

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 学期使用ドレッシング・ヤクルト製品アレルギー一覧表」

☆調理場で使用している揚げ油について

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

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

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

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

ご質問等ございましたら下記の番号にお問い合わせください。

渋川市北部学校給食共同調理場
(TEL) 0279-53-5511

10月1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
[牛乳]																												
	普通牛乳	206.00	206.00				○																					
[ごはん]																												
	白飯	70.00	100.00																									
[照り焼きハンバーグ]																												
	ハンバーグ	60.00	80.00															○	○	○								
	本みりん	3.50	4.20															○										
	濃口しょうゆ	2.70	3.24	○														○										
	三温糖	1.80	2.16																									
	でんぷん	0.50	0.60																									
	水	10.00	12.00																									
[しらたきサラダ]																												
①	しらたき	20.00	24.00																									
	にんじん	5.00	6.00																									
	キャベツ	20.00	24.00																									
	きゅうり	10.00	12.00																									
	ツナ油漬け	5.00	6.00																									
	ノンエッグマヨネーズ	6.00	7.20															○										
	フレンチドレッシング (8品目不使用)	3.00	3.60																									
[ふるさと汁]																												
	水	194.00	232.80																									
	だしパック	1.20	1.44															○										
	にんじん	10.00	12.00																									
	たまねぎ	10.00	12.00																									
	だいこん	10.00	12.00																									
	しいたけ	3.00	3.60																									
	冷凍豆腐	25.00	30.00																○									
	油揚げ	5.00	6.00																○									
	和風だし	0.70	0.84																									
	白みそ	4.00	4.80																○									
	赤みそ	2.00	2.40																○									
	こまつな	7.00	8.40																									
	根深ねぎ	5.00	6.00																									

○:アレルギー対象食品

①しらたき

原材料名	アレルゲン
こんにやく粉	なし
スイカル(水酸化カルシウム)	なし
シェルライム(水酸化カルシウム)	なし
水	なし

10月2日(金)

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料（表示義務8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																	
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[背割れコッペパン]																													
	コッペパン背割り	50.00	70.00	○			○											○											
[ロングウイナー]																													
	ロングウイナー	30.00	30.00																	○									
[チリコンカン]																													
	サラダ油	0.20	0.24																										
	豚ひき肉	25.00	30.00																	○									
①	豚レバーチップ	3.00	3.60																	○									
	赤ワイン	1.00	1.20																										
	おろしにんにく	0.50	0.60																										
②	チリパウダー	0.03	0.04																										
	にんじん	8.00	9.60																										
	たまねぎ	25.00	30.00																										
	まめプラスM	2.00	2.40															○											
	ゆで大豆	20.00	24.00															○											
	コンソメ	0.60	0.72	○														○	○	○									
	中濃ソース	2.00	2.40																										
	三温糖	0.30	0.36																										
	トマト缶	15.00	18.00																										
	トマトケチャップ	4.00	4.80																										
	トマトピューレ	10.00	12.00																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	ドライパセリ	0.02	0.02																										
	カレー粉	0.02	0.02																										
[あっさり野菜スープ]																													
	オリーブ油	0.15	0.18																										
	たまねぎ	15.00	18.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	水	194.00	232.80																										
	じゃがいも	25.00	30.00																										
	ホールコーン	10.00	12.00																										
	コンソメ	1.20	1.44	○														○	○	○									
	こしょう	0.03	0.04																										
	食塩	0.25	0.30																										
	ズッキーニ	5.00	6.00																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	ドライパセリ	0.02	0.02																										

○:アレルギー対象食品

①レバーチップ

原材料名	アレルギー物質※
豚レバー(国産)	豚肉

②チリパウダー

原料名・添加物物質名	アレルゲン物質名
赤唐辛子	
コーンパウダー	
食塩	
クミン	
オレガノ	
ガーリック	

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料（表示義務8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																	
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ごはん]																													
	白飯	70.00	100.00																										
[コーンしゅうまい]																													
①	コーンしゅうまい	36.00	60.00	○														○		○									
[キムチ和え]																													
	にんじん	5.00	6.00																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	だいこん	25.00	30.00																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
②	キムチあえの素	0.60	0.72	○																									
	浅漬けの素	1.50	1.80	○															○										
[五目豆腐]																													
	サラダ油	0.80	0.96																										
	おろししょうが	1.00	1.20																										
	おろしにんにく	1.00	1.20																										
	豚肉	20.00	24.00																		○								
	清酒	1.00	1.20																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
③	水煮たけのこ	6.00	7.20																										
	干しいたけ	0.70	0.84																										
	冷凍豆腐	67.00	80.40																										
	なると	4.00	4.80																										
	鶏がらスープ	1.50	1.80																		○								
	三温糖	0.40	0.48																										
	食塩	0.20	0.24																										
	濃口しょうゆ	4.00	4.80	○															○										
	オイスターソース	0.40	0.48																										
	チンゲンサイ	10.00	12.00																										
	にら	3.00	3.60																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										
	でんぷん	3.00	3.60																										
	ごま油	0.50	0.60																									○	
	こしょう	0.03	0.03																										

