

令和7年度（1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

1月7日(水)

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	【牛乳】																													
	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】																													
	ハンバーグ	60.00	80.00															○	○	○										
	サラダ油	0.50	0.60																											
	おろしにんにく	0.30	0.36																											
	たまねぎ	12.00	14.40																											
	トマトピューレー	4.80	5.76																											
	トマトケチャップ	9.60	11.52																											
	アップルソース	2.20	2.64																					○						
	中濃ソース	0.80	0.96																											
	ウスターソース	0.40	0.48																											
	三温糖	0.36	0.43																											
	水	1.60	1.92																											
	【津久田っ子サラダ】																													
	きゅうり	13.00	15.60																											
①	ブロッコリー	20.00	24.00																											
	サラダこんにゃく	15.00	18.00																											
	ツナ油漬け	10.00	12.00																											
	パプリカ赤	5.00	6.00																											
	イタリアンドレッシング(8品目不使用)	7.00	8.40																											
	【豆乳コーンスープ】																													
	ショルダーベーコン	7.50	9.00																		○									
	たまねぎ	40.00	48.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	水	190.00	228.00																											
	ホールコーン	10.00	12.00																											
②	クリームコーン	27.00	32.40																											
	こしょう	0.03	0.04																											
	コンソメ	0.40	0.48	○														○	○	○										
	豆乳(成分無調整)	30.00	36.00															○												
	シチューフレーク	9.00	10.80																											

○:アレルギー対象食品

① 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

② クリームコーン

原材料名	アレルギー
スイートコーン	
砂糖	
食塩	
増粘剤(加工でん粉)	
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																											
	[揚げ鶏の甘酢だれ]																													
	鶏もも肉	50.00	60.00																○											
	清酒	2.00	2.40																											
	おろし生姜	0.80	0.96																											
	おろしにんにく	0.50	0.60																											
	こしょう	0.02	0.02																											
	でんぷん	6.00	7.20																											
	揚げ油	5.00	6.00																											
	三温糖	2.00	2.40																											
	しょうゆ	2.50	3.00	○														○												
	穀物酢	1.80	2.16																											
	でんぷん	0.45	0.54																											
	水	1.30	1.56																											
	[チンゲン菜のおかかマヨ和え]																													
	にんじん	3.00	3.60																											
	キャベツ	20.00	24.00																											
	チンゲン菜	10.00	12.00																											
	緑豆もやし	15.00	18.00																											
	たまねぎ	2.00	2.40																											
	かつお節(和え物用)	0.30	0.36																											
	ツナ油漬け	8.00	9.60																											
	ノンエッグマヨネーズ	3.00	3.60															○												
	しょうゆ	1.30	1.56	○														○												
	[ごまキムチ汁]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	豚もも肉	10.00	12.00																	○										
①	ごぼう	5.00	6.00																											
	にんじん	8.00	9.60																											
	じゃがいも	18.00	21.60																											
	水	190.00	228.00																											
	冷凍豆腐	15.00	18.00															○												
	生しいたけ	3.00	3.60																											
	つきこんにゃく	8.00	9.60																											
	ねぎ	5.00	6.00																											
	和風だし	0.80	0.96																											
	本みりん	0.80	0.96																											
	赤みそ	5.20	6.24															○												
	しょうゆ	0.50	0.60	○														○												
②	ねりごま	2.60	3.12																									○		
③	はくさい キムチ	8.00	9.60	○														○	○					○						

○:アレルギー対象食品

① ごぼう

原材料：牛蒡

※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。

② ねりごま

原材料:	白ごま
------	-----

・食品衛生法に基づくアレルギー表示について

28品目の中で「ごま」に該当致します。

③ はくさい キムチ

原材料名	アレルギー
はくさい	
たまねぎ	
にんじん	
漬 け 原 材 料	
砂糖	
食塩	
りんご	りんご
にんにく	
昆布エキス	
しょうゆ	小麦・大豆
かつお節エキス	さば
生姜	
唐辛子	
調味料(アミノ酸等)	
酸味料(乳酸、クエン酸)	
香辛料抽出物	
トウガラシ色素	
ホップ抽出物	
ショ糖脂肪酸エステル	

