令和８年度　（１２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	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ
[牛乳]																																	
	普通牛乳	206.00	206.00				○																										
[ごはん]																																	
	白飯	70.00	90.00																														
[桃まん]																																	
①	桃まん	25.00	25.00	○																													
[麻婆豆腐]																																	
	ごま油	0.30	0.36																										○				
	おろしにんにく	1.00	1.20																														
	おろししょうが	1.00	1.20																														
	豚ひき肉	28.00	33.60																			○											
	清酒	1.00	1.20																														
	まめプラスM	0.50	0.60																	○													
	にんじん	10.00	12.00																														
	たまねぎ	20.00	24.00																														
②	水煮たけのこ	10.00	12.00																														
	トウバンジャン	0.10	0.12																														
	赤みそ	4.40	5.28																	○													
	濃口しょうゆ	2.20	2.64	○																○													
	三温糖	2.20	2.64																														
	中華だしの素	1.10	1.32																														
	テンメンジャン	3.00	3.60	○																○									○				
	冷凍豆腐	72.00	86.40																	○													
	根深ねぎ	10.00	12.00																														
	にら	4.00	4.80																														
	でんぷん	1.50	1.80																														
[春雨マヨ和え]																																	
	はるさめ(サラダ用)	3.00	3.60																														
	にんじん	5.00	6.00																														
	キャベツ	15.00	18.00																														
	たまねぎ	3.00	3.60																														
	きゅうり	15.00	18.00																														
	ノンエッグマヨネーズ	9.00	10.80																	○													
	穀物酢	1.30	1.56																														
	こしょう	0.03	0.04																														
	食塩	0.05	0.06																														

○:アレルギー対象食品

NO.２へ

１２月１日(火)

NO.２

①桃まん

原材料・添加物名	アレルゲン
小麦粉	小麦
砂糖	
調製ラード	豚肉（蛋白質1ppm未満のため表示不要）、大豆（蒸留品のため表示不要）
イースト	
食塩	
膨張剤	
着色料（コチニール）	
水	
こしあん	
砂糖	
あずき	
水	

コンタミネーション

※当工場では、えび、かに、卵、乳成分を含む製品を生産しています。

②水煮たけのこ

原料名	アレルギー物質
たけのこ（麻竹）	無

１２月２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
[牛乳]																																	
	普通牛乳	206.00	206.00				○																										
[シュガー揚げパン]																																	
	コッペパン	40.00	60.00	○			○													○													
	揚げ油	4.00	6.00																														
	グラニュー糖	6.00	7.20																														
	上白糖	2.00	2.40																														
	食塩	0.10	0.12																														
[ごまツナサラダ]																																	
	にんじん	3.00	3.60																														
	ホールコーン	5.00	6.00																														
	ブロッコリー	20.00	24.00																														
	だいこん	20.00	24.00																														
	きゅうり	10.00	12.00																														
	ツナ油漬け	7.00	8.40																														
	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 いり	0.30	0.36																										○				
[鶏肉と野菜のトマト煮]																																	
	サラダ油	0.50	0.60																														
	おろしにんにく	0.50	0.60																														
	鶏肉	35.00	42.00																		○												
	白ワイン	2.00	2.40																														
	にんじん	10.00	12.00																														
	ほんしめじ	7.00	8.40																														
	たまねぎ	40.00	48.00																														
	じゃがいも	40.00	48.00																														
	ゆで大豆	10.00	12.00																	○													
	トマト缶	45.00	54.00																														
	トマトケチャップ	4.70	5.64																														
	トマトピューレ	4.00	4.80																														
	中濃ソース	1.50	1.80																														
	こしょう	0.04	0.05																														
	コンソメ	1.40	1.68	○																○	○	○											
	三温糖	0.47	0.56																														
	マリナラソース	5.00	6.00																	○													
	キャベツ	15.00	18.00																														
	ドライパセリ	0.03	0.04																														
[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

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
[牛乳]																																	
	普通牛乳	206.00	206.00				○																										
[ごはん]																																	
	白飯	70.00	90.00																														
[牛肉コロッケソースかけ]																																	
①	牛肉コロッケ	55.00	55.00	○			○										○			○	○	○											
	中濃ソース	5.00	5.00																														
[キムタクごはんの具]																																	
	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	0.50	0.60																														
	豚肉	30.00	36.00																			○											
	清酒	1.00	1.20																														
	にんじん	10.00	12.00																														
	たまねぎ	20.00	24.00																														
②	はくさいキムチ	15.00	18.00	○																○					○								
③	つぼ漬け	5.00	6.00	○																○													
	三温糖	0.50	0.60																														
	濃口しょうゆ	1.50	1.80	○																○													
	中華だしの素	0.90	1.08																														
	ごま油	0.10	0.12																										○				
	キャベツ	15.00	18.00																														
	にら	4.00	4.80																														
	根深ねぎ	5.00	6.00																														
[けんちん汁]																																	
	サラダ油	0.10	0.12																														
	ごぼう	8.00	9.60																														
	にんじん	10.00	12.00																														
	こんにゃく	10.00	12.00																														
	清酒	1.00	1.20																														
	だいこん	10.00	12.00																														
	水	194.00	232.80																														
	しいたけ	3.00	3.60																														
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○													
④	さといも	15.00	18.00																														
	焼き竹輪	5.00	6.00																	○													
	油揚げ	3.00	3.60																	○													
	和風だし	1.00	1.20																														
	濃口しょうゆ	3.80	4.56	○																○													
	食塩	0.10	0.12																														
	根深ねぎ	5.00	6.00																														

