

令和８年度（９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８年度 主食（米飯・パン・麺）アレルギー一覧表」
- 「令和８年度 年間使用食品アレルギー一覧表」
- 「令和８年度 年間使用調味料アレルギー一覧表」
- 「令和８年度 年間使用ドレッシング・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、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。

浜川市南部学校給食共同調理場
(TEL) 0279-25-1115

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。

				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）																		
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)	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	アーモンド	マカダミアナッツ
牛乳																														
	牛乳	206	206				○																							
ロールパン																														
	ロールパン	50	70	○			○													○										
チキンチーズ焼き																														
①	チキンチーズ焼き	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	10	12																			○								
	たまねぎ	25	30																											
	にんじん	10	12																											
	ズッキーニ	12	14.4																											
	ダイストマト	8.5	10.2																											
	水	190	228																											
	シェルマカロニ	3	3.6	○																										
	トマトピューレ	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																											
ポテトサラダ																														
②	ダイスカットポテト	40	48																											
	きゅうり	10	12																											
	にんじん	8	9.6																											
	マヨネーズ（卵不使用）	10	12																	○										
	穀物酢	1	1.2																											
	食塩	0.2	0.24																											

① チキンのチーズ焼き

原 料 配 合	アレルギー	アレルギー（該当物質○、注意喚起△）
鶏肉（国産）	鶏肉	えび 牛肉
植物油		かに 小麦
パン粉	小麦	くるみ 小麦
チーズ	乳	そば 大豆
砂糖		卵
粉末状植物性たん白	大豆	乳成分
しょうゆ	大豆、小麦	落花生
食塩		アーモンド
酵母エキス		あわび
乾燥赤ピーマン		いか
乾燥パセリ		いくら
香辛料		オレンジ
塩こうじ		カシューナッツ
乳化剤		キウイフルーツ
重曹		

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. 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

No.2

② ダイスクットポテト

＜配合比＞	アレルギー28品目
ばれいしょ	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、「ダイスポテト」は、特定原材料 8 品目及び特定原材料に順ずる 2 0 品目のアレルギー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。

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。

				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）																		
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）	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	アーモンド	マカダミアナッツ
牛乳																														
	牛乳	206	206				○																							
麦ごはん																														
	無圧麦ご飯	70	100																											
スタミナ炒め丼																														
	サラダ油	0.8	0.96																											
	おろし生姜	0.4	0.48																											
	おろしにんにく	0.8	0.96																											
	トウバンジャン	0.2	0.24																											
	豚もも肉	45	54																			○								
	たまねぎ	35	42																											
	にんじん	12	14.4																											
	緑豆もやし	25	30																											
	三温糖	2	2.4																											
	清酒	1	1.2																											
	本みりん	2.8	3.36																											
	しょうゆ	5	6	○																	○									
	にら	3	3.6																											
わかめスープ																														
	水	190	228																											
	にんじん	10	12																											
	えのきたけ	6	7.2																											
	冷凍豆腐	30	36																		○									
	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	0.15	0.18																											
	カットわかめ	0.6	0.72																											
	ねぎ	10	12																											
冷凍みかん																														
①	冷凍みかん	70	70																											

① 冷凍みかん

原材料・添加物	13アレルギー表示
温州みかん	無

アレルギー物質情報					
えび	含まない	あわび	含まない	大豆	含まない
かに	含まない	いか	含まない	鶏肉	含まない
小麦	含まない	いくら	含まない	バナナ	含まない
そば	含まない	オレンジ	含まない	豚肉	含まない
卵	含まない	カシューナツ	含まない	まつたけ	含まない
乳	含まない	キウイフルーツ	含まない	もも	含まない
落花生	含まない	牛肉	含まない	やまいも	含まない
		くるみ	含まない	りんご	含まない
		ごま	含まない	ゼラチン	含まない
		さけ	含まない	魚介類	含まない
		さば	含まない		

アレルギーコンタミ注意喚起	
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。

				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）																		
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)	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	アーモンド	マカダミアナッツ
ココア揚げパン																														
	コッペパン	40	60	○			○													○										
	揚げ油	5	6																											
①	ココア	3	3.6																											
②	粉糖	3.2	3.84																											
	グラニュー糖	10	12																											
ソーセージステーキ																														
③	ソーセージステーキ	50	50	○																○		○								
ABCスープ																														
	ショルダーベーコン	8	9.6																			○								
	にんじん	10	12																											
	たまねぎ	25	30																											
	じゃがいも	20	24																											
	水	190	228																											
	ホールコーン	8	9.6																											
	こしょう	0.02	0.02																											
	コンソメ	1.2	1.44	○																	○	○	○							
	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	20	24																											
ツナサラダ																														
	ツナ油漬	15	18																											
	にんじん	3	3.6																											
	きゅうり	15	18																											
	ブロッコリー	20	24																											
	こくみ風ドレッシング	7	8.4	○																	○	○	○		○					
ジョア（マスカット）																														
	ジョア（マスカット）	125	125				○																							