○:アレルギー対象食品

NO.2

①コーンしゅうまい

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質 (28品目)
野菜 (とうもろこし)	－
野菜 (たまねぎ)	－
つなぎ (でん粉)	－
つなぎ (粉末状植物性たん白)	大豆
つなぎ (パン粉)	小麦
魚肉すり身	(魚介類)
豚脂	豚肉
豆腐	大豆
砂糖	－
食塩	－
みりん	－
焼酎	－
酵母エキスパウダー	－
皮 (小麦粉)	小麦
皮 (粉末状植物性たん白)	小麦
皮 (水あめ混合異性化液糖)	－
水	－
加工デンプン	－
炭酸C a	－
ピロリン酸鉄	－
乳化剤	－
豆腐用凝固剤	－

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。

アレルゲン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. 製造順の考慮
3. 製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底

②キムチ和えの素

原材料名	アレルギー物質
玉ねぎペースト	
アミノ酸液	小麦
にんにく	
醸造酢	
りんご	りんご
食塩	
トマトペースト	
唐辛子	
乾燥玉ねぎ	
粉末玉ねぎ	
ソルビット	
酒精	
調味料(アミノ酸等)	
酸味料	
増粘剤(キサンタンガム)	
パプリカ色素	
甘味料(ステビア)	
水	

アレルゲン物質のコンタミネーション 無：ライン切替時の洗浄により除去

③水煮たけのこ

原材料・添加物	アレルギー物質(28品目)の有無
筍(麻竹)	
ビタミンC	
クエン酸	
水	無

10月6日(火)

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]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ごはん]																													
	白飯	70.00	100.00																										
[ポテト]																													
①	くし切りポテト	35.00	42.00																										
	食塩	0.15	0.18																										
[かぼちゃサラダ]																													
②	カットかぼちゃ	18.00	21.60																										
	キャベツ	25.00	30.00																										
	たまねぎ	3.00	3.60																										
	きゅうり	14.00	16.80																										
	ノンエッグマヨネーズ	6.00	7.20															○											
	コールスロードレッシング	2.00	2.40																										
[ポークストロガノフ]																													
	サラダ油	0.20	0.24																										
	おろしにんにく	0.50	0.60																										
	豚肉	16.00	19.20																		○								
	赤ワイン	1.00	1.20																										
	たまねぎ	45.00	54.00																										
	にんじん	15.00	18.00																										
	水	190.00	228.00																										
	トマト缶	3.00	3.60																										
	ほんしめじ	7.00	8.40																										
	トマトピューレ	5.00	6.00																										
	ウスターソース	0.70	0.84																										
	デミグラスソース	5.00	6.00	○														○	○	○									
	ビーフシチューの素	5.00	6.00	○			○											○	○	○									
	ハヤシルウ	15.00	18.00	○														○		○									
	グリーンピース	5.00	6.00																										
	豆乳(成分無調整)	2.00	2.40															○											

○:アレルギー対象食品

①くし切りポテト

原 料 名	アレルゲン
ばれいしょ(北海道)	
ぶどう糖	
[揚げ油]	
パーム油	

②カットかぼちゃ

原材料:南瓜

※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。

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
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[小ロールパン]																													
	ロールパン	30.00	50.00	○			○											○											
[チキンナゲット]																													
①	チキンナゲット	40.00	60.00	○														○	○										
[青菜のサラダ]																													
	にんじん	3.00	3.60																										
	キャベツ	25.00	30.00																										
②	冷凍こまつな	7.00	8.40																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
	だいこん	15.00	18.00																										
	ツナ油漬	5.00	6.00																										
	野菜入り イタリアンドレッシング	5.50	6.60	○														○	○	○			○						
[ペンのナポリタン風]																													
	サラダ油	0.20	0.24																										
	カットウインナー	15.00	18.00																	○									
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	40.00	48.00																										
	エリンギ	7.00	8.40																										
	トマトピューレ	15.00	18.00																										
	トマトケチャップ	15.00	18.00																										
	コンソメ	0.50	0.60	○														○	○	○									
	ウスターソース	1.50	1.80																										
	食塩	0.10	0.12																										
	ドライパセリ	0.02	0.02																										
	ピーマン	3.00	3.60																										
	ゆで汁	30.00	36.00	○																									
	ペンネ・マカロニ	35.00	42.00	○																									

①チキンナゲット

○:アレルギー対象食品

原 料 配 合	アレルゲン
鶏肉(国産)	鶏肉
粒状植物性たん白	大豆
パン粉	小麦、大豆
でん粉	
ドロマイト	
砂糖	
乾燥おから	大豆
食塩	
香辛料	大豆
たん白加水分解物	大豆
小麦粉	小麦
とうもろこし粉	
でん粉	大豆
砂糖	
食塩	
デキストリン	
パン粉	小麦
クラッカー粉	小麦
植物油	
なたね油、パーム油	
トレハロース	
加工デンプン	
膨張剤	
重曹	
ピロリン酸第二鉄	
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、オレンジ、カシューナッツ、牛肉、ごま、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、もも、やまいも、りんご、ゼラチン」を含む製品を製造しております。

