

# 令和2年度 (8月分) アレルギー献立表

<お知らせ>

この献立表には、その日に使用する食品と小学校中学年及び中学生の一人分の量、加工品等の成分表を提示してありますのでご確認ください。尚、主食や調味料や使用回数の多いドレッシング、肉加工品、練り製品等は、以下の一覧表で成分内容をご確認ください。

- 「主食（米飯・パン・麺）アレルギー献立表」
- 「2・3学期使用食品アレルギー献立表」
- 「2・3学期使用調味料アレルギー一覧」
- 「2・3学期使用ドレッシングアレルギー一覧」

## ☆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、オイルタンクで揚げカスを沈殿させておき、次に使用する時は、沈殿部分を除いた上部のきれいな油を揚げ物機に入れ、足りない分を新油タンクより補充して揚げ物調理を行います。したがって、前に揚げた食材のエキスが残る可能性がありますのでご了承ください。

ご質問等ございましたら下記の番号にお問い合わせください。

渋川市東部学校給食共同調理場  
(TEL) 0279-56-2424

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立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	ごぼう	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	カシヨトナッツ	ごま
	[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																							
	[ロールパン]																													
	ロールパン	50.00	70.00	○			○																							
	[鶏肉のチーズ焼き]																													
①	鶏肉のチーズ焼き	50.00	70.00	○			○																							
	[ゆで野菜]																													
	ブロッコリー	40.00	39.00																											
	きゅうり	20.00	19.50																											
	和風ドレッシング	6.00	7.80	○															○		○	○								
	[ABCスープ]																													
	ショルダーベーコン	7.00	9.10																		○									
	にんじん	15.00	19.50																											
	たまねぎ	20.00	26.00																											
	じゃがいも	30.00	39.00																											
	水	195.00	253.50																											
	ABCマカロニ	5.00	6.50	○																										
	キャベツ	30.00	39.00																											
	こしょう	0.02	0.03																											
	コンソメ	2.50	3.25																											
	食塩	0.20	0.26																											

○:アレルギー対象食品

① 鶏肉のチーズ焼き (小学校)

原料	配合率(%)	アレルギー
鶏肉(国産)	63.37	鶏肉
パン粉	8.54	小麦,大豆,乳
プロセスチーズ	7.47	乳
パン粉	3.17	小麦,大豆,乳
粉末状植物性たん白	1.11	大豆
砂糖	1.27	
植物油類	0.95	
しょうゆ	0.63	大豆,小麦
食塩	0.54	
酵母エキス	0.32	
乾燥赤ピーマン	0.17	
乾燥パセリ	0.13	
香辛料	0.03	
乳化剤	0.18	
食塩	0.10	
増粘多糖類	0.02	
香料	0.00	乳
カラチノイド色素	0.00	
(調整水)	12.00	

① 鶏肉のチーズ焼き (中学校)

原料	配合率(%)	アレルギー
鶏肉(国産)	65.70	鶏肉
パン粉	7.66	小麦,大豆,乳
プロセスチーズ	5.38	乳
パン粉	3.29	小麦,大豆,乳
粉末状植物性たん白	1.15	大豆
砂糖	1.31	
植物油類	0.99	
しょうゆ	0.66	大豆,小麦
食塩	0.55	
酵母エキス	0.33	
乾燥赤ピーマン	0.15	
乾燥パセリ	0.11	
香辛料	0.03	
乳化剤	0.13	
食塩	0.10	
増粘多糖類	0.01	
香料	0.00	乳
カラチノイド色素	0.00	
(調整水)	12.44	

対象商品を製造する同一工場内では、「乳成分、小麦、大豆、鶏肉」を含む製品を製造しております。

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立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	カシヨトナッツ
	[牛乳]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[麦ごはん]																												
	押し麦	8.00	10.00																										
	精白米	80.00	100.00																										
	[ポークカレー]																												
	サラダ油	0.50	0.65															○											
	おろしにんにく	0.70	0.91																										
	豚もも肉 脂身なし	30.00	39.00																	○									
	にんじん	20.00	26.00																										
	たまねぎ	40.00	52.00																										
	じゃがいも	45.00	58.50																										
	水	210.00	273.00																										
	炒めたまねぎ	5.00	6.50																										
	りんごソース	4.00	5.20																						○				
	ウスターソース	1.00	1.30																										
	ケチャップ	3.00	3.90																										
	バーモントカレー	14.00	18.20	○			○											○		○					○		○		
	香味焙煎カレー	4.00	5.20	○			○											○	○										
	[ツナサラダ]																												
	ツナオイル漬け	12.00	15.60																										
	キャベツ	40.00	52.00																										
	きゅうり	10.00	13.00																										
	青じそドレッシング	4.00	5.20	○														○											
	[冷凍みかん]																												
	冷凍みかん	40.00	40.00																										

