

令和7年度（2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、浜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。

浜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				○																							
	[ツイストロールパン]																													
	ツイストロールパン	50.00	70.00	○			○											○												
	[ハニーマスタードチキン]																													
	鶏もも肉	50.00	60.00																○											
	食塩	0.20	0.24																											
	こしょう	0.02	0.02																											
	白ワイン	1.00	1.20																											
	水	2.00	2.40																											
①	はちみつ	3.60	4.32																											
	ノンエッグマヨネーズ	3.60	4.32															○												
②	粒入りマスタード	3.20	3.84																											
	しょうゆ	1.00	1.20	○														○												
	穀物酢	0.40	0.48																											
	[イタリアンサラダ]																													
	きゅうり	10.00	12.00																											
③	ブロッコリー	20.00	24.00																											
④	ホールコーン(レトルト)	5.00	6.00																											
	キャベツ	20.00	24.00																											
	イタリアンドレッシング(8品目不使用)	7.00	8.40																											
	[ラビオリのトマトスープ]																													
	オリーブ油	0.50	0.60																											
	ショルダーベーコン	7.50	9.00																	○										
	おろしにんにく	0.80	0.96																											
	セロリー	3.00	3.60																											
	たまねぎ	22.00	26.40																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	じゃがいも	20.00	24.00																											
⑤	ラビオリ	15.00	18.00	○														○	○	○										
	水	190.00	228.00																											
	本みりん	0.20	0.24																											
	トマトピューレー	12.00	14.40																											
	トマトケチャップ	4.00	4.80																											
	コンソメ	1.30	1.56	○														○	○	○										
	食塩	0.05	0.06																											
	こしょう	0.02	0.02																											
	三温糖	0.20	0.24																											
	こまつな	10.00	12.00																											
	[豆乳パannaコッタ(いちごソース)]																													

○:アレルギー対象食品

① はちみつ

原材料名	アレルギー物質
純粋はちみつ	

② 粒入りマスタード

原材料名	からし、醸造酢、食塩、ターメリック

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	×	キウイフルーツ	×	豚肉	×		
ピーナッツ	×	牛肉	×	まつたけ	×		

●:含む、×:含まない

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	アレルゲン
スイートコーン	
食塩	
クエン酸	
水	

⑤ ラビオリ

原材料名	アレルゲン物質(28品目)
<皮>	
小麦粉	小麦
食塩	
水	
<具>	
鶏肉	鶏肉
玉ねぎ	
パン粉	小麦
粒状植物性たん白	大豆
豚肉	豚肉
豚脂	豚肉
酵母エキス	小麦,大豆
ポークエキス	豚肉
食塩	
砂糖	
香辛料	
調味料(アミノ酸)	
調味料製剤	小麦,大豆

⑥ 豆乳パンナコッタ(いちごソース)

原料名	アレルゲン
糖類	
(砂糖)	
(果糖ぶどう糖液糖)	
豆乳加工品	
(植物油脂)	大豆
(水)	
(豆乳クリーム)	大豆
(水あめ)	
(でん粉)	
(食塩)	
いちご果汁	
ドロマイト	
加工でん粉	
ゲル化剤	
(増粘多糖類)	りんご
酸味料	
着色料	
(紅麹)	
クエン酸鉄Na	
香料	
●その他キャリアーオーバー等	
水	

アレルギーに関する 注意喚起表示(コンタミ)	本品製造工場では、卵・乳成分を含む製品を製造しています。
---------------------------	------------------------------

