

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

### ☆調理場で使用している揚げ油について

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

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

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

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

ご質問等ございましたら下記の番号にお問い合わせください。

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

成分 表番号	材料名			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）																	
		小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いぐら	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	アーモンド
	牛乳																												
	牛乳	206	206			○																							
	ごはん																												
	白飯	70	100																										
	上州牛の牛丼																												
	サラダ油	0.5	0.6																										
	牛ばら肉	20	24																		○								
	牛もも肉	35	42																	○									
	たまねぎ	50	60																										
	しめじ	10	12																										
	しらたき	30	36																										
	三温糖	4	4.8																										
	清酒	2	2.4																										
	本みりん	2	2.4																										
	和風だし	0.5	0.6																										
	しょうゆ	8	9.6	○																	○								
	グリンピース	7	8.4																										
	わかめスープ																												
	水	190	228																										
	にんじん	10	12																										
	糸かまぼこ	5	6																										
	冷凍豆腐	25	30																		○								
	清酒	1	1.2																										
	しょうゆ	2.5	3	○																	○								
	中華だしの素	1.2	1.44																										
	がらスープ	3	3.6																		○	○							
	食塩	0.2	0.24																										
	カットわかめ	0.6	0.72																										
	ねぎ	10	12																										
	ミニたいやき																												
①	ミニたいやき	40	40	○																	○								

No.2

## ① ミニたいやき

原 料 配 合	アレルゲン	アレルゲン (該当物質○、注意喚起△)	
あん(砂糖、小豆)(中国製造)		えび	牛肉
小麦粉	小麦	かに	くるみ
砂糖		小麦 ○	ごま
ぶどう糖		そば	さけ
とうもろこし粉		卵 △	さば
植物油脂		乳成分 △	大豆 ○
米粉		落花生	鶏肉
食塩		アーモンド	バナナ
膨張剤		あわび	豚肉
増粘剤(グーガム) (調整水)		いか	まつたけ
(原材料の一部に、大豆を含む)	大豆	いくら	もも
		オレンジ	やまいも
		カシューナッツ	りんご
		キウイフルーツ	ゼラチン
			魚介類

含有する特定原材料等※1
小麦・大豆 ※本品で使用している一部の原材料は、 卵・乳成分を含む製品と共に設備で 製造されています。

対象製品を製造する同一工場内では、「小麦、卵、乳成分、大豆」を含む製品を製造しております。

## 2. コンタミネーション防止対策

対象製品を製造する工場におきましては、以下の対策によりコンタミネーションを防止しております。

- 原材料毎のアレルギー物質一覧表を作成し、生地調合室、包装室へ掲示
- 開封後の原材料は密閉保管
- マニュアルに従った機器の洗浄
- アレルギーに関する従業員教育を実施
- 製品に含まれるアレルギー物質を考慮して製造を計画

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

成分表番号	材料名			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）																	
		小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いぐら	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	アーモンド
	牛乳																												
	牛乳	206	206			○																							
	うどん																												
	うどん ゆで	180	270	○																									
	蒸しまんじゅうみそだれがけ																												
①	すまんじゅう	20	20	○																									
	赤みそ	2	2																			○							
②	八丁味噌	3	3																			○							
③	水あめ	3	3																										
	三温糖	1	1																										
	本みりん	1	1																										
	でんぶん	0.3	0.3																										
	水	5	5																										
	あんかけうどんの汁																												
	水	225	270																										
	だしパック	2	2.4																			○							
	干ししいたけ	1	1.2																										
	鶏もも肉	25	30																				○						
	にんじん	12	14.4																										
	なると	6	7.2																										
	油揚げ	6	7.2																			○							
	本みりん	3.5	4.2																										
	清酒	2	2.4																										
	和風だし	0.75	0.9																										
	しょうゆ	10	12	○																		○							
	小松菜	15	18																										
	ねぎ	12	14.4																										
	でんぶん	3.8	4.56																										
	五目きんぴら																												
	サラダ油	0.4	0.48																										
	せん切りごぼう	30	36																										
	にんじん	8	9.6																										
	さつま揚げ	8	9.6																										
	つきこん	15	18																										
	いんげん	8	9.6																										
	清酒	1	1.2																										
	和風だし	0.3	0.36																										
	三温糖	1.7	2.04																										
	しょうゆ	2.5	3	○																		○							
	本みりん	1.2	1.44																										
	ごま油	0.3	0.36																									○	
	炒りごま	0.5	0.6																									○	

No.2

## ① すまんじゅう

小麦粉	水	砂糖	イースト	精白米	米こうじ	
ベーキングパウダー	塩					

(コンタミ防止策について)

作業終了後、洗浄の徹底、

別製造ラインにて製造しています、

卵入り製品との同一日での製造は行っていません、

アレルゲンは(小麦粉)です

当工場内では(特定一準ずる)27品目の原材料に(小麦粉、乳、卵、えび、かに)他22品目、ありますが、アレルゲン、  
に関しては、小麦粉だけです、他品は、当工場は、製造して  
おりません。

