

アレルギー献立表

令和6年度（5）月分

《お知らせ》

5月1日～31日までのアレルギー献立表は、A4(33)枚になります。

5月の献立で使用する調味料は「令和6年度 調味料アレルギー一覧表」、

ドレッシングは「令和6年度 ドレッシングアレルギー一覧表、」

食品は「令和6年度 年間使用食品アレルギー一覧表」でそれぞれご確認ください。

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、油を濾過機できれいにしてからオイルタンクに保管し、次の揚げ物をする時にタンクから揚げ物機に油を移し、足りない分は新しい油を補充して揚げ物を行っています。食材の種類や使用する量にもよりますが、3～4回の揚げ物を行った後に全ての油を廃棄し、新しい油に入れ替えます。

したがって、濾過機を通してはいますが、油の中には前に揚げた食材のエキスが残っている可能性がありますのでご了承ください。

渋川市南部学校給食共同調理場

問い合わせ電話番号

電 話：0279-25-1115

FAX：0279-25-1116

No.2

② こどもの日ゼリー

材料名	組成%	アレルギー
【上】緑(りんご)ゼリー		
砂糖・ぶどう糖果糖液糖(国内製造)	4.4	
砂糖	3.1	
りんご果汁(濃縮還元)	1.8	りんご
ぶどう糖	1.5	
水	24.8	
(使用添加物)		
乳酸Ca	0.3	
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.2	
酸味料	0.1	
ビタミンC	0.1	
香料	使用	
クエン酸鉄Na	使用	
クチナシ黄色素	使用	
クチナシ青色素	使用	
カロチノイド色素	使用	
【中】豆乳(レモン風味)ゼリー		
砂糖・ぶどう糖果糖液糖(国内製造)	3.5	
ぶどう糖	3.2	
豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)	1.6	大豆
砂糖	1.3	
水	22.0	
(使用添加物)		
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.2	
炭酸Ca	0.1	
香料	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	
【下】青(サイダー風)ゼリー		
砂糖・ぶどう糖果糖液糖(国内製造)	4.1	
砂糖	3.5	
レモン果汁(濃縮還元)	0.3	
水	23.3	
(使用添加物)		
乳酸Ca	0.3	
ゲル化剤(増粘多糖類)	0.2	
酸味料	0.1	
ビタミンC	使用	
香料	使用	
クエン酸鉄Na	使用	
クチナシ青色素	使用	

表示対象アレルギー: 大豆、りんご

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(ー)、有りは(○)

商品名	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	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
こどもの日デザート(2024)	○	○	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	○	○	ー	ー	ー	○	ー	ー	ー	○	ー	○	○	○	○	○	○
	○	○	○	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー	○	○	ー	ー	ー	○	ー	ー	ー	○	ー	○	○	○	○	○	○

・弊社商品のアレルギーコンタミ防止対策について

上記商品につきまして、商品内容表に表記しているアレルギー以外は使用していません。

コンタミネーション防止のため、アレルギーの特定原材料(8品目)については、製造順序の管理やアレルギーの異なる製品の切替時は、使用する製造設備について、適切な方法により十分に洗浄をした上で製造にあたっております。

No.2

① 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	

表示対象アレルギー: 小麦,大豆,豚肉

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(O)

商品名	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	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
	クックドソーセージステーキ	O	O	O	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	O	-	-	O	O	O	-	-	-	O	O	-	O	-

・弊社商品のアレルギーコンタミ防止対策について
 上記商品につきまして、商品内容表に記載しているアレルギー以外は使用しておりません。
 コンタミネーション防止のため、アレルギーの特定原材料(8品目)については、製造順序の管理やアレルギーの異なる製品の切替時は、使用する製造設備について、適切な方法により十分に洗浄をした上で製造にあたっております。

No.2

① 白身魚フライ

【原料符記名】		【アレルギー表示】
主原料	【原材料名】	【(kg%)】含有アレルギー物質 符記原材料に該当するものも含む
✓	ホホキ	50.00
	パン粉	25.00 小麦、大豆
	小麦粉	7.12 小麦
	でん粉	0.56
	食塩	0.23
	炭酸Ca	0.30
	調味料(アミノ酸)	0.04
	ビタミンB ₆	0.01
	水	16.74

【コンタミネーションへの対応】	【コンタミネーション (アレルギーに関する特例の表示内容:「注意喚起表示」等)】
洗浄の徹底	※この商品は特定原材料のうち「かに」「卵」「乳成分」を含む製品と同じ設備で製造しています。

① プレーンオムレツ

No.2

原材料名	割合(%)	アレルギー 対象原料名
鶏卵	50.09	卵
砂糖	3.45	
大豆油	2.00	大豆
食塩	0.44	
醸造酢	0.41	
加工デンプン	5.00	
調味料	0.10	
水	38.51	