同一工場内において「小麦、大豆、いか、ごま、さば、りんご、ゼラチン」を使用した商品を製造しております。又、同一製造ラインにおいて「小麦、大豆、さば、りんご」を使用した商品を製造しておりますが製造毎での洗浄作業を実施する事によりのコンタミネーションの防止に努めております。

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	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														○	○												
	[肉じゃが]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	牛もも肉	12.00	14.40												○															
	清酒	0.50	0.60																											
	たまねぎ	30.00	36.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	じゃがいも	40.00	48.00																											
	しらたき	27.00	32.40																											
	本みりん	0.60	0.72																											
	水	90.00	108.00																											
	三温糖	1.50	1.80																											
	和風だし	0.50	0.60																											
	しょうゆ	3.50	4.20	○														○												
	[あおさのみそ汁]																													
	水	190.00	228.00																											
	だしパック	1.00	1.20														○													
	だいこん	15.00	18.00																											
	にんじん	8.00	9.60																											
	えのきたけ	6.00	7.20																											
	冷凍豆腐	15.00	18.00															○												
	和風だし	0.80	0.96																											
②	あおさ	0.50	0.60																											
	白みそ	4.00	4.80															○												
	減塩みそ	2.50	3.00															○												
	ねぎ	5.00	6.00																											
	[ミルク入り抹茶プリン]																													
③	ミルク入り抹茶プリン	40.00	40.00				○																		○					

○:アレルギー対象食品

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 あおさ

原材料名	アレルギー特定原材料等
乾燥ひとえぐさ(ひとえぐさ)	

●コンタミ表記

本製品に使用しているあおさは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。

③ ミルク入り抹茶プリン

原 材 料 名		アレルギー物質情報					
糖類(ぶどう糖		えび	含まない	アーモンド	含まない	大豆	含まない
水あめ		かに	含まない	あわび	含まない	鶏肉	含まない
砂糖)		くるみ	含まない	いか	含まない	バナナ	含まない
ホエイパウダー		小麦	含まない	いくら	含まない	豚肉	含まない
加糖脱脂練乳		そば	含まない	オレンジ	含まない	まつたけ	含まない
植物油(バーム油、ヤシ油)		卵	含まない	カシューナッツ	含まない	もも	含まない
デキストリン		乳	含む	キウイフルーツ	含まない	やまいも	含まない
クリーム		落花生	含まない	牛肉	含まない	りんご	含まない
抹茶				ごま	含まない	ゼラチン	含む
ゼラチン				さけ	含まない	魚介類	含まない
乳等を主要原料とする食品				さば	含まない		
寒天							
水							
トレハロース							
ゲル化剤(増粘多糖類)							
乳化剤							
(その他キャリアーオーバー等)							

※コンタミ(アレルギー物質)情報

同一ラインで使用のあるアレルギー：卵、乳成分、大豆、バナナ、りんご、ゼラチン

同一工場で使用のあるアレルギー：小麦、卵、乳成分、アーモンド、ごま、大豆、鶏肉、

バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、りんご、ゼラチン、ピスタチオ

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				○																							
	[パックゆでうどん]																													
	うどん ゆで	180.00	270.00	○																										
	[五目うどんの汁]																													
	水	235.00	282.00																											
	だしパック	1.50	1.80														○													
	豚もも肉	10.00	12.00																	○										
	干しいたけ	0.30	0.36																											
	にんじん	12.00	14.40																											
	だいこん	15.00	18.00																											
	えのきたけ	7.00	8.40																											
	油揚げ	6.00	7.20															○												
	なると	7.00	8.40																											
	和風だし	0.80	0.96																											
	清酒	1.00	1.20																											
	本みりん	3.00	3.60																											
	しょうゆ	9.00	10.80	○														○												
	ほうれん草(冷)	7.00	8.40																											
	ねぎ	5.00	6.00																											
	[鶏肉の磯辺揚げ]																													
	鶏むね肉	40.00	50.00																	○										
	清酒	2.00	2.40																											
	食塩	0.70	0.84																											
	こしょう	0.02	0.02																											
①	あおのり	0.20	0.24																											
	でんぷん	4.00	4.80																											
	揚げ油	4.00	5.00																											
	[こんにゃくのおかか煮]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	にんじん	8.00	9.60																											
	角こんにゃく	25.00	30.00																											
	たけのこ 水煮	15.00	18.00																											
	水	90.00	108.00																											
②	焼き竹輪	15.00	18.00															○												
	三温糖	1.50	1.80																											
	しょうゆ	2.30	2.76	○														○												
	本みりん	1.00	1.20																											
	和風だし	0.30	0.36																											
	かつお節(和え物用)	0.30	0.36																											