## ② 八丁味噌

調査項目 原材料名	アレルギー物質(28品目中)	
	対象原材料名	表示の必要性 (○/×/対象外)
大豆	大豆	○
食塩	なし	対象外
水	なし	対象外

(備考)
・アレルギー物質のコンタミネーションはありません
・アレルギー物質はマカダミアナッツを含む28品目について確認

## ③ 水あめ

原材料名	アレルギー項目
水あめ	

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

成分 表番号	材料名			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）																		
		小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いわら	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	アーモンド	マカダミアナッツ
	牛乳																													
	牛乳	206	206			○																								
	菜飯																													
	菜飯	60	90																											
	赤魚の白醤油焼き																													
①	赤魚の白醤油焼き	40	50	○																	○									
	お雑煮																													
	水	200	240																											
	だしパック	1.5	1.8																			○								
	鶏もも肉	25	30																			○								
	干ししいたけ	0.7	0.84																											
	にんじん	15	18																											
	だいこん	20	24																											
	油揚げ	3	3.6																			○								
②	雪だるまちらしかまぼこ	7	8.4																											
③	じゃがいも団子	38	45.6																											
	清酒	1	1.2																											
	本みりん	1	1.2																											
	和風だし	0.5	0.6																											
	しょうゆ	5	6	○																	○									
	ねぎ	8	9.6																											
	ほうれん草のごまあえ																													
	緑豆もやし	25	30																											
	にんじん	7	8.4																											
	ほうれん草	30	36																											
	すりごま	4	4.8																											○
	三温糖	3	3.6																											
	しょうゆ	4	4.8	○																	○									
	だいたいのババロア																													
④	だいたいのババロア	30	30																		○									

### ① 赤魚の白醤油焼き

原料
アカウオ
白しょうゆ調味料
しょうゆ、ぶどう糖果液糖、食塩、たん白加水分解物、醸造酢/アルコール、調味料(アミノ酸)
みりんタイプ調味料
生姜/酸味料、ビタミンC

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)  
小麦・大豆

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

No.2

## ② 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

## 5. アレルギー特定原材料(28品目)

アレルギー特定物質	なし
-----------	----

\*くるみ、マカダミアナッツ含む

●原料の魚肉には魚の皮が入る場合があります。異物ではございませんので安心してお召し上がりください。

●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。

## ③ じゃがいも団子

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	

※じゃがいもの皮が黒く見えることがあります、食されても何ら問題はありません。

## ④ だいたいのババロア

材料名	アレルゲン
(だいたいのババロア)	
豆乳加工食品(植物油類、豆乳クリーム、幼	
糖類、その他)(国内製造)	大豆
水あめ	
砂糖	
だいたい果汁(国産)	
食塩	
酵母エキス	
水	
(使用添加物)	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
香料	
乳化剤	大豆
酸味料	
pH調整剤	
セルロース	
ビロリン酸第二鉄	
カラチノイド色素	
(だいたいソース)	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
だいたい果汁(国産)	
砂糖	
水	
(使用添加物)	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
香料	
ビタミンC	
香料	
カラチノイド色素	

表示対象アレルゲン: 大豆

弊社下記商品につきまして、同一ライン(施設)で製造される他製品に含まれるアレルゲンは次の通りです。 無しは(ー)、有りは(O)

商品名	分類	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	マカダミアナッツ	もち	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	おしゃれ	アイモンド
牛乳国産だいたいのババロア(豆乳)	ライン	O	O	O	-	-	-	-	-	-	-	O	O	-	-	-	O	-	-	O	-	O	O	O	O	-	-		
牛乳国産だいたいのババロア(豆乳)	施設	O	O	O	-	-	-	-	-	-	-	O	O	-	-	-	O	-	-	O	-	O	O	O	O	O	O		

・弊社商品のアレルゲンコンタミ防止対策について

上記商品につきまして、商品内容表に表記しているアレルゲン以外は使用しておりません。

コンタミネーション防止のため、アレルゲンの特定原材料(8品目)については、製造順序の管理やアレルゲンの異なる製品の切替時は、使用する製造設備について、適切な方法により十分に洗浄をした上で製造にあたっております。

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

成分 表番号	材料名			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）																		
		小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いぐら	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	アーモンド	マカダミアナッツ
	牛乳																													
	牛乳	206	206			○																								
	ごはん																													
	白飯	60	90																											
	焼きぎょうざ																													
①	焼きぎょうざ	48	48	○																	○○○									
	マーぼー豆腐																													
	ごま油	0.8	0.96																									○		
	おろし生姜	0.8	0.96																											
	おろしにんにく	0.8	0.96																											
	豚ひき肉	25	30																			○								
	トウバンジャン	0.3	0.36																											
	赤みそ	2	2.4																		○									
	にんじん	10	12																											
	たけのこ	15	18																											
	水	160	192																		○									
	テンメンジャン	4	4.8	○																	○								○	
	三温糖	2.3	2.76																											
	中華だしの素	1	1.2																											
	しょうゆ	3	3.6	○																	○○									
	冷凍豆腐	70	84																		○○									
	ねぎ	15	18																											
	にら	3	3.6																											
	でんぶん	2	2.4																											
	チンゲンサイの塩ナムル																													
	チンゲンサイ	15	18																											
	緑豆もやし	35	42																											
	ホールコーン	10	12																											
	塩中華ドレッシング	7	8.4																											

No.2

## ① 焼きぎょうざ

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質(28品目)
野菜(キャベツ)	-
野菜(たまねぎ)	-
野菜(にら)	-
食肉(豚肉)	豚肉
食肉(鶏肉)	鶏肉
豚脂	豚肉
でん粉加工食品	-
しょうゆ	小麦, 大豆
食塩	-
酵母エキス	--
砂糖	-
しょうがペースト	-
香辛料	-
皮(小麦粉)	小麦
皮(小麦グルテン)	小麦, 大豆
皮(植物油脂)	大豆
皮(でん粉)	-
皮(大豆粉)	大豆
皮(ぶどう糖)	--
皮(食塩)	-
水	-
加工デンプン	-
炭酸Ca	-

