしめじ	10.00	12.00																										
	なると	5.00	6.00																										
	油揚げ	7.00	8.40															○											
	はくさい	30.00	36.00																○										
	本みりん	2.00	2.40																										
	清酒	1.00	1.20																										
	和風だし	0.20	0.24																										
	しょうゆ	9.00	10.80	○															○										
	でんぷん	2.50	3.00																										
	ねぎ	5.00	6.00																										
	[竹輪の磯辺揚げ]																												
①	焼ちくわ(ハーフカット)	25.00	50.00																										
②	あおのり	0.15	3.00																										
	でんぷん	4.00	8.00																										
	揚げ油	2.50	5.00																										
	[小松菜とコーンのごま和え]																												
	キャベツ	25.00	30.00																										
③	ホールコーン(レトルト)	8.00	9.60																										
	こまつな	12.00	14.40																										
	ツナ油漬け	10.00	12.00																										
	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	○															○										

○:アレルギー対象食品

① 焼ちくわ(ハーフカット)

原材料一般名	アレルギー対象物質 (28品目)
魚肉	
でん粉(馬鈴薯)	
食塩	
ぶどう糖	
砂糖	
発酵調味液	
醸造酢	
水	

※この商品はえび、かに、小麦、卵を使用した商品と同じ設備で製造しています。

② あおのり

原料名	アオサ
-----	-----

③ ホールコーン(レトルト)

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	カシコナッツ	ごま	アーモンド
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[ミルメーク(コーヒー)]																													
	ミルメーク(コーヒー)	12.50	12.50																											
	[ごはん]																													
	白飯	70.00	100.00																											
	[さばのスタミナ焼き]																													
①	さばのスタミナ焼き	40.00	50.00	○														○	○						○					
	[煮味噌]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	豚もも肉	20.00	24.00																	○										
	清酒	0.50	0.60																											
	だいこん	20.00	24.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
②	れんこん 水煮	8.00	9.60																											
③	さといも	12.00	14.40																											
	角こんにゃく	12.00	14.40																											
	冷凍厚揚げ1cm	15.00	18.00															○												
	いんげん	5.00	6.00																											
	和風だし	0.50	0.60																											
	赤みそ	3.00	3.60															○												
④	八丁味噌	1.00	1.20															○												
	三温糖	2.50	3.00																											
	本みりん	2.00	2.40																											
	[八杯汁]																													
	水	190.00	228.00																											
	だしパック	1.00	1.20															○												
	ごぼう	5.00	6.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	20.00	24.00																											
	冷凍豆腐	33.00	39.60															○												
	和風だし	0.70	0.84																											
	しょうゆ	2.50	3.00	○																										
	清酒	1.20	1.44																○											
	本みりん	1.50	1.80																											
	食塩	0.10	0.12																											
	でんぷん	2.00	2.40																											
	ねぎ	10.00	12.00																											

① さばのスタミナ焼き

原料
マサバ
醤油/安息香酸Na
みりん干し調味液
(ぶどう糖果糖液糖、砂糖、醤油、みりん、魚 醤、デキストリン、食塩、ゼラチン)

豆板醤
/酒糟、酸味料、ポリリン酸Na、酸化防止 剤(V.C)
ニンニク/酸味料
水
合計

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	

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)
さば・小麦(醤油由来)・大豆・ゼラチン
弊工場では小麦、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