○:アレルギー対象食品

NO.２へ

NO.２

①牛肉コロッケ

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（たまねぎ）	−
砂糖	−
しょうゆ	小麦,大豆
植物油脂	大豆
ビーフオイル	牛肉
発酵調味料	−
粒状植物性たん白	大豆
乾燥マッシュポテト	−
牛肉	牛肉
アミノ酸液	大豆
肉エキス	大豆,鶏肉,豚肉
食塩	−
香辛料	−
衣（パン粉）	小麦,乳,大豆
衣（植物油脂）	大豆
衣（でん粉）	大豆
衣（粉末状植物性たん白）	大豆
水	−
加工デンプン	−
増粘剤	−
炭酸Ｃａ	−
調味料（アミノ酸等）	−
着色料	−
乳化剤	大豆
ピロリン酸鉄(0.006)	−
酸味料	−
甘味料	−

注意喚起表示
●本品製造工場では、卵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

（小麦・いか・かに・大豆・りんご・ごま・山芋）

③つぼ漬け

原材料名		アレルギー物質(28品目)
	だいこん	−
漬け原材料	糖類（果糖ぶどう糖液糖）	−
	糖類（砂糖）	−
	糖類（液状ぶどう糖）	−
	しょうゆ	大豆、小麦
	食塩	−
	アミノ酸液	大豆
	醸造酢	−
	発酵調味料	−
	たん白加水分解物	大豆
	麦芽エキス	−
	水	
食品添加物	酒精	−

①同一ラインのみのコンタミネーション	無し(コンタミネーションは無いが 小麦、ごま、大豆 を含む製品と同一ラインで製造している)
②同施設内のコンタミネーション	無し(コンタミネーションは無いが 小麦、ごま、大豆 を含む製品と同施設内で製造している)

④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	アーモンド	マカダミアナッツ
[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	○			○													○														
[ロングウインナー]																																		
	ロングウインナー	30.00	30.00																			○												
[ポテトのミートソース]																																		
	サラダ油	0.10	0.12																															
	おろしにんにく	0.30	0.36																															
	豚ひき肉	15.00	18.00																			○												
	オールスパイス	0.01	0.01																															
	赤ワイン	0.50	0.60																															
	たまねぎ	35.00	42.00																															
	にんじん	5.00	6.00																															
	じゃがいも	45.00	54.00																															
	エリンギ	5.00	6.00																															
	トマト缶	20.00	24.00																															
	トマトケチャップ	5.00	6.00																															
	トマトピューレ	10.00	12.00																															
	中濃ソース	1.00	1.20																															
	デミグラスソース	6.00	7.20	○																○	○	○												
	ハヤシルウ	3.00	3.60	○																○		○												
	三温糖	0.20	0.24																															
	コンソメ	0.15	0.18	○																○	○	○												
	こしょう	0.01	0.01																															
	グリンピース	3.00	3.60																															
[コーンチャウダー]																																		
	ショルダーベーコン	4.00	4.80																			○												
	白ワイン	0.80	0.96																															
	にんじん	10.00	12.00																															
	たまねぎ	20.00	24.00																															
	水	60.00	72.00																															
	ホールコーン	15.00	18.00																															
①	コーンクリーム	10.00	12.00																															
②	コーンペースト	15.00	18.00																															
	調理用普通牛乳	15.00	18.00				○																											
	こしょう	0.03	0.04																															
	コーンクリームスープ	10.00	12.00	○			○										○			○														
③	生クリーム	1.00	1.20				○													○														
	ドライパセリ	0.03	0.04																															

○:アレルギー対象食品

NO.２へ

12月4日(金)

NO.2

①コーンクリーム缶

原材料商品名/ 添加物商品名	アレルギー物質
スイートコーン	
食塩	
加工デンプン	
水	

②コーンペースト

原材料名	アレルゲン
とうもろこし	
コーンスターチ	
食塩	
水	

③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	アーモンド	マカダミアナッツ
[牛乳]																																	
	普通牛乳	206.00	206.00				○																										
[ごはん]																																	
	白飯	70.00	90.00																														
[豆腐ナゲット]																																	
①	豆腐ナゲット	40.00	40.00	○																○													
[ガパオライスの具]																																	
	ごま油	0.20	0.24																										○				
	おろしにんにく	0.50	0.60																														
	おろししょうが	1.00	1.20																														
	豚ひき肉	40.00	48.00																			○											
	清酒	1.50	1.80																														
	トウバンジャン	0.20	0.24																														
	まめプラスM	1.00	1.20																	○													
	たまねぎ	35.00	42.00																														
	エリンギ	5.00	6.00																														
②	水煮たけのこ	15.00	18.00																														
	三温糖	1.00	1.20																														
	オイスターソース	2.50	3.00																														
	濃口しょうゆ	2.00	2.40	○																○													
	ウスターソース	1.00	1.20																														
	鶏がらスープの素	0.90	1.08																		○												
	ピーマン	7.00	8.40																														
	赤ピーマン	3.00	3.60																														
	バジル	0.03	0.04																														
	でんぷん	0.40	0.48																														
	ごま油	0.20	0.24																										○				
[野菜スープ]																																	
	オリーブ油	0.10	0.12																														
	たまねぎ	10.00	12.00																														
	にんじん	10.00	12.00																														
	水	194.00	232.80																														
	じゃがいも	35.00	42.00																														
	ホールコーン	10.00	12.00																														
	コンソメ	1.40	1.68	○																○	○	○											
	こしょう	0.03	0.04																														
	食塩	0.25	0.30																														
	キャベツ	15.00	18.00																														
	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豆腐ナゲット

原材料名	アレルギー物質
野菜（たまねぎ）	
野菜（にんじん）	
豆腐	大豆
魚肉すり身	
植物油	大豆
豆乳	大豆
粉末状植物性たん白	大豆
砂糖	
食塩	
酵母ｴｷｽ	
発酵調味料	小麦
香辛料	
ﾃﾞｷｽﾄﾘﾝ	
衣（小麦粉）	小麦
衣（でん粉	
衣（食塩）	
揚げ油（大豆油）	大豆
加工でん粉	
pH調整剤	
ｸﾞﾘｼﾝ	
ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ	
水	

魚種:イトヨリ、キントキダイ

※本品の魚肉には、えび、かにを食べている魚を使用しています。

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、えび、乳成分、かに、鶏肉、豚肉、リンゴ、さけ、さば、いか、やまいも、ごま、魚介類
同一ラインで使用しているアレルギー物質:卵、えび、乳成分、かに、鶏肉、豚肉、リンゴ、さけ、さば、いか、やまいも、ごま、魚介類

混入防止対策:洗浄

②水煮たけのこ

原料名	アレルギー物質
たけのこ（麻竹）	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	アーモンド	マカダミアナッツ
[牛乳]																																		
	普通牛乳	206.00	206.00				○																											
[ごはん]																																		
	白飯	70.00	90.00																															
[厚焼き卵]																																		
①	厚焼き卵	50.00	62.50	○		○														○														
[じゃがいものそぼろ煮]																																		
	サラダ油	0.30	0.36																															
	おろししょうが	1.00	1.20																															
	鶏ひき肉	18.00	21.60																		○													
	まめプラスM	0.60	0.72																	○														
	清酒	1.00	1.20																															
	たまねぎ	28.00	33.60																															
	にんじん	10.00	12.00																															
	じゃがいも	35.00	42.00																															
	さつま揚げ	4.00	4.80																															
	しらたき	20.00	24.00																															
	水	90.00	108.00																															
	三温糖	1.00	1.20																															
	本みりん	1.20	1.44																															
	濃口しょうゆ	3.00	3.60	○																○														
	和風だし	0.50	0.60																															
	えだまめ	5.00	6.00																	○														
[高野豆腐のみそ汁]																																		
	水	190.00	228.00																															
	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	15.00	18.00																															
	油揚げ	5.00	6.00																	○														
	えのきたけ	5.00	6.00																															
	高野豆腐（細切り）	2.50	3.00																	○														
	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																															

○:アレルギー対象食品

NO.２へ

NO.２

①厚焼き卵

原材料
液全卵
砂糖
だし汁
みりん
醤油
食塩
加工澱粉
酸味料

アレルギー物質	義務9品目							
	えび	カシューナッツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳
					○		○	
	落花生							
	推奨20品目							
	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	ごま
	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	ピスタチオ	豚肉	マカダミアナッツ
			○					
	もも	やまいも	りんご	ゼラチン				
コンタミネーション	本品製造工場では、「乳」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	マカダミアナッツ
[牛乳]																																	
	普通牛乳	206.00	206.00				○																										
[ココアパン]																																	
	ココアパン	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	○			○													○	○												
[きらきらサラダ]																																	
	にんじん	5.00	6.00																														
	ホールコーン	5.00	6.00																														
	ブロッコリー	25.00	30.00																														
	きゅうり	10.00	12.00																														
	たまねぎ	5.00	6.00																														
②	海藻麺	8.00	9.60																														
	野菜入り和風ドレッシング	5.50	6.60	○																○	○	○			○								
[白菜のクリームスープ]																																	
	ショルダーベーコン	5.00	6.00																			○											
	白ワイン	0.60	0.72																														
	にんじん	15.00	18.00																														
	たまねぎ	20.00	24.00																														
	水	60.00	72.00																														
	じゃがいも	20.00	24.00																														
	はくさい	15.00	18.00																														
	調理用普通牛乳	20.00	24.00				○																										
	コンソメ	1.50	1.80	○																○	○	○											
	食塩	0.10	0.12																														
	こしょう	0.02	0.02																														
	ベシャメルソース	3.00	3.60	○			○													○													
	ホワイトルウ	7.00	8.40	○			○										○			○		○											
	ドライパセリ	0.02	0.02																														
③	生クリーム	0.20	0.24				○													○													

○:アレルギー対象食品

NO.２へ

NO.２

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

②海藻麺

使用原材料名	アレルギー物質(28品目)
アルギン酸ナトリウム	該当無し
食塩	該当無し
水	該当無し
塩化カルシウム	該当無し
ミョウバン	該当無し

③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
－	－	－	－	－	－	－

12月10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	マカダミアナッツ
[牛乳]																																	
	普通牛乳	206.00	206.00				○																										
[ごはん]																																	
	白飯	70.00	90.00																														
[ビーンズカレー]																																	
	サラダ油	0.20	0.24																														
	おろしにんにく	0.70	0.84																														
	豚肉	15.00	18.00																			○											
	赤ワイン	0.60	0.72																														
	たまねぎ	40.00	48.00																														
	にんじん	20.00	24.00																														
	水	210.00	252.00																														
	じゃがいも	30.00	36.00																														
	ゆで大豆	10.00	12.00																	○													
	炒めたまねぎ	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																														
	バーモントカレールウ	15.00	18.00	○			○													○		○			○		○						
	香味焙煎カレーフレーク	5.00	6.00	○			○													○	○												
[ごぼうサラダ]																																	
	キャベツ	25.00	30.00																														
	にんじん	10.00	12.00																														
	えだまめ	5.00	6.00																	○													
	ごぼう	20.00	24.00																														
	かつお節（和え物用）	0.50	0.60																														
	ごまクリーミードレッシング	6.00	7.20																	○									○				
[豆乳プリン]																																	
①	豆乳プリン	30.00	30.00																	○													

○:アレルギー対象食品

①豆乳プリン

材料名	アレルゲン
（乳・卵抜きプリン）	
砂糖	
水あめ（国内製造）	
豆乳	大豆
粉末油脂	
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
食塩	
水	
（使用添加物）	
ゲル化剤（加工デンプン、増粘多糖類）	
貝カルシウム	
香料	
ピロリン酸第二鉄	
カロチノイド色素	
（カラメルソース）	
水あめ（国内製造）	
砂糖	
デキストリン	
水	
（使用添加物）	
カラメル色素	
ゲル化剤（増粘多糖類、加工デンプン）	
香料	

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	○	○	○	－	－	－	－	－	－	－	－	○	○	－	－	－	○	－	－	－	○	－	○	○	○	○	－	○	－

・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。

12月11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	アーモンド	マカダミアナッツ
[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	○																													
[野菜かき揚げ]																																	
①	野菜かき揚げ	40.00	40.00	○																○													
	揚げ油	4.00	5.00																														
[ほうれん草のごま和え]																																	
	しらたき	20.00	24.00																														
	にんじん	5.00	6.00																														
	ほうれん草	10.00	12.00																														
	もやし	25.00	30.00																														
	すりごま	2.50	3.00																										○				
	ごま いり	1.00	1.20																										○				
	上白糖	2.80	3.36																														
	濃口しょうゆ	3.80	4.56	○																○													
[田舎うどん汁]																																	
	サラダ油	0.15	0.18																														
	鶏肉	10.00	12.00																		○												
	清酒	1.00	1.20																														
	ごぼう	7.00	8.40																														
	にんじん	10.00	12.00																														
	だいこん	10.00	12.00																														
	こんにゃく	8.00	9.60																														
	水	200.00	240.00																														
	油揚げ	7.00	8.40																	○													
	焼き竹輪	4.00	4.80																	○													
②	さといも	15.00	18.00																														
	まいたけ	6.00	7.20																														
	本みりん	1.00	1.20																														
	和風だし	1.00	1.20																														
	濃口しょうゆ	9.00	10.80	○																○													
	食塩	0.20	0.24																														
	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へ

12月11日(金)

NO.2

①野菜かき揚げ

原材料名	
天ぷら粉	
材料に含む：	小麦粉
	ベーキングパウダー
長ネギ	
タマネギ	
人参	
大豆白絞油	
塩	
水	

アレルゲン物質
小麦
大豆

本製品の製造ラインでは、卵・乳・アーモンド並びにそれらを原料とした製品を原材料として使用しておりません。

※弊社では、卵・乳・大豆・小麦・さけ・さば・いか・えび・鶏・豚・牛　を使用した製品を販売しております。

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。

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
[牛乳]																																	
	普通牛乳	206.00	206.00				○																										
[ごはん]																																	
	白飯	70.00	90.00																														
[マンドゥ]																																	
①	マンドゥ	28.00	28.00	○																○	○	○							○				
[トッポギと豚肉の甘辛炒め]																																	
	ごま油	0.20	0.24																										○				
	おろししょうが	0.50	0.60																														
	おろしにんにく	0.20	0.24																														
	豚肉	30.00	36.00																			○											
	清酒	1.00	1.20																														
	たまねぎ	25.00	30.00																														
	にんじん	10.00	12.00																														
②	トッポギ	23.00	27.60																														
	三温糖	0.10	0.12																														
	本みりん	1.50	1.80																														
	濃口しょうゆ	1.50	1.80	○																○													
	コチュジャン	3.00	3.60																	○													
	トマトケチャップ	0.50	0.60																														
	すりごま	1.00	1.20																										○				
	ごま油	0.10	0.12																										○				
	キャベツ	10.00	12.00																														
	根深ねぎ	3.00	3.60																														
[参鶏湯風スープ]																																	
	水	190.00	228.00																														
	鶏肉	15.00	18.00																		○												
	清酒	1.00	1.20																														
	おろししょうが	0.80	0.96																														
	おろしにんにく	0.50	0.60																														
	にんじん	10.00	12.00																														
	たまねぎ	15.00	18.00																														
	だいこん	10.00	12.00																														
	干しいたけ	0.50	0.60																														
	えのきたけ	7.00	8.40																														
③	ぶちっともちげんまい	3.00	3.60																														
	鶏がらスープの素	1.00	1.20																		○												
	レトルトチキンがらスープ	3.00	3.60																		○												
	食塩	0.20	0.24																														
	こしょう	0.02	0.02																														
	根深ねぎ	10.00	12.00																														