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				○																						
	[ごはん]																												
	白飯	70.00	100.00																										
	[イワシのかばやき]																												
①	イワシ開き澱粉付	30.00	40.00																										
	揚げ油	3.00	4.00																										
	三温糖	2.00	2.40																										
	しょうゆ	2.00	2.40	○														○											
	清酒	2.00	2.40																										
	水	5.00	6.00																										
	でんぷん	0.20	0.24																										
	[れんこんとひじきの和え物]																												
	キャベツ	23.00	27.60																										
②	ホールコーン(レトルト)	5.00	6.00																										
③	れんこん 水煮	12.00	14.40																										
④	サラダひじき	3.00	3.60																										
	ロースハム	8.00	9.60																	○									
	ノンエッグマヨネーズ	11.00	13.20															○											
	しょうゆ	0.90	1.08	○														○											
	すりごま	1.00	1.20																								○		
	炒りごま	1.00	1.20																								○		
	[節分けんちん汁]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚もも肉	10.00	12.00																		○								
⑤	ごぼう	5.00	6.00																										
	にんじん	8.00	9.60																										
	だいこん	12.00	14.40																										
	角こんにゃく	10.00	12.00																										
	水	190.00	228.00																										
	冷凍豆腐	12.00	14.40															○											
⑥	さといも	13.00	15.60																										
⑦	鬼ちんしんかまぼこ	5.00	6.00																										
	茹で大豆	5.00	6.00															○											
	清酒	1.00	1.20																										
	和風だし	0.75	0.90																										
	しょうゆ	2.50	3.00	○														○											
	ねぎ	5.00	6.00																										

○:アレルギー対象食品

① イワシ開き澱粉付

原材料名	アレルギー
イワシ	
じゃがいもでん粉	

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	

③ 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	

④ サラダひじき

使用原材料名	アレルギー物質 (28品目)
ひじき	該当無し

⑤ 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。

⑥ 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。

⑦ 鬼ちんしんまぼこ

原材料名	由来する原材料
魚肉	スケソウダラ
加工澱粉	タピオカ
馬鈴薯澱粉	馬鈴薯
砂糖	さとうきび・甜菜
発酵調味料	糖類・米・醸造アルコール・ たん白加水分解物・食塩
食塩	海水
加工油脂	還元水飴、なたね油
トマト色素	トマト

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

●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。

2月4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				○																							
	[食パン]																													
	食パン2枚きり	50.00	70.00	○			○											○												
	[ツナサンドの具]																													
	ツナ油漬け	25.00	30.00																											
	きゅうり	8.00	9.60																											
	キャベツ	27.00	32.40																											
	ノンエッグマヨネーズ	9.50	11.40															○												
	穀物酢	0.80	0.96																											
	[青のりポテト]																													
①	皮付きポテト	50.00	60.00																											
	食塩	0.15	0.18																											
②	あおのり	0.08	0.10																											
	[米粉のマカロニスープ]																													
	ショルダーベーコン	6.00	7.20																	○										
	ウインナー(カット)	6.00	7.20																○											
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	25.00	30.00																											
	水	190.00	228.00																											
	ぶなしめじ	5.00	6.00																											
	星型トッポギ	12.00	14.40																											
	緑豆もやし	20.00	24.00																											
	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																											
	チンゲンサイ	8.00	9.60																											
	[元気ヨーグルト]																													
	元気ヨーグルト	70.00	70.00				○																	○						

○:アレルギー対象食品

① 皮付きポテト

原料名	アレルゲン
ばれいしょ	
ぶどう糖	
[揚げ油]	
パーム油	

② あおのり

原料名	アオサ
-----	-----

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(プレーン)]																													
	ジョア(プレーン)	125.00	125.00				○																							
	[麦ごはん]																													
	無圧ペン麦	7.00	9.00																											
	精白米	70.00	90.00																											
	[ポークカレー]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	おろしにんにく	0.70	0.84																											
	おろし生姜	0.70	0.84																											
	豚もも肉	30.00	36.00																	○										
	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																											
	[まめまめサラダ]																													
	えだまめ	13.00	15.60															○												
	茹で大豆	7.00	8.40														○													
①	ホールコーン(レトルト)	5.00	6.00																											
	キャベツ	24.00	28.80																											
	きゅうり	8.00	9.60																											
	コーンクリーミードレッシング	7.50	9.00																											
	[青のり小魚]																													
②	青のり小魚	5.00	5.00	○														○												