○:アレルギー対象食品

③ さといも

原材料 さといも

コンタミネーション:大豆

④ 八丁味噌

原 料 名
大 豆
食 塩
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	くまみ	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(プレーン)]																													
	ジョア(プレーン)	125.00	125.00				○																							
	[クロワッサン]																													
	クロワッサン	30.00	40.00	○			○											○												
	[FMチキンナゲット]																													
①	FMチキンナゲット	20.00	40.00															○	○											
	揚げ油	2.00	4.00																											
	[スパゲティボロネーゼ]																													
	スパゲッティ	34.00	40.80	○																										
	サラダ油	0.50	0.60																											
	おろしにんにく	1.00	1.20																											
	豚ひき肉	20.00	24.00																	○										
	たまねぎ	20.00	24.00																											
	にんじん	5.00	6.00																											
	まめプラスM	3.00	3.60															○												
②	マッシュルーム水煮	4.00	4.80																											
	トマトケチャップ	16.00	19.20																											
	トマトピューレー	8.00	9.60																											
	炒めたたまねぎ	1.50	1.80																											
	中濃ソース	1.50	1.80																											
	赤ワイン	0.60	0.72																											
	コンソメ	0.30	0.36	○															○	○	○									
	食塩	0.05	0.06																											
	こしょう	0.12	0.14																											
	ハヤシルウ(NAIS)	2.30	2.76																											
	[野菜スープ]																													
	水	190.00	228.00																											
	ショルダーベーコン	6.00	7.20																	○										
	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																											
	ホールコーン	8.00	9.60																											
	こしょう	0.02	0.02																											
	コンソメ	1.30	1.56	○															○	○	○									
	食塩	0.05	0.06																											
	しょうゆ	0.50	0.60	○															○											
	キャベツ	20.00	24.00																											

※スパゲティボロネーゼは、スパゲティとソースを混ぜて提供します。

○:アレルギー対象食品

① FMチキンナゲット

材料名	アレルギー
(具)	
鶏肉	鶏肉
粒状植物性たん白	大豆
おから	大豆
植物油	
米粉	
小麦不使用しょうゆ	大豆
食塩	
砂糖	
にんにくペースト	
酵母エキス	
ぶどう糖	
しょうがペースト	
香辛料	
水	
(使用添加物)	
加工デンプン	
炭酸Ca	
香料	
ピロリン酸第二鉄	

(衣)	
コーンフラワー	
植物油	
ぶどう糖	
砂糖	
小麦不使用しょうゆ	大豆
水	
(使用添加物)	
加工デンプン	
増粘多糖類	
香料	
揚げ油(なたね油)	

※コンタミ情報は、NO.2です。

① FMチキンナゲット

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(○)

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	カシヨナッツ	アーモンド
ライン	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	○	○	○	－	－	－	○	○	－	○	－	－
施設	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	○	○	○	－	－	－	○	○	－	○	－	－

② マッシュルーム水煮

原料名	アレルギー物質の有無
マッシュルーム	無
食塩	無
酸化防止剤 (ビタミンC)	無
水	無

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ
	[牛乳]																											
	牛乳	206.00	206.00				○																					
	[ごはん]																											
	白飯	70.00	100.00																									
	[ホキの香味ソースがけ]																											
①	ホキでん粉付き	40.00	50.00																									
	揚げ油	4.00	5.00																									
	しょうゆ	3.40	4.08	○														○										
	三温糖	2.00	2.40															○										
	穀物酢	2.80	3.36																									
	清酒	1.40	1.68																									
	おろし生姜	0.40	0.48																									
	おろしにんにく	0.40	0.48																									
	ねぎ	8.00	9.60																									
	[きざみ昆布の煮物]																											
	サラダ油	0.50	0.60																									
	にんじん	8.00	9.60																									
②	れんこん 水煮	8.00	9.60																									
③	刻み昆布	2.50	3.00																									
	つきこんにゃく	8.00	9.60																									
	さつま揚げ	8.00	9.60																									
	水	90.00	108.00																									
	油揚げ	5.00	6.00															○										
	清酒	1.50	1.80																									
	三温糖	2.20	2.64																									
	本みりん	1.00	1.20																									
	和風だし	0.10	0.12																									
	しょうゆ	2.50	3.00	○														○										
	[豚汁]																											
	サラダ油	0.50	0.60																									
	豚もも肉	15.00	18.00																	○								
	ごぼう	5.00	6.00																									
	にんじん	8.00	9.60																									
	たまねぎ	12.00	14.40																									
	だいこん	12.00	14.40																									
	じゃがいも	15.00	18.00																									
	水	190.00	228.00																									
	冷凍豆腐	15.00	18.00															○										
	和風だし	0.70	0.84																									
	白みそ	2.00	2.40															○										
	赤みそ	2.00	2.40															○										
	減塩みそ	2.00	2.40															○										
	[のりふりかけ]																											
	のりふりかけ	2.00	2.00																									