○:アレルギー対象食品

① あおのり

原料名	アオサ
-----	-----

② 焼き竹輪

原材料名	アレルギー物質
魚肉	
でん粉	
ぶどう糖	
砂糖	
サフラワー油	
米発酵調味液	
食塩	
大豆油	大豆
加水	

※本品の魚肉には、えび、かにを食べている魚を使用しています。

コンタミネーションの有無:有

同一工場内で使用しているアレルギー物質:卵、小麦、えび、かに、乳、イカ、大豆、鶏肉、ゼラチン

同一ラインで使用しているアレルギー物質:大豆

混入防止対策:洗浄

魚種:スケソウダラ

アレルギー28品目:まつたけ、マカダミアナッツ含有無し

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレシジ	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
	[牛乳]																											
	牛乳	206.00	206.00				○																					
	[こめっこぱん]																											
	こめっこぱん	50.00	70.00	○			○											○										
	[たこナゲット]																											
①	たこナゲット	20.00	40.00	○							○							○		○								
	[チリコンカン]																											
	サラダ油	0.50	0.60																									
	豚ひき肉	28.00	33.60																	○								
	おろしにんにく	0.20	0.24																									
	たまねぎ	30.00	36.00																									
	にんじん	5.00	6.00																									
	水	70.00	84.00																									
	まめプラスM	2.00	2.40															○										
	茹で大豆	18.00	21.60															○										
②	ビーンズミックス	8.00	9.60																									
	中濃ソース	3.00	3.60																									
	トマトケチャップ	8.00	9.60																									
	トマトピューレー	3.00	3.60																									
	コンソメ	0.80	0.96	○														○	○	○								
③	チリパウダー	0.20	0.24																									
	食塩	0.12	0.14																									
	こしょう	0.02	0.02																									
	[野菜スープ]																											
	水	190.00	228.00																									
	ショルダーベーコン	7.50	9.00																	○								
	たまねぎ	18.00	21.60																									
	にんじん	10.00	12.00																									
	だいこん	10.00	12.00																									
	じゃがいも	15.00	18.00																									
	ホールコーン	5.00	6.00																									
	こしょう	0.02	0.02																									
	コンソメ	1.30	1.56	○														○	○	○								
	しょうゆ	0.50	0.60	○														○										
	食塩	0.05	0.06																									
	はくさい	18.00	21.60																									

① たこナゲット

② ビーンズミックス

○:アレルギー対象食品

原材料名		表示の対象となる アレルギー(28品目)
魚肉	たこ	※
	いか	いか
	たちうお	※
	植物油脂	—
	発酵調味料	—
	豚脂	豚肉
	砂糖	—
	食塩	—
	大豆粉	大豆
	粉末状大豆たん白	大豆
衣	香辛料	—
	酵母エキス	—
	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	—

原材料名	アレルギー表示
ひよこ豆	—
レッドキドニー	—
青えんどう豆	—

*コンタミ(アレルギー物質) 情報
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。

※ たことたちうおは、「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、さけ、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。

③ チリパウダー

原料名・添加物物質名	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	

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																											
	[ブリの甘辛揚げ煮]																													
①	ブリの甘辛揚げ煮	40.00	50.00	○													○													
	[れんこんのきんぴら]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
②	れんこん 水煮	19.00	22.80																											
	にんじん	9.00	10.80																											
	さつま揚げ	10.00	12.00																											
	つきこんにゃく	16.00	19.20																											
	清酒	1.00	1.20																											
	和風だし	0.20	0.24																											
	三温糖	2.00	2.40																											
	しょうゆ	2.50	3.00	○													○													
	本みりん	0.50	0.60																											
	ごま油	0.30	0.36																									○		
	炒りごま	0.50	0.60																									○		
	[白玉雑煮]																													
	水	190.00	228.00																											
	だしパック	1.50	1.80														○													
	鶏むね肉	20.00	24.00																○											
	干しいたけ	0.40	0.48																											
	にんじん	8.00	9.60																											
	だいこん	15.00	18.00																											
③	雪だるまちらしかまぼこ	6.00	7.20																											
④	白玉もち	20.00	24.00																											
	清酒	1.00	1.20																											
	本みりん	1.00	1.20																											
	和風だし	0.70	0.84																											
	しょうゆ	4.00	4.80	○													○													
	小松菜	5.00	6.00																											
	はくさい	15.00	18.00																											

