

主食(米飯・パン・麺)アレルギー一覧表

令和6年度

《お知らせ》

米飯・パン・麺の種類別にアレルギー物質(特定原材料等)が記載されておりますので、アレルギー献立表と併せてご活用ください。

詳細情報は毎月のアレルギー献立表には記載いたしませんので、こちらの資料でご確認をお願いいたします。

また、※注意には委託加工工場で市販用に製造している製品の内容について記載されておりますので、あわせてご確認をお願いいたします。

尚、工場コンタミやラインコンタミは、メーカーから表示されていたものに限り添付資料の中に併記します。アレルギー献立表へのコンタミ表示は行いません。

ご不明な点がございましたら、下記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
問い合わせ電話番号

電 話：0279-56-2424

FAX：0279-56-2433

【米飯類】

記載内容については年度途中で変更になる場合があります。

	米飯の種類	アレルギー物質(特定原材料)
1	白飯	—
2	アルファー化赤飯	—
	(付属)ごま塩	ごま
3	無圧ぺん麦ご飯	—
4	さくらご飯	大豆、小麦
5	塩ライス	—
6	黒米ご飯	—
7	わかめご飯	—
8	菜飯	—
9	す飯	小麦
10	ちらし寿司	小麦、大豆、鶏肉
11	ゆかりご飯	—
12	竹の子ご飯	小麦、大豆
13	栗ご飯	—
14	白おこわ	—
15	栗おこわ	—
16	山菜おこわ	小麦、大豆、鶏肉
17	発芽玄米ご飯	—
18	上州かみなりご飯	小麦、大豆、鶏肉

※委託している米飯製造工場では工場内のコンタミネーションの可能性はありませんが、米飯製造工場が変わる場合、以下のコンタミネーションの可能性がります。

《小麦、乳、大豆、鶏肉、豚肉、りんご》

②アルファ化赤飯

	原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
アルファ化赤飯	もち米	67.55	
	うるち米	28.95	
	乾燥小豆	3.50	
	小豆煮汁	0.1%未満	
	ビタミンB1	0.1%未満	
付属:ごま塩	ごま	60.00	ごま
	食塩	39.84	
	コーンスターチ	0.16	

ごま塩:アレルゲン物質のコンタミネーションに関する注意喚起

同一工場では、かに、小麦、卵、乳成分、アーモンド、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉を使用した製品を製造しています。

⑥黒米ご飯

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
精米	100.00	
黒米	7.14	

アレルゲン物質のコンタミネーションに関する注意喚起
同一工場では、大豆を使用した製品を製造しています。

④さくらご飯

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
精米	100.00	
醤油	5.00	小麦・大豆
酒	1.40	
塩	0.50	

③菜飯（菜飯の素）

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
青菜(広島菜、京菜、大根菜)	68.30	
砂糖	17.10	
食塩	11.90	
酵母エキス	1.60	
鰹削り節粉末	1.10	

⑦わかめご飯（わかめご飯の素）

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
わかめ	46.30	
還元水飴	31.60	
食塩	19.80	
昆布エキス	1.70	
酵母エキスパウダー	0.60	

⑨す飯（合わせ酢）

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
醸造酢	55.00	小麦
砂糖	37.00	
食塩	8.00	

アレルゲン物質のコンタミネーションに関する注意喚起

同一工場では、卵、乳、落花生、えび、かに、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、いか、さば、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご、ゼラチン、ごまを使用した製品を製造しています。

⑩ちらし寿司（ちらし寿司の素）

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
砂糖	21.50	
にんじん	18.50	
たけのこ	17.50	
醸造酢	16.30	小麦
れんこん	9.00	
食塩	3.20	
醤油	2.90	小麦・大豆
かんぴょう(戻し)	2.50	
干しいたけ	2.50	
かつお風味調味料	1.20	小麦
こんぶエキス	1.20	
醸造調味料	1.20	
みりん	1.20	
チキンエキス	0.60	鶏肉
煮干エキス	0.60	
酵母エキス	0.10	

⑫竹の子ご飯（竹の子ご飯の素）

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
塩蔵たけのこ	52.46	
醤油	12.43	小麦、大豆
ぶどう糖果糖液糖	8.02	
砂糖	4.44	
食塩	4.20	
こんぶ、塩化カルシウム	3.01	
たん白加水分解物	0.40	
魚介エキス	0.16	
酸味料	0.20	
酸化防止剤(ビタミンC)	0.08	
水	14.60	

アレルゲン物質のコンタミネーションに関する注意喚起

同一工場では、えび、乳成分、ごま、さば、鶏肉、豚肉、まつたけ、りんごを使用した製品を製造しています。

⑪ゆかりご飯（ゆかりご飯の素）

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
赤しそ	82.00	
砂糖	8.50	
食塩	6.50	
酵母エキス	1.50	
酸味料	1.50	

⑬栗ご飯（マロン手切り）

⑮栗おこわ（マロン手切り）

原材料区分	必要重量割合	アレルギー物質
くり	80.00	
砂糖	10.00	
ビタミンC	0.1%未満	
クチナシ黄色素	0.1%未満	
水	10.00	

⑱上州かみなりご飯

（上州かみなりご飯の素）

原材料区分	必要重量割合	アレルギー物質
こんにやく	15.08	
ごぼう	15.08	
にんじん	15.08	
鶏肉	12.06	鶏肉
しょうゆ	11.78	小麦・大豆
油揚げ	9.05	大豆
しいたけ	6.28	
さとう	5.96	
植物油	3.72	大豆
かつおエキス	2.07	
本みりん	1.91	
醸造酢	0.95	
昆布だし	0.91	
寒天	0.05	
水酸化Ca	0.02	

⑯山菜おこわ

原材料区分	必要重量割合	アレルギー物質
もち米	55.97	
うるち米	23.98	
塩蔵わらび	3.61	
塩蔵にんじん	2.78	
砂糖	1.79	
しょうゆ	1.42	小麦、大豆
醸造調味料	1.36	
食塩	1.25	
塩蔵たけのこ	1.20	
こんぶエキス	0.90	
チキンエキス	0.45	小麦、鶏肉
植物油	0.32	大豆
ぶどう糖果糖液糖	0.32	
かつお節エキス	0.22	
乾しいたけ	0.16	
酵母エキス	0.11	
PH調整剤	0.02	
酸化防止剤(ビタミンC)	0.01	
水	4.13	

アレルギー物質のコンタミネーションに関する注意喚起

同一工場では、えび、かに、卵、乳成分、いか、牛肉、ごま、さけ、さば、豚肉、まつたけ、りんご、ゼラチンを使用した製品を製造しています。

【パン類】

記載内容については年度途中で変更になる場合があります。

	パンの種類	原材料に含まれるアレルギー物質
1	コッペパン	乳、小麦、大豆
2	コッペパン背割り	乳、小麦、大豆
3	食パン1枚切り	乳、小麦、大豆
4	食パン2枚切り	乳、小麦、大豆
5	丸パン	乳、小麦、大豆
6	丸パン横切り	乳、小麦、大豆
7	ツイストパン	乳、小麦、大豆
8	パーカーハウス	乳、小麦、大豆
9	パンプキンパン	乳、小麦、大豆
10	キャロットパン	乳、小麦、大豆
11	ほうれん草パン	乳、小麦、大豆
12	チーズパン(練り込み)	乳、小麦、大豆
13	黒パン(コッペ型)	乳、小麦、大豆
14	黒パン 食パン2枚切	乳、小麦、大豆
15	はちみつパン	乳、小麦、大豆
16	ぶどうパン	乳、小麦、大豆
17	パインパン	乳、小麦、大豆
18	アップルパン	乳、小麦、大豆、りんご
19	ロールパン	乳、小麦、大豆
20	ツイストロール	乳、小麦、大豆
21	ソフトフランス	乳、小麦、大豆
22	クロワッサン	乳、小麦、大豆
23	ミニクロワッサン	乳、小麦、大豆
24	デニッシュ	乳、小麦、大豆
25	バターロール	乳、小麦、大豆
26	メロンパン	乳、小麦、大豆
27	バンズパン	乳、小麦、大豆
28	チョコチップパン	乳、小麦、大豆
29	ミルクパン	乳、小麦、大豆
30	ココアパン	乳、小麦、大豆
31	ピストレ	乳、小麦、大豆
32	こめっこぱん	乳、小麦、大豆
33	こめっこぱん(背割)	乳、小麦、大豆
34	小麦ブランコッペ	乳、小麦、大豆
35	ゆめロール	乳、小麦、大豆

※委託しているパン製造工場では、以下のコンタミネーションの可能性があります。

《卵、アーモンド、オレンジ、牛肉、くるみ、ごま、鶏肉、豚肉、もも、りんご、ゼラチン、バナナ、小麦、乳、大豆》

また、パン製造工場が変わる場合、以下のコンタミネーションの可能性があります。

《えび、かに、くるみ、小麦、卵、乳、落花生、アーモンド、いか、オレンジ、カシューナッツ、牛肉、ごま、さけ、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、ゼラチン》

①コッパン ②コッパン背割り

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
砂糖	7.00	
マーガリン	6.00	乳・大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.60	
イーストフード	0.10	

③食パン1枚切り ④食パン2枚切り

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
砂糖	7.00	
マーガリン	6.00	乳・大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.60	
イーストフード	0.10	

⑤丸パン ⑥丸パン横切り

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
砂糖	7.00	
マーガリン	6.00	乳・大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.60	
イーストフード	0.10	

⑦ツイストパン

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
砂糖	7.00	
マーガリン	6.00	乳・大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.60	
イーストフード	0.10	

⑧パーカーハウス

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
砂糖	12.00	
マーガリン	11.00	乳・大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.60	
イーストフード	0.10	

⑨パンブキンパン

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
かぼちゃペースト	20.00	
砂糖	15.00	
マーガリン	8.00	乳・大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.50	
イーストフード	0.10	

⑩キャロットパン

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
にんじんペースト	20.00	
砂糖	15.00	
マーガリン	8.00	乳・大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.50	
イーストフード	0.10	

⑪ほうれん草パン

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
ほうれん草ペースト	15.00	
砂糖	15.00	
マーガリン	8.00	乳・大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.50	
イーストフード	0.10	

⑫チーズパン（練り込み）

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
チーズ(ダイス)	30.00	乳
砂糖	7.00	
マーガリン	6.00	乳・大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.60	
イーストフード	0.10	

⑬黒パン ⑭黒パン 食パン2枚切

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
黒糖(赤糖)	20.00	
マーガリン	6.00	乳・大豆
イースト	3.50	
脱脂粉乳	3.00	乳
食塩	1.00	
カラメル	0.30	
イーストフード	0.10	

⑮はちみつパン

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
はちみつ	20.00	
砂糖	7.00	
マーガリン	6.00	乳・大豆
イースト	5.00	
脱脂粉乳	3.00	乳
食塩	1.40	
イーストフード	0.10	

⑯ぶどうパン

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
レーズン	30.00	
砂糖	15.00	
マーガリン	8.00	乳・大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.50	
イーストフード	0.10	

⑰パインパン

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
パインチップ	20.00	
砂糖	7.00	
マーガリン	6.00	乳・大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.60	
イーストフード	0.10	

⑱アップルパン

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
アップルチップ	20.00	りんご
砂糖	7.00	
マーガリン	6.00	乳・大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.60	
イーストフード	0.10	

⑲ロールパン

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
砂糖	17.00	
マーガリン	16.00	乳・大豆
イースト	3.20	
脱脂粉乳	3.00	乳
食塩	1.20	
イーストフード	0.10	

⑳ツイストロール

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
砂糖	17.00	
マーガリン	16.00	乳・大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.20	
イーストフード	0.10	

㉑ソフトフランス

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
マーガリン	5.00	乳・大豆
砂糖	3.00	
イースト	2.70	
食塩	1.90	
イーストフード	0.10	

㉒クロワッサン ㉓ミニクロワッサン

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
折り込みマーガリン	33.00	乳
耐冷凍イースト	6.70	
マーガリン	5.00	乳・大豆
砂糖	5.00	
食塩	1.40	
脱脂粉乳	1.00	乳
イーストフード	0.10	

㉔デニッシュ

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
折り込みマーガリン	33.00	乳
砂糖	15.00	
マーガリン	10.00	乳・大豆
耐冷凍イースト	6.70	
脱脂粉乳	3.00	乳
食塩	1.20	
イーストフード	0.10	

㉕バターロール

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
マーガリン	16.00	乳・大豆
砂糖	12.00	
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	3.00	
食塩	1.60	
イーストフード	0.10	

②⑥メロンパン

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
※メロン生地	1枚(30g)	小麦・乳・大豆
砂糖	17.00	
マーガリン	16.00	乳・大豆
イースト	3.20	
脱脂粉乳	3.00	乳
食塩	1.20	
イーストフード	0.10	

※メロン生地

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	47.30	小麦
砂糖	23.40	
マーガリン	14.10	乳・大豆
食塩	0.10	
膨張剤	0.90	
香料	0.10	乳
水	14.10	

アレルギー物質のコンタミネーションに関する注意喚起
この製品は、卵を使用した設備で製造しています。

※パン1個につきメロン生地1枚（30g）使用のため小麦粉30g規格では100%、40gでは75%、50gでは60%になります。

②⑦バンズパン

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
※バンズ生地	1枚(30g)	小麦・乳・大豆
砂糖	17.00	
マーガリン	16.00	乳・大豆
イースト	3.20	
脱脂粉乳	3.00	乳
食塩	1.20	
イーストフード	0.10	

※バンズ生地

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	49.02	小麦
砂糖	24.51	
マーガリン	9.80	乳・大豆
ぶどう糖	4.90	
膨張剤	0.98	
水	10.79	

アレルギー物質のコンタミネーションに関する注意喚起
この製品は、卵を使用した設備で製造しています。

※パン1個につきバンズ生地1枚（30g）使用のため小麦粉30g規格では100%、40gでは75%、50gでは60%になります。

②⑧チョコチップパン

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
チョコチップ	20.00	乳・大豆
砂糖	15.00	
マーガリン	10.00	乳・大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	3.00	
食塩	1.50	
イーストフード	0.10	

②⑨ミルクパン

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
ミルク(濃縮乳)	20.00	乳・大豆
砂糖	15.00	
マーガリン	6.00	乳・大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.50	
イーストフード	0.10	

③⑩ココアパン

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
砂糖	20.00	
準チョコレート	10.00	乳・大豆
マーガリン	6.00	乳・大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.20	
イーストフード	0.10	

③⑪ピストレ

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
ミルク(濃縮乳)	20.00	乳・大豆
マーガリン	10.00	乳・大豆
砂糖	8.00	
イースト	3.00	
食塩	1.40	
イーストフード	0.10	

③②こめっこぱん ③③こめっこぱん（背割）

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルギー物質
米粉ミックス粉	100.00	小麦
マーガリン	10.00	乳、大豆
砂糖	8.00	
イースト	3.50	
脱脂粉乳	3.00	乳
食塩	1.60	
イーストフード	0.10	
【米粉ミックス】		
米粉	50.00	
小麦粉	38.00	小麦
小麦たんぱく	12.00	小麦

③④小麦ブランコッペ

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルギー物質
小麦粉	100.00	小麦
砂糖	15.00	
国産小麦ブラン	10.00	小麦
マーガリン	8.00	乳・大豆
イースト	3.00	
脱脂粉乳	3.00	乳
食塩	1.20	
イーストフード	0.10	

③⑤ゆめロール

原材料区分	小麦粉100gに対する重量割合	アレルギー物質
小麦粉	100.00	小麦
砂糖	17.00	
マーガリン	16.00	乳・大豆
イースト	3.20	
脱脂粉乳	3.00	乳
食塩	1.20	
イーストフード	0.10	

【麺類】

記載内容については年度途中で変更になる場合があります。

<パック麺>

	麺の種類	原材料	原材料に含まれるアレルギー物質
1	ゆでうどん	麺用県産小麦粉、食塩	小麦
2	ゆで中華麺	中華麺用小麦粉、食塩	小麦

※委託している麺製造工場では工場内のコンタミネーションの可能性はありませんが、麺製造工場が変わる場合、以下のコンタミネーションの可能性がります。

《 卵、小麦、そば、ごま 》

①ゆでうどん

原材料区分	必要重量割合	アレルギー物質
麺用県産小麦粉	36.00	小麦
食塩	0.30	
水	63.70	

②ゆで中華麺

原材料区分	必要重量割合	アレルギー物質
中華麺用小麦粉	40.00	小麦
食塩	0.30	
かんすい	微量	
色粉(クチナシ色素)	微量	
水	59.60	

※煮込み麺、すいとんにつきましては、

毎月配布されるアレルギー詳細献立表でご確認ください。