

令和8年度（11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

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	オレノジ	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				○																						
[パックうどん]																													
	ゆでうどん	180.00	270.00	○																									
[焼きまんじゅう]																													
①	素まんじゅう	20.00	20.00	○																									
②	八丁味噌	1.00	1.00															○											
	赤みそ	1.00	1.00															○											
③	黒砂糖	0.50	0.50																										
	本みりん	1.50	1.50																										
	三温糖	3.50	3.50																										
	水	3.00	3.00																										
[蒸し鶏とひじきのサラダ]																													
	にんじん	5.00	6.00																										
	えだまめ	8.00	9.60															○											
④	水煮れんこん	10.00	12.00																										
	干ひじき	0.20	0.24																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	サラダチキン	6.00	7.20																	○									
	すりごま	0.30	0.36																								○		
	ノンエッグマヨネーズ	8.00	9.60																○										
	濃口しょうゆ	2.00	2.40	○															○										
	食塩	0.05	0.06																										
	かつお節(和え物用)	0.50	0.60																										
[里山肉うどん汁]																													
	水	225.00	270.00																										
	だしパック	1.80	2.16															○											
	干しいたけ	0.50	0.60																										
	豚肉	20.00	24.00																		○								
	清酒	1.00	1.20																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	だいこん	10.00	12.00																										
⑤	さといも	10.00	12.00																										
	えのきたけ	6.00	7.20																										
	なめこ	6.00	7.20																										
	さつま揚げ	4.00	4.80																										
	油揚げ	10.00	12.00																○										
	和風だし	0.80	0.96																										
	本みりん	3.20	3.84																										
	濃口しょうゆ	9.00	10.80	○															○										
	食塩	0.10	0.12																										
	はくさい	10.00	12.00																										
	根深ねぎ	7.00	8.40																										

○:アレルギー対象食品

NO.2

①素まんじゅう

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

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。

②八丁味噌

原材料名	アレルギー物質(29品目中)
大豆	大豆
食塩	なし
水	なし

③黒糖

原材料名	アレルギー物質※1
原料糖	無
黒砂糖	無

④水煮れんこん

原材料名	アレルギー(28品目)
れんこん	
酸化防止剤(V.C)	
市水	

⑤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。

11月4日(水)

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料（表示義務 8 品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示 20 品目）																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ
[ジョア(ストロベリー)]																															
	ジョア(スロトベリー)	125.00	125.00				○																								
[丸パン横切り]																															
	丸パン横切り	50.00	70.00	○			○											○													
[デミグラスハンバーグ]																															
	ハンバーグ	60.00	80.00															○	○	○											
	サラダ油	0.10	0.12																												
	たまねぎ	6.00	7.20																												
	ほんしめじ	5.00	6.00																												
	トマト缶	8.00	9.60																												
	トマトケチャップ	2.00	2.40																												
	デミグラスソース	8.00	9.60	○														○	○	○											
	中濃ソース	3.00	3.60																												
	濃口しょうゆ	0.30	0.36	○														○													
	三温糖	0.30	0.36																												
	赤ワイン	0.50	0.60																												
	水	1.50	1.80																												
[コーンサラダ]																															
	にんじん	3.00	3.60																												
	ホールコーン	10.00	12.00																												
	ブロッコリー	20.00	24.00																												
	キャベツ	20.00	24.00																												
	コーンクリーミードレッシング	4.00	4.80																												
	コールスロードレッシング	2.00	2.40																												
[ミネストローネ]																															
	サラダ油	0.10	0.12																												
	おろしにんにく	0.50	0.60																												
	ショルダーベーコン	8.00	9.60																	○											
	にんじん	10.00	12.00																												
	たまねぎ	15.00	18.00																												
	だいこん	15.00	18.00																												
	水	194.00	232.80																												
	じゃがいも	30.00	36.00																												
	トマト缶	25.00	30.00																												
	シェルマカロニ	4.00	4.80	○																											
	トマトケチャップ	6.00	7.20																												
	コンソメ	1.20	1.44	○														○	○	○											
	食塩	0.10	0.12																												
	こしょう	0.02	0.02																												
	ドライパセリ	0.02	0.02																												