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

## &lt;コントラミ防止策について&gt;

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

上記対策を講じております。

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質(28品目)
トレハロース	-
調味料(アミノ酸)	-
ピロリン酸鉄	-
乳化剤	大豆
安定剤(タマリンド)	-

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

成分 表番号	材料名			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）																		
		小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いぐら	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	アーモンド	マカダミアナッツ
	牛乳																													
	牛乳	206	206			○																								
	チョコチップパン																													
	チョコチップパン	50	70	○	○																○									
	白身魚のフリッター																													
①	白身魚のフリッター	40	40	○																										
	ミネストローネ																													
	おろしにんにく	0.6	0.72																											
	ショルダーベーコン	12	14.4																				○							
	たまねぎ	20	24																											
	にんじん	10	12																											
	じゃがいも	20	24																											
	ダイストマト	8.5	10.2																											
	水	190	228																											
	グリンピース	5	6																											
	シェルマカロニ	3	3.6	○																										
	トマトピューレー	5	6																											
	ケチャップ	6	7.2																				○	○	○					
	コンソメ	1.3	1.56	○																										
	食塩	0.1	0.12																											
	こしょう	0.02	0.03																											
	三温糖	0.2	0.24																											
	キャベツ	20	24																											
	イタリアンサラダ																													
	きゅうり	12	14.4																											
	ブロッコリー	30	36																											
	ホールコーン	10	12																											
	野菜入りイタリアンドレッシング	7	8.4	○																		○	○	○	○	○				

### ① 白身魚のフリッター

原材料名	表示の対象となるアレルギー(28品目)
タラ	—
小麦粉	小麦
沖あみ	※
澱粉	—
砂糖	—
米粉	—
食塩	—
アオサ	※
揚げ油(大豆油)	—
ベーキングパウダー	—
仕込水	—

※沖あみとアオサは、「えび・かに」が混ざる漁法で採取しています。	
使用アレルギー物質(アレルギー特定原材料8品目について:卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ)	
同一製造工場内	小麦

原材料としまして「小麦」を使用しております。  
 同一工場内及び同一製造ラインにおいて「小麦、大豆、いか」を使用した商品を製造しておりますが製造毎に洗浄を実施する事によりコンタミネーションの防止に努めております。

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

成分 表番号	材料名			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）																				
		小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いぐら	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	アーモンド	マカダミアナッツ		
	牛乳																															
	牛乳	206	206			○																										
	ごはん																															
	白飯	60	90																													
	お好みつくね																															
①	キャベツ入つくねソース味	50	60																	○○○		○										
②	あおのり	0.2	0.24																		○											
③	ノンエッグ マヨネーズ（小袋）	10	10																													
	かきたま汁																															
	水	190	228																		○											
	だしパック	1	1.2																													
	干ししいたけ	1	1.2																													
	にんじん	10	12																													
	糸かまぼこ	10	12																													
	冷凍豆腐	25	30																		○											
	和風だし	0.6	0.72																													
	食塩	0.1	0.12																													
	しょうゆ	2	2.4	○																	○											
	にら	5	6																													
	でんぶん	2	2.4																													
④	鶏卵（液卵）	20	24		○																											
	ひじきの炒め煮																															
	サラダ油	0.5	0.6																													
	にんじん	7	8.4																													
	干ひじき(乾)	2	2.4																													
	水	80	96																													
	さつま揚げ	12	14.4																													
	油揚げ	3	3.6																		○											
	つきこん	12	14.4																													
	三温糖	1.5	1.8																													
	本みりん	1.5	1.8																													
	しょうゆ	2.8	3.36	○																	○											
	清酒	0.8	0.96																													
	和風だし	0.3	0.36																													
	いんげん	4	4.8																													

No.2

## ① キャベツ入つくねソース味

キャベツ	
鶏肉	鶏肉
豚脂	豚肉
<つなぎ>	
でん粉	
えんどう豆たん白	
砂糖	
発酵調味料	
ドロマイド (炭酸カルシウムマグ ネシウム含有物)	
食塩	
鰹節	
しょうが	
酵母エキス	
香辛料	
鉄含有酵母	
<ソース>	
果糖ぶどう糖液糖	
ウスターソース	りんご、大豆
鰹節	
魚介エキス	
増粘剤(加工でん粉)	
水	

## ②あおのり

原料名	アオサ
アレルギーに関する28品目	含まず
同一の製造ラインにてアレルギー品目を使用している例は一切ございません。	

## ③ノンエッグマヨネーズ(小袋)

原材料名	アレルゲン
食用植物油脂	大豆
醸造酢	
食塩	
砂糖	
粉末状植物性たん白	大豆
香辛料	
酵母エキスピラウダー	
増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)	
調味料(有機酸等)	
香辛料抽出物	
水	

アレルギー物質情報		●:含む、×:含まない、-:未入力、*:後日登録					
★えび	×	アーモンド	×	ごま	×	もも	×
★かに	×	あわび	×	さけ	×	やまいも	×
★くるみ	×	いか	×	さば	×	りんご	×
★小麦	×	いくら	×	大豆	●	ゼラチン	×
★そば	×	オレンジ	×	鶏肉	×	魚介類	×
★卵	●	カシューナッツ	×	バナナ	×		
★乳成分	×	キウイフルーツ	×	豚肉	×		
★落花生	×	牛肉	×	マカダミアナッツ	×		