○: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 青のり小魚

原材料名	由来原料	表示の対象となるアレルギー(28品目)
かたくちいわし	かたくちいわし	※
食塩	海水	※
砂糖	さとうきび、甜菜	—
青のり	青のり	—
醤油	海水、大豆、小麦、さとうきび粕	大豆・小麦
味醂	もち米、さとうきび、とうもろこし、酢酸等	—

※食塩はかたくちいわしに由来します
※かたくちいわしは『えび・かに』をたべています。
※青のりは『えび・かに』が混ざる漁法で採取しています。

同一製造ラインにおいて「えび、かに、小麦、乳、アーモンド、いか、カシューナッツ、くるみ、ごま、さば、大豆、りんご」を使用した商品を製造しております。又、同一工場内において「卵、乳、小麦、落花生、えび、かに、アーモンド、いか、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご」を使用した製品を製造しております。

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[ごはん]																													
	白飯	70.00	100.00																											
	[手巻きのり]																													
①	手巻きのり	2.50	2.50																											
	[厚焼き卵]																													
②	厚焼き卵	42.00	62.50	○		○												○												
	[キンパ風のり巻きの具]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	豚もも肉	35.00	42.00																	○										
	おろし生姜	0.30	0.36																											
	おろしにんにく	0.20	0.24																											
	清酒	1.00	1.20																											
	にんじん	7.00	8.40																											
	ほうれん草(冷)	30.00	36.00																											
	切干しだいこん	2.00	2.40																											
	赤みそ	2.30	2.76															○												
	三温糖	1.00	1.20																											
	トウバンジャン	0.25	0.30																											
	しょうゆ	3.00	3.60	○														○												
	炒りごま	3.00	3.60																									○		
	ごま油	0.50	0.60																									○		
	[トッポギスープ]																													
	水	190.00	228.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	だいこん	15.00	18.00																											
	たまねぎ	20.00	24.00																											
	おろし生姜	0.30	0.36																											
	おろしにんにく	0.30	0.36																											
	干しいたけ	0.30	0.36																											
	清酒	1.00	1.20																											
	しょうゆ	1.50	1.80	○														○												
	食塩	0.10	0.12																											
	鶏がらスープ	0.70	0.84																	○										
	中華だしの素	1.20	1.44																											
	トッポギ	17.00	20.40																											
	ねぎ	6.00	7.20																											

① 手巻きのり

原材料名	
乾海苔	
アレルギー物質(8品目)	なし
アレルギー物質(20品目)	なし
原材料の乾海苔は「えび、かに」の生息する海域で採取されたものです。	
本製品製造工場では、えび、小麦、大豆を含む製品を製造しています。	

② 厚焼き卵

原材料名	アレルギー
鶏卵	卵
水	
砂糖	
かつお節エキス	
発酵調味料	
しょうゆ	小麦、大豆
食酢	小麦
食塩	
植物油脂	大豆
加工でん粉	
調味料(アミノ酸等)	

○:アレルギー対象食品

使用包装資材	ナイロン・ポリエチレン張り合わせ
コンタミネーション	弊社工場では、乳、かに、えび、さば、鶏肉、豚肉、りんご、ごまを使用した製品も製造しております。

2月9日（月）

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																	
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	うなぎ	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				○																						
	[メロンパン]																												
	メロンパン	30.00	40.00	○			○											○											
	[鶏肉のレモンバジルナゲット]																												
①	鶏肉のレモンバジルナゲット	30.00	45.00															○	○										
	[ペンネのボロネーゼ]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	0.50	0.60																										
	豚ひき肉	15.00	18.00																	○									
	たまねぎ	28.00	33.60																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	まめプラスM	1.00	1.20															○											
	ぶなしめじ	4.00	4.80																										
	赤ワイン	0.90	1.08																										
	トマトケチャップ	10.50	12.60																										
	トマトピューレー	8.00	9.60																										
	中濃ソース	1.50	1.80																										
	三温糖	0.30	0.36																										
	食塩	0.12	0.14																										
	こしょう	0.03	0.04																										
	コンソメ	0.72	0.86	○														○	○	○									
	ペンネ	22.00	26.40	○																									
	[コンソメスープ]																												
	水	190.00	228.00																										
	ショルダーベーコン	6.00	7.20																	○									
	たまねぎ	30.00	36.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	じゃがいも	20.00	24.00																										
	ホールコーン	10.00	12.00																										
	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																										