コンタミネーション防止対策

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

- 原材料毎のアレルギー物質一覧表を作成し、計量室、保管庫へ掲示
- 開封後の原材料は密閉保管
- マニュアルに従った機器の洗浄
- アレルギーに関する従業員教育を実施
- 製造切り替えがある場合は、含まれるアレルギー物質を考慮して製造を計画

②冷凍こまつな

原料 小松菜

アレルゲンコンタミ・・・同工場内で大豆を製造しています。
(防止策：同一日には製造しない。大豆製造後は高圧洗浄機で洗浄し残渣物の除去。)

10月8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]																														
	普通牛乳	206.00	206.00				○																							
[ごはん]																														
	白飯	70.00	100.00																											
[ほっけの昆布醤油焼き]																														
①	ほっけ昆布醤油漬け	40.00	50.00	○														○	○											
[こんにゃくの甘辛炒め]																														
	ごま油	0.30	0.36																									○		
	豚肉	10.00	12.00																	○										
	トウバンジャン	0.10	0.12																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	ごぼう	15.00	18.00																											
	こんにゃく	40.00	48.00																											
	さつま揚げ	4.00	4.80																											
	清酒	0.50	0.60																											
	三温糖	0.50	0.60																											
	本みりん	0.30	0.36																											
	濃口しょうゆ	1.70	2.04	○														○												
	和風だし	0.50	0.60															○												
②	いんげん	5.00	6.00																											
	かつお節(和え物)	0.50	0.60																											
[卵入りつみれ汁]																														
	水	190.00	228.00																											
	だしパック	1.00	1.20															○												
	にんじん	10.00	12.00																											
	だいこん	10.00	12.00																											
	じゃがいも	15.00	18.00																											
③	鶏のつみれ	18.00	21.60	○														○	○	○										
	おろししょうが	0.30	0.36																											
	油揚げ	3.00	3.60															○												
	和風だし	0.70	0.84																											
	炒り卵	15.00	18.00	○	○													○												
	清酒	1.00	1.20															○												
	赤みそ	3.00	3.60															○												
	白みそ	3.00	3.60															○												
④	冷凍こまつな	7.00	8.40																											
	根深ねぎ	3.00	3.60																											

○:アレルギー対象食品

NO.2

①ほっけの昆布醤油漬け

原材料名	アレルゲン
鰯ホッケ	
醤油	小麦・大豆
砂糖	
みりん風調味料	
昆布つゆ	小麦・サバ・大豆
水	

弊社工場ではホッケ・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、アルコール殺菌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いんげん

原材料 いんげん

アレルギー物質	無し
コンタミネーション	大豆

③鶏のつみれ

原材料名	アレルギー物質 該当原材料
鶏肉	鶏肉
豚脂	豚肉
玉ねぎ	
パン粉	小麦、大豆
でん粉	
粒状大豆たん白	大豆
粉末状大豆たん白	大豆
食塩	
砂糖	
炭酸カルシウム	
発酵調味料	
チキンエキス	鶏肉
香辛料	
リン酸塩(Na)	
調味料(アミノ酸)	
加水	
揚げ油	大豆

コンタミネーション(微量混入)同一製造ラインで別製品を製造している場合のアレルギー物質を記入のこと	乳成分、卵、牛肉、さば、やまいも、りんご、ゼラチン
---	---------------------------

④冷凍こまつな

原料 小松菜

アレルゲンコンタミ・・・同工場内で大豆を製造しています。
(防止策：同一日には製造しない。大豆製造後は高圧洗浄機で洗浄し残渣物の除去。)

10月9日(金)

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

[illegible]

○:アレルギー対象食品

NO.2

①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)	-
ぐり	-
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。

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. 製造順の考慮
3. 製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底

②いんげん

原材料 いんげん

アレルギー物資	無し
コンタミネーション	大豆

③冷凍こまつな

原料 小松菜

アレルギーコンタミ・・・同工場内で大豆を製造しています。
(防止策：同一日には製造しない。大豆製造後は高圧洗浄機で洗浄し残渣物の除去。)