アレルゲンコンタミ注意喚起	
ラインコンタミ:無し	注意喚起:無し

## 備考

●本品は卵を含む商品と共通の設備で生産していますが、製造前に十分な洗浄を実施しています。

コンタミ注意喚起(アレルゲン28品目)

※本工場では、卵・小麦・牛肉・もも・ごまを使用した製品を製造しています。

## ④鶏卵(液卵)

原材料名	アレルゲン
鶏卵	卵

アレルギー物質情報						
★えび	×	アーモンド	×	ごま	×	もも
★かに	×	あわび	×	さけ	×	やまいも
★くるみ	×	いか	×	さば	×	りんご
★小麦	×	いくら	×	大豆	●	ゼラチン
★そば	×	オレンジ	×	鶏肉	×	魚介類
★卵	●	カシューナッツ	×	バナナ	×	
★乳成分	×	キウイフルーツ	×	豚肉	×	
★落花生	×	牛肉	×	マカダミアナッツ	×	

アレルゲンコンタミ注意喚起

ラインコンタミ:無し

注意喚起:無し

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

成分 表番号	材料名			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）																
		小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いわら	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	206			○																						
	キャロットピラフ																											
	キャロットピラフ	70	100															○○										
	豚かつデミソースかけ																											
①	豚ヒレカツ	40	50	○																○	○							
	揚げ油	4	5																									
	ケチャップ	6	7.2																									
	デミグラスソース	5	6	○																○○								
	中濃ソース	1	1.2																									
	三温糖	0.8	0.96																									
	赤ワイン	0.6	0.72																									
	カラフルコンソメスープ																											
	水	190	228																									
	ワインナー	20	24																	○								
	たまねぎ	25	30																									
	にんじん	10	12																									
	じゃがいも	20	24																									
	ホールコーン	10	12																									
	こしょう	0.02	0.02																									
	コンソメ	1.3	1.56	○																○○○								
	食塩	0.2	0.24																	○								
	しょうゆ	1	1.2	○																○								
	パプリカ赤	5	6																									
	キャベツ	20	24																									
	オレンジ																											
	ネーブルオレンジ	50	50														○											

### ① 豚ヒレカツ

原材料配合	アレルギー物質
原材料名	小麦・卵・乳・落花生
衣	
パン粉	小麦・大豆
パッター粉	小麦・大豆
→大豆粉	
~植物油脂	
加水	
豚ヒレ肉	豚肉

(注意喚起)  
本品生産工場では、乳成分・卵・カニを含む製品を製造しております。  
※複合原材料の詳細は別途お問い合わせください。

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

成分 表番号	材料名			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）																						
		小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いぐら	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	アーモンド	マカダミアナッツ				
	牛乳																																	
	牛乳	206	206			○																												
	ごはん																																	
	白飯	60	90																															
	さんまの生姜煮																																	
①	さんまの生姜煮	30	30	○																○														
	大根と油あげのみぞ汁																																	
	水	190	228																															
	だしパック	1	1.2																	○														
	にんじん	10	12																															
	だいこん	25	30																															
	油揚げ	6	7.2																	○														
	冷凍豆腐	20	24																○															
	和風だし	0.6	0.72																															
	白みそ	5.5	6.6																○															
	減塩みそ	2	2.4															○																
	小松菜	10	12																															
	ねぎ	8	9.6																															
	肉じゃが																																	
	サラダ油	0.6	0.72																															
	豚もも肉	25	30																		○													
	にんじん	10	12																															
	たまねぎ	30	36																															
	じゃがいも	35	42																															
	しらたき	20	24																															
	清酒	0.8	0.96																															
	本みりん	1.2	1.44																															
	水	90	108																															
	三温糖	2	2.4																															
	和風だし	0.5	0.6																															
	しょうゆ	4	4.8	○																○														
	いんげん	5	6																															
	のりふりかけ																																	
②	のりふりかけ	2	2																															
	クリーミーヨーグルト																																	
③	クリーミーヨーグルト	80	80			○																												

## ① さんまの生姜煮

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

注意喚起表示	
●本品製造工場では、乳成分を含む製品を製造致しております。	
アレルゲンの kontamination 防止対策	
1. 原料搬入、保管時の交差汚染防止 2. 製造順の考慮 3. 製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底	

<コントами防止策について>

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

## ② のりふりかけ

原材料／添加物	
調味顆粒	
( 砂糖 )	
( ぶどう糖 )	
( 食塩 )	
( 鮭節粉 )	
( とうもろこしでん粉 )	
( デキストリン )	
( 抹茶 )	
( 酵母エキス )	
海苔	
味付鰹削り節	
( 鰹削り節 )	
( 砂糖 )	
( 食塩 )	
( 酵母エキス )	
( 植草エキス )	
貝カルシウム	
セルロース	
ビタミンE	

<食物アレルギー物質>該当する物質に○

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ

キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご

アレルギー物質に関する注意喚起情報

本商品の製造ラインでは、さけを含む商品を生産しています。

アレルギー物質に関する注意喚起情報

本商品で使用している海苔は、えび、かにの生息域で採取しています。

## ③ クリーミーヨーグルト

原材料名	アレルギー物質※
クリーム(国内製造)	乳
ぶどう糖果糖液糖	
全粉乳	乳
脱脂粉乳	乳
砂糖	
ゼラチン	ゼラチン
寒天	
はつ酵乳	乳
香料	
乳化剤	
甘味料(スクラロース)	
水	