①鶏肉のレモンバジルナゲット

○:アレルギー対象食品

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

注意喚起

* 本製品の製造工場では、小麦・卵・乳を含む商品を製造しています。

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																											
	[アジ塩麹竜田揚げ]																													
①	アジ塩麹竜田揚げ	40.00	50.00	○														○												
	揚げ油	4.00	5.00																											
	[ひじきの五目煮]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	鶏むね肉	8.00	9.60																○											
	にんじん	6.00	7.20																											
	つきこんにゃく	8.00	9.60																											
	干ひじき	3.20	3.84																											
	さつま揚げ	5.00	6.00																											
	油揚げ	5.00	6.00															○												
	焼き竹輪	3.00	3.60															○												
	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																											
	[豆腐チゲスープ]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	豚もも肉	10.00	12.00																○											
	おろし生姜	0.50	0.60																											
	おろしにんにく	0.50	0.60																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	干しいたけ	0.50	0.60																											
②	はくさい キムチ	10.00	12.00	○														○	○				○							
	冷凍豆腐	30.00	36.00															○												
	はくさい	20.00	24.00																											
	和風だし	1.00	1.20																											
	赤みそ	8.00	9.60															○												
	清酒	1.00	1.20																											
	ごま油	0.20	0.24																									○		
	ねぎ	5.00	6.00																											

① アジ塩麴竜田揚げ

原材料名	アレルギー
メアジ	
じゃがいもでん粉	
白醤油	大豆・小麦
みりん風調味料	
おろし生姜	
塩粒	

弊社工場ではイカ・サケ・サバ・小麦・大豆・ゴマ・乳を使用した商品を製造しておりますが、アレルギー物質に関しては、使用器具・機械等の流水洗浄、アルコール消毒を行いコンタミネーションの防止対策を実施しております。

② はくさいキムチ

○: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)
はくさい	—
たまねぎ	—
にんじん	—
砂糖	—
食塩	—
りんご	りんご
にんにく	—
昆布エキス	—
しょうゆ	大豆・小麦
かつお節エキス	サバ
生姜	—
唐辛子	—
調味料(アミノ酸等)	—
酸味料	—
香辛料抽出物	—
トウガラシ色素	—
ホップ抽出物	—
シロ糖脂肪酸エステル	—

同一製造ラインにおいて「小麦、えび、かに、大豆、いか、ごま、サバ、りんご、ゼラチン」を使用した商品を製造しております。又、同一工場内において「小麦、えび、かに、大豆、いか、ごま、サバ、りんご、ゼラチン」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よりのコンタミネーションの防止に努めております。

2月12日(木)

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[うどん]																													
	うどん ゆで	180.00	270.00	○																										
	[和風ツナサラダ]																													
	ツナ油漬け	12.00	14.40																											
	キャベツ	30.00	36.00																											
	きゅうり	10.00	12.00																											
	かつお節(和え物用)	1.00	1.20																											
	しょうゆ	1.30	1.56	○														○												
	三温糖	0.80	0.96																											
	[カレーうどんの汁]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	豚もも肉	20.00	24.00																	○										
	カレー粉	0.20	0.24																											
	たまねぎ	25.00	30.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	だいこん	12.00	14.40																											
	油揚げ	5.00	6.00															○												
①	白かまぼこ	5.00	6.00																											
	水	235.00	282.00																											
	本みりん	1.50	1.80																											
	清酒	1.10	1.32																											
	和風だし	0.60	0.72																											
	やさいかレーフ레이크	3.70	4.44																											
	カレーフ레이크N	6.10	7.32																											
	しょうゆ	5.30	6.36	○														○												
	ねぎ	8.00	9.60																											
	[焼き芋]																													
②	焼き芋	50.00	50.00																											

○:アレルギー対象食品

① 白かまぼこ

原材料名	由来する原材料
魚肉	スケソウダラ
加工澱粉	タピオカ
馬鈴薯澱粉	馬鈴薯
砂糖	さとうきび・甜菜
発酵調味料	麹類・米・醸造アルコール・たん白加水分解物・食塩
食塩	海水
味りん	もち米、米麹、醸造アルコール、炭酸ガス、糖類
加工油脂	還元水飴、なたね油

② 焼き芋

原材料	アレルギー (28品目)
さつまいも	

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

●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。

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																											
	[焼き餃子]																													
①	餃子	36.00	48.00	○														○	○	○										
	[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																											
	こまつな	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 餃子

○: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)
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	-

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	-
ビロリン酸鉄	-
調味料(アミノ酸)	-
乳化剤	大豆
安定剤(タマリンド)	-

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。

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	オレシ	キウイフルー	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				○																							
	[チョコチップパン]																													
	チョコチップパン	50.00	70.00	○			○											○												
	[FMコーングラタン]																													
①	FMコーングラタン	40.00	60.00															○												
	[ヘルシーサラダ]																													
	きゅうり	12.00	14.40																											
②	ブロッコリー	15.00	18.00																											
	にんじん	3.00	3.60																											
	カットわかめ	0.40	0.48																											
	サラダこんにゃく	22.00	26.40																											
	ノンオイルこくみんドレッシング	7.00	8.40	○														○	○	○			○							
	[ポトフ]																													
	水	190.00	228.00																											
	鶏もも肉	15.00	18.00																○											
	ショルダーベーコン	5.00	6.00																	○										
	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																											
	ぶなしめじ	5.00	6.00																											
	食塩	0.23	0.28																											
	こしょう	0.02	0.02																											
	コンソメ	1.30	1.56	○														○	○	○										
	キャベツ	20.00	24.00																											

○:アレルギー対象食品

① FMコーングラタン

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

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

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

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。

① ロースカツ

●：使用、△：ラインコンタミ○:アレルギー対象食品

② 塩昆布

含まれるアレルギー	小麦、大豆
-----------	-------

③ いよかんゼリー

材料名	アレルギー
伊予柑果汁(濃縮還元)	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
砂糖	
水	
(使用添加物)	
乳酸Ca	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
酸味料	
ビタミンC	
クエン酸鉄Na	
香料	

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	カシコナッツ	ごま	アーモンド
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[はちみつパン]																													
	はちみつパン	50.00	70.00	○			○											○												
	[チキンチーズ焼き]																	○												
①	チキンチーズ焼き	50.00	70.00	○			○											○	○											
	[カラフルサラダ]																													
	きゅうり	10.00	12.00																											
②	ブロッコリー	20.00	24.00																											
	赤ピーマン	3.00	3.60																											
	黄ピーマン	3.00	3.60																											
	キャベツ	20.00	24.00																											
	柑橘ドレッシング	7.00	8.40																											
	[ビーンズシチュー]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	おろしにんにく	1.00	1.20																											
	豚もも肉	10.00	12.00																	○										
	たまねぎ	40.00	48.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	水煮マッシュルーム	5.00	6.00																											
	水	190.00	228.00																											
	茹で大豆	10.00	12.00															○												
③	ひよこまめ	10.00	12.00																											
	コンソメ	0.20	0.24	○														○	○	○										
	こしょう	0.04	0.05																											
	トマトピューレー	7.00	8.40																											
	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																											

○:アレルギー対象食品

① チキンチーズ焼き

原 料 配 合	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
植物油脂	
パン粉	小麦
チーズ	乳
砂糖	
粉末状植物性たん白	大豆
しょうゆ	大豆、小麦
食塩	
乳たん白	乳
酵母エキス	
乾燥赤ピーマン	
乾燥パセリ	
香辛料	
塩こうじ	
乳化剤	
重曹	
加工デンプン	
安定剤(グァーガム)	
香料	乳、大豆
カロチノイド色素	
(調整水)	

