

令和８年度（１０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）アレルギー献立表」
- 「令和８年度 使用食品アレルギー献立表」
- 「令和８年度 使用調味料アレルギー一覧」
- 「令和８年度 学期使用ドレッシング・ヤクルト製品アレルギー一覧」

☆調理場で使用している揚げ油について

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

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

◆くるみ：「特定原材料に準ずるもの」から「特定原材料」に変更

◆まつたけ：「特定原材料に準ずるもの」から削除

◆マカダミアナッツ：「特定原材料に準ずるもの」に追加〔ただし食品事業者からの情報が不明な場合があります〕

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

ご質問等ございましたら下記の番号にお問い合わせください。

渋川市東部学校給食共同調理場 (TEL) 0279-56-2424

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																	
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	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																										
	[にしんの甘露煮]																												
①	にしんの甘露煮	40.00	40.00	○														○											
	[しらたきたっぷり肉じゃが]																												
	サラダ油	0.50	0.65																										
	豚もも肉	20.00	26.00																	○									
	清酒	0.50	0.65																										
	たまねぎ	25.00	32.50																										
	にんじん	10.00	13.00																										
	じゃがいも	40.00	52.00																										
	しらたき	30.00	39.00																										
	本みりん	0.60	0.78																										
	水	90.00	117.00																										
	三温糖	1.80	2.34																										
	和風だし	0.50	0.65																										
	しょうゆ	3.30	4.29	○														○											
	[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	4.00	4.80															○											
	えのきたけ	3.00	3.60																										
	和風だし	0.80	0.96																										
	白みそ	4.30	5.16															○											
	減塩みそ	2.00	2.40															○											

○: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

29 品目アレルギー	小麦、大豆
29 品目コンタ	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				○																							
	[ナン]																													
①	ナン	70.00	120.00	○																										
	[キーマカレー]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	おろしにんにく	0.70	0.84																											
	おろし生姜	0.50	0.60																											
	豚ひき肉	30.00	36.00																	○										
	赤ワイン	1.00	1.20																											
	まめブラスM	3.00	3.60															○												
	たまねぎ	50.00	60.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	カレー粉	0.30	0.45																											
	水	185.00	222.00																											
	えだまめ	5.00	6.00															○												
	ゆでひよこまめ	10.00	12.00																											
	ウスターソース	2.00	2.40																											
	トマトケチャップ	5.00	6.00																											
	やさいカレーフレーク	6.00	7.20																											
	カレーフレークF	9.00	10.80																											
	[津久田っ子サラダ]																													
	きゅうり	10.00	12.00																											
	キャベツ	15.00	18.00																											
	ホールコーン	5.00	6.00																											
	ブロッコリー(冷)	8.00	9.60																											
	サラダこんにゃく	15.00	18.00																											
	ツナ油漬け	10.00	12.00																											
	赤ピーマン	3.00	3.60																											
	イタリアンドレッシング(8品目不使用)	7.00	8.40																											
	[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 ナン

原材料名	小麦粉、植物油、ショートニング(植物油)、砂糖、食塩、イースト、麦芽粉末/増粘剤(ゲァーガム)、乳化剤、ビタミンC、(一部に小麦を含む)
------	--

アレルギー情報

小麦	
アレルギーコンタミ注意喚起	有
本品製造工場では、乳成分を含む製品を生産しています。	

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[きなこ揚げパン]																													
	コッペパン	50.00	70.00	○			○											○												
	揚げ油	5.00	7.00																											
①	きな粉	6.00	7.20															○												
	上白糖	9.00	10.80																											
	[かむかむ海藻サラダ]																													
	茎わかめミックス	0.50	0.60																											
	カットわかめ	0.70	0.84																											
	きゅうり	10.00	12.00																											
	キャベツ	30.00	36.00																											
	ローズハム	7.00	8.40																	○										
	減塩和風ドレッシング(8品目不使用)	7.00	8.40																											
	[オータム豆乳スープ]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	鶏むね肉	15.00	18.00																○											
	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																											
	水	190.00	228.00																											
	さつまいも	15.00	18.00																											
	ぶなしめじ	3.00	3.60																											
	エリンギ	3.00	3.60																											
	コンソメ	0.40	0.48	○														○	○	○										
	こしょう	0.02	0.02																											
	食塩	0.04	0.05																											
	豆乳(成分無調整)	25.00	30.00															○												
	シチューフレーク	8.00	9.60																											