① ココア

原材料名	アレルギー物質 (28品目)
ココアパウダー	
炭酸カリウム	

アレルギー物質(28品目)のコンタミネーション (本品の原材料として重複するアレルギー物質を除く)	無し
--	----

② 粉糖

配合原料	アレルゲン
グラニュー糖	対象外
	対象外
マルトデキストリン	対象外
	対象外

No.2

③ ソーセージステーキ

材料名	アレルギー
豚肉(メキシコ)	豚肉
しょうゆ	小麦、大豆
豚脂	豚肉
粉あめ	
砂糖	
食塩	
香辛料	小麦
水	
(使用添加物)	
加工デンプン	
リン酸塩(Na)	
黄膏	
調味料(アミノ酸)	
発色剤(亜硝酸Na)	

表示対象アレルギー: 小麦、大豆、豚肉

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(○)

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	魚介類
クックドソーセージステーキ	ライン	○	○	○	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

・弊社商品のアレルギー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ギー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、アレルギーの特定原材料(8品目)については、製造順序の管理やアレルギー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。

				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）																		
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)	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	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																											
夏野菜のハヤシライス																														
	サラダ油	1	1.2																											
	おろしにんにく	1	1.2																											
	豚もも肉	25	30																			○								
	たまねぎ	40	48																											
	にんじん	15	19.5																											
	ズッキーニ	8	9.6																											
	なす	10	12																											
	水	200	240																											
	こしょう	0.04	0.05																											
	トマトピューレー	15	18																											
	ケチャップ	5	6																											
	中濃ソース	1	1.2																											
	三温糖	0.7	0.91																											
	コンソメ	0.5	0.6	○																○	○	○								
	ハヤシルウ	18	21.6	○																○		○								
	ホールコーン	5	6																											
	生クリーム	8	9.6				○													○										
ナタデココとゼリーあえ																														
①	ダイスゼリー（レモン）	20	24																											
②	ダイスゼリー （シャインマスカット）	20	24																											
③	ダイスゼリー（巨峰）	20	24																											
④	ナタデココ	10	12																											

① ダイスゼリー（レモン）

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質 (28品目)
糖類（果糖ぶどう糖液糖）	-
糖類（ぶどう糖）	-
糖類（砂糖）	-
レモン果汁	-
水	-
グル化糖（増粘多糖類）	-
酸味料	-
ビタミンC	-
香料	-
クチナシ黄色素	-

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。

アレルギーのコンタミ防止対策
1. 原料搬入、保管時の交差汚染防止
2. 製造時の考慮
3. 製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底

② ダイスゼリー(シャインマスカット)

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質 (28品目)
糖類 (果糖ぶどう糖液糖)	—
糖類 (砂糖)	—
糖類 (ぶどう糖)	—
ぶどう果汁	—
水	—
ゲル化剤 (増粘多糖類)	—
乳酸C a	—
香料	—
酸味料	—
クエン酸鉄 N a	—
ビタミンC	—
クチナシ色素	—

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。

アレルギーのコンタミ防止対策
1. 原料搬入、保管時の交差汚染防止
2. 製造時の考慮
3. 製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底

③ ダイスゼリー(巨峰)

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質 (28品目)
糖類 (果糖ぶどう糖液糖)	—
糖類 (砂糖)	—
糖類 (ぶどう糖)	—
ぶどう果汁	—
水	—
ゲル化剤	—
酸味料	—
香料	—
ビタミンC	—
着色料	—
クエン酸鉄 N a	—

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。

アレルギーのコンタミ防止対策
1. 原料搬入、保管時の交差汚染防止
2. 製造時の考慮
3. 製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底

④ ナタデココ

原材料名及び添加物名	アレルギー表示有無
ナタデココ	無
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	無
クエン酸	無
水	無