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

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 ひよこまめ

原材料名	アレルギー表示
ひよこ豆	—

*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	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[ごはん]																													
	白飯	70.00	100.00																											
	[にしんの甘露煮]																													
①	にしんの甘露煮	40.00	50.00	○														○												
	[じゃがいもの南蛮煮]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	豚もも肉	20.00	24.00																	○										
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	20.00	24.00																											
	じゃがいも	40.00	48.00																											
	角こんにゃく	10.00	12.00																											
	水	90.00	108.00																											
	冷凍厚揚げ	12.00	14.40															○												
	えだまめ	5.00	6.00															○												
	本みりん	0.50	0.60																											
	三温糖	2.00	2.40																											
	しょうゆ	2.50	3.00	○														○												
	赤みそ	1.50	1.80															○												
	トウバンジャン	0.20	0.24																											
	[なめこのみそ汁]																													
	水	190.00	228.00																											
	だしパック	1.00	1.20															○												
	にんじん	8.00	9.60																											
	だいこん	12.00	14.40																											
	冷凍豆腐	30.00	36.00															○												
	なめこ	20.00	24.00																											
	和風だし	0.80	0.96																											
	赤みそ	3.00	3.60															○												
	白みそ	1.00	1.20															○												
	減塩みそ	2.00	2.40															○												
	ねぎ	8.00	9.60																											
	カットわかめ	0.10	0.12																											

○:アレルギー対象食品

① にしんの甘露煮

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

*加工澱粉の原料：とうもろこし

28品目アレルギー	小麦、大豆
28品目以外	ごま、オレンジ、さば

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																											
	[豚丼の具]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	おろし生姜	0.80	0.96																											
	おろしにんにく	0.50	0.60																											
	豚もも肉	50.00	60.00																	○										
	清酒	1.50	1.80																											
	たまねぎ	45.00	54.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	緑豆もやし	20.00	24.00																											
	しらたき	20.00	24.00																											
	三温糖	3.00	3.60																											
	本みりん	2.00	2.40																											
	しょうゆ	7.00	8.40	○														○												
	にら	2.00	2.40																											
	[田舎汁]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
①	ごぼう	7.00	8.40																											
	にんじん	8.00	9.60																											
	水	190.00	228.00																											
	だいこん	15.00	18.00																											
	じゃがいも	25.00	30.00																											
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○												
	和風だし	0.60	0.72																											
	白みそ	6.00	7.20															○												
	減塩みそ	2.00	2.40															○												
	ねぎ	5.00	6.00																											
	[沼田のりんご]																													
	りんご	40.00	40.00																				○							

○: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。

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[ごはん]																													
	白飯	70.00	100.00																											
	[サケの西京焼き]																													
①	サケの西京漬け	40.00	50.00	○												○		○												
	[きんぴらごぼう]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	豚もも肉	10.00	12.00																	○										
②	ごぼう	25.00	30.00																											
	にんじん	8.00	9.60																											
	さつま揚げ	10.00	12.00																											
	つきこんにゃく	15.00	18.00																											
	清酒	1.00	1.20																											
	和風だし	0.10	0.12																											
	三温糖	1.30	1.56																											
	しょうゆ	2.30	2.76	○														○												
	本みりん	0.40	0.48																											
	ごま油	0.50	0.60																									○		
	炒りごま	1.00	1.20																									○		
	[きりたんぽ汁]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	鶏もも肉	18.00	21.60																	○										
	にんじん	10.00	12.00																											
	だいこん	15.00	18.00																											
	まいたけ	4.00	4.80																											
③	きりたんぽ	35.00	42.00																											
	油揚げ	3.00	3.60															○												
	水	190.00	228.00																											
	和風だし	0.60	0.72																											
	本みりん	3.00	3.60																											
	しょうゆ	7.00	8.40	○														○												
	ねぎ	5.00	6.00																											
	[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 サケの西京漬け