1. 本製品を製造している(有)サントフーズ岡谷工場では、下記の特定原材料及び特定原材料に準ずるものを使用しております。

小麦・大豆・豚肉・鶏肉・乳・りんご・さば・ゼラチン

※アーモンド・落花生(ピーナッツ)・そば・ナッツ・くるみを含む原料の使用はございません。

2. 製造時のコンタミネーションを防止するため下記の対策をとっております。

- ・製造ラインを十分に洗浄すること。
- ・特定原材料等を含まないものから製造すること。
- ・可能な限り専用器具を使用すること。

② ジョア(プレーン)

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー 物質※
脱脂粉乳	9.6	乳
砂糖	5.2	
リン酸カルシウム	1.7	
香料		
安定剤(スクシノグリカン)		
ビシソンド		
水	83.5	

No.2

① ミニアセロラゼリー

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・・・キサンタンガム、シランガム、カラギナン、コンニャクイモ抽出物)、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	
クエン酸第一鉄トリウム	0.103	
香料(アセロラフレーバー)	0.100	
消泡剤(加工助剤) ※ラベル表示不要	0.030	
クチナシ赤色素	0.020	
水	70.057	

【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 豆乳

No.2

原材料名	配合率(%)	アレルギー(28品目)
脱皮大豆	11.349	大豆
水あめ	3.894	-
食塩	0.126	-
乳酸カルシウム	0.194	-
トレハロース	0.097	-
カラギナン	0.005	-
水	84.335	-
計	100.000	

原材料以外にアレルギー物質(28品目)のコンタミネーションはありません。

No.2

② 山菜ミックス

原材料名	配合割合	アレルギー (28品目)
わらび	50% (38.45%)	・本製品にアレルギー物質は
孟宗筍	30% (23.07%)	含まれません。
えのき茸	20% (15.38%)	
食塩	(0.89%)	
水	(22.09%)	
pH調整剤	(0.10%)	
酸化防止剤	(0.02%)	

【アレルギー・コンタミ】

アレルギー…(●:表示義務有り ▲:表示義務無し -:該当無し)アレルギー使用状況…●:有り -:無し)

特定原材料名	アレルギー 原料由来	コンタミアレルギー使用状況		可能性なしの場合、その理由と根拠 (コンタミ対応策)	
		工場内	同一ライン		
特定原材料 7品目	えび	-	-	工場内での使用無し	
	かに	-	●	別ライン	
	小麦	-	●	生産順序の考慮、十分なラインの洗浄により対応	
	そば	-	-	工場内での使用無し	
	卵	-	-	工場内での使用無し	
	乳	-	●	別ライン	
	落花生	-	-	工場内での使用無し	
特定原材料 に準ずる 21品目	あわび	-	-	工場内での使用無し	
	アーモンド	-	-	工場内での使用無し	
	いか	-	-	工場内での使用無し	
	いくら	-	-	工場内での使用無し	
	オレンジ	-	-	工場内での使用無し	
	カシューナッツ	-	-	工場内での使用無し	
	キウイフルーツ	-	-	工場内での使用無し	
	牛肉	-	-	工場内での使用無し	
	くるみ	-	-	工場内での使用無し	
	ごま	-	●	別ライン	
	さけ	-	●	別ライン	
	さば	-	-	工場内での使用無し	
	大豆	-	●	●	生産順序の考慮、十分なラインの洗浄により対応
	鶏肉	-	-	工場内での使用無し	
	バナナ	-	-	工場内での使用無し	
	豚肉	-	-	工場内での使用無し	
	まつたけ	-	-	工場内での使用無し	
	もも	-	-	工場内での使用無し	
	やまいも	-	●	別ライン	
	りんご	-	●	別ライン	
	ゼラチン	-	-	工場内での使用無し	

国産山菜ミックス水煮A固形1kg×12平袋には、アレルギー物質は含まれておりません。

No.2

① 小籠包

	原料名	配合率	アレルギー
具1	たまねぎ	17.00%	
2	豚肉	15.10%	豚肉
3	キャベツ	9.80%	
4	たけのこ	8.30%	
5	豚脂	5.70%	豚肉
6	鶏肉	3.80%	鶏肉
7	粒状大豆たん白	1.90%	大豆
8	魚介風味調味料	1.90%	小麦、大豆、鶏肉
9	酵母エキス	0.90%	
10	発酵調味液	0.80%	
11	米油	0.40%	
12	しょうゆ	0.40%	小麦、大豆
13	食塩	0.20%	
皮1	小麦粉	23.90%	小麦
2	こんにゃく粉	0.50%	
3	大豆粉末	0.20%	大豆
4	食塩	0.20%	
5	砂糖	0.20%	
6	小麦でん粉	0.09%	小麦
7	粉末状小麦たん白	0.01%	小麦
8	飲料水	8.70%	