① ブリの甘辛揚げ煮

原材料名	アレルギー
ブリ	
植物油脂	大豆
砂糖	
醤油	小麦・大豆
小麦粉	小麦
みりん	
でん粉	
生姜	
水	

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 雪だるまちらしかまぼこ

原材料名
魚肉
加工澱粉
馬鈴薯澱粉
砂糖
発酵調味料
食塩
加工油脂
トマト色素

アレルギー特定原材料(28品目)

アレルギー特定物質 なし

*くま、マカダミアナッツ含む

●本品製造工場では小麦、大豆を含む製品を製造しています。

○:アレルギー対象食品

④ 白玉もち

原材料:	もち米粉調製品(もち米 工でん粉)	/加
------	----------------------	----

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				○																							
	〔ごはん〕																													
	白飯	70.00	100.00																											
	〔韓国風焼肉〕																													
	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																											
	豚もも肉	50.00	60.00																		○									
	たまねぎ	42.00	50.40																											
	しらたき	20.00	24.00																											
	にら	3.00	3.60																											
	しょうゆ	3.00	3.60	○														○												
	コチュジャン	3.00	3.60															○												
	三温糖	1.50	1.80															○												
	清酒	1.50	1.80																											
	穀物酢	0.80	0.96																											
	ごま油	1.00	1.20																									○		
	〔もやしの塩ナムル〕																													
	緑豆もやし	27.00	32.40																											
	にんじん	3.00	3.60																											
①	ホールコーン(レトルト)	5.00	6.00																											
②	小松菜(冷)	20.00	24.00																											
	塩中華ドレッシング	6.00	7.20																											
	〔大根の中華スープ〕																													
	水	190.00	228.00																											
	にんじん	8.00	9.60																											
	たまねぎ	15.00	18.00																											
	エリンギ	5.00	6.00																											
	だいこん	25.00	30.00																											
③	ミニミートボール乳卵小麦抜き	13.00	15.60															○	○	○										
	マロニー	4.00	4.80																											
	清酒	1.00	1.20																											
	食塩	0.20	0.24																											
	こしょう	0.03	0.04																											
	しょうゆ	1.60	1.92	○														○												
	鶏がらスープ	0.60	0.72																○											
	スープストック	0.40	0.48															○	○	○										
	チンゲン菜	8.00	9.60																											

① 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	

② 小松菜(冷)

原料・・・小松菜

アレルゲンコンタミ

同工場内で大豆を製造しています。

③ ミニミートボール乳卵小麦抜き

原材料名(内容組成)	アレルゲン表示対象物質(28品目)
食肉(鶏肉)	鶏肉
食肉(豚肉)	豚肉
たまねぎ	-
つなぎ(でん粉)	-
つなぎ(粉末状植物性たん白)	大豆
還元水あめ	-
食塩	-
チキンオイル	鶏肉
唐辛子	-
揚げ油(大豆油)	大豆
水	-
ドロマイト	-
ピロリン酸鉄(0.076)	-
焼成Ca(0.029)	-