○:アレルギー対象食品

NO.２へ

１２月１４日(月)

NO.２

①マンドゥ

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質(28品目)
野菜（にら）	−
野菜（キャベツ）	−
鶏肉	鶏肉
粒状植物性たん白	大豆
豚脂	豚肉
たけのこ水煮	−
しょうゆ	小麦,大豆
植物油脂	ごま
砂糖	−
食塩	−
コチュジャン調味料	小麦,大豆
香辛料	−
皮（でん粉加工食品）	小麦
皮（植物油脂）	−
皮（還元水あめ）	−
皮（油脂加工品）	−
皮（でん粉）	−
皮（食塩）	−
皮（粉末状植物性たん白）	大豆
皮（ぶどう糖）	−
水	−
加工デンプン	−
調味料（アミノ酸等）	大豆
硫酸Ｃａ	−
乳化剤	−

注意喚起表示
●本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分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

③ぷちっともちげんまい

原材料名	アレルギー物質※
もち玄米（国産）	

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
[牛乳]																																	
	普通牛乳	206.00	206.00				○																										
[ごはん]																																	
	白飯	70.00	90.00																														
[いかメンチソースかけ]																																	
①	いかメンチ	40.00	60.00	○									○							○													
	揚げ油	4.00	6.00																														
	中濃ソース	5.00	6.00																														
[きんぴらごぼう]																																	
	サラダ油	0.15	0.18																														
	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	10.00	12.00																														
	清酒	1.80	2.16																														
	濃口しょうゆ	2.30	2.76	○																○													
	三温糖	1.40	1.68																														
	和風だし	0.10	0.12																														
	ごま いり	0.50	0.60																										○				
	ごま油	0.15	0.18																										○				
[せんべい汁]																																	
	水	197.00	236.40																														
	だしパック	1.50	1.80																○														
	鶏肉	20.00	24.00																		○												
	清酒	1.00	1.20																														
	にんじん	10.00	12.00																														
	だいこん	20.00	24.00																														
	ほんしめじ	5.00	6.00																														
	干ししいたけ	0.30	0.36																														
②	さといも	10.00	12.00																														
③	かやきせんべい	10.00	12.00	○																													
	濃口しょうゆ	4.00	4.80	○																○													
	食塩	0.10	0.12																														
	本みりん	1.00	1.20																														
	和風だし	0.80	0.96																														
	はくさい	15.00	18.00																														
	根深ねぎ	6.00	7.20																														

○:アレルギー対象食品

NO.２へ

NO.２

①いかメンチ

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質（28品目）
いか	いか
野菜（キャベツ）	−
野菜（にんじん）	−
パン粉	小麦,大豆
粒状植物性たん白	大豆
おろししょうが	−
砂糖	−
にんにくペースト	−
粉末しょうゆ	小麦,大豆
食塩	−
香辛料	−
衣（パン粉）	小麦,大豆
衣（小麦粉）	小麦
衣（植物油脂）	大豆
水	−
加工デンプン	大豆
ドロマイト	−
ピロリン酸鉄	−
硫酸Ｃａ	−
乳化剤	−
クエン酸	−
香料	−

注意喚起表示
●本品製造工場では、えび、卵、乳成分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かやきせんべい

原　材　料	アレルゲン							
	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	その他
小麦粉			○					
食塩								
膨張剤（重曹）								

同一工場内では（落花生・卵・乳成分・えび・大豆・いか・くるみ・りんご・ごま・アーモンド）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	マカダミアナッツ
[牛乳]																																	
	普通牛乳	206.00	206.00				○																										
[食パン]																																	
	食パン2枚切り	50.00	70.00	○			○													○													
[ハムチーズピカタ]																																	
①	ハムチーズピカタ	40.00	60.00			○	○													○		○											
[カラフルサラダ]																																	
	にんじん	3.00	3.60																														
	えだまめ	5.00	6.00																	○													
	黄ピーマン	2.00	2.40																														
	ブロッコリー	20.00	24.00																														
	きゅうり	15.00	18.00																														
	イタリアンドレッシング（8品目不使用）	6.00	7.20																														
[ミネストローネ]																																	
	サラダ油	0.15	0.18																														
	ショルダーベーコン	7.00	8.40																			○											
	白ワイン	0.60	0.72																														
	鶏肉	10.00	12.00																		○												
	おろしにんにく	0.50	0.60																														
	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	35.00	42.00																														
	ゆで大豆	8.00	9.60																	○													
	トマト缶	8.50	10.20																														
	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	○																○	○	○											
	三温糖	0.20	0.24																														
	食塩	0.10	0.12																														
	こしょう	0.02	0.02																														
	キャベツ	10.00	12.00																														
[いちごジャム]																																	
②	いちごジャム	15.00	15.00																						○								

