

アレルギー献立表

令和6年度（6）月分

《お知らせ》

6月3日～28日までのアレルギー献立表は、A4(31)枚になります。

6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

① いかメンチ40g

① いかメンチ60g

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
いか	26.4	いか
野菜(キャベツ)	2.7	-
野菜(にんじん)	2.7	-
パン粉	5.1	小麦,大豆
粒状植物性たん白	4.8	大豆
おろししょうが	1.1	-
砂糖	0.5	-
にんにくペースト	0.5	-
粉末しょうゆ	0.4	小麦,大豆
食塩	0.4	-
香辛料	Φ	-
衣(パン粉)	20.4	小麦,大豆
衣(小麦粉)	3.5	小麦
衣(植物油)	1.2	大豆
水	21.2	-
加工デンプン	8.5	大豆
ドロマイト	0.6	-
ピロリン酸鉄	Φ	-
硫酸Ca	Φ	-
乳化剤	Φ	-
クエン酸	Φ	-
香料	Φ	-

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
いか	27.2	いか
野菜(キャベツ)	2.8	-
野菜(にんじん)	2.8	-
パン粉	5.3	小麦,大豆
粒状植物性たん白	5.0	大豆
おろししょうが	1.1	-
砂糖	0.5	-
にんにくペースト	0.5	-
粉末しょうゆ	0.4	小麦,大豆
食塩	0.4	-
香辛料	Φ	-
衣(パン粉)	18.8	小麦,大豆
衣(小麦粉)	3.5	小麦
衣(植物油)	1.2	大豆
水	21.2	-
加工デンプン	8.7	大豆
ドロマイト	0.6	-
ピロリン酸鉄	Φ	-
硫酸Ca	Φ	-
乳化剤	Φ	-
クエン酸	Φ	-
香料	Φ	-

注意喚起表示
●本品製造工場では、えび、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。

注意喚起表示
●本品製造工場では、えび、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。

<コンタミ防止策について>

1. 原料搬入、保管時の交差汚染防止
2. 製造順の考慮
3. 製造終了後、商品切替時の洗浄の徹底

No.2

① 白身魚のりごま揚げ

原材料名	配合割合%	アレルギー物質を含む食品名
ホキ	60.0	
原材料 及 び 食 品 添 加 物 パン粉	14.5	小麦・大豆
ごま	1.5	ごま
青のり	1.5	
水	17.0	
小麦粉	3.1	小麦
でん粉(とうもろし)	1.5	
植物性油脂(なたね油)	0.7	
食塩	0.2	
糊料(グアガム)	極微量	

以下の物質がコンタミネーションの可能性あります。(小麦、乳、エビ、イカ、サケ、サバ、大豆、ゴマ、アーモンド、アーモンド)

No.2

① 竹輪の磯辺揚げ

原材料名	配合(%)
竹輪	50.0
天ぷら粉	24.6
材料に含む:	
大豆白絞油	8.0
青のり	0.8
水	16.60

アレルゲン物質	対象原材料
小麦	天ぷら粉
大豆	大豆白絞油
大豆	竹輪(大豆たんぱく・植物油)
豚	竹輪(ラード)
製品に含まれるアレルゲンは以上です。	

※1)ちくわ原料の魚はエビ・カニ等の甲殻類を捕食しております。

弊社では、卵・乳・大豆・小麦・さけ・さば・いか・えび・鶏・豚・牛・ごま・アーモンドを使用した製品を販売しております。



竹輪

原材料名	%	アレルゲン物質(28品目)
魚肉すり身	44.80	
でん粉	8.90	
粉末状大豆たん白	5.00	大豆
砂糖	2.70	
植物油	2.60	大豆
食塩	1.60	
ラード	1.50	
ぶどう糖	1.00	
調味料(アミノ酸)	0.10	
水	32.10	

アレルゲン物質(28品目)	大豆
アレルゲン物質の表示(8品目)	・本品製造工場では小麦、卵、乳成分、えび、かにを含む製品を生産しています。・本品で使用している原料の魚はえび、かにを食べています。

② 南ばんカレー

原材料名	配合割合(%)	アレルギー物質
小麦粉	85.4	小麦
カレー粉	8.3	
ばれいしょでん粉	4.2	
パーム油	2.1	

上記製品につきまして、原材料として「小麦」を使用しております。

製造品目切り替え時の洗浄、清掃の実施により、アレルゲン(特定原材料7品目:えび、かに、くるみ、そば、卵、落花生、特定原材料に準ずるもの20品目:アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン)のコンタミネーションは無いことをご報告いたします。

No.2

① あじのニンニク醤油漬け

原材料 第1配合	配合%	原材料 第2配合	アレルギー物質
まあじ	97 %		
たれ	3 %		
		みりん	
		醤油	大豆・小麦
		酒	
		にんにく	
		食塩	

アレルギー物質
小麦・大豆
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 ブルーベリージャム

原材料名	配合率(%)	アレルギー項目
糖類	水飴	33.37
	砂糖	27.12
ブルーベリー	28.37	
ゲル化剤(ペクチン)	0.46	
酸味料(クエン酸)	0.25	
水	10.43	

弊社製造工場におきましては、同一ラインでの特定原材料及び特定原材料に準ずる原料を使用する事がありますが、コンタミネーションに関しての対策として、以下のような取り組みを行っております。

