

アレルギー代替食一覧

令和5年度 7月分

日付		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）																							
成分表番号	食材名	小学校 1人分 使用量 (g)	中学校 1人分 使用量 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレシジ	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	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド	
6日（木）																																
①	いかナゲット	40g	40g	○								○								○	○											

茨川市南部学校給食共同調理場

問い合わせ番号

電話 : 0279-25-1115

FAX : 0279-25-1116

①いかナゲット

原材料名		成分比率 %	アレルギー	
魚肉	いか	29.34	いか	
	たちうお	8.60		
植物油脂〔なたね油〕		4.97		
発酵調味料		3.28		
豚脂		3.09	豚肉	
砂糖		1.69		
食塩		0.42		
大豆粉		0.42	大豆	
粉末状大豆たん白		0.28	大豆	
香辛料〔ホワイトペッパー〕		0.05		
酵母エキス		0.02		
衣	小麦粉	13.90	小麦	
	食塩	0.19		
	糖類	ぶどう糖果糖液糖	0.15	
		ぶどう糖	0.03	
	でん粉〔とうもろこし〕		0.04	
	大豆粉		0.02	大豆
	植物油脂〔パーム、サフラワー〕		0.01	
	揚げ油〔なたね油〕		5.00	
加工デンプン〔タピオカ〕		5.67		
トレハロース		2.81		
調味料〔アミノ酸等〕		0.18		
ベーキングパウダー		0.10		
仕込水		19.74		

上記商品には「いか、豚肉、小麦、大豆」を原材料としまして使用しております。

同一工場内及び同一製造ラインにおいて「卵、乳、小麦、えび、いか、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン、ごま」を使用した製品を製造しておりますが製造毎に洗浄を実施する事によりコンタミネーションの防止に努めております。