○:アレルギー対象食品

① きな粉

【原料配合】	アレルゲン
大豆	大豆

アレルギーコンタミネーションの有無:有(ごま、アーモンド)

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																	
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレシジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
	[牛乳]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[わかめごはん]																												
	わかめご飯の素	2.00	2.86																										
	精白米	70.00	100.00																										
	[さばのレモン醤油ソース]																												
①	さば切身	40.00	50.00														○												
	しょうゆ	1.80	2.16	○														○											
	三温糖	1.80	2.16																										
②	レモン 果汁	0.60	0.72																										
	水	6.00	7.20																										
	[きんぴらごぼう]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	せん切りごぼう	28.00	33.60																										
	にんじん	8.00	9.60																										
③	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	2.00	2.40	○														○											
	本みりん	0.40	0.48																										
	ごま油	0.50	0.60																									○	
	炒りごま	1.00	1.20																									○	
	[具だくさん豆乳みそ汁]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚もも肉	15.00	18.00																	○									
	にんじん	8.00	9.60																										
	だいこん	13.00	15.60																										
	じゃがいも	20.00	24.00																										
	ぶなしめじ	4.00	4.80																										
	冷凍厚揚げ1cm	15.00	18.00															○											
	和風だし	0.80	0.96																										
	豆乳(成分無調整)	20.00	24.00															○											
	白みそ	3.00	3.60															○											
	減塩みそ	1.00	1.20															○											
	水	190.00	228.00															○											
	しょうゆ	1.00	1.20	○														○											
	こまつな	5.00	6.00																										
	ねぎ	3.00	3.60																										

① さば切身

原材料名	アレルゲン
サバ	サバ
塩	

② レモン果汁

原材料名
レモン
醸造酢
香料

③ さつま揚げ

原材料名	アレルゲン物質
魚肉すりみ	対象外
馬れいしょでん粉	対象外
揚げ油(食用なたね油)	対象外
砂糖	対象外
みりん	対象外
ぶどう糖	対象外
食塩	対象外
加水	対象外

○:アレルギー対象食品

工場内コンタミ原材料名

この製品はえび、かに、小麦、卵、乳成分、いか、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、やまいも、ゼラチンを使用する工場に製造しております。

【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。

たちうお、すけそうたら

10月7日（水）

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[食パン]																													
	食パン2枚切り	50.00	70.00	○			○											○												
	[ツナサンドの具]																													
	ツナ油漬け	23.00	27.60																											
	きゅうり	10.00	12.00																											
	キャベツ	25.00	30.00																											
	ホールコーン	3.00	3.60																											
	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	75.00																											
	食塩	0.15	0.22																											
	あおのり	0.08	0.12																											
	[ミートボールのトマトスープ]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	おろしにんにく	0.50	0.60																											
	ショルダーベーコン	5.00	6.00																		○									
	鶏むね肉	10.00	12.00																○											
	セロリー	3.00	3.60																											
	たまねぎ	25.00	30.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	ぶなしめじ	4.00	4.80																											
	水	190.00	228.00																											
②	ミニミートボール乳卵小麦抜き	16.00	19.20															○	○	○										
	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																											
	本みりん	0.20	0.24																											
	ズッキーニ	5.00	6.00																											
	こまつな	7.00	8.40																											

○: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 ミニミートボール乳卵小麦抜き

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

注意喚起表示

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

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

○:アレルギー対象食品

原材料名	添加物	アレルゲン物質
大豆		大豆
豆腐用凝固剤	塩化カルシウム	—
重曹	重曹	—
消泡剤製剤		—
	ゲラリシ脂肪酸エステル	—
	炭酸カルシウム	—
	レシチン	大豆

※くるみ・マカダミアナッツの使用はありません。

③ 焼き栗コロッケ

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質(28品目)
野菜 (ばれいしょ)	—
野菜 (さつまいも)	—
くり	—
糖類 (砂糖)	—
糖類 (果糖ぶどう糖液糖)	—
糖類 (果糖)	—
植物油脂	—
食塩	—
衣 (パン粉)	小麦
衣 (小麦粉)	小麦
衣 (コーンフラワー)	—
衣 (デキストリン)	—
衣 (植物油脂)	—
衣 (還元水あめ)	—
衣 (でん粉)	—
水	—
炭酸C a	—
クチナシ黄色素	—
香料	—

