

食品	原材料	アレルゲン								
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	その他
米油	コメ原油									
米サラダ油	食用こめ油(米糠)									
中ざら糖	原料糖(甘シヨ糖) 原料糖(甜菜糖) カラメル色素									
アルファベットマカロニ	デュラム小麦のセモリナ			○						
ナタデココ	ナタデココ 砂糖 酸味料(クエン酸) 水									※同一工場内では小麦・乳 卵・ごま・大豆・鶏肉・豚肉 りんご・ゼラチン・鮭を含む 製品を生産しています。
ミックスフルーツ	パインアップル 黄桃 ぶどう糖果糖液糖 砂糖 酸化防止剤 酸味料 pH調整剤 水									もも  ※同一製造ラインでは、乳、 大豆、オレンジ、りんごを含む 製品を製造しております。
カットはちみつレモンゼリー	砂糖・ぶどう糖果糖液糖 レモン果汁(濃縮還元) ぶどう糖 砂糖 水溶性食物繊維 はちみつ 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 クエン酸鉄Na カロチノイド色素									※同一の製造ラインでは、 卵、乳、オレンジ、キウイ、 大豆、もも、りんご、ゼラチン、 バナナ、ごまを含む製品を生産 しています。

・★印が付いた献立に使用されている加工食品については、該当する食品・詳細な献立表にも★が付いています。

・原料配合表には、業者からの開示可能な情報(※コンタミネーション含む)を掲載しています。

※コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうこと。

食品	原材料	アレルギー								
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	その他
(冷凍)クリームコーン	とうもろこし									
味付小いわし (ごまなし)5g	片口いわし 砂糖 還元麦芽水飴 食塩									※本製品に使用しています「片口いわし」は、えび、かきを食べています。 ※同一製造ラインでは、乳、小麦、落花生、えび、かに、大豆、ごま、くるみ、カシューナッツ、アーモンドを含む製品を生産しています。
★プルーン (2個入)16g	プルーン									※同一ラインでいか、キウイを含む製品を製造しており、同一工場内では、卵・乳成分・小麦・落花生・えび・くるみ・大豆・バナナ・ごま、カシューナッツ・アーモンドを含む製品を製造しております。また、ライン切りの替え時にはアルコール洗浄をしております。
魚ふりかけ 2.8g	ドロマイト 混合削り節粉末(鯖、鰯、ムロアジ) 砂糖 ごま 食塩 しょうゆ みりん 鰹風味調味料 鰯削り節 酵母エキス 乾燥マッシュポテト でん粉 青のり 鰹削り節 黒のり かぼちゃ粉末 還元水飴 昆布エキス 粉末水飴 アナトー色素 カラメル色素 酸化防止剤(ビタミンC) カロチン色素				○ ○					さば ごま 大豆  ※ * 原材料の採取方法に関する注意喚起: 本品で使用しているさば、いわしはえび、かきを食べており、海苔はえび、かきの生息域で採取しています。 ※同一工場内では卵・乳・小麦・落花生・えび・いか・オレンジ・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む製品を生産しています。

・★印が付いた献立に使用されている加工食品については、該当する食品・詳細な献立表にも★が付いています。  
 ・原料配合表には、業者からの開示可能な情報(※コンタミネーション含む)を掲載しています。  
 ※コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうこと。

食品	原材料	アレルゲン									
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	その他	
乳飲料コーヒー	生乳 砂糖 コーヒー 乳製品 重曹 活性炭処理水		○								
大豆	大豆										大豆 ※同一工場内では小麦、落花生、大豆、ごま、えび、くるみ、カシューナッツ、アーモンドを含む製品を加工しています。
炒り大豆	白目大豆										大豆
切干大根	青首大根										
糸昆布	昆布										※本製品の原料は、えび・かきが混ざる漁法で採取しています。
カット昆布	昆布										
ひじき	ひじき										
オレンジジュース (濃縮還元)	オレンジ 香料										
レモン果汁	レモン										
(冷凍)一口生揚げ	豆乳 植物油 加工澱粉 凝固剤製材 トランスグルタミナー製剤 水										大豆

