

令和5年度（4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。

- 「令和5年度 主食（米飯・パン・麺）アレルギー献立表」
- 「令和5年度 年間使用食品アレルギー献立表」
- 「令和5年度 年間使用調味料アレルギー一覧」
- 「令和5年度 年間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

① 米粉のメンチカツ

弊社下記商品につきまして、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	ネウイ	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	ごま	カシューナッツ	アーモンド
ライン	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	－	○	○	○	－	－	－	○	○	－	○	－	－
施設	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	－	○	○	○	－	－	－	○	○	－	○	－	－

② いちごジャム

原材料名	成分比率 %	アレルギー
糖 砂糖	34.54	
類 水飴	9.19	
いちご	41.97	
ゲル化剤〔ペクチン〕	0.83	
酸味料〔クエン酸〕	0.57	
仕込水	12.90	

② 桜ちらかまぼこ

原材料名	配合比	由来する原材料
魚肉	85.7	スケソウダラ
加工澱粉	5.0	タピオカ
馬鈴薯澱粉	3.1	馬鈴薯
砂糖	2.5	さとうきび・甜菜
発酵調味料	1.8	液状ブドウ糖・米・一般アルコール・たん白加水分解物・米粉・食塩
食塩	1.8	海水
トマト色素	0.1	トマト

アレルギー特定原材料(28品目)

アレルギー特定物質	なし
-----------	----

●本品製造工場では小麦、大豆を含む製品を製造しています。

③ いちごのジュレ

原料配合(%)		アレルギー物質 該当原材料
原材料名	%	
ぶどう糖果糖液糖 ¹⁾	10.00	
グラニュー糖	4.00	
いちご果汁	3.00	
果糖	3.00	
クランベリー果汁	1.00	
ゲル化剤(増粘多糖類)	1.10	
酸味料	0.30	
香料	0.10	
クエン酸第一鉄Na	0.01	
水	77.49	

[工場内で使用しているアレルギー物質]

乳、卵、大豆、りんご、もも、オレンジ、ゼラチン、くるみ、落花生、小麦、ごま、アーモンド

① FM甘酢肉団子 (小学校)

弊社下記商品につきまして、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	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	－	○	○	○	－	－	－	○	○	－	○	－	－
施設	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	－	○	○	○	－	－	－	○	○	－	○	－	－

② FM和風甘酢肉団子 (中学校)

材料名	組成%	アレルギー	(内添ソース)	
(団子)			砂糖・ぶどう糖果糖液糖	2.9
鶏肉	30.4	鶏肉	水溶性食物繊維	2.7
たまねぎ	16.9		清酒	2.4
粒状植物性たん白	4.7	大豆	小麦不使用しょうゆ	1.5 大豆
水溶性食物繊維	2.7		食酢	1.0
豚脂	1.7	豚肉	植物油	0.5
粉末状植物性たん白	0.7	大豆	にんにくペースト	0.3
砂糖	0.4		砂糖	0.2
にんにくペースト	0.3		オイスターエキス調味料	0.2
酵母エキス	0.3		しょうがペースト	0.2
ぶどう糖	0.3		酵母エキス	0.1
食塩	0.2		香辛料	φ
香辛料	0.1		水	10.7
しょうがペースト	0.1		(使用添加物)	
水	9.5		増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)	1.0
揚げ油(なたね油)	1.9		カラメル色素	0.1
(使用添加物)				
加工デンプン	5.6			
セルロース	0.3			
炭酸Ca	0.1			
ピロリン酸第二鉄	使用			

弊社下記商品につきまして、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	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	－	○	○	○	－	－	－	○	○	－	○	－	－
施設	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	－	○	○	○	－	－	－	○	○	－	○	－	－

③ 高野豆腐 (細切り)

原材料名	配合比	添加物	アレルギー物質
大豆	98.0 %		大豆
豆腐用凝固剤	1.0 %	塩化カルシウム	－
重曹	0.7 %	重曹	－
消泡剤製剤	0.3 %		－
		ゲリリン脂肪酸エステル	－
		炭酸カルシウム	－
		レシチン	大豆

③ ミニアセロラゼリー(小学校)

原材料名	配合割合%	アレルギー
異性化液糖	25.000	
アセロラ濃縮果汁 ※生果汁換算10%	2.000	
還元水あめ	1.400	
ゲル化剤(増粘多糖類・・・カロブ ビーンガム、キサンタンガム、ジエランガ ム、乳酸カルシウム、デキストリン)	0.730	
酸味料(クエン酸、クエン酸Na)	0.400	
ムラサキイモ色素・トウガラシ色素	0.160	
クエン酸第一鉄ナトリウム	0.103	
香料(アセロラフレーバー)	0.100	
クチナシ赤色素	0.030	
消泡剤(加工助剤) ※ラベル表示不要	0.030	
水	70.047	

④ ヨーグルト(中学校)

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー 物質
脱脂粉乳	7.1	乳
ぶどう糖果糖液糖	6.6	
砂糖	3.2	
全粉乳	1.9	乳
ゼラチン	0.5	ゼラチン
寒天	0.1	
乳酸カルシウム	} 1.3	
香料		
ピロリン酸鉄		
水	79.3	

【同一工場内で使用されるアレルギー】

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

※洗浄によりコンタミネーション防止を実施しております

② 高野豆腐 (細切り)

原材料名	配合比	添加物	アレルギー物質
大豆	98.0 %		大豆
豆腐用凝固剤	1.0 %	塩化カルシウム	—
重曹	0.7 %	重曹	—
消泡剤製剤	0.3 %		—
		ゲリリン脂肪酸エステル	—
		炭酸カルシウム	—
		レシチン	大豆

③ ゼリーフライ

原材料名	配合比率%
じゃがいも	50.50
おから	20.48
小麦粉	9.0
長ネギ	7.0
玉葱	6.7
人参	4.5
パン粉	1.0
食塩	0.5
食用大豆油	0.3
コショウ	0.02
イーストフードビタミンC	

アレルギー物質該当原材料について

小麦・卵・乳・落花生
そば・ごま・カシューナッツ
あわび・いか・いくら・えび
かに・さけ・さば・まつたけ
大豆・くるみ・やまいも・もも
オレンジ・りんご・キウイフルーツ
牛肉・豚肉・鶏肉・アーモンド
ゼラチン[]由来・バナナ

コンタミネーション情報

本品製造工場では
 小麦・ごま・えび・かに・大豆・豚肉・鶏肉
 を含む製品を製造しております。