○アレルギー

小麦、大豆、鶏肉、豚肉

●コンタミネーション

卵、乳成分、えび、かに、いか、牛肉、ゼラチン、ごま

同一工場内で卵・乳成分・えび・かに・いか・牛肉・ゼラチン・ごまを使用した製品を製造しています。

各ロット製造終了後、泡洗浄、高圧洗浄機において清掃しております。さらに清掃終了後、きれいに拭き取り製造を再開します。また、製造の順番もアレルギーの少ないものから優先的に製造していき、きめ細かなアレルギー対策を実施しております。

No.2

① さばのスタミナ焼き

原材料 第1配合	配合%	アレルギー物質
さば	96 %	さば
みりん	1.3 %	
しょう油	1.2 %	小麦・大豆
酒	1 %	
にんにく	0.5 %	

アレルギー物質
小麦・大豆・さば
コンタミネーション
卵、えび、乳、サバ、さけ、イカ、ごま、アーモンド

No.2

① 厚焼き卵

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー
鶏卵	63.4	卵
水	19.7	
砂糖	9.9	
かつお節エキス	1.8	
発酵調味料	1.2	
しょうゆ	0.8	小麦、大豆
食酢	0.5	小麦
食塩	0.4	
植物油脂	0.1	大豆
加工でん粉	2.0	
調味料(アミノ酸等)	0.2	

コンタミネーション	弊社工場では、乳、かに、えび、さば、鶏肉、豚肉、りんご、ごまを使用した製品も製造しております。
-----------	---

No.2

② いかボール

原料組成(100分比)	%	アレルギー
いか	47.50%	いか
たらすり身	36.20%	
澱粉(小麦)	3.90%	小麦
粒状大豆蛋白	3.70%	大豆
たまねぎ	2.10%	
植物油脂(大豆)	1.80%	大豆
砂糖	1.50%	
食塩	1.10%	
みりん風調味料	0.80%	
水	1.40%	

工場コンタミ

卵・乳・小麦
豚肉・大豆・鮭
かに・えび
いか・ごま

No.2

① 肉団子(甘酢あん)

部位等	原料配合	配合率(%)	アレルゲン
食肉	鶏肉(国産)	20.05	鶏肉
食肉	豚肉	1.67	豚肉
	たまねぎ	16.71	
つなぎ	パン粉	5.67	小麦
つなぎ	粉末状植物性たん白	1.00	大豆
	豚脂	2.23	豚肉
	粒状植物性たん白	2.13	大豆
	食塩	0.40	
	たん白自己消化物	0.20	
	植物油	0.13	ごま
	香辛料	0.07	
	○加工デンプン	2.00	
	○調味料(アミノ酸)	0.27	
	○カラメル色素	0.23	
	○ピロリン酸第二鉄	0.04	
ソース	砂糖	4.73	
ソース	しょうゆ	4.16	小麦、大豆
ソース	発酵調味料	3.49	
ソース	醸造酢	0.92	りんご
ソース	トマトケチャップ	0.45	
ソース	おろししょうが	0.13	
ソース	たん白自己消化物	0.09	
ソース	酵母エキス	0.03	
ソース	○増粘剤(加工デンプン)	1.26	
ソース	○調味料(アミノ酸)	0.57	
ソース	○カラメル色素	0.18	
揚げ油	なたね油	2.73	
	(調整水)	28.46	

② 白菜キムチ

原材料(食品添加物を含む)	食品名	配合(%)	アレルギ-物質	食品名	配合(%)	アレルギ-物質
	五訂増補日本食品標準成分表	白菜	72		五訂増補日本食品標準成分表	【調味料】
	砂糖混合異性化液糖	3.6			L-グルタミン酸ナトリウム	1.48
	食塩	3.4			グリシン	0.2
	りんご	3	りんご		DL-アラニン	0.08
	唐辛子	1.5			コハク酸二ナトリウム	0.05
	玉ねぎ	0.79			γ-リボヌクレオチド二ナトリウム	0.01
	にんにく	0.65			【調味料】	—
	還元水あめ	0.63			酢酸	0.16
	りんご果汁	0.6	りんご		酢酸ナトリウム	0.08
	砂糖	0.4			乳酸	0.05
	沖アミエキス	0.33			トウガラシ色素	0.1
	たん白加水分解物	0.3			増粘多糖類	0.1
	生姜	0.2			水	9.64
	醸造酢	0.2				
	発酵調味料	0.2				
	醤油	0.15	小麦、大豆			
	魚醤	0.11				

コンタミネーション情報 : 小麦・いか・かに・大豆・りんご・ごま・山芋

