

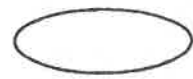
令和8年度 4月 使用食材

15日 あじナゲット

原材料・添加物	アレルギー 28品目
魚肉[真あじ(国産)]	
魚肉[すけとうだら]	
たまねぎ(国産)	
植物油脂	大豆
粒状大豆たん白	大豆
粉末状大豆たん白	大豆
でん粉	
砂糖	
食塩	
本みりん	
しょうゆ	小麦 大豆
発酵調味料	小麦
かつおエキス調味料	
酵母エキス	
こしょう末	
衣(小麦粉)	小麦
衣(コーンフラワー)	
衣(でん粉)	
衣(粉末状大豆たん白)	大豆
揚げ油(大豆油)	大豆
アセチル化リン酸架橋デンプン	
リン酸架橋デンプン	
クエン酸鉄	
水	

中学校のみ

16日 キャロットパン

名称	キャロットパン	実施日：令和8年4月16日
キャロットパン	低 40g	
	中 50g	
	高 60g	
配合	砂糖	4%
	ショートニング	6%
	脱脂粉乳	3%
	食塩	2%
その他	キャロットパウダー	5%
		◎個包装 なし ◎丸型

商品に表示している原材料名	左記原材料名(食品添加物名)	特定原材料名(アレルギー源)
にんじん		

小学校のみ

17日 さば 角切り

主原料

さば

特定原材料名	使用している原材料に○をつける			
	卵	乳	△	小麦
そば				大豆
あわび				イクラ
えび				くるみ
さば	○			オレンジ
キウイ				りんご
牛肉				鶏肉
ゼラチン				バナナ
ゴマ				アーモンド
マダガスカルナッツ				

※(特定原材料の注意喚起対象)同一製造ライン上で特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、左記の有無の欄に○印を付け、上記の欄に△を付ける。製品には本来含まれないが、触媒等で使用した特定原材料には×を付ける。

17日 乾のり

原材料・添加物等
乾のり
アレルギー 対象外

アレルギー

原料の乾のりは「えび」「かに」の生息する海域で採取しています。

21日 しゅうまい

原料名	玉ねぎ	豚肉	鶏肉	砂糖	食塩	蛋白加水分解物	こしょう	(皮)小麦粉	(皮)グルテン	(皮)食塩	(皮)調合水
アレルギー		豚肉	鶏肉			大豆・小麦		小麦	小麦		

※ ラインコンタミに関する注意喚起 小麦・えび・かに・いか・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご・ゼラチン

22日 いかの天ぷら

【原料配合】	アレルギー
いか(赤いか)	いか
小麦粉	小麦
澱粉(コーン)	
※ベーキングパウダー	
食塩	
揚げ油(なたね)	
加水	

中学校のみ

(コンタミ)
当工場では28品目中「えび・いか・大豆・小麦・卵・さば・ごま」を含む商品の製造を行っています。