アレルギー物質のコントамиネーションに関する注意喚起

なし

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

成分 表番号	材料名			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）																		
		小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いぐら	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	アーモンド	マカダミアナッツ
	牛乳																													
	牛乳	206	206			○																								
	こめっこぱん																													
	こめっこぱん	50	70	○	○																○									
	トマトオムレツ																													
①	トマトオムレツ	50	60			○															○○									
	ほたてと白菜のシチュー																													
	サラダ油	1	1.2																											
	たまねぎ	30	36																											
	にんじん	10	12																											
	ぶなしめじ	6	7.2																											
②	ほたて水煮	10	12																											
③	ほたて酒蒸し	30	36																											
	水	190	228																											
	はくさい	40	48																											
	牛乳	25	30			○																								
	コンソメ	0.6	0.72	○																										
	こしょう	0.02	0.02																											
	ホワイトルウ	2.5	3	○	○													○	○	○	○									
	とろけるクリームシチュー	10	12	○	○													○	○	○										
	グリンピース	3	3.6																											
	三色サラダ																													
	だいこん	25	30																											
	きゅうり	20	24																											
	にんじん	10	12																											
	野菜入り和風ドレッシング	7	8.4	○																	○○○	○								
	はちみつ																													
④	はちみつ	8	8																											

### ① トマトオムレツ

原料組成（100分量）	アレルゲン
液卵	卵
チキンスープ	
鶏骨抽出エキス	鶏肉
トマトソース	
トマトペースト	
トマトケチャップ	
砂糖	
澱粉	
食塩	
香辛料（黒胡椒・ローリエ・オレガノ・バジル）	
タピオカ澱粉	
砂糖	
植物油脂（大豆・菜種）	大豆
醸造酢	
食塩	

工場コンタミ  
卵・乳・小麦  
大豆・牛肉・豚肉  
鶏肉・りんご・さば  
かに・えび・ごま

## ② ほたて水煮

原材料名	アレルギー物質※	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	無し
ほたて貝			
食塩			
水道水			

## ③ ほたて酒蒸し

原材料名	アレルギー物質※	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	無し
ほたて貝			
清酒			

## ④ はちみつ

原材料名	アレルギー物質※
純粋はちみつ	無

  

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	りんご
---------------------------	-----

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

成分 表番号	材料名			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）																				
		小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いぐら	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	アーモンド	マカダミアナッツ		
	牛乳																															
	牛乳	206	206			○																										
	ラーメン																															
	ゆで中華麺	180	270	○																												
	焼きかまチーズ																															
①	焼きかまチーズ	40	50			○																										
	ちゃんぽんスープ																															
	サラダ油	0.8	0.96																													
	おろし生姜	0.6	0.72																													
	おろしにんにく	0.6	0.72																													
	豚もも肉	25	30																				○									
②	いか短冊	15	18													○																
	にんじん	7	8.4																													
	水	225	270																													
	なると	8	9.6																													
	こしょう	0.03	0.04																													
	中華だしの素	0.3	0.36																													
	チャンポンスープ	13	15.6	○																			○○○									
	がらスープ	2	2.4																				○○									
	はくさい	25	30																													
	ねぎ	8	9.6																													
	でんぶん	2	2.4																													
	パンパンジーサラダ																															
	キャベツ	15	18																													
	きゅうり	10	12																													
	にんじん	5	6																													
	もやし	15	18																													
	サラダチキン	10	12																			○										
	棒々鶏ドレッシング	7	8.4	○																		○							○			

No.2

## ① 焼きかまチーズ

<原材料>		アレルゲン28品目
スケトウダラすり身		
でん粉		
チーズフード	乳	
ラード		
食塩		
ぶどう糖		
砂糖		
酵母エキス		
水		

含有するアレルゲン： 乳成分コンタミの可能性があるアレルゲン： えび・かに（原材料の魚の捕食のため）

※特定原材料 8 品目及び特定原材料に準ずるもの 20 品目（マカダミアナッツ含む）

株式会社モリタン岩見沢支店総合食品センターで製造しております上記製品は、アレルゲン管理規定に基づき、製造順序の考慮や確立した洗浄マニュアルに従い、ラインの洗浄を実施しており、アレルゲンのコンタミネーションを防止しております。