○:アレルギー対象食品

注意喚起表示

●本品製造工場では、えび、かに、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造しております。

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																	
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
	[牛乳]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[皿うどん麺]																												
①	皿うどん麺	30.00	40.00	○																									
	[皿うどんの具]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	0.30	0.36																										
	おろし生姜	0.50	0.60																										
	豚もも肉	26.00	31.20																	○									
	いか	15.00	18.00								○																		
	清酒	0.70	0.84																										
	たまねぎ	40.00	48.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	なると	8.00	9.60																										
	たけのこ 水煮	8.00	9.60																										
	水	100.00	120.00																										
	中華だしの素	1.20	1.44																										
	鶏がらスープ	0.60	0.72																○										
	オイスターソース	0.60	0.72																										
	しょうゆ	3.60	4.32	○														○											
	はくさい	35.00	42.00																										
	でんぷん	1.80	2.16																										
	水	6.50	7.80																										
	ごま油	0.30	0.36																								○		
	[じゃがいもだんご汁]																												
	水	190.00	228.00																										
	だしパック	1.50	1.80															○											
	干しいたけ	0.30	0.36																										
	にんじん	6.00	7.20																										
	だいこん	12.00	14.40																										
	えのきたけ	5.00	6.00																										
	じゃがいも	24.00	28.80																										
	油揚げ	5.00	6.00															○											
②	いももち	25.00	30.00																										
	清酒	1.00	1.20																										
	和風だし	0.60	0.72																										
	しょうゆ	1.80	2.16	○														○											
	食塩	0.18	0.22																										
	こまつな	6.00	7.20																										
	[マーラーカオ]																												
③	マーラーカオ	35.00	35.00	○		○	○											○											
	[カップdeヨーグルト(中学のみ)]																												
	カップdeヤクルト	0.00	80.00				○																	○					

○:アレルギー対象食品

① 皿うどん麺

原材料名	アレルギー物質
小麦粉	小麦
食用植物油(菜種油)	
水分	

② いももち

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	

③ マーラーカオ

原材料・添加物	アレルギー 28品目
砂糖	
小麦粉	小麦
液全卵	卵
ショートニング	
乳等を主要原料とする食品	乳
水あめ	
醤油	大豆
	小麦
	大豆
乳化剤	
	大豆
着色料(カラメル)	
ベーキングパウダー	
香料	乳
	大豆
カゼインNa	乳
増粘剤(カラギナン)	
pH調整剤	
酸化防止剤(V. E)	

●本品に含まれているアレルギー物質(特定原材料及び準ずる原材料)

小麦、卵、乳成分、大豆

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				○																							
	[上州かみなりごはん]																													
	上州かみなりご飯の素	24.00	34.29	○														○	○											
	精白米	70.00	100.00																											
	[赤魚塩麹揚げ]																													
①	赤魚塩麹揚げ	40.00	50.00																											
	揚げ油	4.00	5.00																											
	[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	○														○												
	[呉汁]																													
	水	190.00	228.00																											
	だしパック	1.00	1.20															○												
	鶏むね肉	12.00	14.40																	○										
	にんじん	12.00	14.40																											
	だいこん	20.00	24.00																											
	冷凍豆腐	15.00	18.00															○												
②	さといも	20.00	24.00																											
	干しいたけ	0.30	0.36																											
③	茹で大豆ペースト	12.00	14.40																	○										
④	蒸し挽割大豆	6.00	7.20																	○										
	和風だし	0.70	0.84																											
	白みそ	4.00	4.80																	○										
	減塩みそ	2.00	2.40																	○										
	ねぎ	5.00	6.00																											

○:アレルギー対象食品

① 赤魚塩麹揚げ

原材料	アレルゲン
赤魚	
馬鈴薯でん粉	
塩麹	

※清酒原料及び添加物(米・米麹・酒造用アルコール・粉類/酸味料)

＜施設内コンタミ＞

卵・乳・小麦・落花生・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン・りんご・大豆・山芋・鮭・さば・えび・いか・ごま・アーモンド

② さといも

原材料：里芋

※本製品の製造工場では、リンゴを使用した製品も製造しております。

③ 茹で大豆ペースト

原材料名	アレルギー物質 該当原材料
大豆	大豆
水	

コンタミネーション(微量混入)

同一製造ライン上:大豆・やまいも/同一建屋内:
小麦・乳・鶏肉・豚肉・りんご(注意喚起表示なし、
洗浄の徹底によりコンタミ防止)

④ 蒸し挽割大豆

原材料名	アレルギー表示
大豆	大豆

*コンタミ(アレルギー物質)情報

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	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[食パン]																													
	食パン2枚切り	50.00	70.00	○			○											○												
	[ミルク入りチョコクリーム]																													
①	ミルク入りチョコクリーム	11.00	11.00				○											○												
	[ウインナー卵ロール]																													
②	ウインナー卵ロール	40.00	50.00	○		○									○			○	○	○										
	[フレンチサラダ]																													
	きゅうり	15.00	18.00																											
③	ホールコーン(レトルト)	5.00	6.00																											
	パプリカ赤	5.00	6.00																											
	キャベツ	25.00	30.00																											
	フレンチドレッシング(8品目不使用)	8.00	9.60																											
	[プロデット]																													
	オリーブ油	0.50	0.60																											
	おろしにんにく	0.50	0.60																											
	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																											
④	ほたて貝	10.00	12.00																											
⑤	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	0.90	1.08	○														○	○	○										
	三温糖	0.20	0.24																											
	食塩	0.08	0.10																											
	こしょう	0.03	0.04																											
	ドライパセリ	0.04	0.05																											