○:アレルギー対象食品

11月5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
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00			○																							
[ごはん]																													
	白飯	70.00	90.00																										
[子持ちししゃもフリッター]																													
①	子持ちししゃもフリッター	20.00	20.00	○														○											
[うま煮]																													
	サラダ油	0.30	0.36																										
	鶏肉	20.00	24.00																○										
	清酒	1.00	1.20																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	ごぼう	10.00	12.00																										
	こんにゃく	10.00	12.00																										
	だいこん	15.00	18.00																										
	干しいたけ	0.20	0.24																										
	なると	4.00	4.80																										
②	さといも	20.00	24.00																										
	和風だし	0.40	0.48																										
	三温糖	1.60	1.92																										
	本みりん	0.80	0.96																										
	濃口しょうゆ	3.50	4.20	○														○											
[どさんこ汁]																													
	ごま油	0.35	0.42																								○		
	おろしにんにく	0.50	0.60																										
	おろししょうが	0.50	0.60																										
	豚肉	15.00	18.00																	○									
	清酒	1.00	1.20																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	10.00	12.00																										
	水	194.00	232.80																										
	じゃがいも	30.00	36.00																										
	高野豆腐(細切り)	3.00	3.60															○											
	油揚げ	5.00	6.00															○											
	ホールコーン	10.00	12.00																										
	和風だし	0.70	0.84																										
	赤みそ	3.00	3.60															○											
	白みそ	3.00	3.60															○											
	キャベツ	10.00	12.00																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										
	バター	1.00	1.20			○																							
[おかかふりかけ]																													
③	おかかふりかけ	2.50	2.50																										

○:アレルギー対象食品

NO.2

①子持ちししゃもフリッター

原材料名		表示の対象となる アレルギー(28品目)
カラフトシシヤモ		—
醤油		小麦、大豆
衣	小麦粉	小麦
	澱粉	—
	砂糖	—
	米粉	—
	食塩	—
	アオサ	※
	揚げ油(大豆油)	—
ベーキングパウダー		—
仕込水		—

※アオサは、「えび・かに」が混ざる漁法で採取しています。

使用アレルギー物質(アレルギー特定原材料8品目について:卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ)	
同一製造工場内	小麦・えび
同一製造ライン	小麦・えび

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

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おかかふりかけ

原材料名	調味顆粒(ぶどう糖、砂糖、食塩、澱粉、とうもろこしでん粉、デキストリン、酵母エキス、緑茶粉末)(国内製造)、味付鰹削り節(鰹削り節、砂糖、食塩、酵母エキス、椎茸エキス)、海苔/貝カルシウム、セルロース、酸化防止剤(ビタミンE)
------	---

<食物アレルギー> 該当する物質に●

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
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

<コンタミネーション表記>

本商品の製造ラインでは、さけを含む商品を生産しています。
本商品で使用している海苔は、えび、かにの生息域で採取しています。

11月6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パリツオーネ

原材料名	アレルギー
野菜(キャベツ)	
野菜(じゃがいも)	
野菜(とうもろこし)	
野菜(にんじん)	
炒めたまねぎ	
シチュールウ	
シチュールウ(でん粉)	
シチュールウ(植物油脂)	
シチュールウ(砂糖)	
シチュールウ(食塩)	
シチュールウ(その他)	
ラード	
植物油脂	大豆
でん粉	
しょうゆ	小麦、大豆
食塩	
皮(小麦粉(国内製造))	小麦
皮(食塩)	
皮(植物油脂)	
加エデンプン	
増粘剤(加エデンプン)	
トレハロース	
HPMC	
ソルビトール	
キシロース	
乳化剤	大豆
香料	
調整水等	

※本商品の製造ラインは、乳・卵を使用した製品も製造しています。

②いかボール

原材料名	アレルゲン物質
魚肉すりみ	対象外
いか	いか
馬れいしょでん粉	対象外
砂糖	対象外
大豆たん白	大豆
食塩	対象外
なたね油	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。

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、乳製品、いか、牛肉、ごま、さば、大豆、鶏肉、豚肉を使用する工場で製造しております。

11月9日(月)

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料（表示義務 8 品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示 20 品目）																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	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	90.00																											
[ぎょうざ]																														
①	ぎょうざ	36.00	48.00	○														○	○	○										
[にら肉炒め]																														
	サラダ油	0.30	0.36																											
	豚肉	40.00	48.00																	○										
	清酒	1.00	1.20																											
	おろしにんにく	0.50	0.60																											
	おろししょうが	0.50	0.60																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	25.00	30.00																											
	もやし	15.00	18.00																											
	三温糖	1.00	1.20																											
	濃口しょうゆ	4.00	4.80	○														○												
	鶏がらスープの素	0.60	0.72																○											
	こしょう	0.03	0.04																											
	食塩	0.15	0.18																											
	キャベツ	25.00	30.00																											
	にら	8.00	9.60																											
	根深ねぎ	7.00	8.40																											
[スープトッポギ]																														
	水	198.00	237.60																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	15.00	18.00																											
	なると	5.00	6.00																											
②	水煮たけのこ	5.00	6.00																											
	えのきたけ	7.00	8.40																											
	濃口しょうゆ	2.00	2.40	○														○												
	食塩	0.20	0.24																											
	中華だしの素	1.20	1.44																											
	こしょう	0.02	0.02																											
③	はくさいキムチ	15.00	18.00	○														○					○							
	コチュジャン	1.00	1.20															○												
	本みりん	0.20	0.24																											
④	トッポギ	17.00	20.40																											
	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