該当する製造ラインの洗浄の有効性は、分析等の検証により確認しており、コンタミネーションの防止には充分な効果があると判断しております。

また、定期的にアレルゲン検査キットによる検証を実施し、コンタミネーションのないことを確認しております。

※検査キットの検出限界 1ppm

※工場内でマカダミアナッツを含む原材料の使用はございません。

## ② いか短冊

原材料名	コンタミネーション	えび
アメリカオオアカイカ (チリ又はペルー産)	アレルゲン物質	いか

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

成分 表番号	材料名			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）																	
		小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いぐら	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	アーモンド
	牛乳																												
	牛乳	206	206			○																							
	丸パン横切り																												
	丸パン横きり	50	70	○	○															○									
	ハンバーグトマトソース																												
	ハンバーグ	60	80																		○○○								
	サラダ油	0.3	0.36																										
	おろしにんにく	0.3	0.36																										
	たまねぎ	9	10.8																										
	ダイストマト	10	12																										
	ケチャップ	5	6																										
	ウスターーソース	2.5	3																										
	三温糖	0.4	0.48																										
	こしょう	0.01	0.01																										
	ABCスープ																												
	ショルダーベーコン	10	12																		○								
	にんじん	10	12																										
	たまねぎ	30	36																										
	水	190	228																										
	ホールコーン	8	9.6																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	コンソメ	1.3	1.56	○																○○○									
	食塩	0.25	0.3																										
	ABCマカロニ	3	3.6	○																									
	しょうゆ	1	1.2	○																○									
	キャベツ	25	30																										
	ポテトサラダ																												
①	ダイスカットポテト	40	48																										
	きゅうり	10	12																										
	ロースハム	10	12																	○									
	ノンエッグマヨネーズ	10	12																	○									
	穀物酢	1	1.2																										
	食塩	0.15	0.18																										
	ミルメークコーヒー																												
②	ミルメーク(コーヒー)	12.5	12.5																										

### ① ダイスカットポテト

<配合比>	アレルゲン28品目
ぱれいしょ	なし

(株)モリタン岩見沢支店栗沢食品工場で製造しております、「ダイスピート」は、特定原材料8品目及び特定原材料に順ずる20品目のアレルゲンについてコンタミネーションのないことを証明致します。

No.2

## ② ミルマーク(コーヒー)

原材料名	
アレルギー物質を含む原材料には○印、アレルギー物質がコンタミネーションしている原材料には△印	
果糖ぶどう糖液糖(国内製造)	×
砂糖	×
インスタントコーヒー	
食塩	
乳酸Ca	
着色料(カラメル)	
香料	
V. C	
V. B <sub>1</sub>	
V. B <sub>2</sub>	
水	

アレルギー物質(含む…●/含まない…×/コンタミネーション…▲)				
乳	×	アーモンド	×	大豆
卵	×	あわび	×	鶏肉
小麦	×	いか	×	バナナ
えび	×	いくら	×	豚肉
かに	×	オレンジ	×	マカダミアナッツ
そば	×	カシューナッツ	×	もも
落花生(ピーナッツ)	×	キウイ	×	やまいも
くるみ	×	牛肉	×	りんご
		ごま	×	ゼラチン
		さけ	×	
		さば	×	

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

成分 表番号	材料名			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）																		
		小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いぐら	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	アーモンド	マカダミアナッツ
	牛乳																													
	牛乳	206	206			○																								
	わかめごはん																													
	わかめご飯	60	90																											
	鶏のからあげ																													
	鶏もも肉	60	60																				○							
	しょうゆ	2	2	○																		○								
	おろし生姜	0.8	0.8																											
	清酒	1	1																											
	でんぶん	6	6																											
	揚げ油	6	6																											
	なめこ汁																													
	水	190	228																											
	だしパック	0.9	1.08																			○								
	にんじん	8	9.6																											
	だいこん	20	24																											
	冷凍豆腐	20	24																				○							
	なめこ	15	18																											
	和風だし	0.6	0.72																											
	赤みそ	3	3.6																			○								
	白みそ	3	3.6																			○								
	減塩みそ	2	2.4																			○								
	ねぎ	10	12																											
	春雨サラダ																													
	きゅうり	15	18																											
	緑豆もやし	17	20.4																											
	はるさめ	4	4.8																											
	ロースハム	7	8.4																			○								
	三温糖	3	3.6																											
	穀物酢	3.3	3.96																											
	しょうゆ	3.7	4.44	○																	○									
	ごま油	0.3	0.36																										○	
	サイダーゼリー																													
①	サイダーゼリー	40	40																			○						○		

No.2

## ① サイダーゼリー

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質(28品目)
低糖(ぶどう糖)	-
砂糖(災難ぶどう)濃縮液	-
砂糖(砂糖)	-
砂糖(水あめ)	-
豆乳加工食品	大豆
筍天	-
ゼラチン	ゼラチン
乳酸(乾燥粉末(殺菌))	-
水	-
酸味料	-
加工デンプン	-
グル化剤	-
色素	-
ビタミンC(0.098)	-
乳化剤	-
着色料	-
pH調整剤	-
香料	-
セルロース	-

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。

## &lt;コンタミ防止策について&gt;

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

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

成分 表番号	材料名			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）																		
		小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いぐら	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	アーモンド	マカダミアナッツ
	牛乳																													
	牛乳	206	206			○																								
	ごはん																													
	白飯	70	100																											
	鮭の塩焼き																													
①	鮭の塩焼き	40	50																			○								
	具だくさん汁																													
	サラダ油	1	1.2																											
	角こんにゃく	10	12																											
	ごぼう	8	9.6																											
	にんじん	10	12																											
	だいこん	20	24																											
	じゃがいも	30	36																											
	水	190	228																											
	冷凍豆腐	20	24																											
	和風だし	0.6	0.72																											
	しょうゆ	3	3.6	○																										
	赤みそ	4	4.8																											
	ねぎ	10	12																											
	たくわんあえ																													
	キャベツ	25	30																											
	きゅうり	13	15.6																											
	にんじん	5	6																											
②	刻みたくあん	7	8.4	○																	○								○	
	浅漬けの素	1.5	1.8	○																	○									
	ぐんまの納豆																													
③	納豆	30	30	○																	○									

### ① 鮭の塩焼き

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

No.2

## ② 刻みたくあん

原材料名	アレルギー物質※	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	
大根			なし
胡麻	ごま		
砂糖混合 ぶどう糖果糖液糖			
食塩			
醤油	小麦・大豆		
酒精			
酸味料			
水			