- ・機械器具類：釜など機械器具の洗浄方法、頻度のルール化
- ・原材料：試験成績書の入手と確認、受入時における梱包袋破損の確認、開封時における梱包袋の清掃、保管時の梱包袋破損防止対策（床への直置き禁止等）、メーカー規格書などを基に、含まれている特定原材料の識別
- ・製造環境等：粉末原材料の取扱場所の限定並びに原材料の移動時に箱にしまう等、飛散防止対策の実施、原材料の搬入作業時の移動方向を一定化

上記のコンタミネーション防止の為に徹底した「洗浄」、「確認」作業を、日々実施、また、安心安全を大前提とした製品づくりに取り組んでおりますので、今後とも弊社製品をご愛顧賜ります様よろしくお願い申し上げます。

② 枝豆フリッター

原材料名	成分比率 %	アレルギー	
枝豆	37.44	大豆	
醤油	2.64	小麦・大豆	
衣	小麦粉	15.13	小麦
	枝豆	6.37	
	沖あみ	2.64	
	澱粉(とうもろこし、甘藷)	2.57	
	砂糖	1.20	
	米粉	1.12	
	食塩	0.21	
	仕込水	17.18	
食塩	0.30		
揚げ油(大豆油)	13.00	※大豆	
ベーキングパウダー	0.20		

※沖あみは「えび・かに」が混ざる漁法で採取しています。

上記商品には原材料としまして「小麦、大豆」を使用しております。

同一工場内及び同一製造ラインにおいて「小麦、大豆、いか」を使用した商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。

No.2

② 粉糖

配合原料	配合比率	原料内訳	アレルギー
グラニュー糖 (精製糖、ビート糖の 単体、もしくは併用)	98.0%	原料糖	対象外
			対象外
マルトデキストリン	2.0%	タピオカ澱粉 甘藷澱粉 (単体もしくは 併用)	対象外
			対象外

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

①野菜しゅうまい

原材料・添加物	アレルゲン 28品目	配合割合 (%)
【具】		
とうもろこし		20.34%
たまねぎ		17.98%
キャベツ		11.83%
豚肉	豚肉	9.46%
鶏肉	鶏肉	8.52%
でん粉		7.10%
水		7.10%
粒状大豆たん白	大豆	2.37%
砂糖		2.22%
しょうゆ	大豆 小麦	0.71%
食塩		0.66%
酵母エキス		0.24%
かきエキス		0.19%
しょうが		0.19%
【皮】		
小麦粉	小麦	8.74%
水		2.35%

●本品に含まれているアレルギー物質(特定原材料及び準ずる原材料)	小麦、大豆、鶏肉、豚肉
----------------------------------	-------------

弊社製造工場商品のコンタミネーションにつきましては、製品の品質には万全を期し、機械類の洗浄等を徹底して行い、十分な注意のもと製造致しております。

同一工場内でアレルギー食品「卵・乳・小麦・えび・かに・牛肉・さば・

大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま」を原材料とする製品を製造しております。

No.2

② スライスチーズ

原材料名	ナチュラルチーズ	80.1%
	乳化剤	2.2%
	添加水	17.7%

アレルギー特定原材料
コンタミネーション

乳成分
無

No.2

① 上州棒餃子

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー物質※
キャベツ	32.39	
にら	4.05	
玉ねぎ	2.70	野菜
長ねぎ	1.35	
しょうが	0.27	
豚肉	16.19	豚肉
鶏肉	6.75	鶏肉
豚脂	5.40	豚肉
粒状植物性たん白	2.70	大豆
水	1.35	
砂糖	0.81	
しょうゆ	0.81	小麦・大豆
ピロリン酸鉄製剤	0.81	
食用植物油脂	0.67	大豆
加工でん粉	0.54	
食塩	0.40	
酵母エキス	0.27	
香辛料	0.04	
小麦粉	15.83	小麦
水	5.48	
加工でん粉	0.32	
酒精	0.32	皮
植物油脂	0.19	大豆
食塩	0.19	
麦芽糖	0.17	

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

えび、かに、卵、乳成分、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、りんご、ゼラチン、魚介類

No.2

① ささみフライ

鶏肉(ささみ)	48.4%	鶏肉
パン粉	28.5%	小麦
小麦粉	1.8%	小麦
粉末状大豆たん白	1.2%	大豆
米粉	1.1%	
食塩	0.3%	
植物油脂	0.2%	大豆
砂糖	0.2%	
でん粉	0.1%	
香辛料	0.1%	
加工デンプン	1.5%	
調味料	0.3%	
乳化剤	0.1%	
増粘多糖類	0.1%	
水	16.1%	
	100.0%	

●本品製造工場では卵・乳成分・えび・かにを含む製品を生産しています。

② レモン果汁

原材料名	配合(%)	アレルゲン				
		※28品目を対象とし、該当に○を記載。				
レモン	26.38	えび	かに	小麦	そば	卵
		×	×	×	×	×
香料	0.03	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか
水	73.59	×	×	×	×	×
		いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイ	
		×	×	×	×	
※「レモン」は濃縮果汁と ストレート果汁を合わせた 配合率 ※配合率:水は残量です。		牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば
		×	×	×	×	×
		大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ
		×	×	×	×	×
		もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
		×	×	×	×	

アレルゲンコンタミ 無