○:アレルギー対象食品

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立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	りんご	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くろみ	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
	[牛乳]																												
	牛乳	206.00	206.00				○																						
	[ココアパン]																												
	ココアパン	50.00	70.00	○			○											○											
	[いかなゲット]																												
①	いかなゲット	40.00	60.00	○						○								○		○									
	[枝豆サラダ]																												
	きゅうり	20.00	26.00																										
	むきえだまめ	10.00	13.00															○											
	ホールコーン	5.00	6.50																										
	ブロッコリー	20.00	26.00																										
	イタリアンドレッシング	8.00	10.40	○			○											○	○	○				○					
	[トマトと卵のスープ]																												
	オリーブ油	0.50	0.65																										
	ショルダーベーコン	10.00	13.00																		○								
	にんじん	10.00	13.00																										
	たまねぎ	30.00	39.00																										
	水	195.00	253.50																										
	ダイストマト	25.00	32.50																										
	ケチャップ	10.00	13.00																										
	こしょう	0.20	0.26																										
	赤ワイン	0.70	0.91																										
	コンソメ	1.50	1.95																○	○									
	食塩	0.10	0.13																										
②	炒り卵	15.00	19.50	○		○												○											
	キャベツ	25.00	32.50																										

○:アレルギー対象食品

① いかなゲット

原材料名	成分比率 %	アレルギー
魚 いか	29.03	いか
肉 たらちお	8.51	
植物油脂[なたね油]	4.91	
発酵調味料	3.25	
豚脂	3.06	豚肉
砂糖	1.67	
食塩	0.37	
大豆粉	0.37	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	
小麦粉	13.90	小麦
食塩	0.19	
糖 ぶどう糖果糖液糖	0.15	
糖 ぶどう糖	0.03	
でん粉[とうもろこし]	0.04	
大豆粉	0.03	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]	5.61	
トレハロース	2.78	
調味料[アミノ酸等]	0.18	
ベーキングパウダー	0.10	
仕込水	20.46	

※本商品に使用しておりますたらちおは「えび・かに」を食べています。

② 炒り卵

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー
鶏卵	81.2	卵
水	8.5	
砂糖	2.9	
食酢	1.6	小麦
しょうゆ	0.9	小麦、大豆
発酵調味料	0.9	
食塩	0.2	
植物油脂	0.1	大豆
加工でん粉	3.6	
調味料(アミノ酸等)	0.2	

コンタミネーション  
弊工場では、乳、かに、さば、鶏肉、豚肉、りんご、ごまを使用した製品も製造しております。

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立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	さけ	くろみ	牛肉	キウイフルーツ	オレシジ	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
[牛乳]																													
	牛乳	206.00	206.00				○																						
[ごはん]																													
	白飯	80.00	100.00																										
[サバのみそ煮]																													
①	サバのみそ煮	50.00	70.00																										
[大根の浅漬け]																													
	だいこん	35.00	45.50																										
	きゅうり	20.00	26.00																										
	食塩	0.10	0.13																										
	浅漬けの素	2.50	3.25	○																									
[きゃべ豚汁]																													
	サラダ油	0.50	0.65																										
	豚もも肉 脂身なし	20.00	26.00																										
	たまねぎ	20.00	26.00																										
	にんじん	10.00	13.00																										
	じゃがいも	20.00	26.00																										
	水	195.00	253.50																										
	豆腐	25.00	32.50																										
	きゃべつ	25.00	32.50																										
	和風だし	0.80	1.04																										
	白みそ	4.00	5.20																										
	赤みそ	2.00	2.60																										
	長ねぎ	5.00	6.50																										

○:アレルギー対象食品

① サバみそ煮 (小学校)

原材料名(内容相成)	(%)	アレルギー表示対象物質(27品目)
そば	71.8	そば
でん粉	0.4	-
水	9.0	-
調味料	18.8	-
みそ	9.2	大豆
砂糖	7.1	-
発酵調味料	2.5	-

① サバみそ煮 (中学校)

原材料名(内容相成)	(%)	アレルギー表示対象物質(27品目)
そば	74.8	そば
でん粉	0.4	-
水	8.1	-
調味料	16.7	-
みそ	8.2	大豆
砂糖	6.3	-
発酵調味料	2.2	-