① ホキでん粉付き

原材料	アレルギー物質
ホキ 馬鈴薯澱粉	

コンタミの可能性

ほ、サバ、エビ、イカ、小麦、大豆、乳、卵、ごま、アーモンド

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	

○:アレルギー対象食品

③ 刻み昆布

原材料名	アレルギー物質 特定原材料28品目	コンタミネーション 該当有無
こんぶ	有 ○ 無	有 ○ 無

注意喚起

本製品の原料は、えび・かこの生息する海域で採取しています。

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				○																						
	[背割コッペパン]																												
	背割りコッペパン	50.00	80.00	○			○											○											
	[ウインナー]																												
	ショートウインナー	30.00	0.00																	○									
	ロングウインナー	0.00	40.00																	○									
	[コーンサラダ]																												
①	きゅうり	10.00	12.00																										
	ホールコーン(レトルト)	10.00	12.00																										
	にんじん	5.00	6.00																										
	キャベツ	30.00	36.00																										
	イタリアンドレッシング(8品目不使用)	7.00	8.40																										
	[ホタテの豆乳スープ]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	ショルダーベーコン	7.00	8.40																	○									
	たまねぎ	30.00	36.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	じゃがいも	20.00	24.00																										
②	酒むしほたて	15.00	18.00																										
	水	190.00	228.00																										
	コンソメ	0.40	0.48	○															○	○	○								
	こしょう	0.03	0.04																										
	豆乳(成分無調整)	30.00	36.00																○										
	シチューフレーク	8.00	9.60																										
	チンゲン菜	5.00	6.00																										

○:アレルギー対象食品

① ホールコーン(レトルト)

原材料名	アレルギー
スイートコーン	
食塩	
クエン酸	
水	

② 酒むしほたて

原材料名	アレルギー物質
ほたて貝	
清酒	

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																										
	[照り焼きハンバーグ]																												
	ハンバーグ	60.00	80.00															○	○	○									
	しょうゆ	3.20	3.84	○														○											
	本みりん	2.50	3.00																										
	三温糖	2.80	3.36																										
	水	11.80	14.16																										
	でんぶん	1.00	1.20																										
	[切干大根の炒め煮]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	にんじん	7.00	8.40																										
	切干しだいこん	5.00	6.00																										
	水	90.00	108.00																										
	しらたき	16.00	19.20																										
	さつま揚げ	8.00	9.60																										
	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	3.00	3.60	○														○											
	[野菜のみそ汁]																												
	水	190.00	228.00																										
	だしパック	1.00	1.20															○											
	にんじん	8.00	9.60																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	じゃがいも	20.00	24.00																										
	えのきたけ	5.00	6.00																										
	油揚げ	7.00	8.40															○											
	はくさい	15.00	18.00																										
	和風だし	0.80	0.96																										
	白みそ	4.00	4.80															○											
	減塩みそ	2.50	3.00															○											
	ねぎ	5.00	6.00																										

○: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	くまみ	あわび	いか	いくら	オレシ	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				○																							
	[麦ごはん]																													
	無圧ペン麦	7.00	9.00																											
	精白米	70.00	90.00																											
	[冬野菜カレー]																													
	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																											
	豚もも肉	30.00	36.00																	○										
	にんじん	15.00	18.00																											
	たまねぎ	25.00	30.00																											
	カレー粉	0.22	0.26																											
	じゃがいも	25.00	30.00																											
	だいこん	10.00	12.00																											
	水	210.00	252.00																											
①	れんこん 水煮	5.00	6.00																											
	ウスターソース	1.00	1.20																											
	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																											
	トマトケチャップ	3.00	3.60																											
	[ぶちぶちサラダ]																													
②	プチマリン	15.00	18.00																											
③	ブロッコリー	20.00	24.00																											
	きゅうり	10.00	12.00																											
④	ホールコーン(レトルト)	5.00	6.00																											
	和風玉ねぎドレッシング	7.00	8.40	○														○												
	[いちごゼリー]																													
⑤	いちごゼリー	40.00	40.00																											