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	オレング	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]																														
	普通牛乳	206.00	206.00				○																							
[ごはん]																														
	白飯	70.00	90.00																											
[あんまん]																														
①	あんまん	40.00	40.00	○																										
[スタミナ焼き肉]																														
	ごま油	0.20	0.24																									○		
	おろししょうが	1.00	1.20																											
	おろしにんにく	1.00	1.20																											
	トウバンジャン	0.10	0.12																											
	コチュジャン	3.00	3.60															○												
	豚肉	45.00	54.00																	○										
	清酒	1.00	1.20																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	35.00	42.00																											
	炒めたまねぎ	10.00	12.00																											
	つきこん	10.00	12.00																											
	三温糖	1.30	1.56																											
	濃口しょうゆ	3.00	3.60	○														○												
	穀物酢	0.80	0.96																											
	キャベツ	25.00	30.00																											
	ごま いり	1.00	1.20																									○		
	ごま油	0.10	0.12																									○		
	根深ねぎ	5.00	6.00																											
	にら	5.00	6.00																											
	でんぷん	0.70	0.84																											
[わかめスープ]																														
	水	190.00	228.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	だいこん	15.00	18.00																											
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○												
	干しいたけ	0.50	0.60																											
	えのきたけ	7.00	8.40																											
	鶏がらスープ	1.00	1.20																	○										
	がらスープホーク&チキン	2.00	2.40																	○	○									
	食塩	0.20	0.24																											
	こしょう	0.02	0.02																											
	濃口しょうゆ	2.00	2.40	○														○												
	カットわかめ	1.00	1.20																											
	清酒	0.50	0.60																											
	根深ねぎ	5.00	6.00																											

○:アレルギー対象食品

NO.2

①あんまん

原材料	アレルギー物質
小麦粉	小麦
砂糖	—
小豆	—
水あめ	—
ラード	—
イースト	—
食塩	—
白きくらげ抽出物	—
膨脹剤	—
乳化剤	—

アレルギーコンタミ表示	本品製造ラインでは、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
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[はちみつパン]																													
	はちみつパン	50.00	70.00	○			○											○											
[オムレツデミグラスソース]																													
①	プレーンオムレツ	40.00	50.00			○												○											
	サラダ油	0.20	0.24																										
	たまねぎ	5.00	6.00																										
	ほんしめじ	3.00	3.60																										
	トマト缶	8.00	9.60																										
	コンソメ	0.20	0.24	○														○	○	○									
	トマトケチャップ	3.00	3.60																										
	デミグラスソース	8.00	9.60	○														○	○	○									
	中濃ソース	2.00	2.40																										
	三温糖	0.30	0.36																										
	赤ワイン	0.50	0.60																										
	水	1.50	1.80																										
[ビーンズサラダ]																													
	にんじん	3.00	3.60																										
	ブロッコリー	25.00	30.00																										
	ゆでひよこまめ	5.00	6.00																										
	きゅうり	17.00	20.40																										
	ホールコーン	5.00	6.00																										
	ゆで大豆	3.00	3.60															○											
	コールスロードレッシング	5.50	6.60																										
[トマトポトフ]																													
	水	190.00	228.00																										
	鶏肉	20.00	24.00																○										
	白ワイン	0.60	0.72																										
	カットウインナー	8.00	9.60																	○									
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	じゃがいも	35.00	42.00																										
	トマト缶	25.00	30.00																										
	トマトケチャップ	5.00	6.00																										
	コンソメ	1.20	1.44	○														○	○	○									
	食塩	0.20	0.24																										
	こしょう	0.02	0.02																										
②	いんげん	3.00	3.60																										
	キャベツ	30.00	36.00																										
	ドライパセリ	0.02	0.02																										

○:アレルギー対象食品

NO.2

①プレーンオムレツ

原材料名	アレルギー 対象原料名
鶏卵	卵
砂糖	
大豆油	大豆
食塩	
醸造酢	
加工デンプン	
酸味料	
水	

下記の特定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。

製造時のコンタミネーションを防止するため下記の対策をとっております。

- ・製造ラインを十分に洗浄すること。
- ・特定原材料等を含まないものから製造すること。
- ・可能な限り専用器具を使用すること。

②いんげん

原材料 いんげん

アレルギー物資	無し
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
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ごはん]																													
	白飯	70.00	90.00																										
[こまつなサラダ]																													
①	にんじん	3.00	3.60																										
	たまねぎ	2.00	2.40																										
	キャベツ	30.00	36.00																										
	冷凍こまつな	5.00	6.00																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
	ツナ油漬け	10.00	12.00																										
	濃口しょうゆ	1.30	1.56	○														○											
	穀物酢	2.30	2.76																										
	上白糖	0.40	0.48																										
	ごま油	0.30	0.36																									○	
ごま いり	0.30	0.36																									○		
[ぐんまの和風カレー]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	0.70	0.84																										
	おろししょうが	0.30	0.36																										
	豚肉	15.00	18.00																		○								
	たまねぎ	35.00	42.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	ごぼう	5.00	6.00																										
	だいこん	10.00	12.00																										
	水	210.00	252.00																										
	じゃがいも	35.00	42.00																										
	トマトケチャップ	1.00	1.20																										
	アップルソース	4.00	4.80																					○					
	濃口しょうゆ	0.40	0.48	○														○											
	ウスターソース	0.40	0.48																										
	パーモントカレー	13.00	15.60	○			○											○		○				○		○			
	香味焙煎カレーフレーク	6.00	7.20	○			○											○	○										
	根深ねぎ	3.00	3.60																										
[ラ・フランスゼリー]																													
②	ラ・フランスゼリー	40.00	40.00																										

○:アレルギー対象食品

NO.2

①冷凍こまつな

原料 小松菜

アレルギーコンタミ・・・同工場内で大豆を製造しています。
(防止策：同一日には製造しない。大豆製造後は高圧洗浄機で洗浄し残渣物の除去。)

②ラ・フランスゼリー

材料名	アレルギー
ラ・フランス果汁(濃縮還元)(山形県産ラ・フランス)(国内製造)	
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	
クエン酸鉄Na	
香料	
酸化防止剤(ビタミンC)	

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	魚介類
ライン	○	○	○	－	－	－	－	－	－	－	－	○	○	－	－	－	○	－	－	－	○	－	○	○	○	○	－	－	－
施設	○	○	○	－	－	－	－	－	－	－	－	○	○	－	－	－	○	－	－	－	○	－	○	○	○	○	－	○	－

・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、商品内容表に記載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				○																							
	[ミルクパン]																													
	ミルクパン	50.00	70.00	○			○											○												
	[ミートボール]																													
①	ミートボール	30.00	30.00	○														○	○	○										
	カレー粉	0.05	0.05																											
	[ピッティパンナ]																													
	オリーブ油	0.15	0.18																											
	カットウインナー	10.00	12.00																	○										
	たまねぎ	30.00	36.00																											
	コンソメ	0.40	0.48	○														○	○	○										
	食塩	0.10	0.12																											
	こしょう	0.03	0.04																											
	バター	1.00	1.20				○																							
	ダイスポテト	40.00	48.00																											
	[シエニケイト]																													
	サラダ油	0.15	0.18																											
	ショルダーベーコン	6.00	7.20																	○										
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	25.00	30.00																											
	水	194.00	232.80																											
	ほんしめじ	7.00	8.40																											
	エリンギ	7.00	8.40																											
	ホールコーン	10.00	12.00																											
	調理用普通牛乳	20.00	24.00				○																							
	コンソメ	1.70	2.04	○														○	○	○										
	こしょう	0.02	0.02																											
	ホワイトルウ	4.00	4.80	○			○										○			○										
	ベシヤメルソース	9.00	10.80	○			○											○												
	はくさい	10.00	12.00																											
	バター	0.50	0.60				○																							
	食塩	0.15	0.18																											
	ドライパセリ	0.02	0.02																											
②	生クリーム	1.00	1.20				○											○												

○:アレルギー対象食品

NO.2

①ミートボール

原 料 配 合	アレルゲン
鶏肉(国産)	鶏肉
豚肉	豚肉
たまねぎ	
しょうが	
にんにく	
豚脂	豚肉
パン粉	小麦
でん粉	
粒状植物性たん白	大豆
砂糖	
食塩	
魚介エキス	
酵母エキス	
香辛料	
揚げ油(パーム油)	
(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、牛肉、ごま、さけ、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。

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
- 製品に含まれるアレルギー物質を考慮して製造を計画

②生クリーム

原料
乳製品
植物油脂
乳化剤
カゼインNa
メタリン酸Na
香料
水

アレルゲン(28品目) ●:アレルゲンを含む						
えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
-	-	-	-	-	●	-
アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ
-	-	-	-	-	-	-
牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉
-	-	-	-	-	●	-
バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	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]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[パックラメン]																													
	ゆで中華めん	180.00	270.00	○																									
[棒餃子]																													
①	棒餃子	40.00	40.00	○														○	○	○									
[チキンサラダ]																													
	にんじん	3.00	3.60																										
	もやし	18.00	21.60																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
	サラダチキン	9.00	10.80																○										
	チョレギドレッシング	6.00	7.20	○														○										○	
[豚骨ラーメンスープ]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	1.00	1.20																										
	豚肉	15.00	18.00																	○									
	清酒	1.00	1.20																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	水	250.00	300.00																										
	なると	5.00	6.00																										
②	水煮メンマ	10.00	12.00																										
	干しいたけ	0.40	0.48																										
	中華だしの素	0.50	0.60																										
	がらスープホーク&チキン	3.00	3.60																○	○									
	とんこつラーメンスープの素	15.00	18.00	○														○		○									
	チンゲンサイ	10.00	12.00																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										

○:アレルギー対象食品

NO.2

①棒餃子

原 料 名	アレルゲン
キャベツ	
豚肉	豚肉
豚脂	豚肉
鶏すり身	鶏肉
にら	
たまねぎ	
ながねぎ	
粒状大豆たん白	大豆
パン粉	小麦
砂糖	
酵母エキス	
米油	
にんにく	
しょうゆ	小麦、大豆
しょうが	
食塩	
こしょう	
ピロリン酸第二鉄	
小麦粉	小麦
こんにゃく粉	
大豆粉末	大豆
食塩	
砂糖	
小麦でん粉	小麦
粉末状小麦たん白	小麦
飲料水	

●コンタミネーション

卵、乳成分、えび、かに、いか、牛肉、ゼラチン、ごま

同一工場内で「卵・乳成分・えび・かに・いか・牛肉・ゼラチン・ごま」を使用した製品を製造しています。

各ロット製造終了後、泡洗浄、高圧洗浄機において清掃しております。さらに清掃終了後、きれいに拭き取り製造を再開します。また、製造の順番もアレルゲンの少ないものから優先的に製造していき、きめ細やかなアレルゲン対策を実施しております。

また取扱全製品にマカダミアナッツが含まれた原料の使用はございません。

②水煮メンマ

原料名
メンマ
加水
塩
pH調整剤
漂白剤

※ アレルギー物質を使用しておらず、コンタミも回避しております。

10月20日(火)

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]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ごはん]																													
	白飯	70.00	90.00																										
[しぶきた丼の具]																													
	サラダ油	0.70	0.84																										
	おろししょうが	0.80	0.96																										
	おろしにんにく	0.20	0.24																										
	豚肉	40.00	48.00																	○									
	清酒	1.00	1.20																										
	しらたき	20.00	24.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	40.00	48.00																										
	もやし	10.00	12.00																										
	しいたけ	2.00	2.40																										
	和風だし	0.60	0.72																										
	三温糖	1.60	1.92																										
	本みりん	1.30	1.56																										
	濃口しょうゆ	3.00	3.60	○														○											
	チンゲンサイ	5.00	6.00																										
	にら	3.00	3.60																										
	でんぶん	0.30	0.36																										
	ごま いり	0.30	0.36																								○		
[呉汁]																													
	サラダ油	0.20	0.24																										
	ごぼう	8.00	9.60																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	だいこん	15.00	18.00																										
	水	190.00	228.00																										
①	さといも	10.00	12.00																										
	ゆで大豆	15.00	18.00															○											
	油揚げ	5.00	6.00															○											
	和風だし	0.80	0.96															○											
	豆乳(成分無調整)	10.00	12.00															○											
	白みそ	4.00	4.80															○											
	赤みそ	2.00	2.40															○											
	ほうれん草	6.00	7.20																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										
[渋川りんご]																													
	りんご	61.20	61.20																				○						

○:アレルギー対象食品

①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。

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]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○											○											
[黒パン]																													
	黒パン	50.00	70.00	○			○											○											
[チキンのチーズ焼き]																													
①	チキンのチーズ焼き	40.00	60.00	○			○											○	○										
[海藻サラダ]																													
	にんじん	3.00	3.60																										
	ブロッコリー	25.00	30.00																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
	キャベツ	15.00	18.00																										
	海藻サラダ	0.70	0.84																										
	韓国ナムルドレッシング	5.50	6.60	○														○	○	○								○	
[赤城のレタススープ]																													
	ショルダーベーコン	5.00	6.00																	○									
	たまねぎ	25.00	30.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	水	194.00	232.80																										
	じゃがいも	25.00	30.00																										
	ホールコーン	12.00	14.40																										
	コンソメ	1.20	1.44	○														○	○	○									
	こしょう	0.03	0.04																										
	食塩	0.25	0.30																										
	レタス	10.00	12.00																										
	豆乳(成分無調整)	10.00	12.00															○											
	ドライパセリ	0.03	0.04																										

○:アレルギー対象食品

①チキンのチーズ焼き

原 料 配 合	アレルゲン
鶏肉(国産)	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	
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)	
ピロリン酸第二鉄	
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。

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

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]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[上州かみなりごはん]																													
	上州かみなりご飯	60.00	80.00	○														○	○										
[厚焼き卵]																													
①	厚焼き卵	50.00	62.50	○		○												○											
[きんぴらごぼう]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	ごぼう	35.00	42.00																										
	にんじん	8.00	9.60																										
	つきこん	15.00	18.00																										
	さつま揚げ	7.00	8.40																										
	清酒	1.80	2.16																										
	濃口しょうゆ	2.80	3.36	○														○											
	三温糖	1.50	1.80																										
	本みりん	0.50	0.60																										
	和風だし	0.10	0.12																										
	ごま いり	0.50	0.60																									○	
	ごま油	0.50	0.60																									○	
[まえばしtonton汁]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろししょうが	1.00	1.20																										
	豚肉	10.00	12.00																	○									
	清酒	1.00	1.20																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	10.00	12.00																										
	だいこん	10.00	12.00																										
	水	190.00	228.00																										
	まいたけ	5.00	6.00																										
②	さといも	10.00	12.00																										
③	すいとん	18.00	21.60	○																									
	油揚げ	3.00	3.60															○											
	バター	1.00	1.20				○																						
	赤みそ	2.00	2.40															○											
	白みそ	5.00	6.00															○											
	和風だし	0.80	0.96																										
	キャベツ	7.00	8.40																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										