① ミルク入りチョコクリーム

○:アレルギー対象食品

原材料名	アレルギー
ブラック:	
砂糖	
植物油脂	大豆
ココア	
全粉乳	乳成分
カカオマス	
乳化剤	大豆
	植物レシチン 大豆
	ショ糖脂肪酸エステル
香料	香料

原材料名	アレルギー
ホワイト:	
植物油脂	大豆
砂糖	
脱脂粉乳	乳成分
乳糖	乳成分
ココアバター	
乳化剤	大豆
	植物レシチン 大豆
	ショ糖脂肪酸エステル
香料	香料 乳成分

② ウィンナー卵ロール

原材料名	アレルギー物質
鶏卵	卵
ウィンナー	豚肉鶏肉牛
かつお昆布だし	
砂糖	
でん粉	
トレハロース	
醸造酢	
醤油	小麦、大豆
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。

③ 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	

④ ほたて貝

原材料名	アレルギー物質
ほたて貝	
清酒	

⑤ タラ

原材料	アレルゲン(28品目)
すけとうだら	

*製造ラインではアレルゲン28品目中サケ、サバ、イカを取り扱います。
マカダミアナッツの使用はありません。

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	[ジョア(ストロベリー)]																													
	ジョア(ストロベリー)	125.00	125.00				○																							
	[麦ごはん]																													
	無圧ペン麦	7.00	9.00																											
	精白米	70.00	90.00																											
	[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																											
	[ビーフカレー]																													
	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																											
	牛もも肉	26.00	31.20												○															
	たまねぎ	40.00	48.00																											
	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	30.00	36.00																											
	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																											
	やさいかレーフレーク	7.00	8.40																											
	[ヘルシーサラダ]																													
	きゅうり	10.00	12.00																											
②	ブロッコリー	18.00	21.60																											
	カットわかめ	0.30	0.36																											
③	ホールコーン(レトルト)	5.00	6.00																											
	サラダこんにやく	20.00	24.00																											
	ノンオイルこくみ風ドレッシング	7.00	8.40	○														○	○	○			○							

① FMチキンナゲット

② ブロッコリー

○:アレルギー対象食品

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	
ふどう糖	
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	
重曹	
ピロリン酸第二鉄	
(衣)	
コーンフラワー	
植物油	
ふどう糖	
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	
食塩	
揚げ油(なたね油)	

原材料	ブロッコリー
コンタミネーション	大豆

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	

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	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ	アーモンド
ライン	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	○	—	—	○	○	○	—	—	—	○	○	—	○	—	
施設	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	○	—	—	○	○	○	—	—	—	○	○	—	○	—	

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレシ	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				○																							
	[ごはん]																													
	白飯	70.00	100.00																											
	[豆腐ハンバーグおろしソース]																													
①	豆腐ハンバーグ	60.00	80.00														○	○	○											
	しょうゆ	2.00	2.40	○													○													
	穀物酢	0.60	0.72																											
	大根おろし(冷)	10.00	12.00																											
	[ひじきの炒め煮]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	鶏むね肉	10.00	12.00																○											
	にんじん	6.00	7.20																											
	つきこんにゃく	8.00	9.60																											
	干ひじき	2.90	3.48																											
	さつま揚げ	6.00	7.20																											
	油揚げ	2.00	2.40															○												
	茹で大豆	5.00	6.00															○												
	清酒	1.50	1.80																											
	三温糖	2.20	2.64																											
	本みりん	1.30	1.56																											
	しょうゆ	2.60	3.12	○														○												
	和風だし	0.20	0.24																											
	[キャベツ豚汁]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	豚もも肉	20.00	24.00																	○										
	にんじん	8.00	9.60																											
	たまねぎ	12.00	14.40																											
	水	190.00	228.00																											
	じゃがいも	15.00	18.00																											
	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															○												
	キャベツ	15.00	18.00																											

