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）	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	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（水）																														
①	チキンのチーズ焼き	50	○			○													○	○										
１２日（火）																														
②	肉だんご	50	○																○	○	○				○				○	
２９日（金）																														
③	いかナゲット	40	○								○								○		○									

渋川市北部学校給食共同調理場

問い合わせ番号

電話　：　0279－53－5511

FAX　：　0279－53－5522

①チキンのチーズ焼き

原　料　配　合	配合率(%)	アレルゲン
鶏肉（国産）	63.37	鶏肉
パン粉	8.54	小麦、大豆
プロセスチーズ	7.47	乳
パン粉	3.17	小麦、大豆
粉末状植物性たん白	1.11	大豆
砂糖	1.27	
植物油脂	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	
重曹	0.10	
増粘多糖類	0.02	
香料	0.00	乳、大豆
カロチノイド色素	0.00	
（調整水）	12.00	

対象製品を製造する同一工場内では、「小麦、卵、乳成分、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン」を含む製品を製造しております。

②肉だんご

原材料名	配合%	アレルギー表示 表示アレルギー物質名特定原材料に準ずるもの21品目を含む
食肉〔鶏肉（国産）〕	24.49	鶏肉
食肉（豚肉）	4.32	豚肉
たまねぎ	17.29	
豚脂	10.08	豚肉
つなぎ（パン粉）	5.15	小麦、大豆
つなぎ（でん粉）	1.30	
つなぎ（粉末状植物性たん白）	1.26	大豆
粒状植物性たん白	3.46	大豆
食塩	0.52	
植物油脂	0.43	ごま
たん白自己消化物	0.26	
香辛料	0.09	
揚げ油（パーム油）	1.27	
調味料（アミノ酸）	0.35	
カラメル色素	0.17	
ピロリン酸第二鉄	0.03	
ソース（砂糖）	2.84	
ソース〔しょうゆ〕	2.28	大豆、小麦
ソース（発酵調味料）	2.09	
ソース（りんご酢）	0.56	りんご
ソース（トマトケチャップ	0.29	
ソース（たん白自己消化物	0.06	
ソース（しょうが汁）	0.06	
ソース〔酵母エキス〕	0.05	
ソース（食塩）	0.01	
ソース〔増粘剤（加工デンプン）〕	1.14	
ソース〔調味料（アミノ酸）〕	0.37	
ソース〔カラメル色素〕	0.11	
ソース〔甘味料（ステビア）〕	0.00	
（キャリーオーバー等）	0.08	小麦、大豆

③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	

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。