○:アレルギー対象食品

① 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	

② プチマリン

使用原材料名	アレルギー物質 (28品目)
アルギン酸ナトリウム	該当無し
食塩	該当無し
水	該当無し
塩化カルシウム	該当無し
ミョウバン	該当無し

③ ブロッコリー

原材料:ブロッコリー
コンタミネーション:大豆

④ ホールコーン(レトルト)

原材料名	アレルギー
スイートコーン	
食塩	
クエン酸	
水	

⑤ いちごゼリー

原材料名	砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、水飴、ストロベリーピューレ、ストロベリー濃縮果汁/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料
------	--

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]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[こめっこぱん]																												
	こめっこぱん	50.00	70.00	○			○											○											
	[チーズ入りポテトエッグ]																												
①	チーズ入りポテトエッグ	42.00	50.00				○	○												○									
	[大根サラダ]																												
	だいこん	35.00	42.00																										
	きゅうり	15.00	18.00																										
	サラダチキン	12.00	14.40																○										
	ノンオイルこくみ風ドレッシング	5.50	6.60	○														○	○	○			○						
	[ビーフシチュー]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	1.00	1.20																										
	牛もも肉	18.00	21.60												○														
	赤ワイン	1.00	1.20																										
	たまねぎ	35.00	42.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	水	190.00	228.00																										
	じゃがいも	30.00	36.00																										
	エリンギ	5.00	6.00																										
	コンソメ	0.20	0.24	○															○	○	○								
	こしょう	0.03	0.04																										
	トマトピューレー	5.00	6.00																										
	トマトケチャップ	3.00	3.60																										
	三温糖	0.70	0.84																										
	ハヤシベース	10.50	12.60																										
	ハヤシルウ(NAIS)	2.50	3.00																										
	[プリン(28品目不使用)]																												
②	プリン(28品目不使用)	40.00	40.00																										

○:アレルギー対象食品

① チーズ入りポテトエッグ

原 料 名	アレルギー物質(28品目)
鶏卵	卵
フライドポテト	
たまねぎ	
プロセスチーズ	乳
ベーコン	卵、乳、豚肉
牛乳	乳
砂糖	
でん粉(馬鈴薯)	
植物油(菜種)	
食酢	(米)
食塩	
酵母エキス	
水	

② プリン(28品目不使用)

原材料名	アレルギー物質 該当原材料
粉あめ	
ポリデキストロース	
グラニュー糖	
ぶどう糖果糖液糖	
食用加工油脂	
玄米加工品	
さつまいもペースト	
カラメルソース	
食塩	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
香料	
ピロリン酸第二鉄	
着色料(カラメル、カロテン)	
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

12月16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	アーモンド
	[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																											
	でんぷん	8.00	9.60																											
	揚げ油	5.00	6.00																											
	[チャーハンの具]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	おろし生姜	0.50	0.60																											
	ロースハム	20.00	24.00																	○										
	なると	12.00	14.40																											
	ねぎ	15.00	19.50																											
	にんじん	12.00	14.40																											
	ホールコーン	10.00	12.00																											
	鶏がらスープ	0.10	0.12																○											
	食塩	0.25	0.30																											
	こしょう	0.04	0.05																											
	[白菜といかボールのスープ]																													
	水	190.00	228.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	20.00	24.00																											
①	いしるのイカボール	20.00	24.00								○																			
	ぶなしめじ	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																											
	しょうゆ	0.50	0.60	○														○												
	こまつな	6.00	7.20																											
	はくさい	15.00	18.00																											

① いしるのイカボール

○:アレルギー対象食品

原料	アレルギー物質 を含む食品名
アカイカ	いか
たらすり身	
玉ねぎ	
みりん	
いしる	いか
砂糖	
しょうが	
食塩	
酵母エキス	
加工澱粉	
水	
炭酸カルシウム	
ピロリン酸第二鉄	

コンタミネーションについて

当社工場で製造しております全製品の原材料で、特定原材料は小麦・大豆・いか・えび・さば・牛肉・豚肉・鶏肉・ごま・りんごの10種類です。

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。

分類	第	乳	小	毛	花	え	か	く	あ	い	オ	キ	牛	さ	さ	大	豚	豚	マ	も	や	り	ゼ	バ	カ	ア
	類	牛	麦	猪	菜	び	に	る	わ	く	レ	ウ	肉	け	ば	豆	肉	肉	カ	も	まい	ん	ラ	ナ	シ	ー
ライン	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	○	—	—	○	○	○	—	—	—	○	○	—	○	—
施設	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	○	—	—	○	○	○	—	—	—	○	○	—	○	—

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[ラーメン]																													
	茹で中華麺	180.00	270.00	○																										
	[とんこつラーメンスープ]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	おろしにんにく	1.00	1.20																											
	焼き豚	15.00	18.00																	○										
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	25.00	30.00																											
	緑豆もやし	10.00	12.00																											
	千切りきくらげ	0.35	0.42																											
	なると	8.00	9.60																											
	ホールコーン	5.00	6.00																											
	水	235.00	282.00																											
	中華だしの素	1.30	1.56																											
	とんこつラーメンスープの素	15.00	18.00	○														○		○										
	にら	3.00	3.60																											
	チンゲン菜	8.00	9.60																											
	[かむかむ海藻サラダ]																													
	茎わかめミックス	0.40	0.48																											
	カットわかめ	0.65	0.78																											
	サラダこんにゃく	7.00	8.40																											
	きゅうり	10.00	12.00																											
	キャベツ	25.00	30.00																											
	ツナ油漬け	7.00	8.40																											
	減塩和風ドレッシング(8品目不使用)	7.50	9.00																											
	[ミニ肉まん]																													
①	ミニ肉まん	40.00	40.00	○												○			○	○	○							○		

○:アレルギー対象食品

① ミニ肉まん

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。

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				○																							
	[わかめごはん]																													
	わかめご飯の素	2.00	2.86																											
	精白米	70.00	100.00																											
	[さわらゆず麴焼き]																													
①	さわらゆず麴漬け	40.00	50.00																											
	[かぼちゃのそぼろ煮]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	鶏ひき肉	20.00	24.00																○											
	清酒	1.00	1.20																											
	たまねぎ	35.00	42.00																											
②	カットかぼちゃ	15.00	18.00																											
	じゃがいも	25.00	30.00																											
	角こんにゃく	15.00	18.00																											
	水	90.00	108.00																											
	和風だし	0.50	0.60																											
	三温糖	2.10	2.52																											
	しょうゆ	3.30	3.96	○														○												
	本みりん	1.00	1.20															○												
	でんぷん	0.80	0.96																											
	[白菜のみそ汁]																													
	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	20.00	24.00																											
	えのきたけ	5.00	6.00																											
	冷凍豆腐	20.00	24.00																○											
	油揚げ	7.00	8.40																○											
	はくさい	20.00	24.00																											
	和風だし	0.60	0.72																											
	赤みそ	2.00	2.40																○											
	白みそ	2.00	2.40																○											
	減塩みそ	2.00	2.40																○											
	[みかん]																													
	みかん	56.00	56.00																											

○:アレルギー対象食品

① さわらゆず麴漬け

原料
サワラ
塩麴(米こうじ、食塩)/酒精
ゆず果汁
砂糖
みりんタイプ調味料

アレルギー食品の有無
(特定原材料8品目及び特定原材料に準ずる
もの20品目)