注意喚起表示

●本品製造工場では、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。

④ いももち

原 料 名	アレルゲン物質(28品目)
じゃがいも	
加工でん粉	
でん粉(馬鈴薯)	
マッシュポテト	
食塩	
グルコマンナン	
水	

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 鶏肉のレモンバジルナゲット

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	

*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	カシヨーナッツ	ごま
	〔牛乳〕																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	〔ごはん〕																												
	白飯	70.00	100.00																										
	〔いわしカレーフライ〕																												
①	いわしカレーフライ	35.00	35.00	○														○		○									
	揚げ油	3.50	3.50																										
	〔じゃがいものそぼろ煮〕																												
	サラダ油	0.50	0.65																										
	おろし生姜	0.50	0.65																										
	豚ひき肉	22.00	28.60																	○									
	清酒	1.00	1.30																										
	にんじん	15.00	19.50																										
	たまねぎ	30.00	39.00																										
	角こんにゃく	15.00	19.50																										
	じゃがいも	30.00	39.00																										
	たけのこ 水煮	10.00	13.00																										
	水	90.00	117.00																										
	三温糖	2.10	2.73																										
	和風だし	0.50	0.65																										
	本みりん	1.00	1.30																										
	しょうゆ	3.40	4.42	○															○										
	でんぷん	0.80	1.04																										
	〔だいこんのみそ汁〕																												
	水	190.00	228.00																										
	だしパック	1.00	1.20															○											
	にんじん	20.00	24.00																										
	だいこん	30.00	36.00																										
	えのきたけ	5.00	6.00																										
	冷凍豆腐	20.00	24.00																○										
	和風だし	0.70	0.84																										
	白みそ	4.00	4.80																○										
	減塩みそ	2.00	2.40																○										
	ねぎ	5.00	6.00																										
	こまつな	5.00	6.00																										

① いわしカレーフライ

○:アレルギー対象食品

原材料名	アレルギー物質(28品目)
いわし	
カレーフィリング	
・野菜(じゃがいも、人参)	
・砂糖	
・小麦粉	小麦
・ソテー・ド・オニオン	
・コーン油	
・粒状植物性たん白	大豆
・パン粉	小麦、大豆
・ウスターソース	
・カレー粉	
・食塩	
・醸造酢	
・オニオンパウダー	
・香辛料	
・豚肉	豚肉
・香味油	
・増粘剤(加工デンプン)	
・調味料(アミノ酸等)	
・pH調整剤	
・カラメル色素	
・香辛料抽出物	
・香料	
・水	
カレーパウダー	
水	

<衣>	
パン粉	小麦、大豆
バター粉	
・小麦粉	小麦
・食塩	
・増粘剤製剤	
打ち粉	
・パン粉	小麦
水	

コンタミの可能性：有り
同一ラインで使用されるアレルギー：小麦、卵、乳、いか、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
同一工場内で使用されるアレルギー：小麦、卵、乳、いか、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご

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				○																						
	[うどん]																												
	うどん ゆで	180.00	270.00	○																									
	[きのこうどんの汁]																												
	水	235.00	282.00																										
	だしパック	2.00	2.40															○			○								
	豚もも肉	15.00	18.00																	○									
	干しいたけ	0.50	0.60																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	だいこん	12.00	14.40																										
	えのきたけ	7.00	8.40																										
	ぶなしめじ	7.00	8.40																										
①	丸白かまぼこ	10.00	12.00																										
	油揚げ	4.00	4.80																○										
	本みりん	3.20	3.84																										
	清酒	1.00	1.20																										
	和風だし	0.90	1.08																										
	しょうゆ	9.20	11.00	○															○										
	ねぎ	8.00	9.60																										
	[竹輪の磯辺揚げ]																												
②	焼ちくわ(ハーフカット)	25.00	50.00																										
	あおのり	0.18	0.36																										
	でんぶん	2.50	5.00																										
	揚げ油	2.50	5.00																										
	[白滝のごま和え]																												
	キャベツ	30.00	36.00																										
	しらたき	20.00	24.00																										
	にんじん	5.00	6.00																										
	こまつな	6.00	7.20																										
	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	2.80	3.36	○															○										
	[ぶどうゼリー]																												
③	ぶどうゼリー	40.00	40.00																										