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致しております。

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				○																						
	[コッペパン]																												
	コッペパン	50.00	70.00	○			○											○											
	[キャベツと大豆のソースメンチ]																												
①	FMキャベツメンチ	40.00	60.00															○	○	○									
	トマトケチャップ	2.00	2.40																○	○	○								
	中濃ソース	5.00	6.00																										
	三温糖	2.40	2.88																										
	ウスターソース	1.50	1.80																										
	水	2.20	2.64																										
	[野菜サラダ]																												
	きゅうり	15.00	18.00																										
	キャベツ	35.00	42.00																										
	にんじん	5.00	6.00																										
	柑橘ドレッシング	8.00	9.60																										
	[カレーシチュー]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚もも肉	15.00	18.00																		○								
	たまねぎ	30.00	36.00																										
	にんじん	15.00	18.00																										
	じゃがいも	20.00	24.00																										
	水	190.00	228.00																										
	グリーンピース	2.50	3.00																										
	ホールコーン	4.00	4.80																										
	豆乳(成分無調整)	15.00	18.00															○											
	コンソメ	0.20	0.24	○														○	○	○									
	こしょう	0.03	0.04																										
	シチューフレーク	5.50	6.60																										
	カレーフレークN	6.30	7.56																										
	カレー粉	0.70	0.84																										

① FMキャベツメンチ

○:アレルギー対象食品

材料名	アレルギー
(具)	
キャベツ	
鶏肉	鶏肉
粒状植物性たん白	大豆
豚すり身(豚肉(、水)	豚肉
豚脂	豚肉
たまねぎ	
砂糖	
水溶性食物繊維	
食塩	
小麦不使用しょうゆ	大豆
酵母エキス	
香辛料	
水	
(使用添加物)	
加工デンプン	
炭酸Ca	
ピロリン酸第二鉄	
(衣)	
粒状植物性たん白	大豆
植物油	
米粉	
水	
(使用添加物)	
加工デンプン	
増粘多糖類	
揚げ油(なたね油)	

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	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ	アーモンド
ライン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	○	○	○	-	-	-	○	○	-	○	-	-
施設	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	○	○	○	-	-	-	○	○	-	○	-	-

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																	
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
	[牛乳]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[ごはん]																												
	白飯	70.00	100.00																										
	[サケの塩焼き]																												
①	サケの塩焼き	40.00	50.00													○													
	[たくわん和え]																												
	キャベツ	30.00	36.00																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
②	刻みたくあん	10.00	12.00	○																									
	しょうゆ	0.50	0.60	○													○												
	いりごま	0.80	0.96															○									○		
	[すいとん]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚もも肉	12.00	14.40																	○									
	清酒	1.00	1.20																										
③	ごぼう	8.00	9.60																										
	にんじん	8.00	9.60																										
	だいこん	18.00	21.60																										
	水	200.00	240.00																										
	油揚げ	5.00	6.00															○											
④	すいとん	35.00	42.00	○																									
	和風だし	0.80	0.96																										
	赤みそ	2.00	2.40															○											
	しょうゆ	3.00	3.60	○														○											
	ねぎ	4.00	4.80																										
	[給食週間ゼリー]																												
⑤	はちみつゆずゼリー	40.00	40.00																										
	[のりふりかけ]																												
	のりふりかけ	2.00	2.00																										

○:アレルギー対象食品

① サケの塩焼き

原料
サケ
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

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 刻みたくあん

原材料名	アレルギー物質 (28品目)
だいこん	-
糖類(果糖ぶどう糖液糖)	-
糖類(砂糖)	-
食塩	-
発酵調味料	小麦
米ぬか	-
醸造酢	-
たん白酵素分解物	小麦
酵母エキス	-
水	-
酒精	-
酸味料	-
食品添加物	-

・アレルギー物質「マカダミアナッツ」:無
・アレルギー物質「マカダミアナッツ」コンタミネーション:無

③ ごぼう

原材料：牛蒡

※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。

④ すいとん

原材料・添加物	アレルゲン
	28品目
小麦粉	小麦
でんぷん	

工場の製造ラインでは、小麦、大豆 を含む製品を製造しています。

⑤ はちみつゆずゼリー

原材料名	アレルギー物質 該当原材料
グラニュー糖	
粉あめ	
果糖	
はちみつ	
ゆず果汁	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
ビタミンC	
香料	
酸味料	
クエン酸第一鉄Na	
着色料(紅花黄)	
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