- * コンタミネーション なし
- * アレルギー物質29品目含まず

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。

				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）																		
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）	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	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																											
	赤魚の白しょうゆ焼き																													
①	赤魚の白しょうゆ焼き	40	50	○																○										
	もやしとキャベツのみそ汁																													
	水	190	228																											
	だしパック	1	1.2																	○										
	にんじん	10	12																											
	もやし	25	30																											
	油揚げ	8	9.6																		○									
	和風だし	0.6	0.72																											
	白みそ	6	7.2																		○									
	減塩みそ	2	2.4																		○									
	小松菜	6	7.2																											
	キャベツ	25	30																											
	肉じゃが																													
	サラダ油	0.6	0.72																											
	豚もも肉	20	24																			○								
	にんじん	10	12																											
	たまねぎ	30	36																											
	じゃがいも	40	48																											
	しらたき	20	24																											
	清酒	1.5	1.8																											
	本みりん	1.5	1.8																											
	水	90	108																											
	三温糖	3	3.6																											
	和風だし	0.5	0.6																											
	しょうゆ	4.2	5.04	○																	○									
	グリーンピース	5	6																											

① 赤魚の白醤油焼き

原材料名	アレルギー ※
赤魚(アラスカメヌケ)	
白醤油	小麦・大豆
みりん風調味料	
砂糖	

同一施設内のコンタミネーションは洗浄をもってなしと致します。

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。

				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）																		
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）	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	アーモンド	マカダミアナッツ
牛乳																														
	牛乳	206	206				○																							
パーカーハウス																														
	パーカーハウス	50	70	○			○													○										
ハンバーグデミソースかけ																														
	ハンバーグ	60	80																	○	○	○								
	サラダ油	0.3	0.36																											
	たまねぎ	5	6																											
	ケチャップ	8	9.6																											
	デミグラスソース	7	8.4	○																○	○	○								
	中濃ソース	1.5	1.8																											
	アップルソース	1	1.2																						○					
	三温糖	0.5	0.6																											
ガルバンソースープ																														
	ショルダーベーコン	10	12																			○								
	たまねぎ	15	18																											
	にんじん	10	12																											
	じゃがいも	15	18																											
	水	190	228																											
	ひよこまめ	13	15.6																											
	食塩	0.2	0.24																											
	コンソメ	1.3	1.56	○																	○	○	○							
	こしょう	0.02	0.02																											
	しょうゆ	0.9	1.08	○																	○									
	ズッキーニ	5	6																											
	キャベツ	12	14.4																											
こんにゃくサラダ																														
	サラダこんにゃく	20	24																											
	にんじん	3	3.6																											
	きゅうり	12	14.4																											
	ブロッコリー	20	24																											
	野菜入り和風ドレッシング	7	8.4	○																	○	○	○		○					

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。

				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）																		
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）	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	アーモンド	マカダミアナッツ
牛乳																														
	牛乳	206	206				○																							
うどん																														
	うどん ゆで	180	270	○																										
ちくわの磯辺揚げ																														
①	ちくわ	25	50																	○										
②	薄力粉	5	10	○																										
③	あおのり	0.1	0.2																											
	揚げ油	3	5																											
五目うどん汁																														
	水	225	270																											
	だしパック	2	2.4																○											
	干しいたけ	0.5	0.6																											
	鶏むね肉	15	18																		○									
	にんじん	10	12																											
	なると	6	7.2																											
	油揚げ	6	7.2																	○										
	本みりん	3.5	4.2																											
	清酒	1	1.2																											
	和風だし	0.75	0.9																											
	しょうゆ	9.8	11.76	○																	○									
	ねぎ	12	14.4																											
ほうれん草のごまあえ																														
	緑豆もやし	33	39.6																											
	にんじん	7	8.4																											
	ほうれん草	15	18																											
	すりごま	1	1.2																									○		
	炒りごま	1	1.2																									○		
	三温糖	3	3.6																											
	しょうゆ	4	4.8	○																	○									

① ちくわ

原 材 料 名	アレルギー物質
魚肉すりみ	対象外
馬れいしょでん粉	対象外
食用こめ油	対象外
砂糖	対象外
食塩	対象外
大豆たん白	大豆
全糖ぶどう糖	対象外
加水	対象外

【魚肉すり身魚種名】

※原料事情により魚種は変わる可能性があります。

タチウオ、さんま、他

工場内コンタミの有 無

工場内コンタミ原材料名

この製品はえび、小麦、卵、乳成分、大豆を使用する工場で製造しております。

No.2

② 薄力粉

	小麦
原材料名	

アレルギー物質 該当のアレルギーには●が記されます。

アレルギー物質	えび	かに	くるみ	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	ごま	さけ
	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ
	もも	やまいも	りんご	ゼラチン		
	魚介類					

