

2024年度
山の上学校(夏)
アレルギー食原材料表

(株)ジャパンウェルネス
青山学院大学系属浦和ルーテル学院
山の上学校管理部

一日目 夕食



※1 米しょうゆ

【原材料】

米(国産)、食塩



※3 大根のそぼろ煮

【原材料】

大根(国産)、玉ねぎ、豚肉、人参、つゆ(食塩、酵母エキス、昆布エキス、しいたけエキス)、しょうゆ風調味料(食塩、酵母エキス、昆布エキス)、てんさい糖、昆布粉末／増粘剤(加工デンプン)、トレハロース、(一部に豚肉を含む)

※4 野菜ブイヨン

《 商品規格書 》

理研ビタミン株式会社

商品名	ヘルシーファーム 野菜ブイヨン		品名コード	59932	
規格			規格	500g×20袋/ケース	
原料加工地	埼玉県		JANコード	4903307599320	
賞味期間	製造日を含め 360 日間	保管条件	高温・多湿を避け、常温で保存	ITFコード	14903307599327
商品特徴	五穀や野菜に多く含まれる旨味成分が、調味料(アミノ酸等)、動物性原料を使わずに仕上げたブイヨンです。スープをはじめ、あらゆる料理のベースとしてご利用ください。				

●原材料情報

原材料名	配合率(%)	加工地(原産地)	アレルギー特定原材料 ※1	遺伝子組換え作物 ※2
食塩	34.9	日本		表示義務対象外
デキストリン	34.3	日本		表示義務対象外
砂糖	15.0	日本		表示義務対象外
たん白加水分解物	4.5	日本		
酵母エキスパウダー	2.9	日本		※1 法令で定められた、次の28品目のうち、表示が必要なものについて記載
乳酸菌酵母エキスパウダー	2.0	日本		
オニオンパウダー	2.0	日本		・特定原材料 そば、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生
ガーリックパウダー	2.0	日本		
香味食用油	1.4	日本		
乳酸菌酵母エキスパウダー	0.6	日本		・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、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
香辛料	0.6	日本(インド他)		・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、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
				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 主原料(配合比率上位3位まで、かつ、5%以上の原材料)について記載しております。

●栄養成分分析値例(100g中)

エネルギー	288 kcal	リン	193 mg	ビタミンE	- mg
水分	1.5 g	鉄	0.26 mg	ビタミンB1	0.05 mg
たんぱく質	4.7 g	亜鉛	0.22 mg	ビタミンB2	0.20 mg
脂質	1.7 g	ビタミンA	検出せず μg	ナイアシン	0.57 mg
炭水化物	55.3 g	α-カロテン	検出せず μg	ビタミンC	検出せず mg
灰分	98.8 g	β-カロテン	8 μg	食物繊維	水溶性 0.5未満 g
ナトリウム	13700 mg	β-クリプトタン	検出せず μg	不溶性 0.5未満 g	
カリウム	328 mg	β-カロテン/総量	8 μg	総量 0.5未満 g	
カルシウム	25.1 mg	β-カロテン/総量	1未満 μg	食塩相当量	34.8 g
マグネシウム	18.1 mg	ビタミンD	検出せず μg		

●衛生規格

一般細菌数	5000 個/以下
大腸菌群	陰性
重金属(Pbとして)	20 μg/g以下
ヒ素(As ₂ O ₃ として)	2 μg/g以下

二日目 朝食



※6 いっしょがいいね プチミート トマト味

【原材料】

鶏肉(国産)、たまねぎ、つなぎ(さといも、米粉)
しょうがペースト、食塩、なたね油、ソース〔砂糖、
トマトペースト、醸造酢、みりん、ばれいしょでん粉
食塩〕



※7 コーンスープ

【原材料】

スイートコーン(国産)、でん粉(じゃがいも)
デキストリン、食塩、野菜エキス(白菜、デキストリン、
食塩)、酵母エキス

二日目 昼食



※8 永谷園 A-Label(エーラベル)

あたためなくてもおいしいカレー ポーク甘口

【原材料】

野菜(じゃがいも、人参)、炒め玉ねぎ(玉ねぎ、なたね油)(国内製造)、砂糖、豚肉、トマトペースト、カレー粉、食塩、ポテトフレーク、ポークエキス、パーム油、酵母エキス、にんにく/糊料(加工でん粉)



※9 もぐもぐ工房の くり～みいなコロッケ

【原材料】

野菜【じゃがいも(国産)、たまねぎ(国産)、にんじん(国産)、ほうれん草(国産)】、米粉【米(国産)】、シチュールウ(粉末油脂、砂糖、とうもろこし澱粉、パーム油、食塩、ばれいしょ澱粉、酵母エキスパウダー、オニオンパウダー)、鶏肉(国産)、衣【米粉パン粉(米粉、砂糖、イースト、食塩、菜種油)、米粉】、揚げ油(米油)/加工澱粉

二日目 夕食

※11 ビーン

原料配合表

商品名	業務用ビーン	商品規格	300g、1kg
製造者名	KENMIN FOODS (THAILAND) CO.,LTD.	賞味期限	24ヶ月
所在地	タイ		

原材料名 (食品添加物を含む)	配合率 (%)	原産国または 最終加工国名	食品添加物(表示有りのみ記載)			アレルギー物質 (28品目)	備考
			食品添加物名	用途名	製品中 配合率(%)		
米	100	タイ					
合計	100						

三日目 昼食



※14 いっしょがいいね 野菜入りハンバーグ ブラウンソース

【原材料】

鶏肉(国産)、野菜(たまねぎ、にんじん、とうもろこし)、つなぎ(さといも、米粉)、粗糖、しょうがペースト、食塩、なたね油、ソース[しょうゆ(大豆を含む)、粗糖、トマトペースト、赤ワイン、にんじん、ばれいしょでん粉、食塩、にんにく]



※15 もぐもぐ工房の 白身魚フライ

【原材料】

メルルーサ、衣(米粉パン粉、米粉、食塩、香辛料、砂糖)/増粘剤(加工澱粉)



※16 小袋タイプ 和風ドレッシング 8ml×10袋

【原材料】

砂糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)、なたね油、醸造酢(米酢)、たまねぎ、食塩、酵母エキス、澱粉(コーンスターチ)、かつおエキス、赤ピーマン、香辛料



※17 業務用 A-Label すこやかふりかけ おかか

【原材料】

調味顆粒(ぶどう糖、砂糖、食塩、鰹節粉、とうもろこしでん粉、デキストリン、酵母エキス、抹茶)(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)