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

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

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

② 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。

③ きりたんぽ

材 料 名
(材料内の調味料・食品添加物等は各材料ごと明記)
米(あきたこまち)
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	○			○											○												
	[ハンバーグデミソース]																													
	ハンバーグ	60.00	80.00															○	○	○										
	サラダ油	0.30	0.36																											
	ぶなしめじ	5.00	6.00																											
	エリンギ	5.00	6.00																											
	トマトピューレー	1.20	1.44																											
	トマトケチャップ	1.00	1.20																											
	ウスターソース	0.10	0.12																											
	ハヤシベース	1.00	1.20																											
	ハヤシルウ(NAIS)	0.80	0.96																											
	水	3.00	3.60																											
	[花野菜サラダ]																													
	カリフラワー	20.00	24.00																											
①	ブロッコリー	30.00	36.00																											
	きゅうり	10.00	12.00																											
	ごまクリームドレッシング	8.00	9.60															○									○			
	[豆乳クラムチャウダー]																													
	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	8.00	9.60																											
	じゃがいも	20.00	24.00																											
	冷凍あさり	10.00	12.00																											
	水	190.00	228.00																											
	コンソメ	0.50	0.60	○														○	○	○										
	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																											

○: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

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	○																										
	[醤油ラーメンスープ]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	おろしにんにく	1.00	1.20																											
	おろし生姜	0.50	0.60																											
	豚ひき肉	17.00	20.40																	○										
	水	235.00	282.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	20.00	24.00																											
	なると	8.00	9.60																											
	中華だしの素	0.30	0.36																											
	鶏ガラスープ	0.30	0.36																○											
	しょうゆラーメンスープの素	12.00	14.40	○														○	○	○										
	しょうゆ	0.40	0.48	○														○												
	こしょう	0.02	0.02																											
	チンゲンサイ	10.00	12.00																											
	ねぎ	5.00	6.00																											
	[しぶせん焼売]																													
①	しぶせん焼売	40.00	40.00	○														○		○										
	[春雨サラダ]																													
	はるさめ(サラダ用)	7.00	8.40																											
	きゅうり	8.00	9.60																											
	緑豆もやし	27.00	32.40																											
	ロースハム	5.00	6.00																	○										
	三温糖	3.00	3.60																											
	穀物酢	3.00	3.60																											
	しょうゆ	3.40	4.08	○														○												
	ごま油	0.50	0.60																								○			
	[ミルク(コーヒー)]																													
	ミルク(コーヒー)	12.50	12.50																											

○:アレルギー対象食品

① しぶせん焼売

原材料名	原材料名
豚腕肉	小麦粉
豚脂肪	食塩
玉ねぎ	加水
しょうゆ	
オイスターエキス	
本みりん	
砂糖	
食塩	
酵母エキス	
パン粉	
でん粉	
具合計	皮合計

アレルギー物質 小麦・豚肉・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				○																							
	[わかめごはん]																													
	わかめごはんの素	2.00	2.86																											
	精白米	70.00	100.00																											
	[鶏肉のから揚げ]																													
	鶏もも肉	40.00	50.00																○											
	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																											
	しょうゆ	3.00	3.60	○														○												
	こしょう	0.02	0.02																											
	でんぷん	6.00	7.20																											
	揚げ油	4.00	5.00																											
	[ほうれん草ごま和え]																													
	キャベツ	20.00	24.00																											
	ほうれん草(冷)	25.00	30.00																											
	にんじん	5.00	6.00																											
	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	○														○												
	[もやしと油あげのみそ汁]																													
	水	190.00	228.00																											
	だしパック	1.00	1.20															○												
	にんじん	15.00	18.00																											
	緑豆もやし	35.00	42.00																											
	油揚げ	8.00	9.60															○												
	えのきたけ	5.00	6.00																											
	和風だし	0.80	0.96																											
	白みそ	4.30	5.16															○												
	減塩みそ	2.00	2.40															○												
	[みかんゼリー]																													
①	みかんゼリー	40.00	40.00																											

○:アレルギー対象食品

① みかんゼリー

材料名	アレルギー
うんしゆみかん果汁(濃縮還元)	
氷あめ	
砂糖	
(使用添加物)	
乳酸Ca	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
酸味料	
ビタミンC	
クエン酸Na	

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

無しは(ー)、有りは(○)

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