## ③ ぐんまの納豆

原材料名	アレルギー物質※	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	
大豆	大豆		
納豆菌			
納豆のたれ	大豆・小麦		
植物性たんぱく加水分解物	小麦		
醤油	大豆・小麦		
砂糖			
果糖ぶどう糖液糖			
昆布エキス			
かつお節エキス			
醸造酢			
米発酵調味料			
食塩			
酵母エキス			

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

成分表番号	材料名			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）																			
		小学生1人分使用量(g)	中学生1人分使用量(g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いぐら	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	アーモンド	マカダミアナッツ	
	牛乳																														
	牛乳	206	206			○																									
	コッペパン																														
	コッペパン	40	60	○	○																○										
	ハムチーズピカタ																														
①	ハムチーズピカタ	40	60		○○																○	○									
	カレーシチュウ																														
	サラダ油	1.5	1.8																												
	豚もも肉	20	24																					○							
	たまねぎ	30	36																												
	にんじん	10	12																												
	じゃがいも	45	54																												
	水	200	240																												
	コンソメ	1	1.2	○																				○○○							
	ケチャップ	3	3.6																												
	ウスター・ソース	3	3.6																												
	バーモントカレー	11	13.2	○	○																		○	○	○	○	○				
②	スキムミルク	6	7.2		○																										
	グリンピース	5	6																												
	コールスローサラダ																														
	キャベツ	40	48																												
	きゅうり	10	12																												
	ホールコーン	8	9.6																												
	コールスロードレッシング	8	9.6																												
	いちごジャム																														
③	いちごジャム	15	15																												

## ① ハムチーズピカタ

原 料 配 合	アレルゲン	アレルゲン（該当品目〇、注意喚起△）
全卵(国内製造)	卵	えび 〇 牛肉 △
植物油脂		かに くるみ
ショッピングハム	豚肉、大豆、卵、卵	小麦 〇 ごま
チーズ	乳	そば 〇 さけ
砂糖		卵 〇 さば
食塩		乳成分 〇 大豆 ○
加工デンプン		落花生 〇 豚肉
調味料(有機酸等)		アーモンド 〇 バナナ
リン酸塩(Na)		あわび 〇 豚肉 ○
酸化防止剤(V.C)		いか 〇 まつたけ
着色料(クチナシ、カラチノイド)		いくら もも
増粘多糖類		オレンジ やまいも
pH調整剤		カシュー・ナッツ りんご
発色剤(亜硝酸Na)		キウイフルーツ ゼラチン
(調整水)		魚介類

対象製品を製造する同一工場内では、「えび、かに、小麦、卵、乳成分、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。

### コンタミネーション防止対策

対象製品を製造する工場におきましては、以下の対策によりコンタミネーションを防止しております。

▶ 原材料毎のアレルギー物質一覧表を作成し、計量室、保管庫へ掲示

▶ 開封後の原材料は密閉保管

▶ マニュアルに従った機器の洗浄

▶ アレルギーに関する従業員教育を実施

▶ 製造切り替えがある場合は、含まれるアレルギー物質を考慮して製造を計画

## ② スキムミルク

原材料名		アレルゲン該当品目 (厚労省省令通知に準ずる)	
原材料名	特定原材料名	原材料名	特定原材料名
生乳		乳	

## ② いちごジャム

原材料名	アレルギー 特定原材料(28品目)
糖類(水あめ、 砂糖)	
いちご	
ゲル化剤(ベクチン)	
酸味料(クエン酸)	
仕込水	

上記商品には原材料としましてアレルギー物質（28品目）を使用しておりません。

上記商品は、同一製造ラインにおいて「乳、小麦、落花生、大豆、オレンジ、もも、りんご、ごま」を使用した商品を製造しております。又、同一工場内において「卵、乳、小麦、落花生、大豆、くるみ、オレンジ、キウイフルーツ、バナナ、もも、りんご、ゼラチン、ごま、アーモンド」を使用した製品を製造しておりますが製造毎に湯洗浄を実施し、また、同日中アレルゲンの含まれないものから順に製造する事により製造工程中におきまして特定原材料（28品目）コンタミネーションがないことを証明致します。

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

成分 表番号	材料名			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）																	
		小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いぐら	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	アーモンド
	牛乳																												
	牛乳	206	206			○																							
	ごはん																												
	白飯	60	90																										
	まえばしメンチカツソースかけ																												
①	メンチカツ	40	60	○																	○	○							
	揚げ油	4	6																										
	中濃ソース	4	6																										
	tonton汁																												
	サラダ油	0.5	0.6																										
	豚もも肉	10	12																		○								
	ごぼう	5	6																										
	にんじん	8	9.6																										
	じゃがいも	15	18																										
	たまねぎ	10	12																										
	だいこん	12	14.4																										
	水	190	228																										
	ぶなしめじ	5	6																										
	つきこん	8	9.6																										
②	すいとん	20	24	○																	○								
	油揚げ	3	3.6																		○								
	おろし生姜	1	1.2																										
	無塩バター	1	1.2		○																								
	白みそ	2.5	3																	○									
	赤みそ	2.5	3																	○									
	減塩みそ	2	2.4																	○									
	清酒	2	2.4																										
	和風だし	0.8	0.96																										
	ねぎ	8	9.6																										
	あさづけ																												
	キャベツ	28	33.6																										
	きゅうり	15	18																										
	にんじん	7	8.4																										
	浅漬けの素	3	3.6	○																○									
	食塩	0.05	0.06																										
	ミルクプリン																												
③	ミルクプリン	40	40			○														○									