なし

② カットかぼちゃ

原材料: 南瓜

※本製品の製造工場では、リンゴを使用した
製品も製造しております。

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

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[ココアパン]																													
	ココアパン	50.00	70.00	○			○											○												
	[いかなゲット]																													
①	いかなゲット	20.00	40.00	○							○							○		○										
	[ごぼうサラダ]																													
	ごぼう	18.00	21.60																											
	キャベツ	20.00	24.00																											
	きゅうり	12.00	14.40																											
②	ホールコーン(レトルト)	8.00	9.60																											
	ごまクリーミードレッシング	10.00	12.00															○										○		
	[洋風おでん]																													
	水	190.00	228.00																											
	鶏もも肉	15.00	18.00																○											
	カットウインナー	8.00	9.60																	○										
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	25.00	30.00																											
	じゃがいも	25.00	30.00																											
③	白玉もち	20.00	24.00																											
	角こんにやく	18.00	21.60																											
	さつま揚げ	10.00	12.00																											
	コンソメ	1.50	1.80	○														○	○	○										
	食塩	0.15	0.18																											
	こしょう	0.03	0.04																											

① いかなゲット

○:アレルギー対象食品

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

② ホールコーン(レトルト)

原材料名	アレルゲン
スイートコーン	
食塩	
クエン酸	
水	

③ 白玉もち

原材料:	もち米粉調製品(もち米)ノ加工でん粉
------	--------------------

本製品の原材料は、厚生労働省指定のアレルギー表示28品目には含まれておりません。

※ たちうおは、「えび・かに」を食べています。

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

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレシジ	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				○																							
	[キャロットピラフ]																													
	キャロットピラフの素	22.00	28.30															○	○											
	精白米	70.00	90.00																											
	[ローストチキン]																													
	鶏もも肉	40.00	60.00																○											
	おろし生姜	0.60	0.72																											
	おろしにんにく	0.40	0.48																											
	しょうゆ	1.80	2.16	○														○												
	本みりん	2.00	2.40																											
	三温糖	0.90	1.08																											
	[カラフルサラダ]																													
	きゅうり	12.00	14.40																											
	パプリカ赤	4.00	4.80																											
	キャベツ	35.00	42.00																											
①	ホールコーン(レトルト)	5.00	6.00																											
	柑橘ドレッシング	7.00	8.40																											
	[冬野菜の豆乳スープ]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	ショルダーベーコン	6.00	7.20																	○										
	たまねぎ	18.00	21.60																											
	にんじん	8.00	9.60																											
	じゃがいも	15.00	18.00																											
	水	190.00	228.00																											
②	ブロッコリー	12.00	14.40																											
	はくさい	20.00	24.00																											
	ぶなしめじ	5.00	6.00																											
	コンソメ	0.15	0.18	○														○	○	○										
	こしょう	0.03	0.04																											
	食塩	0.05	0.06																											
	豆乳(成分無調整)	25.00	30.00															○												
	シチューフレーク	8.00	9.60																											
	[クリスマスケーキ]																													
③	豆乳と米粉のいちごケーキ	24.00	24.00															○												

○:アレルギー対象食品

① ホールコーン(レトルト)

原材料名	アレルギー
スイートコーン	
食塩	
クエン酸	
水	

② ブロッコリー

原材料:ブロッコリー

コンタミネーション:大豆

③ 豆乳と米粉のいちごケーキ

材料名	アレルギー
豆乳	大豆
砂糖	
加工油脂	
米粉	
いちごピューレー(いちご、砂糖)	
水あめ	
いちご果汁(濃縮還元)(いちご)	
砂糖・ぶどう糖・果糖液糖	
大豆粉	大豆
植物油	
清涼飲料水	
粉砂糖	
水	
(使用添加物)	
加工デンプン	
トランス脂肪酸	
増粘剤(カドラン、アルギン酸エステル)	
乳化剤	大豆
炭酸Ca	
膨脹剤	
セルロース	
グル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)	
ビタミンC	
安定剤(増粘多糖類)	
ヒロリン酸塩二塩	
酸味料	
紅糖色素	
香料	
ビタミンB ₁₂	

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	オレシ	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