

# アレルギー献立表

## 令和5年度（ 8 ）月分

### 《お知らせ》

8月28日～31日までのアレルギー献立表は、A4(6)枚になります。

5月の献立で使用する調味料は「令和5年度 調味料アレルギー一覧表」、

ドレッシングは「令和5年度 ドレッシングアレルギー一覧表、」

食品は「令和5年度 年間使用食品アレルギー一覧表」でそれぞれご確認ください。

### 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、油を濾過機できれいにしてからオイルタンクに保管し、次の揚げ物をする時にタンクから揚げ物機に油を移し、足りない分は新しい油を補充して揚げ物を行っています。食材の種類や使用する量にもよりますが、3～4回の揚げ物を行った後に全ての油を廃棄し、新しい油に入れ替えます。

したがって、濾過機を通してはいますが、油の中には前に揚げた食材のエキスが残っている可能性がありますのでご了承ください。

**渋川市南部学校給食共同調理場**

**問い合わせ電話番号**

**電 話：0279-25-1115**

**FAX：0279-25-1116**

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧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7品目)							特定原材料に準ずるもの (推奨表示21品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	のり(乾燥)	セリナチン	バナナ	カシューナッツ
	牛乳						○																						
	無圧麦ごはん																												
	無圧麦ご飯	70	100																										
	ポークカレー																												
	サラダ油	1	1.2																										
	おろしにんにく	0.5	0.6																										
	豚もも肉	25	30																		○								
	たまねぎ	35	42																										
	にんじん	15	18																										
	じゃがいも	30	36																										
	水	200	240																										
	炒めたまねぎ	5	6																										
	ケチャップ	3	3.6																										
	アップルソース	4	4.8																						○				
	ウスターソース	1	1.2																										
	パーモントカレー	13	15.6	○			○											○		○				○		○			
	香味焙煎カレー	5	6	○			○											○	○										
	カラフルサラダ																												
	きゅうり	15	18																										
	パプリカ黄	4	4.8																										
	パプリカ赤	4	4.8																										
	ごぼう	10	12																										
	キャベツ	15	18																										
	イタリアンドレッシング	7	8.4	○														○	○	○				○					
	冷凍みかん																												
①	冷凍みかん	70	70																										

① 冷凍みかん

原材料及び食品添加物	配合%	原材料	遺伝子組替物質 の混入の有無  アレルギー原料の有無
みかん	100%	みかん	無



## No.2

## ① メンチカツ

原料配合(%)		アレルギー物質 28品目該当原材料
原材料名	%	
衣	40.00	
パン粉		小麦・大豆・乳成分
バター粉		小麦
小麦粉		
でん粉(とうもろこし)		
加水		
豚肉	29	豚肉
玉葱	21.8	
パン粉	7.3	小麦・大豆・乳成分
ケチャップ	0.49	
白醤油	0.49	小麦・大豆
食塩	0.29	
胡椒	0.27	
調味料(アミノ酸)	0.24	
砂糖	0.12	

本商品生産工場では、卵・カニを含む製品を生産しております。  
※複合原材料の詳細は別途お問い合わせください。





## ① チキンナゲット

No.2

原材料名	配合割合	アレルゲン
鶏胸肉 (国産)	53.040%	鶏肉
衣 (コーングリッツ)	3.230%	
小麦粉	3.073%	小麦
でん粉	2.750%	
食塩	0.246%	
脱脂粉乳	0.149%	乳
ぶどう糖	0.065%	
香辛料)	0.032%	
でん粉	3.360%	
粒状大豆たん白	2.600%	大豆
植物油脂	1.290%	
チキンコンソメ	0.766%	乳、鶏肉、小麦、大豆
醤油	0.260%	小麦、大豆
香辛料	0.120%	
食塩	0.100%	
揚げ油 (なたね油、とうもろこし油)	6.470%	
調味料 (アミノ酸等)	0.445%	
リン酸塩 (Na)	0.320%	
着色料 (パプリカ色素)	0.013%	
カラメル)	0.002%	
【加水・キャリアオーバー等】	21.669%	

## 【アレルギ-情報】

特定 原材 料	小麦	○	特定 原材 料 (推 奨)	アーモンド	×	特定 原材 料 (推 奨)	さば	×
	そば	×		あわび	×		ゼラチン	×
	卵	×		いか	×		大豆	○
	乳	○		いくら	×		鶏肉	○
	落花生	×		オレンジ	×		バナナ	×
	えび	×		カシューナッツ	×		豚肉	×
	かに	×		キウイフルーツ	×		まつたけ	×
				牛肉	×		もも	×
				くるみ	×		やまいも	×
				ごま	×		りんご	×
		さけ	×	(魚介類)	×			

製造工場では、製造する商品を切り替えるたび、使用したライン、機器類を十分に洗浄しているため、コンタミネーションはございません。

## ② ソフル(ストロベリー)

原材料名	配合割合 (%)	アレルギ-物質※
脱脂粉乳	9.1	乳
(国内製造)		
ぶどう糖果糖液糖	6.9	
いちご果汁	5.9	
砂糖	3.9	
全粉乳	2.4	乳
ゼラチン	0.5	ゼラチン
寒天	0.3	
香料		
野菜色素		
水	71.0	

アレルギ-物質のコンタミネーションに関する注意喚起

--