○:アレルギー対象食品

NO.２へ

NO.２

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

②いちごジャム

原　材　料　名		アレルギー物質 (28品目)
糖類(水あめ)		-
糖類(砂糖)		-
果実(いちご)		-
果実(りんご)		りんご
食品添加物	ゲル化剤(ペクチン)	りんご
	酸味料	-
	香料	-

①同一ラインのみのコンタミネーション	無し(コンタミネーションは無いが 小麦、乳、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご、もも を含む製品と同一ラインで製造している)
②同施設内のコンタミネーション	無し(コンタミネーションは無いが 小麦、乳、落花生、オレンジ、ごま、大豆、バナナ、りんご、もも を含む製品と同施設内で製造している)

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
[牛乳]																																		
	普通牛乳	206.00	206.00				○																											
[ごはん]																																		
	白飯	70.00	90.00																															
[さわらの西京焼き]																																		
①	さわら西京漬け	40.00	50.00	○																○														
[アレッタとツナの和え物]																																		
	にんじん	3.00	3.60																															
	キャベツ	30.00	36.00																															
	アレッタ	15.00	18.00																															
	たまねぎ	2.00	2.40																															
	かつお節（和え物用）	1.00	1.20																															
	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																															
[鶏ちゃんこ汁]																																		
	水	190.00	228.00																															
	だしパック	1.00	1.20																○															
	にんじん	10.00	12.00																															
	たまねぎ	20.00	24.00																															
	だいこん	10.00	12.00																															
②	鶏のつみれ	20.00	24.00	○																○	○	○												
	焼き竹輪	5.00	6.00																	○														
	おろししょうが	0.50	0.60																															
	ほんしめじ	7.00	8.40																															
	油揚げ	6.00	7.20																	○														
	冷凍豆腐	25.00	30.00																	○														
	レトルトチキンがらスープ	1.50	1.80																		○													
	鶏がらスープの素	0.50	0.60																		○													
	はくさい	20.00	24.00																															
	白みそ	2.00	2.40																	○														
	赤みそ	1.80	2.16																	○														
	薄口しょうゆ	0.70	0.84	○																○														
	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へ

１２月１７日(木)

NO.２

①さわら西京漬け

配合表
サ　　ワ　　ラ
米　　味　　噌
麦　　味　　噌
砂　　糖
味 醂 風 調 味 料

使用アレルギー食品名
小麦、大豆

②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

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
[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	○																													
[焼きかまチーズ]																																	
①	焼きかまチーズ	40.00	50.00				○																										
[海藻サラダ]																																	
	海藻ミックス	1.00	1.20																														
	にんじん	5.00	6.00																														
	ブロッコリー	25.00	30.00																														
	キャベツ	15.00	18.00																														
	えだまめ	5.00	6.00																	○													
	サラダチキン	5.00	6.00																		○												
	韓国ナムルドレッシング	7.00	8.40	○																○	○	○							○				
[豚骨しょうゆラーメンスープ]																																	
	サラダ油	0.30	0.36																														
	おろしにんにく	1.00	1.20																														
	豚肉	15.00	18.00																			○											
	清酒	0.60	0.72																														
	にんじん	10.00	12.00																														
	たまねぎ	15.00	18.00																														
	もやし	15.00	18.00																														
	なると	5.00	6.00																														
②	水煮メンマ	8.00	9.60																														
	水	250.00	300.00																														
	鶏がらスープの素	0.30	0.36																		○												
	こしょう	0.03	0.04																														
	とんこつラーメンスープの素	10.00	12.00	○																○		○											
	しょうゆラーメンスープの素	6.00	7.20	○																○	○	○											
	豆乳（成分無調整）	15.00	18.00																	○													
	こまつな	8.00	9.60																														
	根深ねぎ	6.00	7.20																														

○:アレルギー対象食品

NO.２へ

１２月１８日(金)

NO.２

①焼きかまチーズ

＜配合比＞	アレルゲン
スケトウダラすり身 水 でん粉 チーズフード ラード 食塩 ぶどう糖 砂糖 酵母エキス	乳

コンタミの可能性があるアレルゲン： えび・かに（原材料の魚の捕食のため）

アレルゲン管理規定に基づき、製造順序の考慮や確立した洗浄マニュアルに従い、ラインの洗浄を実施しており、アレルゲンのコンタミネーションを防止しております。
該当する製造ラインの洗浄の有効性は、分析等の検証により確認しており、コンタミネーションの防止には充分な効果があると判断しております。
また、定期的にアレルゲン検査キットによる検証を実施し、コンタミネーションのないことを確認しております。

