

アレルギー代替食一覧

令和5年度 9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	
22日（金）																																
①	肉団子	60g	60g													○				○	○	○										○
28日（木）																																
②	チキンナゲット	40g	40g																	○	○											

澁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肉団子

材料名	組成%	アレルゲン
(団子)		
鶏肉	30.6	鶏肉
たまねぎ	13.4	
豚肉	3.8	豚肉
豚脂	2.9	豚肉
牛肉	2.6	牛肉
粒状植物性たん白	1.6	大豆
粉末状植物性たん白	1.5	大豆
トマトケチャップ	1.1	
りんごジュース	1.1	りんご
砂糖	0.7	
小麦不使用しょうゆ	0.6	大豆
食塩	0.5	
香辛料	0.1	
酵母エキス	0.1	
水	7.0	
揚げ油(なたね油)	1.7	
(使用添加物)		
加工デンプン	2.1	
安定剤(グァーガム)	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	
(内添ソース)		
砂糖・ぶどう糖果糖液糖	12.4	
小麦不使用しょうゆ	5.1	大豆
食酢	1.9	
りんごジュース	1.1	りんご
植物油	0.3	ごま
酵母エキス	0.1	
水	6.4	
(使用添加物)		
増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)	1.1	
カラメル色素	0.2	
ピロリン酸第二鉄	使用	

表示対象アレルゲン: 牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ごま

②チキンナゲット

材料名	組成%	アレルゲン
鶏肉(国産)	62.6	鶏肉
植物油	9.7	
粉末状植物性たん白	3.3	大豆
乾燥マッシュポテト	2.6	
ぶどう糖	0.4	
食塩	0.3	
にんにくペースト	0.2	
酵母エキス	0.2	
香辛料	0.1	
しょうがペースト	0.1	
水	16.5	
揚げ油(なたね油)	2.4	
(使用添加物)		
加工デンプン	1.0	
貝Ca	0.5	
食酢	0.1	
ピロリン酸第二鉄	使用	

表示対象アレルゲン: 大豆、鶏肉

同一ライン(施設)で製造される他製品に含まれるアレルゲンは次の通りです。無しは(ー)、有りは(○)

分類	卵	乳	小麦	そば	雑花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	さけ	そば	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	ごま	カシューナッツ	アーモンド
ライン	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	○	ー	ー	ー	ー	○	○	○	ー	ー	○	○	ー	○	ー	ー
施設	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	○	ー	ー	ー	ー	○	○	○	ー	ー	○	○	ー	○	ー	ー