○:アレルギー対象食品

NO.2

①厚焼き卵

原材料名	アレルギー	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。
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）			

②さといも

原材料:里芋

※本製品の製造工場では、リンゴを使用した製品も製造しております。

③すいとん

使用原料

小麦粉	水分	塩
-----	----	---

特定原材料の小麦 が含まれております。
その他の特定原材料に関しましては使用していません。

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]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ゆめロール]																													
	ゆめロール	50.00	60.00	○			○											○											
[ねぎこんコロッケ]																													
①	ねぎこんコロッケ	50.00	50.00	○														○		○									
	揚げ油	6.00	6.00																										
	中濃ソース	5.00	5.00																										
[こんにゃくサラダ]																													
	サラダこんにゃく	10.00	12.00																										
	にんじん	5.00	6.00																										
	キャベツ	25.00	30.00																										
	きゅうり	15.00	18.00																										
	野菜入り 和風ドレッシング	5.50	6.60	○														○	○	○			○						
[おっきりこみ]																													
	水	200.00	240.00																										
	だしパック	1.20	1.44															○											
	鶏肉	10.00	12.00																	○									
	清酒	1.00	1.20																										
	ごぼう	5.00	6.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	だいこん	10.00	12.00																										
	こんにゃく	10.00	12.00																										
	しいたけ	3.00	3.60																										
	油揚げ	3.00	3.60																○										
②	おっきりこみ	30.00	36.00	○																									
	本みりん	0.50	0.60																										
	濃口しょうゆ	2.00	2.40	○																									
	赤みそ	4.00	4.80																○										
	和風だし	0.80	0.96																										
	はくさい	10.00	12.00																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										

○:アレルギー対象食品

①ねぎこんコロッケ

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

②おっきりこみ

原料名	アレルギー
小麦粉	小麦

コンタミネーション
卵

コンタミ防止策
コンタミ表示「本品製造工場では、卵を含む製品を製造しています。」 同一ラインで「卵白」を使用した中華麺を生産する場合は、先にうどんの生産を致します。また中華麺生産後のライン清掃は、分解清掃を実施しております。 そばにつきましては、現在別工場での生産となっておりますので、混入の可能性はございません。

10月26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	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]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ごはん]																													
	白飯	70.00	90.00																										
[ハヤシソース]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	豚肉	25.00	30.00																	○									
	赤ワイン	0.70	0.84																										
	たまねぎ	50.00	60.00																										
	にんじん	20.00	24.00																										
	水	220.00	264.00																										
	ほんしめじ	10.00	12.00																										
	ハヤシルウ	22.00	26.40	○														○		○									
	トマト缶	3.00	3.60															○											
	デミグラスソース	3.00	3.60	○														○	○	○									
	トマトケチャップ	3.00	3.60																										
	ウスターソース	1.00	1.20																										
	グリーンピース	3.00	3.60																										
[イタリアンハムサラダ]																													
	ロースハム	3.00	3.60																	○									
	にんじん	5.00	6.00																										
	ホールコーン	5.00	6.00																										
	キャベツ	30.00	36.00																										
	きゅうり	20.00	24.00																										
	たまねぎ	3.00	3.60																										
	イタリアンドレッシング (8品目不使用)	6.00	7.20																										
[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

10月27日(火)

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。

[illegible]

○:アレルギー対象食品

NO.2

①赤魚の白醤油漬け

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

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

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

③いんげん

原材料 いんげん

アレルギー物資	無し
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
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ごはん]																													
	白飯	70.00	90.00																										
[ささみレモン醤油かけ]																													
①	ささみカツ	40.00	60.00	○														○	○										
	揚げ油	5.00	6.00															○	○										
	濃口しょうゆ	3.00	3.60	○														○											
	三温糖	3.00	3.60																										
②	レモン果汁	1.50	1.80																										
	水	10.00	12.00																										
[おかか和え]																													
	もやし	15.00	18.00																										
	にんじん	5.00	6.00																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
	かつお節(和え物用)	1.00	1.20																										
	濃口しょうゆ	0.80	0.96	○														○											
	浅漬けの素	1.00	1.20	○														○											
[ごまキムチ汁]																													
	ごま油	0.20	0.24																								○		
	ごぼう	5.00	6.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	だいこん	10.00	12.00																										
	こんにゃく	10.00	12.00																										
	水	198.00	237.60																										
	じゃがいも	20.00	24.00																										
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○											
	油揚げ	5.00	6.00															○											
③	はくさいキムチ	10.00	12.00	○														○				○							
	清酒	1.50	1.80																										
	本みりん	1.50	1.80																										
	赤みそ	5.00	6.00															○											
	コチュジャン	0.20	0.24															○											
	鶏がらスープの素	0.30	0.36																○										
	濃口しょうゆ	1.00	1.20	○														○											
④	ねりごま	2.00	2.40																								○		
	根深ねぎ	4.00	4.80																										