※工場内でカシューナッツ・ピスタチオを含む原材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。

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
[牛乳]																																	
	普通牛乳	206.00	206.00				○																										
[ごはん]																																	
	白飯	70.00	90.00																														
[ビビンバの具]																																	
	ごま油	0.20	0.24																										○				
	豚ひき肉	40.00	48.00																			○											
	清酒	0.50	0.60																														
	トウバンジャン	0.20	0.24																														
	おろしにんにく	0.70	0.84																														
	おろししょうが	1.00	1.20																														
	まめプラスM	1.50	1.80																	○													
	ごぼう	10.00	12.00																														
	にんじん	10.00	12.00																														
	つきこん	20.00	24.00																														
	油揚げ	6.00	7.20																	○													
	三温糖	2.00	2.40																														
	濃口しょうゆ	3.50	4.20	○																○													
	コチュジャン	1.00	1.20																	○													
	中華だしの素	0.30	0.36																														
	ごま いり	0.50	0.60																										○				
	ほうれん草	7.00	8.40																														
	にら	3.00	3.60																														
[キムチ和え]																																	
	にんじん	5.00	6.00																														
	もやし	15.00	18.00																														
	はくさい	20.00	24.00																														
	キャベツ	20.00	24.00																														
	浅漬けの素	0.50	0.60	○																○													
①	キムチあえの素	1.00	1.20	○																					○								
[ワンタンスープ]																																	
	水	194.00	232.80																														
	たまねぎ	20.00	24.00																														
	にんじん	10.00	12.00																														
	干ししいたけ	0.30	0.36																														
②	水煮たけのこ	5.00	6.00																														
	なると	4.00	4.80																														
	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	4.00	4.80	○																○													
	食塩	0.15	0.18																														
	こしょう	0.02	0.02																														
	ウェーブワンタン	7.00	8.40	○																													
	カットわかめ	0.70	0.84																														
	にら	3.00	3.60																														
	根深ねぎ	8.00	9.60																														
[コーヒー牛乳の素]																																	
③	ミルメークコーヒー	12.50	12.50																														

○:アレルギー対象食品

NO.２へ

NO.２

①キムチあえの素

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

②水煮たけのこ

原料名	アレルギー物質
たけのこ（麻竹）	無

③ミルメークコーヒー

原材料名
アレルギー物質を含む原材料には○印、アレルギー物質がコンタミネーションしている原材料には△印
果糖ぶどう糖液糖(国内製造) 砂糖 インスタントコーヒー 食塩 乳酸Ca 着色料(カラメル) 香料 V. C V. B_1 V. B_2 水

アレルギー物質(含む…●/含まない…×/コンタミネーション…▲)					
乳	×	アーモンド	×	鶏肉	×
卵	×	あわび	×	バナナ	×
小麦	×	いか	×	ピスタチオ	×
えび	×	いくら	×	豚肉	×
かに	×	オレンジ	×	マカダミアナッツ	×
そば	×	キウイ	×	もも	×
落花生(ピーナッツ)	×	牛肉	×	やまいも	×
くるみ	×	ごま	×	りんご	×
カシューナッツ	×	さけ	×	ゼラチン	×
		さば	×		
		大豆	×		

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

成分表番号	材料名	小学生1人分使用量（ｇ）	中学生1人分使用量（ｇ）	特定原材料（表示義務８品目）								特定原材料に準ずるもの（推奨表示２０品目）																					
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド	マカダミアナッツ
[牛乳]																																	
	普通牛乳	206.00	206.00				○																										
[ごはん]																																	
	白飯	70.00	90.00																														
[和風おろしハンバーグ]																																	
	ハンバーグ	60.00	80.00																	○	○	○											
	大根おろし	20.00	24.00																														
	炒めたまねぎ	1.00	1.20																														
	濃口しょうゆ	3.00	3.60	○																○													
	穀物酢	1.00	1.20																														
	本みりん	0.30	0.36																														
	でんぷん	0.10	0.12																														
[ゆず風味和え]																																	
	にんじん	3.00	3.60																														
	もやし	15.00	18.00																														
	キャベツ	25.00	30.00																														
	きゅうり	10.00	12.00																														
①	ゆずドレッシング	6.00	7.20	○																○	○	○			○								
[冬至すいとん]																																	
	水	198.00	237.60																														
	だしパック	1.20	1.44																○														
	鶏肉	10.00	12.00																		○												
	清酒	1.00	1.20																														
	にんじん	10.00	12.00																														
	だいこん	10.00	12.00																														
	油揚げ	3.00	3.60																	○													
②	すいとん	25.00	30.00	○																													
③	雪だるまちらしかまぼこ	5.00	6.00																														
④	カットかぼちゃ	20.00	24.00																														
	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	5.00	6.00																														
⑤	刻みゆず	0.20	0.24																														

○:アレルギー対象食品

NO.２へ

NO.２

①ゆずドレッシング

原材料名	アレルギー特定原材料等 ※1
醸造酢	りんご
しょうゆ	小麦、大豆
果糖ぶどう糖液糖	
発酵調味料	
食塩	
ほたてエキス	小麦、大豆
レモン果汁	
ゆず皮	
かつお節エキス	
ゆず果汁	
オニオンエキス	
たん白加水分解物	鶏肉、豚肉
※ 調味料(アミノ酸等)	
※ 酸味料	
※ 香料	
※ 増粘剤(キサンタンガム)	
※ 酸化防止剤(V.E)	
(水)	

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。

②すいとん

原材料・添加物	アレルゲン 29品目
小麦粉	小麦
でんぷん	

製造ラインでは、小麦、大豆　を含む製品を製造しています。
工場内のコンタミネーションを防ぐために下記の対策を講じております。

1) 原材料は規格書でアレルゲンの有無を確認
2) 原材料の分別管理(保管場所区分・専用容器で密閉保管・識別シール貼付)
3) 製造計画の検討と調整(製造日、製造順序等)
4) 取扱いアレルゲンは一覧表・マニュアル・記録表等に複数記載して確認
5) 従業者に対する周知徹底と継続的教育
6) 粉末原材料は集塵機の使用による飛散防止対策
7) 製造ラインおよび器具の洗浄