○:アレルギー対象食品

① 丸白かまぼこ

原材料名	由来する原材料
魚肉	スケソウタラ
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
味りん	もち米、米麴、醸造アルコール、焼酎乙類、糖類
加工油脂	還元水飴、なたね油

* 魚肉の魚種・メーカーにつきましては、変更する場合があります。

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焼ちくわ(ハーフカット)

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

※この商品はえび、かに、小麦、卵を使用した商品と同じ設備で製造しています。

③ ぶどうゼリー

材料名	アレルゲン
ぶどう果汁(濃縮還元)	
水あめ	
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	
香料	
クエン酸鉄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ゲンは次の通りです。

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	魚介類
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。

○:アレルギー対象食品

本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分を含む製品を製造しております。

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[ミルクパン]																													
	ミルクパン	50.00	70.00	○			○											○												
	[ハンバーグトマトソース]																													
	ハンバーグ	40.00	60.00															○	○	○										
	サラダ油	0.30	0.36																											
	おろしにんにく	0.30	0.36																											
	たまねぎ	12.00	14.40																											
	トマトピューレー	4.80	5.76																											
	トマトケチャップ	9.60	11.52																											
	アップルソース	2.20	2.64																				○							
	中濃ソース	0.80	0.96																											
	ウスターソース	0.40	0.48																											
	三温糖	0.36	0.43																											
	水	1.60	1.92																											
	[カラフルサラダ]																													
	きゅうり	10.00	12.00																											
	赤ピーマン	5.00	6.00																											
	ホールコーン	5.00	6.00																											
	キャベツ	35.00	42.00																											
	柑橘ドレッシング	8.00	9.60																											
	[かぼちゃの豆乳ポタージュ]																													
	ショルダーベーコン	7.00	8.40																	○										
	たまねぎ	20.00	24.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	水	190.00	228.00																											
①	① ダイスかぼちゃ	12.00	14.40																											
	じゃがいも	12.00	14.40																											
②	② かぼちゃペースト	20.00	24.00																											
	食塩	0.02	0.02																											
	こしょう	0.02	0.02																											
	コンソメ	0.30	0.36	○														○	○	○										
	豆乳(成分無調整)	30.00	36.00															○												
	シチューフレーク	6.80	8.16																											

○:アレルギー対象食品

① ダイスカぼちゃ

② かぼちゃペースト

原材料：南瓜

原料名
かぼちゃ

※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。

○:アレルギー対象食品

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。

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	ぜらチン	バナナ	ごま	カシューナッツ	アーモンド	魚介類
ライン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	○	-	○	-	○	-	-	-	-
施設	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	○	-	○	-	○	-	-	-	-

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[ごはん]																													
	白飯	70.00	100.00																											
	[赤魚竜田揚げ]																													
①	赤魚竜田揚げ	40.00	50.00	○														○												
	揚げ油	4.00	5.00																											
	[こぎつねご飯の具]																													
	サラダ油	0.70	0.84																											
	鶏ひき肉	20.00	24.00															○												
	清酒	0.70	0.84																											
	にんじん	18.00	21.60																											
	まめプラスM	3.00	3.60															○												
	水	9.00	10.80																											
	油揚げ	10.00	12.00															○												
	しょうゆ	3.50	4.20	○														○												
	本みりん	2.00	2.40																											
	三温糖	1.70	2.04																											
	和風だし	0.60	0.72																											
	[けんちん汁]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	ごぼう	5.00	6.00																											
	にんじん	8.00	9.60																											
	だいこん	15.00	18.00																											
	角こんにゃく	13.00	15.60																											
	水	190.00	228.00																											
	冷凍豆腐	20.00	24.00															○												
②	さといも	15.00	18.00																											
	焼き竹輪	5.00	6.00															○												
	清酒	1.00	1.20																											
	和風だし	0.75	0.90																											
	しょうゆ	3.30	3.96	○														○												
	ねぎ	5.00	6.00																											

○:アレルギー対象食品

①赤魚竜田揚げ

原料
アカウオ
馬鈴薯澱粉
醤油/安息香酸Na

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)
大豆・小麦(醤油由来)

② さといも

原材料：里芋
※本製品の製造工場では、リンゴを使用した製品も製造しております。

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

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																	
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
	[牛乳]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[ゆでラーメン]																												
	茹で中華麺	180.00	270.00	○																									
	[ちゃんぽんスープ]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろし生姜	0.60	0.72																										
	おろしにんにく	0.60	0.72																										
	豚もも肉	15.00	18.00																	○									
	いか	13.00	15.60							○																			
	にんじん	8.00	9.60																										
	水	235.00	282.00																										
	ホールコーン	5.00	6.00																										
	なると	8.00	9.60																										
	こしょう	0.03	0.04																										
	中華だしの素	0.50	0.60																										
	ちゃんぽんスープの素	13.00	15.60	○														○	○	○									
	がらスープ・ポーク&チキン	3.00	3.60																○	○									
	キャベツ	30.00	36.00																										
	ねぎ	5.00	6.00																										
	でんぶん	1.80	2.16																										
	[厚揚げのカレー焼き]																												
①	冷凍厚揚げ	20.00	40.00															○											
②	カレーパウダー	0.20	0.40																										
	三温糖	0.40	0.80																										
	食塩	0.70	0.14																										
	コンソメ	0.20	0.40	○														○	○	○									
	[パンパンジーサラダ]																												
	にんじん	3.00	3.60																										
	きゅうり	12.00	14.40																										
	緑豆もやし	30.00	36.00																										
	サラダチキン	10.00	12.00																○										
	棒々鶏ドレッシング	7.00	8.40	○														○									○		
	[ミルメークコーヒー]																												
	ミルメーク(コーヒー)	12.50	12.50																										

○:アレルギー対象食品

① 冷凍厚揚げ

原材料名	アレルギーの確認	
	原因物質名	表示の有無
豆乳	大豆	有
植物油		
加工澱粉		
凝固剤		
αトランスグルタミナーゼ製剤(酵素)		
水		

② カレーパウダー

原材料名	配合率(%)
コリアンダー	
ターメリック	
チンピ	
クミン	
フェンネル	
フェネグリーク	
赤唐辛子	
シナモン	
オールスパイス	
ナツメグ	
ブラックペッパー	

アレルギー なし

※同一の工場では小麦・乳成分・えび・かにを含む製品を製造しております

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																	
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
	[牛乳]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[上州かみなりごはん]																												
	上州かみなりご飯の素	24.00	30.86	○														○	○										
	精白米	70.00	90.00															○	○										
	[鶏肉の十石味噌だれ]																												
	鶏むね肉	40.00	50.00																○										
①	十石味噌	3.50	4.20															○											
	三温糖	3.00	3.60																										
	本みりん	0.75	0.90																										
	しょうゆ	0.50	0.60	○														○											
	清酒	1.50	1.80																										
	水	7.00	8.40																										
	でんぷん	0.50	0.60																										
	水	3.00	3.60																										
	[おっきりこみ]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	ごぼう	8.00	9.60																										
	にんじん	8.00	9.60																										
	だいこん	10.00	12.00																										
	水	210.00	252.00																										
	さといも	10.00	12.00																										
	まいたけ	3.00	3.60																										
	生しいたけ	3.00	3.60																										
②	ほうとう風うどん	35.00	42.00	○																									
	油揚げ	4.00	4.80															○											
	本みりん	1.20	1.44																										
	清酒	1.00	1.20																										
	和風だし	0.85	1.02																										
	しょうゆ	4.50	5.40	○														○											
	ねぎ	3.00	3.60																										
	[赤城のりんご]																												
	りんご	40.00	40.00																				○						

○:アレルギー対象食品

① 十石味噌

原料名
大豆
大麦
食塩
食塩水

アレルギー
物質名

大豆

② ほうとう風うどん

原料名	アレルギー
小麦粉	小麦
水(季節変動あり)	なし

【アレルゲン】

原材料由来(28品目中)
小麦

コンタミネーション
卵

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				○																						
	[ゆめロール]																												
	ゆめロール	50.00	70.00	○			○											○											
	[ぐんまのねぎこんコロッケソースがけ]																												
①	ぐんまのねぎこんコロッケ	50.00	70.00	○														○		○									
	揚げ油	5.00	7.00																										
	中濃ソース	3.00	3.60																										
	ウスターソース	2.00	2.40																										
	[ごぼうサラダ]																												
	せん切りごぼう	23.00	27.60																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	きゅうり	7.00	8.40																										
	ホールコーン	8.00	9.60																										
	ごまクリーミードレッシング	10.00	12.00															○									○		
	[地場野菜のポトフ]																												
	水	190.00	228.00																										
	ショルダーベーコン	3.00	3.60																		○								
	鶏むね肉	10.00	12.00																○										
	たまねぎ	15.00	18.00																										
	にんじん	5.00	6.00																										
	じゃがいも	15.00	18.00																										
	ズッキーニ	15.00	18.00																										
	食塩	0.05	0.06																										
	コンソメ	0.85	1.02	○														○	○	○									
	スープストック	0.40	0.48															○	○	○									
	しょうゆ	0.50	0.60	○														○											
	こしょう	0.02	0.02																										
	レタス	15.00	18.00																										
	角こんにゃく	8.00	9.60																										

