

アレルギー代替食一覧

令和2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	ごま	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	バナナ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	のり	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
9日（水）																														
①	いわしのみぞれ煮	40g	50g	○															○											
17日（木）																														
②	野菜グラタン	40g																	○	○										
③	野菜グラタン		60g																○	○										

渋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いわしのみぞれ煮

原材料名	アレルギー	配合率
いわし		70
大根おろし		10
砂糖		5
醤油	小麦、大豆	4
発酵調味料		2
食塩		0.3
加工澱粉		0.3
加水		8.4

27品目コンタミ ごま、オレンジ、さば

*加工澱粉の原料：とうもろこし

②野菜グラタン(小学校)

材料名	組成%	アレルギー
ショートニング	14.9	
米粉	11.7	
豆乳	10.6	大豆 ※遺伝子組換えでない
乾燥マッシュポテト	9.8	
じゃがいも(国産)	5.4	
たまねぎ(国産)	5.3	
にんじん(国産)	4.6	
スイートコーン(国産)	4.6	
植物油	2.0	
粉末水あめ	1.9	
ほつれんぞつ(国産)	1.9	
水溶性食物繊維	1.3	
ソテーオニオン	0.8	
砂糖	0.6	
食塩	0.5	
チキンオイル	0.5	鶏肉
調製豆乳粉末	0.2	大豆
酵母エキス	0.1	
香辛料	φ	
水	20.7	
(使用添加物)		
トレハロース	1.9	
加工デンプン	0.5	
増粘多糖類	0.1	
安定剤(キサンタンガム)	0.1	
乳化剤	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	

③野菜グラタン(中学校)

材料名	組成%	アレルギー
ショートニング	14.4	
米粉	11.4	
豆乳	11.0	大豆 ※遺伝子組換えでない
乾燥マッシュポテト	9.4	
じゃがいも(国産)	5.6	
たまねぎ(国産)	5.5	
にんじん(国産)	4.8	
スイートコーン(国産)	4.8	
植物油	2.1	
ほつれんぞつ(国産)	1.9	
粉末水あめ	1.8	
水溶性食物繊維	1.4	
ソテーオニオン	0.8	
砂糖	0.6	
食塩	0.5	
チキンオイル	0.5	鶏肉
調製豆乳粉末	0.2	大豆
酵母エキス	0.1	
香辛料	φ	
水	20.8	
(使用添加物)		
トレハロース	1.8	
加工デンプン	0.4	
増粘多糖類	0.1	
安定剤(キサンタンガム)	0.1	
乳化剤	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	

②③共通

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

分類	卵	乳	小麦	そば	落花生	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	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まいたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カンテナッツ	アーモンド
ライン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	○	○	-	-	○	-	○	-	○	-	-	-
施設	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	○	○	-	-	○	-	○	-	○	-	-	-