アレルギー物質の コンタミの可能性	有無	無
----------------------	----	---

アレルギーコンタミ注意喚起	表示有無	無
---------------	------	---

③ 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。

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。

				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）																		
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）	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	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																											
みそだれ焼肉丼																														
	サラダ油	0.5	0.6																											
	豚もも肉	45	54																			○								
	おろしにんにく	1	1.2																											
	おろし生姜	0.5	0.6																											
	たまねぎ	45	54																											
	にんじん	12	14.4																											
	緑豆もやし	35	42																											
	三温糖	4	4.8																											
	しょうゆ	5	6	○																	○									
	赤みそ	5	6																		○									
	トウバンジャン	0.6	0.72																											
	こしょう	0.03	0.04																											
	にら	4	4.8																											
	すりごま	2.5	3																										○	
	ごま油	0.7	0.84																										○	
	でんぷん	2	2.4																											
かきたま汁																														
	水	190	228																											
	だしパック	1	1.2																	○										
	干しいたけ	0.5	0.6																											
	にんじん	10	12																											
	えのきたけ	5	6																											
	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	○																	○									
	ねぎ	10	12																											
	でんぷん	2	2.4																											
①	鶏卵（液卵）	20	24			○																								
	小松菜	5	6																											

① 鶏卵（液卵）

原材料名	アレルギー
鶏卵	卵

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	×								

アレルギー含有に注意喚起

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。

				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）																		
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）	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	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																											
鶏のから揚げ																														
	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																											
	でんぷん	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																											
	じゃがいも	25	30																											
	冷凍豆腐	20	24																		○									
	なめこ	12	14.4																											
	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																											
小松菜のツナあえ																														
	緑豆もやし	30	36																											
	小松菜	15	18																											
	ツナ油漬	10	12																											
	ホールコーン	7	8.4																											
	しょうゆ	2.5	3	○																	○									
	ごま油	1.2	1.44																										○	
お茶プリン																														
①	お茶プリン	40	40				○																			○				

No.2

① お茶プリン

原材料	アレルギー物質 (29品目)
糖類(ぶどう糖)	
水あめ	
砂糖	
ホエイパウダー(国内製造)	乳
加糖脱脂練乳	乳
植物油脂(パーム油、ヤシ油)	
デキストリン	
クリーム	乳
抹茶	
ゼラチン	ゼラチン
乳等を主要原料とする食品	乳
寒天(ゲル化剤由来)	
トレハロース	
ゲル化剤(増粘多糖類)	ゼラチン
乳化剤	
水	

商品に表示のあるアレルギー物質のコンタミネーション
無し

※製造ライン、製造工場内でのコンタミネーションは都度ご確認下さい。

以下、義務表示・推奨表示に指定されているアレルギー物質29品目とまつたけ・魚介類を含めて対応しております。

		(●:有り ー:無し)				コンタミ可能性なしの場合、その理由と根拠(コンタミ対応策)
		アレルギー物質	アレルギー物質 使用状況			
			原料由来	同一ライン	工場内	
特定原材料	えび	ー	ー	ー	ー	
	カシューナッツ	ー	ー	ー	ー	
	かに	ー	ー	ー	ー	
	くるみ	ー	ー	ー	ー	
	小麦	ー	ー	●	ー	別の製造室で使用しており、持ち込み不可
	そば	ー	ー	ー	ー	
	卵	ー	●	●	ー	生産切替時に洗浄を実施している
	乳	●	●	●	ー	
落花生	ー	ー	ー	ー		
特定原材料に準ずるもの	アーモンド	ー	ー	●	ー	別の製造室で使用しており、持ち込み不可
	あわび	ー	ー	ー	ー	
	いか	ー	ー	ー	ー	
	いくら	ー	ー	ー	ー	
	オレンジ	ー	ー	ー	ー	
	キウイフルーツ	ー	ー	ー	ー	
	牛肉	ー	ー	ー	ー	
	ごま	ー	ー	●	ー	別の製造室で使用しており、持ち込み不可
	さけ	ー	ー	ー	ー	
	さば	ー	ー	ー	ー	
	大豆	ー	●	●	ー	生産切替時に洗浄を実施している
	鶏肉	ー	ー	●	ー	別の製造室で使用しており、持ち込み不可
	バナナ	ー	●	●	ー	生産切替時に洗浄を実施している
	ビスタチオ	ー	ー	●	ー	別の製造室で使用しており、持ち込み不可
	豚肉	ー	ー	●	ー	別の製造室で使用しており、持ち込み不可
	マカダミアナッツ	ー	ー	●	ー	別の製造室で使用しており、持ち込み不可
	もも	ー	ー	●	ー	別の製造室で使用しており、持ち込み不可
	やまいも	ー	ー	ー	ー	
	りんご	ー	●	●	ー	生産切替時に洗浄を実施している
	ゼラチン	●	●	●	ー	
他	まつたけ	ー	ー	ー	ー	
	魚介類	ー	ー	ー	ー	