NO.2へ

NO.2

①ぎょうざ

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質(28品目)
野菜(キャベツ)	-
野菜(たまねぎ)	-
野菜(にら)	-
食肉(豚肉)	豚肉
食肉(鶏肉)	鶏肉
豚脂	豚肉
でん粉加工食品	-
しょうゆ	小麦,大豆
食塩	-
酵母エキス	-
砂糖	-
しょうがペースト	-
香辛料	-
皮(小麦粉)	小麦
皮(小麦グルテン)	小麦,大豆
皮(植物油脂)	大豆
皮(でん粉)	-
皮(大豆粉)	大豆
皮(ぶどう糖)	-
皮(食塩)	-
水	-
加工デンプン	-
炭酸Ca	-
トコフェロール	-
ピロリン酸鉄	-
調味料(アミノ酸)	-
乳化剤	大豆
安定剤(タマリンド)	-

注意喚起表示

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

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水煮たけのこ

原材料・添加物
筍(麻竹)
ビタミンC
クエン酸
水

アレルギー物質(28品目)の有無

無

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の可能性

(小麦・いか・かに・大豆・りんご・ごま・山芋)

④トッポギ

食品名	アレルギー物質
うるち米粉	無
馬鈴薯澱粉	無
塩	無
グリシン	無
pH調整剤	無
水	無

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																										
[あじの磯辺フライ]																													
①	あじの磯辺フライ	50.00	60.00	○														○											
	揚げ油	4.00	5.00																										
[長崎サラダ]																													
②	スライス竹輪	5.00	6.00															○											
	にんじん	3.00	3.60																										
	ホールコーン	10.00	12.00																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
	キャベツ	15.00	18.00																										
	レタス	10.00	12.00																										
	ごまクリームドレッシング	6.00	7.20															○									○		
③	皿うどん	1.50	1.80	○																									
[いりやき]																													
	水	198.00	237.60																										
	だしパック	1.20	1.44															○											
	サラダ油	0.20	0.24																										
	鶏肉	20.00	24.00																○										
	清酒	0.80	0.96																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	10.00	12.00																										
	だいこん	10.00	12.00																										
	しらたき	15.00	18.00																										
	ごぼう	10.00	12.00																										
④	いかボール	15.00	18.00								○							○											
	おろししょうが	0.20	0.24																										
	えのきたけ	7.00	8.40																										
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○											
	三温糖	0.20	0.24																										
	本みりん	1.00	1.20																										
	レトルトチキンがらスープ	2.00	2.40																○										
	鶏がらスープの素	1.00	1.20																○										
	濃口しょうゆ	2.00	2.40	○														○											
	薄口しょうゆ	3.00	3.60	○														○											
	はくさい	20.00	24.00																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										
	にら	3.00	3.60																										

○:アレルギー対象食品

NO.2

①あじの磯辺フライ

原材料名	アレルギー物質を含む食品名
メアジ	
パン粉	小麦・大豆
青のり	
水	
小麦粉	小麦
でん粉(トウモロコシ)	
植物性油脂(ナタネ油)	
食塩	
糖料(グアガム)	

以下の物質が28品目内でのコンタミネーションの可能性あります。
(小麦、乳、イカ、サケ、サバ、大豆、ゴマ、アーモンド)

②スライス竹輪

原材料名	アレルギー物質
魚肉	
でん粉	
植物性たん白	大豆
植物油	大豆
砂糖	
食塩	
ぶどう糖	
寒天	
粉あめ	
調味料(アミノ酸)	
水	

コンタミネーションの有無:無

同一工場内で使用しているアレルギー物質:卵、小麦、えび、かに、乳、イカ、大豆、鶏肉、ゼラチン

同一ラインで使用しているアレルギー物質:大豆、小麦、イカ

③皿うどん

原材料名
小麦粉
菜種油
水分

アレルギー物質 (28品目)	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
	桃	やまいも	りんご	ゼラチン		

④いかボール

原材料名	アレルゲン物質
魚肉すりみ	対象外
いか	いか
馬れいしょでん粉	対象外
砂糖	対象外
大豆たん白	大豆
食塩	対象外
なたね油	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。

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、乳製品、いか、牛肉、ごま、さば、大豆、鶏肉、豚肉を使用する工場で製造しております。

11月11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。

[illegible]

○: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、カシューナッツ、ピスタチオ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ラビオリ

原材料・添加物	アレルギー 28品目
小麦粉	小麦
小麦たん白	小麦
食塩	
食用植物油脂	
豚肉	豚肉
パン粉	小麦
玉ねぎ	
オニオンソテー	
食塩	
ポークエキス	豚肉
香辛料	
酵母エキス	
加工デンプン	
水	

アレルギー物質のコンタミネーションについて

上記対象製品の製造ライン及び工場では、銘柄の切り替えの際に十分な清掃・洗浄を行っています。また、清掃・洗浄効果について定期的に検証しています。よって、対象製品に表示されているアレルギー物質（小麦、豚肉）以外の特定原材料等のアレルギー物質のコンタミネーションはないものと考えています。

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			○																							
[ごはん]																													
	白飯	70.00	90.00																										
[秋野菜カレー]																													
	サラダ油	0.20	0.24																										
	おろしにんにく	0.50	0.60																										
	おろししょうが	0.50	0.60																										
	鶏肉	15.00	18.00																○										
	たまねぎ	40.00	48.00																										
	にんじん	15.00	18.00																										
	水	200.00	240.00																										
	水煮れんこん	6.00	7.20																										
	ほんしめじ	5.00	6.00																										
	さつまいも	25.00	30.00																										
	トマトケチャップ	3.00	3.60																										
	ウスターソース	1.00	1.20																										
	バーモントカレー	16.00	19.20	○			○												○		○			○					
	香味焙煎カレーフレーク	5.00	6.00	○			○												○	○									
[海藻サラダ]																													
	もやし	15.00	18.00																										
	にんじん	5.00	6.00																										
	キャベツ	25.00	30.00																										
	えだまめ	6.00	7.20																○										
	だいこん	10.00	12.00																										
	海藻サラダ	1.00	1.20																										
	韓国ナムルドレッシング	6.00	7.20	○																○	○	○						○	
[ぶどうゼリー]																													
①	ぶどうゼリー	40.00	40.00																										

○:アレルギー対象食品

NO.2

①ぶどうゼリー

原材料名	アレルギー物質29品目 該当原材料	
グラニュー糖(国内製造)		
果糖		
ぶどう糖果糖液糖		
水あめ		
ぶどう果汁		
こんにゃく粉		
乳酸カルシウム		
ゲル化剤(増粘多糖類)		
ピロリン酸第二鉄		
酸味料		[工場内で使用しているアレルギー物質]29品目 乳成分、卵、大豆、りんご、もも、オレンジ、ゼラチン、 小麦、ごま
香料		
着色料(クチナシ)		
ビタミンD		[コンタミネーション] 無し
水		※コンタミの定義 ある特定原材料が、意図せず当該商品に混入すること

11月13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 2 0 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				○																						
[ソフトフランス]																													
	ソフトフランス	50.00	70.00	○			○											○											
[チキンフリカッセ]																													
	鶏肉	60.00	70.00																○										
	食塩	0.05	0.06																										
	こしょう	0.01	0.01																										
	サラダ油	0.20	0.24																										
	おろしにんにく	0.45	0.54																										
	白ワイン	1.00	1.20																										
	たまねぎ	15.00	18.00																										
	ほんしめじ	5.00	6.00																										
	エリンギ	3.00	3.60																										
	調理用普通牛乳	15.00	18.00				○																						
①	生クリーム	1.00	1.20				○											○											
	バター	1.00	1.20				○																						
	コンソメ	0.20	0.24	○														○	○	○									
	ベシャメルソース	5.00	6.00	○			○											○		○									
	ホワイトルウ	2.00	2.40	○			○								○			○		○									
	こしょう	0.02	0.02																										
	ドライパセリ	0.02	0.02																										
	水	30.00	36.00																										
[フレンチサラダ]																													
	にんじん	3.00	3.60																										
	ホールコーン	10.00	12.00																										
	ブロッコリー	25.00	30.00																										
	きゅうり	10.00	12.00																										
	ツナ油漬け	6.00	7.20																										
	フレンチドレッシング (8品目不使用)	7.00	8.40																										
[ガルビュール]																													
	オリーブ油	0.15	0.18																										
	ショルダーベーコン	9.00	10.80																	○									
	白ワイン	0.50	0.60																										
	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	30.00	36.00																										
	ゆでひよこまめ	7.00	8.40																										
	コンソメ	1.20	1.44	○														○	○	○									
	こしょう	0.03	0.04																										
	食塩	0.25	0.30																										
	キャベツ	10.00	12.00																										
	ドライパセリ	0.02	0.02																										

○:アレルギー対象食品

NO.2へ

NO.2

①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

アレルギー(28品目) ●:アレルギーを含む						
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
-	-	-	-	-	-	-

11月16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																										
[さんまの生姜煮]																													
①	さんまの生姜煮	40.00	40.00	○														○											
[肉じゃが]																													
	サラダ油	0.30	0.36																										
	豚肉	20.00	24.00																	○									
	清酒	0.30	0.36																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	30.00	36.00																										
	じゃがいも	45.00	54.00																										
	しらたき	20.00	24.00																										
	さつま揚げ	5.00	6.00																										
	濃口しょうゆ	3.80	4.56	○														○											
	三温糖	2.30	2.76																										
	和風だし	0.50	0.60																										
	本みりん	1.00	1.20																										
	いんげん	5.00	6.00																										
[ふるさと汁]																													
	水	198.00	237.60																										
	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																										
	焼き竹輪	4.00	4.80															○											
	油揚げ	5.00	6.00															○											
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○											
	まいたけ	7.00	8.40																										
	和風だし	0.70	0.84																										
	白みそ	3.00	3.60															○											
	赤みそ	3.00	3.60															○											
	ほうれん草	7.00	8.40																										
	根深ねぎ	5.00	6.00																										

○:アレルギー対象食品

①さんまの生姜煮

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

注意喚起表示	
●本品製造工場では、乳成分を含む製品を製造致しております。	
アレル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	

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																										
[しぶせんしシュウマイ]																													
①	しぶせんシュウマイ	40.00	40.00	○														○		○									
[韓国風焼き肉]																													
	ごま油	0.70	0.84																									○	
	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																										
	たまねぎ	35.00	42.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	つきこん	20.00	24.00																										
	三温糖	1.00	1.20																										
	濃口しょうゆ	3.00	3.60	○														○											
	本みりん	0.30	0.36																										
	穀物酢	0.80	0.96																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	ピーマン	5.00	6.00																										
	ごま いり	1.00	1.20																									○	
[わかめスープ]																													
	水	190.00	228.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	10.00	12.00																										
	だいこん	10.00	12.00																										
	冷凍豆腐	25.00	30.00															○											
	干しいたけ	0.40	0.48																										
	えのきたけ	7.00	8.40																										
	油揚げ	5.00	6.00															○											
	鶏がらスープの素	1.00	1.20																	○									
	レトルトチキンがらスープ	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	○														○											
	根深ねぎ	5.00	6.00																										
	カットわかめ	1.00	1.20																										

○:アレルギー対象食品

NO.2

①しぶせんシュウマイ

具	皮
原材料名	原材料名
豚腕肉	小麦粉
豚脂肪	食塩
玉ねぎ	加水
しょうゆ	
オイスターエキス	
本みりん	
砂糖	
食塩	
酵母エキス	
パン粉	
でん粉	
アレルギー物質	小麦・豚肉・大豆

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

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	特定原材料（表示義務8品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示20品目）																
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルー ツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナ ッツ
[牛乳]																												
	普通牛乳	206.00	206.00				○																					
[ゆめロール]																												
	ゆめロール	50.00	70.00	○			○											○										
[ハムチーズピカタ]																												
①	ハムチーズピカタ	40.00	50.00			○	○											○		○								
[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	20.00	24.00																									
	ブロッコリー	15.00	18.00																									
	ツナ油漬け	5.00	6.00																									
	野菜入り 和風ドレッシング	5.50	6.60	○														○	○	○			○					
[ポークビーンズ]																												
	サラダ油	0.30	0.36																									
	おろしにんにく	0.50	0.60																									
	豚肉	25.00	30.00																		○							
	赤ワイン	0.80	0.96																									
	たまねぎ	40.00	48.00																									
	にんじん	10.00	12.00																									
	じゃがいも	50.00	60.00																									
	エリンギ	5.00	6.00																									
	水	170.00	204.00																									
	ゆで大豆	10.00	12.00															○										
	トマト缶	15.00	18.00																									
	トマトピューレ	10.00	12.00																									
	トマトケチャップ	10.00	12.00																									
	コンソメ	0.30	0.36	○														○	○	○								
	ウスターソース	1.00	1.20																									
	三温糖	0.20	0.24																									
	こしょう	0.03	0.04																									
	食塩	0.05	0.06																									
	ピーマン	3.00	3.60																									
	ドライパセリ	0.03	0.04																									