② 浅漬けの素

原材料名	添加物物質名	アレルギー情報	
		特定原材料	特定原材料に準ずるもの
還元水あめ			
食塩			
醤油		小麦	大豆
醸造酢			
調味料(アミノ酸等)			
香辛料抽出物			
	香辛料抽出物		
(原料水)			

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立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	さくら	オレインツ	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										
	[牛乳]																																								
	牛乳	206.00	206.00			○																																			
	[わかめごはん]																																								
	わかめご飯の素	2.00	2.86																																						
	精白米	70.00	100.00																																						
	[厚焼き卵]																																								
①	厚焼き卵	50.00	60.00	○	○													○																							
	[きんぴらごぼう]																																								
	サラダ油	0.50	0.65															○																							
	ごぼう	35.00	45.50																																						
	にんじん	8.00	10.40																																						
	つきこん	15.00	19.50																																						
	さつま揚げ	10.00	13.00																																						
	清酒	1.80	2.34																																						
	三温糖	1.60	2.08																																						
	醤油	3.00	3.90	○														○																							
	和風だし	0.20	0.26															○																							
	純正ごま油	0.50	0.65																																						
	炒りごま	0.50	0.65																																						
	[いなか汁]																																								
	水	190.00	247.00																																						
	だしパック	2.00	2.60															○																							
	にんじん	10.00	13.00																																						
	だいこん	20.00	26.00																																						
	じゃがいも	35.00	45.50																																						
	しめじ	5.00	6.50																																						
	豆腐	25.00	32.50															○																							
	油揚げ	5.00	6.50															○																							
	白みそ	4.00	5.20															○																							
	みそ減塩	2.00	2.60															○																							
	和風だし	0.70	0.91															○																							

○:アレルギー対象食品

## ① 厚焼き卵

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー
鶏卵	61.2	卵
水	22.5	
砂糖	9.6	
食酢	1.6	小麦
発酵調味料	0.8	
しょうゆ	0.7	小麦、大豆
食塩	0.6	
かつおだし	0.5	
植物油脂	0.1	大豆
加工でん粉	2.2	
調味料(アミノ酸等)	0.2	

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立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	くらげ	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	アーモンド
	[牛乳]																									
	牛乳	206.00	206.00			○																				
	[食パン(2枚切)]																									
	食パン(2枚切)	50.00	80.00	○		○																				
	[ソーセージステーキ]																									
①	ソーセージステーキ	50.00	50.00	○																						
	[ぶちぶちサラダ]																									
②	プチマリン	18.00	23.40																							
	キャベツ	25.00	32.50																							
	きゅうり	15.00	19.50																							
	ホールコーン	4.00	5.20																							
	和風ドレッシング	7.00	9.10	○																						
	[かぼちゃのポタージュ]																									
	サラダ油	0.50	0.65																							
	ショルダーベーコン	7.00	9.10																							
	たまねぎ	30.00	39.00																							
	にんじん	10.00	13.00																							
	水	195.00	253.50																							
	かぼちゃ	20.00	26.00																							
	かぼちゃペースト	20.00	26.00																							
	コンソメ	0.70	0.91																							
	食塩	0.02	0.03																							
	こしょう	0.30	0.39																							
	調理用牛乳	30.00	39.00			○																				
	コーンクリームスープ	10.00	13.00	○		○																				

○:アレルギー対象食品

① ソーセージステーキ

材料名	組成%	アレルギー
豚肉	76.8	豚肉
しょうゆ	6.1	小麦,大豆
豚脂	5.0	豚肉
粉あめ	2.9	
砂糖	1.0	
食塩	0.2	
香辛料	φ	小麦,豚肉
水	5.0	
(使用添加物)		
加工デンプン	2.4	
リン酸塩(Na)	0.4	
重曹	0.1	
調味料(アミノ酸)	0.1	
発色剤(亜硝酸Na)	使用	

② プチマリン

使用原材料名	配合比	アレルギー物質 (28品目)
アルギン酸ナトリウム	4.6 %	該当無し
食塩	0.4 %	該当無し
水	95.0 %	該当無し
塩化カルシウム	φ	該当無し

海藻の抽出物からつくられた食品です。

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	くらげ	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	こま	カシューナッツ	アーモンド
ライン	○	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	○	○	-	-	-	○	-	-	○	-	-
施設	○	○	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	○	○	-	-	-	○	-	-	○	-	-