・★印が付いた献立に使用されている加工食品については、該当する食品・詳細な献立表にも★が付いています。

・原料配合表には、業者からの開示可能な情報(※コンタミネーション含む)を掲載しています。

※コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうこと。

食品	原材料	アレルゲン									その他
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ		
白菜キムチ	白菜 大根 唐辛子 ニンニク 人参 長ネギ 生姜 食塩 砂糖 昆布 酵母エキス										※同一工場内では、ゴマを含む製品を生産しています。一部にゴマを含み製品を製造していますが、キムチの原材料、製品の保管及び、製造ラインを区別しコンタミネーション対策を実施しております。
なめこ水煮	なめこ 水 食塩 グルコノデルタラクトン L-アスコルビン酸										
(冷蔵)さつまい	さつまいも										
いわしフライ 40g(小学校)	マイワシ 衣 パン粉 でん粉 バターミックス粉 〔小麦粉 食塩 こしょう 加工でん粉 タマリンドガム〕 食塩 こしょう 水			○							○ ※本工場では、卵、乳、小麦、えびを使用した製品を製造しています。また、同一ラインにて「特定原材料に準ずるとして、いか、オレンジ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、やまいも、りんご、ゼラチンを使用した製品も製造しております。

・★印が付いた献立に使用されている加工食品については、該当する食品・詳細な献立表にも★が付いています。

・原料配合表には、業者からの開示可能な情報(※コンタミネーション含む)を掲載しています。

※コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうこと。

食品	原材料	アレルゲン									その他
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ		
いわしフライ 50g(中学校)	イワシ パン粉 バターミックス 塩 胡椒  ※バターミックス内容 〔小麦粉 加工澱粉(馬鈴薯) 乳化剤(さとうきび) (甜菜) (パーム) (ヤシ) 増粘多糖類(グアー豆) 〕(大豆・とうもろこし)			○							※同一製造ラインでは、小麦・大豆・そば・さけ・いかごま・りんごを含む製品を生産しております。
大豆とごぼうのメンチカツ 40g・60g	たまねぎ 鶏肉 大豆 豚肉 パン粉 粒状植物性たん白 ごぼう しょうゆ でん粉 炭酸カルシウム 砂糖 食塩 香辛料 ピロリン酸第二鉄 水 衣 〔パン粉 大豆油 粉末状植物性たん白 加工デンプン 乳化剤 〕水			○							鶏肉 大豆 豚肉  大豆  大豆           大豆  大豆 ※同一の製造ラインではえび、かに、小麦・卵・乳・落花生、アーモンド・あわび・カシューナッツ・牛肉・ごま・さけさば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご・ゼラチン・アーモンド、山芋・オレンジを含む製品を生産しております。

・★印が付いた献立に使用されている加工食品については、該当する食品・詳細な献立表にも★が付いています。  
 ・原料配合表には、業者からの開示可能な情報(※コンタミネーション含む)を掲載しています。  
 ※コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうこと。





食品	原材料	アレルゲン								
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	その他
★鶏もも肉切身(酒漬) 60g70g	鶏もも肉 清酒									
鶏もも肉切身皮なし (酒醤油にんにく漬) 25g30g	鶏もも肉 醤油 酒 にんにく									
バラバーコン	豚バラ肉 食塩 砂糖 香辛料									豚肉  ※同一工場内では、牛肉 鶏肉・大豆・小麦・卵・乳を 使用した製品を製造する 場合があります。 当該給食物資を製造する場 合は、当日の朝一番の製造とし、 作業前清掃として全機械器具 類を湯洗浄→洗剤洗浄→ 流水洗浄→湯洗浄等徹底洗浄 を行った後に製造開始します。
粗挽ウインナー 15g・20g	豚肉 澱粉(馬鈴薯) 食塩 砂糖 香辛料									豚肉  ※同一工場内では、牛肉 鶏肉・大豆・小麦・卵・乳を 使用した製品を製造する 場合があります。 当該給食物資を製造する場 合は、当日の朝一番の製造とし、 作業前清掃として全機械器具 類を湯洗浄→洗剤洗浄→ 流水洗浄→湯洗浄等徹底洗浄 を行った後に製造開始します。

・★印が付いた献立に使用されている加工食品については、該当する食品・詳細な献立表にも★が付いています。

・原料配合表には、業者からの開示可能な情報(※コンタミネーション含む)を掲載しています。

※コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうこと。

食品	原材料	アレルゲン									
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	その他	
レバー入り ポークウインナー (カット)	豚肉 豚レバー 澱粉(馬鈴薯) 澱粉(コーンスターチ) 食塩 砂糖 香辛料										豚肉 豚肉 ※同一工場内では、牛肉 鶏肉・大豆・小麦・卵・乳を 使用した製品を製造する 場合があります。 当該給食物資を製造する場 合は、当日の朝一番の製造とし、 作業前清掃として全機械器具 類を湯洗浄→洗剤洗浄→ 流水洗浄→湯洗浄等徹底洗浄 を行った後に製造開始します。

・★印が付いた献立に使用されている加工食品については、該当する食品・詳細な献立表にも★が付いています。

・原料配合表には、業者からの開示可能な情報(※コンタミネーション含む)を掲載しています。

※コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうこと。