

アレルギー代替食一覧

令和5年度10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	コーホ	アーモンド
	3日（火）																													
①	枝豆コーンお魚くん	40																	○											
	11日（水）																													
②	ソーセージステーキ	50	○																○		○									
	25日（水）																													
③	カレーコロッケ	50	○																○											

浜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枝豆コーンお魚くん

原材料名	配合(%)	アレルギー物質
魚肉すりみ	52.12	対象外
とうもろこし	8.25	対象外
枝豆	5.53	大豆
馬れいしょでん粉	6.94	対象外
還元水飴	5.03	対象外
揚げ油(食用なたね油)	4.00	対象外
食塩	1.21	対象外
魚介エキス	0.70	対象外
加水	16.22	対象外

②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	

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。

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カレーコロッケ

原材料・添加物名	アレルギー28品目	配合割合(%)
ばれいしょ		46.16%
たまねぎ		3.94%
にんじん		2.95%
砂糖		1.38%
パン粉	小麦	1.35%
粒状大豆たん白	大豆	1.19%
カラメル色素		
植物油脂	大豆	0.74%
しょうゆ	大豆 小麦	0.49%
カレー粉		0.34%
カレー粉		0.10%
食塩		0.34%
おろしにんにく		0.02%
<衣>		
パン粉	小麦 大豆	18.18%
微粉パン粉	小麦	2.31%
バターミックス		3.31%
小麦粉	小麦	
加工デンプン		
植物油脂		
増粘多糖類		
粉末水あめ		
ベーキングパウダー		
乳化剤	大豆	
大豆粉	大豆	
粉末状大豆たん白	大豆	
加工油脂		0.66%
乳化剤	大豆	
水		16.54%

●アレルギーに関する情報

コンタミネーションに該当するアレルギー物質名

物質名 えび、かに、卵、乳成分、アーモンド、いか、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、鶏肉、バナナ、豚肉、やまいも、りんご、ゼラチン

注意書き ※この製品の製造工場では、えび・かに・卵・乳成分を含む製品を製造しています。