○:アレルギー対象食品

①ハムチーズピカタ

原 料 配 合	アレルゲン
全卵(国内製造)	卵
植物油脂	
チョップドハム	豚肉、大豆、卵
チーズ	乳
砂糖	
食塩	
加工デンプン	
調味料(有機酸等)	
リン酸塩(Na)	
酸化防止剤(V.C)	
着色料(クチナシ、カロチノイド)	
増粘多糖類	
pH調整剤	
発色剤(亜硝酸Na)	
(調整水)	

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

コンタミネーション防止対策

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

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

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																										
[焼き芋]																													
①	焼き芋	30.00	30.00																										
[こぎつねごはんの具]																													
	サラダ油	0.30	0.36																										
	おろししょうが	1.00	1.20																										
	鶏ひき肉	30.00	36.00																○										
	清酒	1.00	1.20																										
	高野豆腐(細切り)	1.00	1.20														○												
	にんじん	8.00	9.60															○											
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	ごぼう	3.00	3.60																										
	しらたき	10.00	12.00																										
	油揚げ	10.00	12.00															○											
	えだまめ	5.00	6.00															○											
	三温糖	2.00	2.40																										
	本みりん	1.90	2.28																										
	濃口しょうゆ	3.00	3.60	○														○											
	和風だし	0.70	0.84																										
	でんぷん	0.20	0.24																										
	水	0.10	0.12																										
[こしね汁]																													
	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																										
	こんにゃく	10.00	12.00																										
	しいたけ	2.00	2.40																										
	冷凍豆腐	25.00	30.00																○										
	焼き竹輪	5.00	6.00																○										
	和風だし	0.70	0.84																										
	白みそ	3.00	3.60																○										
	赤みそ	3.00	3.60																○										
	ほうれん草	7.00	8.40																										
	根深ねぎ	6.00	7.20																										

○:アレルギー対象食品

NO.2

①焼き芋

原材料	アレルギー物質 (29品目)
さつまいも	

		【●:有り -: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	アレルギー使用状況			
		原料由来	同一ライン	工場内	コンタミ可能性	
特定原材料	えび	-				
	かに	-				
	くるみ	-				
	小麦	-	-	●	-	製造ライン、包装室、使用器具、使用原材料の保管場所等を区分しているため
	そば	-				
	卵	-				
	乳	-	-	●	-	製造ライン、包装室、使用器具、使用原材料の保管場所等を区分しているため
	落花生	-				
特定原材料に準ずるもの	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	-	-	●	-	製造ライン、包装室、使用器具、使用原材料の保管場所等を区分しているため
	鶏肉	-				
	バナナ	-				
	豚肉	-				
	マカダミアナッツ	-				
	まつたけ	-				
	もも	-				
	やまいも	-				
	りんご	-				
ゼラチン	-					
他	魚介類	-				

11月20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				○																						
[こめっこパン]																													
	こめっこパン	50.00	70.00	○			○											○											
[ハーブチキン]																													
	鶏肉	50.00	60.00															○											
	バジル	0.10	0.12																										
	おろしにんにく	0.30	0.36																										
	濃口しょうゆ	2.00	2.40	○														○											
	白ワイン	2.50	3.00																										
	食塩	0.20	0.24																										
	こしょう	0.03	0.04																										
[かみかみサラダ]																													
	切り干しだいこん	3.00	3.60																										
	ホールコーン	5.00	6.00																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	にんじん	8.00	9.60																										
	ツナ油漬け	5.00	6.00																										
	濃口しょうゆ	1.00	1.20	○														○											
	穀物酢	2.00	2.40																										
	三温糖	0.25	0.30																										
	食塩	0.15	0.18																										
	すりごま	0.30	0.36																								○		
	サラダ油	0.60	0.72																										
	ごま油	0.30	0.36																								○		
[オータムシチュー]																													
	サラダ油	0.15	0.18																										
	豚肉	10.00	12.00																	○									
	白ワイン	1.00	1.20																										
	たまねぎ	20.00	24.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	水	190.00	228.00																										
	ほんしめじ	5.00	6.00																										
①	カットかぼちゃ	15.00	18.00																										
	さつまいも	15.00	18.00																										
	はくさい	10.00	12.00																										
	調理用普通牛乳	15.00	18.00				○																						
	食塩	0.25	0.30																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	コンソメ	1.50	1.80	○														○	○	○									
	ホワイトルウ	8.00	9.60	○			○							○				○	○	○									
	ベシャメルソース	3.00	3.60	○			○											○											
②	生クリーム	1.00	1.20				○											○											
	ドライパセリ	0.02	0.02																										