1月28日（水）

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[シュガー揚げパン]																													
	コッペパン	50.00	70.00	○			○											○												
	揚げ油	5.00	7.00																											
	グラニュー糖	10.00	12.00																											
	[ごぼうサラダ]																													
①	ごぼう	28.00	33.60																											
	キャベツ	10.00	12.00																											
	きゅうり	12.00	14.40																											
②	ホールコーン(レトルト)	8.00	9.60																											
	ごまクリームドレッシング	10.00	12.00															○										○		
	[冬野菜のポトフ]																													
	水	190.00	228.00																											
	ウインナー(カット)	8.00	9.60																		○									
	鶏もも肉	12.00	14.40																○											
	にんじん	8.00	9.60																											
	たまねぎ	15.00	18.00																											
	だいこん	10.00	12.00																											
	じゃがいも	18.00	21.60																											
	ぶなしめじ	3.00	3.60																											
	食塩	0.23	0.28																											
	こしょう	0.02	0.02																											
	コンソメ	1.30	1.56	○														○	○	○										
	かぶ	10.00	12.00																											
	はくさい	15.00	18.00																											
	[元気ヨーグルト(小学校)]																													
	元気ヨーグルト	70.00	0.00				○																		○					
	[ソファール(中学校)]																													
	ソファール(プレーン)	0.00	100.00				○																		○					

○:アレルギー対象食品

① ごぼう

原材料：牛蒡

※本製品の製造工場では、リングを使用した製品も製造しております。

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				○																							
	[ラーメン]																													
	茹で中華麺	180.00	270.00	○																										
	[辛みそラーメンスープ]																													
	サラダ油	1.00	1.20																											
	おろし生姜	1.00	1.20																											
	おろしにんにく	0.50	0.60																											
	トウバンジャン	0.30	0.36																											
	豚ひき肉	18.00	21.60																	○										
	にんじん	15.00	18.00																											
	たまねぎ	20.00	24.00																											
	緑豆もやし	18.00	21.60																											
	水	235.00	282.00																											
	中華だしの素	0.40	0.48																											
	こしょう	0.03	0.04																											
	みそラーメンスープの素	14.00	16.80	○														○	○	○				○			○			
	なると	7.00	8.40																											
	にら	3.00	3.60																											
	[ショーロンポー]																													
①	ショーロンポー	50.00	50.00	○															○	○	○									
	[かむかむ海藻サラダ]																													
	茎わかめミックス	0.60	0.72																											
	カットわかめ	0.75	0.90																											
	きゅうり	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																											
	塩中華ドレッシング	6.00	7.20																											
	[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 ショーロンポー

具	原 料 名	アレルギー
	たまねぎ	
	豚肉	豚肉
	キャベツ	
	たけのこ	
	豚脂	豚肉
	鶏肉	鶏肉
	粒状大豆たん白	大豆
	魚介風味調味料	小麦、大豆、鶏肉
	酵母エキス	
	発酵調味液	
	米油	
	しょうゆ	小麦、大豆
	食塩	

皮	原 料 名	アレルギー
	小麦粉	小麦
	こんにゃく粉	
	大豆粉末	大豆
	食塩	
	砂糖	
	小麦でん粉	小麦
	粉末状小麦たん白	小麦
	飲料水	

② 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	

○アレルギー

小麦、大豆、鶏肉、豚肉

●コンタミネーション

卵、乳成分、えび、かに、いか、牛肉、ゼラチン、ごま

1月30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	アーモンド
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[ごはん]																													
	白飯	70.00	100.00																											
	[しぶきた丼の具]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	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	10.00	12.00																											
	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	5.00	6.00																											
	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															○												
	干しいたけ	0.30	0.36																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	だいこん	25.00	30.00																											
	油揚げ	3.00	3.60																○											
	冷凍豆腐	20.00	24.00																○											
	じゃがいも	20.00	24.00																											
	和風だし	0.70	0.84																											
	本みりん	0.80	0.96																											
	しょうゆ	4.00	4.80	○															○											
	ねぎ	5.00	6.00																											
	[りんご]																													
	りんご	40.00	40.00																					○						

○:アレルギー対象食品