○:アレルギー対象食品

NO.2

①ささみカツ

アレルギー物質

ささみ	鶏肉
パン粉	小麦・大豆
小麦粉	小麦
でん粉	—
大豆粉	大豆
食塩	—
香辛料	—
植物油脂	—
加工デンプン	—
増粘多糖類	—
	—
水	—

●本品製造工場では卵・えび・かに・乳成分を含む製品を生産しています。

②レモン果汁

原材料名
レモン
醸造酢
香料

③はくさいキムチ

原材料名
白菜
砂糖
砂糖混合異性化液糖
りんご
食塩
りんご果汁
唐辛子
玉葱
にんにく
還元水あめ
沖アミエキス
たん白加水分解物
生姜
醸造酢
発酵調味料
醤油
魚醤
調味料(アミノ酸等)
酸味料
トウガラシ色素
増粘多糖類
水

(一部に小麦・大豆・りんごを含む)

コンタミネーション情報：(小麦・いか・かに・大豆・りんご・ごま・山芋)

④ねりごま

原材料一般名/ 原材料添加物物質名	アレルギー物質
ごま	ごま

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]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[パーカーハウス]																													
	パーカーハウス	50.00	70.00	○			○											○											
[メンチカツソースかけ]																													
①	メンチカツ	40.00	60.00															○	○	○									
	中濃ソース	5.00	6.00																										
[カラフルサラダ]																													
	にんじん	3.00	3.60																										
	黄ピーマン	2.00	2.40																										
	ブロッコリー	20.00	24.00																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	きゅうり	10.00	15.00																										
	和風玉ねぎドレッシング	5.50	6.60	○														○											
[かぼちゃポタージュ]																													
	サラダ油	0.10	0.12																										
	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	10.00	12.00																										
	水	194.00	232.80																										
	エリンギ	5.00	6.00																										
②	カットかぼちゃ	28.00	33.60																										
	かぼちゃペースト	20.00	24.00																										
	コーンクリームスープ	10.00	12.00	○			○								○			○											
	調理用普通牛乳	20.00	24.00				○																						
	コンソメ	0.20	0.24	○														○	○	○									
	食塩	0.02	0.02															○	○	○									
	こしょう	0.03	0.04																										
	ドライパセリ	0.02	0.02																										
[ハロウィンゼリー]																													
③	ハロウィンゼリー	30.00	30.00																										

○:アレルギー対象食品

NO.2

①メンチカツ

材料名	アレルゲン
(具)	
鶏肉(国産)	鶏肉
たまねぎ(国産)	
粒状植物性たん白	大豆
豚脂	豚肉
豚すり身(豚肉(国産)、水)	豚肉
水溶性食物繊維	
食塩	
砂糖	
小麦不使用しょうゆ	大豆
しょうがペースト	
香辛料	
にんにくペースト	
酵母エキス	
水	
(使用添加物)	
加工デンプン	
炭酸Ca	
セルロース	
ピロリン酸第二鉄	
(衣)	
粒状植物性たん白	大豆
植物油	
米粉	
水	
(使用添加物)	
加工デンプン	
増粘多糖類	
揚げ油(なたね油)	

同一ライン(施設)で製造される他製品に含まれるアレルゲンは次の通りです。無しは(ー)、有りは(○)

分類	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くまび	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	りんご	やまいも	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	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	○	—	—	○	○	○	—	—	—	○	○	—	○	—	—	

・弊社商品のアレルゲンコンタミ防止対策について
上記商品につきまして、商品内容表に表記しているアレルゲン以外は使用しておりません。
コンタミネーション防止のため、アレルゲンの特定原材料(8品目)については、製造順序の管理やアレルゲンの異なる製品の切替時は、使用する製造設備について、適切な方法により十分に洗浄をした上で製造にあたっております。

②カットかぼちゃ

原材料: 南瓜

※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ハロウィンゼリー

材料名	アレルゲン
(みかんゼリー)	
うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)(国産みかん)(国内製造)	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
砂糖	
ぶどう糖	
水	
(使用添加物)	
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	
(グレープゼリー)	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
ぶどう果汁(濃縮還元)	
砂糖	
ぶどう糖	
水	
(使用添加物)	
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	
クチナシ赤色素	
クチナシ青色素	

同一ライン(施設)で製造される他製品に含まれるアレルゲンは次の通りです。無しは(ー)、有りは(○)

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	○	○	○	—	—	—	—	—	—	—	—	○	○	—	—	—	○	—	—	—	○	—	○	○	○	○	○	○	—

・弊社商品のアレルゲンコンタミ防止対策について
上記商品につきまして、商品内容表に表記しているアレルゲン以外は使用しておりません。
コンタミネーション防止のため、アレルゲンの特定原材料(8品目)については、製造順序の管理やアレルゲンの異なる製品の切替時は、使用する製造設備について、適切な方法により十分に洗浄をした上で製造にあたっております。