No.2

## ① まえぱしメンチカツ

原料配合(%)	アレルギー物質 該当原材料
衣	
パン粉	小麦・大豆
バッター粉	小麦
～小麦粉	
～でん粉(とうもろこし)	
加水	
豚肉	豚肉
玉葱	
パン粉	小麦・大豆
ケチャップ	
白醤油	小麦・大豆
食塩	
胡椒	
調味料(アミノ酸)	
砂糖	

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

## ② すいとん

小麦粉	水分	塩
-----	----	---

(コンタミ防止策について)

作業終了後、洗浄の徹底。  
別製造ラインにて製造しています。  
乳、卵入り製品との同一日での製造は行っていません

## ③ ミルクプリン

原料配合(%)	アレルギー物質 該当原材料
原材料名	
加糖練乳(国内製造)	乳
脱脂粉乳	乳
グラニュー糖	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
ビロリン酸第二鉄	
乳化剤	乳・大豆
香料	
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
[コンタミネーション]
無し

※コンタミの定義  
ある特定原材料が、意図せず当該商品に混入すること

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

成分 表番号	材料名			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）																	
		小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	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	アーモンド	マカダミアナッツ
	牛乳																												
	牛乳	206	206			○																							
	パンズパン																												
	パンズパン	30	40	○	○														○										
	たらのマヨコーン焼き																												
①	たら 切り身	40	40																										
	ソイッゲ マヨネーズ	10	10																	○									
	ホールコーン	8	8																										
	コンソメ	0.5	0.6	○																○○○									
	パセリ（乾）	0.1	0.12																										
	キャベツスープ																												
	ウインナー	23	27.6																		○								
	たまねぎ	25	30																										
	にんじん	10	12																										
	水	190	228																										
	食塩	0.2	0.24																										
	コンソメ	1.3	1.56	○																○○○									
	おろしにんにく	0.4	0.48																										
	こしょう	0.03	0.04																										
	キャベツ	30	36																										
	カラフルサラダ																												
	きゅうり	12	14.4																										
	パプリカ赤	7	8.4																										
	ブロッコリー	27	32.4																										
	パプリカ黄	7	8.4																										
	和風玉ねぎドレッシング	7	8.4	○																○									

### ① たら切り身

同一ラインでの製造で考えられるアレルゲン

原材料名	アレルゲン
スケソウタラ	
食塩	

卵	マカデミアナッツ
乳	やまいも
小麦	○ 牛肉
そば	鶏肉
落花生	豚肉
えび	あわび
かに	いか ○
くるみ	いくら
オレンジ	鮭 ○
キウイ	鯖 ○
バナナ	ゼラチン
もも	ごま ○
リンゴ	カシュー・ナッツ
大豆	○ アーモンド

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

成分 表 番 号	材料名			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）																
		小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いぐら	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
	無圧麦ごはん																											
	無圧麦ご飯	70	100																									
	ぐんまのシューマイ																											
①	ぐんまのシューマイ	36	36	○																○○○								
	高崎丼																											
	サラダ油	0.8	1.04																									
	おろし生姜	1.5	1.8																									
	おろしにんにく	0.7	0.84																									
	清酒	2	2.4																									
	豚もも 肉	20	26																				○					
	たまねぎ	30	39																									
	にんじん	10	13																									
	たけのこ	15	18																									
②	いか	10	12														○											
③	えび	25	30						○																			
	水	170	204																									
	はくさい	20	24																									
	中華だしの素	1	1.2																									
	オイスター・ソース	1.2	1.44																									
	三温糖	1	1.3																									
	しょうゆ	4	5.2	○																		○						
	チングンサイ	20	24																									
	でんぶん	3	3.9																									
	ごま油	1	1.2																						○			
	春雨スープ																											
	水	190	228																									
	たまねぎ	20	24																									
	にんじん	10	12																									
	はるさめ	7	8.4																									
	糸かまぼこ	10	12																									
	清酒	1	1.2																									
	こしょう	0.02	0.02																									
	食塩	0.3	0.36																									
	しょうゆ	2	2.4	○																		○						
	中華だしの素	1.3	1.56																									
	キャベツ	20	24																									
	ショア(プレーン)																											
	ショア(プレーン)	125	125						○																			

No.2

## ① ぐんまのシューマイ

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

## ② いか

原材料名	コンタミネーション	アレルゲン
アメリカオオアカイカ (チリ又はペルー産)	えび	いか

## ③ えび

原料名	アレルゲン
えび	えび
食塩	無し
pH調整剤	無し
炭酸ナトリウム	無し
クエン酸三ナトリウム	無し
炭酸カリウム(無水)	無し
L-酒石酸水素カリウム	無し
調味料(アミノ酸)	
L-グルタミン酸ナトリウム	無し
酸化防止剤(ビタミンC)	無し
L-アスコルビン酸ナトリウム	無し
メタリン酸ナトリウム	無し
ピロリン酸四ナトリウム(無水)	無し
ピロリン酸二水素ニナトリウム	無し

アレルギー物質→

指定 7品目該当するものの有無  
推奨21品目該当するものの有無

(該当項目に✓)

	無し	✓	有る(具体名:えび )
✓	無し		有る(具体名: )

コンタミネーションに関し→

当製品の製造工場は、エビ以外の指定7品目、推奨21品目の扱いはございません。コンタミネーションはありません。