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。

				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）																			
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）	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	マカダミアナッツ
牛乳																															
	牛乳	206	206				○																								
ごはん																															
	白飯	60	90																												
小籠包																															
①	小籠包	50	50	○																○	○	○									
マーボーなす																															
	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	2.5	3																	○											
	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	2.5	3																												
	中華だしの素	1.2	1.44																												
	しょうゆ	3	3.6	○																○											
	なす	30	36																												
	冷凍豆腐	20	24																	○											
	ねぎ	12	14.4																												
	にら	3	3.6																												
	でんぷん	2.5	3																												
はるさめサラダ																															
	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																										○		

No.2

① 小籠包

原 材 料 名
豚 肉 (神奈川県他)
玉 葱 (北海道他)
小麦粉 (皮) (アメリカ他)
鶏 肉 (岩手県他)
馬鈴薯澱粉 (北海道)
粒状小麦蛋白 (アメリカ他)
パン粉 (アメリカ他)
砂 糖 (オーストラリア)
食 塩 (兵庫県)
醬 油 (アメリカ)
生 姜 (高知県)
コショウ (マレーシア)
水 (水道局)
イーストフード・ビタミンC
ベニコウジ色素

アレルギー物質該当原材料について

(○)小麦・()卵・()乳・()落花生
 ()そば・()ごま・()カシューナッツ
 ()あわび・()いか・()いくら・()えび
 ()かに・()さけ・()さば・()マカダミアナッツ
 (○)大豆・()くるみ・()やまいも・()もも
 ()オレンジ・()りんご・()キウイフルーツ
 ()牛肉・(○)豚肉・(○)鶏肉・()アーモンド
 ()ゼラチン[]由来・()バナナ

コンタミネーション情報

本品製造工場では
 小麦、大豆、豚肉、鶏肉、
 かに、えび、ごま を含む製品を
 製造しております。

弊社製品に配合しておりますベニコウジ色素は、平成8年4月厚生省告示第120号をもって公示された既存添加物名簿に収載された既存添加物であり、食品衛生法第13条第1項に規定された成分規格(食品添加物公定書第10版)に適合しているものです。小林製薬社製造の紅麴原料は一切使用しておりません。

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。

				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）																		
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）	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	アーモンド	マカダミアナッツ
牛乳																														
	牛乳	206	206				○																							
背割りコッペパン																														
	コッペパン背割り	50	70	○			○													○										
ロングウイナーチリソースかけ																														
	ポークウイナー	30	40																			○								
	おろしにんにく	0.35	0.42																											
	たまねぎ	8	9.6																											
	ダイストマト	4	4.8																											
	ケチャップ	4	4.8																											
①	チリパウダー	0.07	0.08																											
	ウスターソース	3	3.6																											
	三温糖	0.4	0.48																											
	こしょう	0.01	0.01																											
ワントンスープ																														
	水	190	228																											
	豚ひき肉	15	18																			○								
	にんじん	10	12																											
	たまねぎ	15	18																											
	食塩	0.3	0.36																											
	しょうゆ	3.5	4.2	○																○										
	中華だしの素	1.3	1.56																											
	がらスープ	6	7.2																			○	○							
	緑豆もやし	10	12																											
	にら	5	6																											
	キャベツ	15	18																											
	ウェーブワンタン	8	9.6	○																										
	ねぎ	5	6																											
コーンサラダ																														
	きゅうり	15	18																											
	ホールコーン	12	14.4																											
	ブロッコリー	25	30																											
	かんきつドレッシング	7	8.4																											

