

# アレルギー代替食一覧

## 令和5年度11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	コーホク	アーモンド
	8日（水）																													
①	たれ入り肉だんご	40	○																○	○	○				○					○
	17日（金）																													
②	チキンのチーズ焼き	50	○			○													○	○										
	28日（水）																													
③	和風きんぴら包み	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たれ入り肉だんご

主原料	原材料名	配合%	アレルギー表示
			含有7/14アレルギー物質 特定原材料に等しい 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	

### ②チキンのチーズ焼き

原料配合	配合率(%)	アレルギー
鶏肉(国産)	56.91	鶏肉
植物油脂	10.95	
パン粉	9.07	小麦
チーズ	7.00	乳
砂糖	1.28	
粉末状植物性たん白	0.94	大豆
しょうゆ	0.64	大豆、小麦
食塩	0.55	
乳たん白	0.33	乳
酵母エキス	0.31	
乾燥赤ピーマン	0.08	
乾燥パセリ	0.06	
香辛料	0.02	
塩こうじ	0.02	
乳化剤	0.16	
重曹	0.05	
加工デンプン	0.04	
安定剤(グァーガム)	0.01	
香料	0.00	乳、大豆
カロチノイド色素 (調整水)	0.00	
	11.58	

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。

### ③和風きんぴら包み

材料名	組成%	アレルギー
鶏肉	31.6	鶏肉
豆腐	17.4	大豆
たまねぎ	15.9	
鶏皮	7.9	鶏肉
粒状植物性たん白	4.9	大豆
小麦不使用しょうゆ	2.8	大豆
にんじん	1.7	
砂糖	1.4	
えだまめ	1.3	大豆
みりん	1.3	
ぶどう糖	0.8	
植物油	0.5	
清酒	0.4	
しょうがペースト	0.4	
食塩	0.3	
乾しいたけ	0.3	
酵母エキス	0.1	
豚ゼラチン	0.1	ゼラチン
液状混合調味料	0.1	
香辛料	φ	
水	7.5	
(使用添加物)		
加工デンプン	2.5	
セルロース	0.6	
凝固剤	0.2	
安定剤(グァーガム)	使用	
ピロリン酸第二鉄	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。無しは(-)、有りは(O)

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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	O	-	-	-	O	O	O	-	-	-	O	O	-	O	-	-
施設	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	O	-	-	-	O	O	O	-	-	-	O	O	-	O	-	-