○:アレルギー対象食品

① ぐんまのねぎこんコロッケ

原材料名	アレルギー物質				
馬鈴薯		【衣】			
しらたき(糸こんにゃく)		パン粉	小麦		
増粘剤(加工でん粉)		パン粉(微粉)	小麦		
水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)		バターミックス			
豚肉	豚肉	小麦粉	小麦		
キャベツ		澱粉			
玉葱		植物性たん白	大豆		
長ネギ		植物性油脂			
マッシュポテト		食塩			
食塩		水			

アレルギー物質のコンタミネーションに関する注意喚起	卵、乳成分、牛肉、ごま、鶏肉、ゼラチン
---------------------------	---------------------

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																	
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
	[牛乳]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[こめっこぱん]																												
	こめっこぱん	50.00	70.00	○			○											○											
	[チーズオムレツ]																												
①	チーズオムレツ	40.00	60.00			○	○											○											
	[ポークビーンズ]																												
	サラダ油	0.70	0.84																										
	おろしにんにく	0.20	0.24																										
	豚もも肉	20.00	24.00																	○									
	セロリー	3.00	3.60																										
	たまねぎ	30.00	36.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	じゃがいも	40.00	48.00																										
	エリンギ	6.00	7.20																										
	水	90.00	108.00																										
	茹で大豆	7.00	8.40															○											
	トマトピューレー	5.00	6.00																										
	トマトケチャップ	10.00	12.00																										
	コンソメ	0.40	0.48	○														○	○	○									
	中華だしの素	0.20	0.24															○											
	しょうゆ	0.35	0.42	○														○											
	三温糖	0.40	0.48																										
	食塩	0.07	0.08																										
	[赤城のレタススープ]																												
	鶏むね肉	8.00	9.60																○										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	25.00	30.00																										
	ぶなしめじ	5.00	6.00																										
	水	190.00	228.00																										
	星型トッポギ	12.00	14.40																										
	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																										
	レタス	17.00	20.40																										

① チーズオムレツ

○:アレルギー対象食品

原材料名	アレルギー 対象原料名
鶏卵	卵
プロセスチーズ	乳
砂糖	
大豆油	大豆
食塩	
醸造酢	
加工デンプン	
酸味料	
水	

コンタミネーションについて

下記の特原材料及び特定原材料に準ずるものを使用しております。

卵・小麦・大豆・豚肉・鶏肉・乳・りんご・さば・ゼラチン

※アーモンド・落花生(ピーナッツ)・そば・ナッツ・くるみ、マカダミアナッツを含む原料の使用はございません。

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料(表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの(推奨表示20品目)																	
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
	[牛乳]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[ごはん]																												
	白飯	70.00	100.00																										
	[さんまの生姜煮]																												
①	さんまの生姜煮	28.00	28.00	○														○											
	[ひじきの炒め煮]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	鶏むね肉	8.00	9.60																○										
	にんじん	7.00	8.40																										
	干ひじき	2.90	3.48																										
②	さつま揚げ	8.00	9.60																										
	油揚げ	2.00	2.40															○											
	茹で大豆	4.00	4.80															○											
	えだまめ	3.00	3.60															○											
	清酒	1.50	1.80																										
	三温糖	2.20	2.64																										
	本みりん	1.30	1.56																										
	しょうゆ	2.60	3.12	○														○											
	和風だし	0.20	0.24																										
	[キャベツ汁]																												
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚もも肉	18.00	21.60																	○									
	にんじん	8.00	9.60																										
	たまねぎ	12.00	14.40																										
	水	190.00	228.00																										
	じゃがいも	18.00	21.60																										
	冷凍豆腐	18.00	21.60															○											
	和風だし	0.80	0.96																										
	白みそ	4.00	4.80															○											
	減塩みそ	2.00	2.40															○											
	キャベツ	14.00	16.80																										
	[のりふりかけ]																												
	のりふりかけ	2.00	2.00																										