① 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	

*アレルギー 特定原材料等	*アレルギー「※」の場合は、空欄となります。
*コンタミ注意表示	無

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。

				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）																		
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）	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	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																											
白身魚のりごまフライ																														
①	白身魚のりごま揚げ	40	50	○																○								○		
	揚げ油	4	5																											
スタミナみそ汁																														
	サラダ油	0.5	0.6																											
	おろしにんにく	0.1	0.12																											
	豚もも肉	15	18																			○								
	トウバンジャン	0.2	0.24																											
	にんじん	10	12																											
	たまねぎ	20	24																											
	水	190	228																											
	冷凍豆腐	20	24																	○										
	和風だし	0.6	0.72																											
	白みそ	2.5	3																	○										
	赤みそ	2.5	3																	○										
	減塩みそ	2	2.4																	○										
	キャベツ	20	24																											
	にら	4	4.8																											
鶏肉と大根の煮物																														
	サラダ油	0.5	0.6																											
	鶏むね肉	20	24																		○									
	ごぼう	9	10.8																											
	にんじん	8	9.6																											
	だいこん	35	42																											
	角こんにゃく	15	18																											
	水	90	108																											
	和風だし	0.3	0.36																											
	清酒	0.5	0.6																											
	本みりん	0.5	0.6																											
	三温糖	2	2.4																											
	しょうゆ	3.5	4.2	○																	○									
	えだまめ	5	6																		○									

No.2

① 白身魚のりごま揚げ

原料配合(%)		アレルギー物質		【その他】	
原材料名		該当原材料		あおさには「えび」が含まれる場合があります。	
ホキ					
(衣)					
パン粉		小麦			
でん粉					
煎りごま(白)		ごま			
バターミックス粉					
小麦粉		小麦			
小麦でん粉		小麦			
粉末状大豆たん白		大豆			
増粘剤(ゲルガム)					
あおさ					
食塩					
こしょう					
水					

食物アレルギー 28品目																											
【 特定原材料 (8品目) 】								【 特定原材料に準ずるもの (20品目) 】																			
えび	かに	くるみ	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	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
○	×	×	○	×	○	○	×	×	×	○	×	○	×	×	×	○	○	○	○	○	×	○	×	×	○	○	○

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。

				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）																		
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）	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	アーモンド	マカダミアナッツ
ナン																														
①	ナン	70	120	○																										
タンドリーチキン																														
	鶏もも肉	50	60																		○									
	カレー粉	0.3	0.36																											
	ヨーグルト	8.5	10.2				○																							
	ケチャップ	3	3																											
	おろしにんにく	0.4	0.4																											
	おろし生姜	0.4	0.4																											
	食塩	0.5	0.5																											
キーマカレー																														
	サラダ油	1	1.2																											
	おろしにんにく	0.8	0.96																											
	豚ひき肉	30	36																			○								
	たまねぎ	55	66																											
	にんじん	15	18																											
	ピーマン	10	12																											
	赤ワイン	0.8	0.96																											
	水	200	240																											
	炒めたまねぎ	10	12																											
	ホールコーン	10	12																											
	ケチャップ	3	3.6																											
	アップルソース	4	4.8																							○				
	ウスターソース	1	1.2																											
	バーモントカレー	13	15.6	○			○														○		○			○	○			
	香味焙煎カレー	5	6	○			○														○	○								
ビーンズサラダ																														
②	ビーンズミックス	5	6																		○									
	えだまめ	8	9.6																		○									
	きゅうり	15	18																											
	キャベツ	25	30																											
③	にんじンドレッシング	7	8.4																							○				
ジョア（プレーン）																														
	ジョア（プレーン）	125	125				○																							

No.2

① ナン

原材料・添加物	アレルゲン 29品目	
小麦粉	小麦	●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
全粒粉	小麦	
なたね油		
砂糖		
イースト		
乳化剤		
ビタミンC		
ビタミンC		
水		

② ビーンズミックス

原材料名	アレルゲン
大豆(黄大豆、青大豆)	大豆
いんげんまめ(手亡、金時)	
食塩	
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							

③ にんじンドレッシング

原材料名	アレルギー特定原材料等 ※1	●コンタミ表記
糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)		
食用植物油脂		
玉ねぎ		
醸造酢	りんご	
にんじん		
食塩		
トマトケチャップ		
オニオンフレーク		
香辛料		
赤ピーマン		
※ 乳化剤		
※ 調味料(アミノ酸)		
※ 増粘剤(キサンタンガム)		
※ バブリカ色素		
※ 酸味料		
(水)		