○:アレルギー対象食品

NO.2

①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。

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

アレルギー(28品目) ●:アレルギーを含む						
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				○																						
[さくらごはん]																													
	さくらご飯	70.00	100.00	○														○											
[にしんの甘露煮]																													
①	にしんの甘露煮	40.00	40.00	○														○											
[いりどり]																													
	水	20.00	24.00																										
	だしパック	0.40	0.48															○											
	サラダ油	0.20	0.24																										
	鶏肉	30.00	36.00																○										
	清酒	1.00	1.20																										
	こんにゃく	15.00	18.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	だいこん	10.00	12.00																										
	干しいたけ	0.40	0.48																										
②	水煮れんこん	5.00	6.00																										
③	水煮たけのこ	5.00	6.00																										
	濃口しょうゆ	3.20	3.84	○															○										
	本みりん	0.40	0.48																										
	三温糖	2.20	2.64																										
④	かつお昆布だし	0.20	0.24																										
	和風だし	0.50	0.60																										
	いんげん	3.00	3.60																										
[麴のみそ汁]																													
	水	197.00	236.40																										
	だしパック	1.20	1.44															○											
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	15.00	18.00																										
	冷凍豆腐	25.00	30.00																○										
	もやし	20.00	24.00																										
	油揚げ	5.00	6.00																○										
⑤	いちょうちらしかまぼこ	4.00	4.80																										
⑥	おつゆ麴	2.00	2.40	○																									
	和風だし	0.70	0.84																										
	白みそ	3.00	3.60																○										
	赤みそ	3.00	3.60																○										
	はくさい	10.00	12.00																										
	根深ねぎ	6.00	7.20																										

○:アレルギー対象食品

NO.2

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	
28品目以外	ごま、オレンジ、さば

②水煮れんこん

原材料名	アレルギー (28品目)
れんこん	
酸化防止剤(V.C)	
市水	

③水煮たけのこ

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

④かつお昆布だし

原材料名	アレルギー特定原材料等 ※1
風味原料(昆布エキス粉末、昆布粉末)	
でん粉分解物	
砂糖	
酵母エキス粉末	
でん粉	
米油	

コンタミ防止策

作業標準に従ってラインの洗浄を行い、同一製造ラインで生産している他の生産品目とのコンタミを防止しております。

⑤いちょうちらしかまぼこ

原材料名
魚肉
加工澱粉
馬鈴薯澱粉
砂糖
発酵調味料
食塩
着色料
加工油脂

アレルギー特定原材料
(ピスタチオ含む29品目)

アレルギー特定物質 なし

⑥おつゆ麩

原材料名
小麦粉
小麦たんぱく

<アレルギー物質(28品目)>

- ・小麦粉(小麦)
- ・小麦たんぱく(小麦)

●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。

11月25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				○																						
[スパゲッティ]																													
	スパゲッティ	67.00	80.40	○																									
	サラダ油	0.30	0.36																										
	食塩	0.10	0.12																										
[ごぼうサラダ]																													
	にんじん	10.00	12.00																										
	えだまめ	5.00	6.00															○											
	ごぼう	20.00	24.00																										
	ホールコーン	10.00	12.00																										
	きゅうり	15.00	18.00																										
	かつお節(和え物用)	0.50	0.60																										
	ごまクリームドレッシング	7.00	8.40															○									○		
[トンノロッソパスタソース]																													
	サラダ油	0.40	0.48																										
	鶏肉	20.00	24.00																○										
	赤ワイン	1.00	1.20																										
	おろしにんにく	1.00	1.20																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	45.00	54.00																										
	ほんしめじ	7.00	8.40																										
	ツナ油漬け	35.00	42.00																										
	白ワイン	1.00	1.20																										
	トマトケチャップ	25.00	30.00																										
	トマト缶	25.00	30.00																										
	三温糖	0.15	0.18																										
	ウスターソース	2.00	2.40																										
	コンソメ	0.20	0.24	○														○	○	○									
	マリナラソース	5.00	6.00															○											
	こしょう	0.03	0.04																										
	キャベツ	10.00	12.00																										
	ゆで汁	50.00	60.00	○																									
	ドライパセリ	0.02	0.02																										
[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