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。

② さつま揚げ

○:アレルギー対象食品

原材料名	アレルゲン物質
魚肉すりみ	対象外
馬れいしょでん粉	対象外
揚げ油(食用なたね油)	対象外
砂糖	対象外
みりん	対象外
ぶどう糖	対象外
食塩	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。

たちうお、すけそうたら

工場内コンタミ原材料名

この製品はえび、かに、小麦、卵、乳成分、いか、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、やまいも、ゼラチンを使用する工場で製造しております。

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料 (表示義務8品目)								特定原材料に準ずるもの (推奨表示20品目)																	
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
	[牛乳]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[ごはん]																												
	白飯	70.00	90.00																										
	[ユーリンチー]																												
	鶏むね肉	40.00	50.00																○										
	清酒	2.00	2.40																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	食塩	0.20	0.24																										
	でんぷん	6.00	7.20																										
	揚げ油	4.00	5.00																										
	しょうゆ	3.40	4.08	○														○											
	三温糖	2.50	3.00																										
	穀物酢	2.30	2.76																										
	清酒	1.40	1.68																										
	おろし生姜	0.20	0.24																										
	おろしにんにく	0.20	0.24																										
	ねぎ	8.00	9.60																										
	[塩中華サラダ]																												
	緑豆もやし	10.00	12.00																										
	キャベツ	30.00	36.00																										
	ホールコーン	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																										
	[サンラータン]																												
	水	190.00	228.00																										
	豚もも肉	10.00	12.00																	○									
	にんじん	8.00	9.60																										
①	たけのこせん切り	8.00	9.60																										
	干しいたけ	0.50	0.60																										
	糸かまぼこ	6.00	7.20																										
	えのきたけ	3.00	3.60																										
	冷凍豆腐	20.00	24.00															○											
	中華だしの素	1.20	1.44																										
	がらスープポーク&チキン	2.00	2.40																○	○									
	食塩	0.05	0.06																										
	しょうゆ	1.60	1.92	○														○											
	こしょう	0.02	0.02																										
	にら	2.00	2.40																										
	でんぷん	0.60	0.72																										
	マロニー	4.00	4.80																										
②	ラー油	0.08	0.10																								○		
	穀物酢	1.20	1.44																										

○:アレルギー対象食品

① たけのこ干切り

原材料名	アレルゲン
たけのこ水煮	
酸味料	
ビタミンC	
水	

製造工場内で使用しているアレルゲンは下記の通りです。

- 特定原材料 (8品目)
えび、かに、小麦、卵、乳
- 特定原材料に準ずるもの (20品目)
ごま、さば、大豆、ゼラチン

② ラー油

原料名・添加物物質名	アレルゲン物質名
食用ごま油	ごま
食用とうもろこし油	
香辛料抽出物	
トウガラシ色素	

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(ブルーベリー)]																													
	ジョア(ブルーベリー)	125.00	125.00				○																							
	[麦ごはん]																													
	無圧ぺん麦	7.00	9.00																											
	精白米	70.00	90.00																											
	[きのこストロガノフ]																													
	サラダ油	0.50	0.60																											
	豚もも肉	30.00	36.00																	○										
	おろしにんにく	1.00	1.20																											
	おろし生姜	0.50	0.60																											
	たまねぎ	45.00	54.00																											
	にんじん	15.00	18.00																											
	水	215.00	258.00																											
	えのきたけ	5.00	6.00																											
	ぶなしめじ	8.00	9.60																											
	エリンギ	5.00	6.00																											
	こしょう	0.05	0.06																											
	コンソメ	0.25	0.30	○														○	○	○										
	トマトピューレー	5.00	6.00																											
	トマトケチャップ	3.00	3.60																											
	中濃ソース	0.70	0.84																											
	ハヤシベース	16.00	19.20																											
	ハヤシルウ(NAIS)	3.50	4.20																											
	[千切りポテトのごまサラダ]																													
	キャベツ	25.00	30.00																											
	ホールコーン	7.00	8.40																											
	じゃがいも	18.00	21.60																											
	ロースハム	6.00	7.20																	○										
	ごまクリーミードレッシング	11.00	13.20															○									○			

○:アレルギー対象食品