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。

				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）																		
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）	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	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																											
厚焼きたまご																														
①	厚焼き卵	40	50	○		○														○										
かみなり汁																														
	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																											
	水	190	228																											
	冷凍豆腐	25	30																	○										
	さといも	15	18																											
	和風だし	0.6	0.72																											
	赤みそ	2.5	3																	○										
	白みそ	2.5	3																	○										
	減塩みそ	2	2.4																	○										
	ねぎ	8	9.6																											
ひじきの炒め煮																														
	サラダ油	0.5	0.6																											
	にんじん	8	9.6																											
	干ひじき	2	2.4																											
	水	70	84																											
	さつま揚げ	10	12																											
	茹で大豆	8	9.6																	○										
	三温糖	1.8	2.16																											
	本みりん	1.2	1.44																											
	しょうゆ	3.2	3.84	○																	○									
	清酒	1.5	1.8																											
	和風だし	0.3	0.36																											
	えだまめ	6	7.2																	○										
おはぎ																														
②	ミニおはぎ	30	30																											

No.2

① 厚焼き卵

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

コンタミネーション	弊社工場では、乳、かに、えび、さば、鶏肉、豚肉、りんご、ごまを使用した製品も製造しております。
-----------	---

② ミニおはぎ

原材料名	表示の対象となる アレルゲン(28品目)
つふあん 砂糖	—
小豆	—
麦芽糖	—
寒天	—
食塩	—
もち米	—
麦芽糖	—
食塩	—
トレハロース	—
仕込水	—

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	卵・乳・小麦
同一製造ライン	卵・乳・小麦

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「卵、乳、小麦、大豆、やまいも、
ごま」を使用した商品を製造しております。又、同一工場において「卵、
乳、小麦、大豆、やまいも、オレンジ、ごま」を使用した商品を製造し
ておりますが製造毎にライン洗浄を実施し、原料の区分け保管、当該製
品の単一生産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。

[illegible]

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。

				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）																		
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）	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	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																											
さんまのかばやき																														
①	さんまの開き	30	40																											
	揚げ油	3	4																											
	三温糖	2	2.4																											
	しょうゆ	2	2.4	○																○										
	清酒	2	2.4																											
	水	5	6																											
	でんぷん	0.2	0.24																											
十五夜みそ汁																														
	サラダ油	0.4	0.48																											
	鶏むね肉	10	12																		○									
	にんじん	8	9.6																											
	だいこん	12	14.4																											
	水	190	228																											
	さといも	12	14.4																											
	さつまいも	27	32.4																											
	和風だし	0.6	0.72																											
	赤みそ	2.5	3																	○										
	白みそ	2.5	3																	○										
	減塩みそ	2	2.4																	○										
	ねぎ	10	12																											
ごまマヨネーズあえ																														
	キャベツ	30	36																											
	ほうれん草	8	9.6																											
	にんじん	7	8.4																											
	ホールコーン	10	12																											
	すりごま	2	2.4																									○		
	三温糖	2	2.4																											
	マヨネーズ（卵不使用）	5	6																	○										
	しょうゆ	1.5	1.8	○																○										
十五夜ゼリー																														
②	十五夜ゼリー	40	40												○															

No.2

① さんまの開き

原材料 第1配合	アレルギー物質	備 考
さんま 濃粉		じゃがいも

アレルギー物質
コンタミの可能性
鮭、サバ、エビ、イカ、小麦、大豆、乳、卵、ごま、アーモンド

② 十五夜ゼリー

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質 (28品目)
糖類 (果糖ぶどう糖液糖)	-
糖類 (ぶどう糖)	-
糖類 (砂糖)	-
糖類 (果糖)	-
デキストリン	-
果汁 (みかん)	-
果汁 (ブルーベリー)	-
寒天	-
水	-
加工デンプン	-
乳酸C a	-
ゲル化剤 (増粘多糖類、アルギン酸Na)	-
酸味料	-
香料	オレンジ
着色料 (クチナシ、紅麴)	-
クエン酸鉄Na	-

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。

アレルギーのコンタミ防止対策
1. 原料搬入、保管時の交差汚染防止
2. 製造時の考慮
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。

				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）																		
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）	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くま	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	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																											
さばのみそ煮																														
①	さばのみそ煮	50	50																	○	○									
キャベツ汁																														
	水	190	228																											
	だしパック	1	1.2																○											
	豚もも肉	15	18																			○								
	にんじん	10	12																											
	たまねぎ	20	24																											
	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																	○										
	キャベツ	25	30																											
五目きんぴら																														
	サラダ油	1	1.2																											
	ごぼう	20	24																											
	にんじん	8	9.6																											
	れんこん	7	8.4																											
	さつま揚げ	8	9.6																											
	つきこん	15	18																											
	清酒	1	1.2																											
	和風だし	0.3	0.36																											
	三温糖	1.7	2.04																											
	しょうゆ	3	3.6	○																	○									
	本みりん	0.5	0.6																											
	ごま油	0.3	0.36																									○		
	炒りごま	0.5	0.6																									○		