11月26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
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ごはん]																													
	白飯	70.00	90.00																										
[えびフライ]																													
①	えびフライ	30.00	30.00	○					○																				
	揚げ油	5.00	5.00																										
[野菜のおかかあえ]																													
	もやし	15.00	18.00																										
	にんじん	3.00	3.60																										
	ほうれん草	10.00	12.00																										
	キャベツ	25.00	30.00																										
	かつお節(和え物用)	0.80	0.96																										
	浅漬けの素	4.00	4.80	○														○											
[すき焼き風煮]																													
	水	60.00	72.00																										
	だしパック	0.70	0.84															○											
	サラダ油	0.30	0.36																										
	おろししょうが	0.70	0.84																										
	豚肉	40.00	48.00																		○								
	清酒	2.00	2.40																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	しらたき	30.00	36.00																										
	えのきたけ	7.00	8.40																										
	しいたけ	3.00	3.60																										
②	冷凍焼き豆腐	45.00	54.00															○											
	本みりん	1.50	1.80																										
	三温糖	2.50	3.00																										
	濃口しょうゆ	4.80	5.76	○															○										
	和風だし	0.70	0.84																										
	はくさい	30.00	36.00																										
	根深ねぎ	10.00	12.00																										

○:アレルギー対象食品

NO.2

①えびフライ

原材料名	アレルギー物質(28品目)
えび	
・えび	えび
・浸漬液	
・pH調整剤製剤	
水	
<衣>	
パン粉	小麦
バター粉	
・小麦粉	小麦
・食塩	
・植物油脂	
・粉末状小麦たん白	小麦
・加工デンプン	
・増粘剤(グァーガム)	
・調味料(アミノ酸)	
・膨張剤製剤	
・乳化剤	
・香辛料抽出物製剤	
打ち粉	
・植物油脂	
・加工デンプン	
・貝カルシウム	
・乳化剤	
水	

②冷凍焼き豆腐

原材料名	アレルギー物質
豆乳	大豆
加工でん粉	
豆腐用凝固剤	
水	

【注意喚起表示有り(特定原材料9品目対象)】本品製造工場では、小麦・卵を含む製品を生産しています。

11月27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			○																							
[パックラーメン]																													
	ゆで中華麺	180.00	270.00	○																									
[ピザまん]																													
①	ピザまん	40.00	40.00	○		○								○			○												
[チキンの塩ナムル]																													
	にんじん	5.00	6.00																										
	だいこん	20.00	24.00																										
	ブロッコリー	20.00	24.00																										
	こまつな	5.00	6.00																										
	サラダチキン	8.00	9.60																○										
	塩中華ドレッシング	6.00	7.20																										
[味噌バターラーメンスープ]																													
	サラダ油	0.15	0.18																										
	おろししょうが	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	0.60	0.72																										
	トウバンジャン	0.20	0.24																										
	豚ひき肉	15.00	18.00																	○									
	清酒	0.60	0.72																										
	赤みそ	2.00	2.40															○											
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	10.00	12.00																										
	水	250.00	300.00																										
	なると	4.00	4.80																										
	もやし	10.00	12.00																										
②	水煮メンマ	7.00	8.40																										
	ホールコーン	10.00	12.00																										
	鶏がらスープの素	0.15	0.18																○										
	こしょう	0.03	0.04																										
	がらスープホーク&チキン	3.60	4.32																○	○									
	みそラーメンスープの素	15.00	18.00	○														○	○	○			○			○			
	キャベツ	15.00	18.00																										
	カットわかめ	0.50	0.60																										
	根深ねぎ	6.00	7.20																										
	バター	1.00	1.20			○																							

○:アレルギー対象食品

NO.2

①ピザまん

原材料	アレルギー物質
小麦粉	小麦
たまねぎ	—
砂糖	—
トマトペースト	—
粒状大豆たん白	大豆
ナチュラルチーズ	乳成分
トマトケチャップ	—
ラード	—
食塩	—
イースト	—
にんにくペースト	—
ビーフ香味調味料	小麦、牛肉、大豆
香辛料	
白きくらげ抽出物	—
増粘剤(加工でん粉)	—
膨脹剤	—
乳化剤	—
パプリカ色素	—

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。

11月30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																										
[じゃがいもサラダ]																													
	じゃがいも	25.00	30.00																										
	にんじん	5.00	6.00																										
	ホールコーン	10.00	12.00																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	ツナ油漬け	7.00	8.40																										
	コールスロートレッシング	6.00	7.20																										
[ハヤシソース]																													
	サラダ油	0.50	0.60																										
	おろしにんにく	0.20	0.24																										
	豚肉	30.00	36.00																	○									
	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																										
[みかん]																													
	みかん	40.00	40.00																										

○:アレルギー対象食品