③雪だるまちらしかまぼこ

原材料名	由来する原材料
魚肉	スケソウタラ
加工澱粉	
馬鈴薯澱粉	
砂糖	
発酵調味料	
食塩	
加工油脂	
着色料	

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

●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。

④カットかぼちゃ

原材料　かぼちゃ

アレルギー物資

無し

コンタミネーション

工場内において枝豆(大豆製品)を製造しております。

⑤刻みゆず

原材料名	アレルゲン
ゆず皮	

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（プレーン）]																																	
	ジョア(プレーン)	125.00	125.00				○																										
[ミルクパン]																																	
	ミルクパン	50.00	70.00	○			○													○													
[フライドチキン]																																	
	鶏肉	60.00	60.00																		○												
	揚げ油	5.00	5.00																														
	食塩	0.01	0.01																														
①	フライドチキンシーズニン	0.70	0.70																														
②	ガーリックパウダー	0.10	0.10																														
	コンソメ	0.20	0.20	○																○	○	○											
	清酒	3.00	3.00																														
	でんぷん	5.00	5.00																														
③	薄力粉	8.00	8.00	○																													
[コールスローサラダ]																																	
	にんじん	3.00	3.60																														
	えだまめ	5.00	6.00																	○													
	ホールコーン	10.00	12.00																														
	キャベツ	20.00	24.00																														
	きゅうり	15.00	18.00																														
	コールスロードレッシング	6.00	7.20																														
[ABCスープ]																																	
	ショルダーベーコン	10.00	12.00																			○											
	白ワイン	0.60	0.72																														
	たまねぎ	10.00	12.00																														
	にんじん	10.00	12.00																														
	水	194.00	232.80																														
	じゃがいも	30.00	36.00																														
	ABCマカロニ	5.00	6.00	○																													
	コンソメ	1.20	1.44	○																○	○	○											
	こしょう	0.03	0.04																														
	食塩	0.25	0.30																														
	はくさい	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

１２月２３日(水)

NO.２

①フライドチキンシーズニング

原料名・添加物物質名	アレルゲン物質名
食塩	
でん粉	
ブラックペッパー	
パプリカ	
ガーリック	
ジンジャー	
パセリ	
L-グルタミン酸ナトリウム	
5'-リボヌクレオチドニナトリウム	
リン酸三カルシウム	

②ガーリックパウダー

原料名・添加物物質名	アレルゲン物質名
ガーリック	
でん粉	
食塩	
L-グルタミン酸ナトリウム	
グァーガム	

③薄力粉

原 材 料 ： 小麦

アレルギー物質 ： 小麦

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
[牛乳]																																	
	普通牛乳	206.00	206.00				○																										
[ごはん]																																	
	白飯	70.00	100.00																														
[イタリアンサラダ]																																	
	ロースハム	3.00	3.60																			○											
	にんじん	5.00	6.00																														
	ホールコーン	10.00	12.00																														
	キャベツ	25.00	30.00																														
	ブロッコリー	20.00	24.00																														
	黄ピーマン	2.00	2.40																														
	イタリアンドレッシング（8品目不使用）	5.50	6.60																														
[ポークストロガノフ]																																	
	サラダ油	0.15	0.18																														
	豚肉	20.00	24.00																			○											
	赤ワイン	0.50	0.60																														
	おろしにんにく	0.50	0.60																														
	おろししょうが	0.50	0.60																														
	たまねぎ	40.00	48.00																														
	にんじん	10.00	12.00																														
	水	210.00	252.00																														
	ほんしめじ	5.00	6.00																														
	トマト缶	5.00	6.00																														
	トマトピューレ	15.00	18.00																														
	トマトケチャップ	3.00	3.60																														
	中濃ソース	1.00	1.20																														
	デミグラスソース	5.00	6.00	○																○	○	○											
	ハヤシルウ	18.00	21.60	○																○		○											
	こしょう	0.03	0.04																														
	グリンピース	2.00	2.40																														
	豆乳（成分無調整）	0.30	0.36																	○													
	ドライパセリ	0.02	0.02																														
[クリスマスチョコケーキ]																																	
①	クリスマスチョコケーキ	24.00	24.00																	○													

○:アレルギー対象食品

NO.２へ

NO.２

①クリスマスチョコケーキ

材料名	アレルゲン
豆乳(国内製造)	大豆
砂糖	
加工油脂	
水あめ	
米粉	
ココアパウダー	
大豆粉	大豆
植物油	
こんにゃく加工品(水あめ、こんにゃく粉、でん粉)	
清涼飲料水	
水	
(使用添加物)	
加工デンプン	
トレハロース	
増粘剤(増粘多糖類、アルギン酸エステル)	
乳化剤	大豆
炭酸Ca	
膨脹剤	
セルロース	
安定剤(増粘多糖類)	
香料	
ピロリン酸第二鉄	
メタリン酸Na	

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	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	－	○	－	○	－	○	－	－	－	－

・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。