① さばのみそ煮

原材料名	アレルギー
サバ	さば
味噌	大豆
砂糖	
発酵調味料	
でん粉	
醸造酢	
水	

弊社商品の製造は、専用ラインではなく共有ラインとなっております。

アレルギー物質(28品目)に関しては＜卵・乳・小麦・いか・さけ・さば・オレンジ・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご・大豆・やまいも・ゼラチン・ごま＞を含む原料・調味料を使用し製品の製造をしておりますが、使用器具・機械等の洗浄・殺菌を行いコンタミネーションの防止を行っております。

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。

				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）																		
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）	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	アーモンド	マカダミアナッツ
牛乳																														
	牛乳	206	206				○																							
丸パン横切り																														
	丸パン横きり	50	70	○			○													○										
野菜コロッケソースかけ																														
①	野菜コロッケ	60	60	○			○													○										
	揚げ油	6	6																											
	中濃ソース	5	5																											
カラフルコンソメスープ																														
	水	190	228																											
	ウインナー	10	12																			○								
	たまねぎ	25	30																											
	にんじん	10	12																											
	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	6	7.2																											
	キャベツ	25	30																											
	パセリ	0.03	0.04																											
チーズサラダ																														
	ブロッコリー	30	36																											
	きゅうり	18	21.6																											
	ダイスチーズ	5	6				○																							
	こくみ風ドレッシング	6	7.2	○																○	○	○		○						

No.2

① 野菜コロッケ

一次成分名	アレルギー物質
野菜(ばいいしよ)	
野菜(にんじん)	
野菜(たまねぎ)	
野菜(とうもろこし)	
野菜(グリーンピース)	
小麦粉加工品	小麦
砂糖	
食塩	
カレー粉	
パン粉	小麦,大豆
でん粉	
小麦粉	小麦
ぶどう糖	
粉末状植物性たん白	大豆
増粘剤(グアー)	
調味料(アミノ酸)	
着色料(アナトー)	
乳化剤	
副剤又は食品薬材	乳
水	

アレルギー物質	小麦・乳成分・大豆
---------	-----------

【コンタミネーション(29品目)】
本商品につきまして、コンタミネーションはございません。

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。

				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）																		
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）	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	アーモンド	マカダミアナッツ
牛乳																														
	牛乳	206	206				○																							
ラーメン																														
	茹で中華麺	180	270	○																										
棒餃子																														
①	棒餃子	40	40	○			○										○			○	○	○				○		○		
しょうゆラーメンスープ																														
	サラダ油	0.6	0.72																											
	おろしにんにく	0.6	0.72																											
	豚もも肉	15	18																			○								
	にんじん	10	12																											
	水	225	270																											
	メンマ	10	12																											
	中華だしの素	1	1.2																											
	がらスープ	3.2	3.84																		○	○								
	こしょう	0.03	0.04																											
	醤油ラーメン ^①	15	18	○																○	○	○								
	なると	5	6																											
	チンゲンサイ	12	14.4																											
	でんぷん	1.3	1.56																											
	カットわかめ	0.5	0.6																											
	ねぎ	10	12																											
中華サラダ																														
	キャベツ	32	38.4																											
	きゅうり	15	18																											
	にんじん	5	6																											
	サラダチキン	8	9.6																		○									
	塩中華ドレッシング	7	8.4																											

① 棒餃子

原材料・添加物名	アレルギー
キャベツ	
豚脂肪	豚肉
豚肉	豚肉
粒状大豆たん白	大豆
調製ラード	豚肉(表示不要)、大豆(表示不要)
おろししょうが	
オイスターソース	
でん粉	
香味油(植物油脂、おろしにんにく)	大豆(表示不要)
ごま油	ごま
中華調味料	小麦、乳成分、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、セラチン
砂糖	
鶏ガラスープ	小麦、乳成分、大豆、鶏肉
食塩	
おろしにんにく	
香辛料	し
香辛料	
調味料(アミノ酸等)	
小麦粉	小麦
米粉	
でん粉	
調製ラード	豚肉(表示不要)、大豆(表示不要)
食塩	
水	

コンタミネーション
※当工場では、えび、かに、卵を含む製品を生産しています。