

令和6年度（8月分） アレルギー献立表

＜お知らせ＞

この献立表には、その日に使用する食品と小学校中学年及び中学生の一人分の量、加工品等の成分表を提示していますのでご確認ください。尚、主食や調味料や使用回数の多いドレッシング、肉加工品、練り製品等は、以下の一覧表で成分内容をご確認ください。

- 「令和6年度 主食（米飯・パン・麺）アレルギー献立表」
- 「令和6年度 使用食品アレルギー献立表」
- 「令和6年度 使用調味料アレルギー一覧」
- 「令和6年度 学期使用ドレッシングアレルギー一覧」

☆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、オイルタンクで揚げカスを沈殿させておき、次に使用する時は、沈殿部分を除いた上部のきれいな油を揚げ物機に入れ、足りない分を新油タンクより補充して揚げ物調理を行います。したがって、前に揚げた食材のエキスが残る可能性がありますのでご了承ください。

☆「くるみ」の表記について

渋川市では、表示が義務付けられた「くるみ」を令和7年3月末日まで、食品表示基準経過措置期間として、「表示が推奨されている21品目」に表記しています。

ご質問等ございましたら下記の番号にお問い合わせください。

渋川市北部学校給食共同調理場 (TEL) 0279-53-5511

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	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)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	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	カシューナッツ
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ごはん]																													
	白飯	70.00	100.00																										
[夏野菜サラダ]																													
	赤ピーマン	2.00	2.40																										
	ホールコーン	8.00	9.60																										
	えだまめ	10.00	12.00														○												
	きゅうり	20.00	24.00																										
	キャベツ	25.00	30.00																										
	イタリアンドレッシング (7品目不使用)	5.50	6.60																										
[なすと挽き肉のカレー]																													
	サラダ油	0.60	0.72																										
	おろしにんにく	1.00	1.20																										
	豚ひき肉	15.00	18.00																	○									
	たまねぎ	40.00	48.00																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	じゃがいも	40.00	48.00																										
	水	210.00	252.00																										
	なす	8.00	9.60																										
	トマト缶	5.00	6.00																										
	トマトケチャップ	2.00	2.40																										
	アップルソース	2.00	2.40																						○				
	ウスターソース	0.50	0.60																										
	バーモントカレー	14.00	16.80	○			○											○		○				○		○			
	香味焙煎カレーフレーク	4.00	4.80	○			○											○	○										

○：アレルギー対象食品

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	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)																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレシ	キウイフルーツ	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	カシューナッツ	ごま
[牛乳]																														
	普通牛乳	206.00	206.00				○																							
[背割れコッペパン]																														
	コッペパン背割り	50.00	80.00	○			○											○												
[ロングウイナーソースかけ]																														
	ロングウイナー	30.00	30.00																	○										
	トマトケチャップ	4.00	4.00																											
	中濃ソース	1.00	1.00																											
	三温糖	0.30	0.30																											
	水	2.00	2.00																											
[まめまめサラダ]																														
	にんじん	3.00	3.60																											
	もやし	20.00	24.00																											
	えだまめ	6.00	7.20															○												
	ブロッコリー	20.00	24.00																											
①	大豆 水煮	5.00	6.00															○												
	チョレギドレッシング	5.50	6.60	○															○										○	
[野菜と鶏ボールのスープ]																														
	水	190.00	228.00																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	15.00	18.00																											
	じゃがいも	25.00	30.00																											
②	鶏ボール	20.00	24.00	○														○	○	○										
	いんげん	5.00	6.00																											
	コンソメ	1.20	1.44	○														○	○	○										
	こしょう	0.02	0.02																											
	食塩	0.20	0.24																											
	ドライパセリ	0.02	0.02																											
	キャベツ	10.00	12.00																											

○：アレルギー対象食品

① 大豆 水煮

原 材 料	大豆〔日本:北海道産〕	[42.857 %]
	水	[57.143 %]
アレルギー28品目 大豆		
コンタミ	弊社工場にて「小麦、サバ、鶏肉、ごま、かに、卵」を原料として製造した商品や、また原料の一部(起源原料)に含まれている調味料等を使用しています。 コンタミ防止策として、十分なライン洗浄を行っております。	

② 鶏ボール

原料配合(%)		アレルギー物質
原材料名	%	該当原材料
鶏肉	25.41	鶏肉
豚脂	12.70	豚肉
玉ねぎ	9.53	
パン粉	9.53	小麦、大豆
でん粉	6.35	
粒状大豆たん白	3.18	大豆
粉末状大豆たん白	2.70	大豆
食塩	0.67	
砂糖	0.51	
カルシウム製剤	0.47	
発酵調味料	0.25	
チキンエキス	0.19	鶏肉
香辛料	0.18	
リン酸塩(Na)	0.17	
調味料(アミノ酸等)	0.07	
加水	28.09	
揚げ油	0.00	大豆
コンタミネーション(微量混入)同一製造ラインで別製品を製造している場合のアレルギー物質を記入のこと		乳成分、卵、牛肉、ごま、さば、やまいも、りんご、ゼラチン

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	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)																			
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレシ	キウイフル	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	カシューナ	ごま
[牛乳]																														
	普通牛乳	206.00	206.00				○																							
[ごはん]																														
	白飯	70.00	90.00																											
[ホキフライ]																														
①	ホキフライ	40.00	50.00	○																										
	揚げ油	5.00	6.00																											
	ウスターソース	3.00	3.60																											
	中濃ソース	3.00	3.60																											
	水	1.50	1.80																											
[ゴーヤチャンプルー]																														
	サラダ油	1.00	1.20																											
	豚肉	25.00	30.00																	○										
	清酒	1.00	1.20																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	15.00	18.00																											
	キャベツ	20.00	24.00																											
	もやし	20.00	24.00																											
	にがうり	5.00	6.00																											
②	高野豆腐	3.00	3.60															○												
	炒り卵	10.00	12.00	○		○												○												
	しょうゆ	1.50	1.80	○														○												
	食塩	0.10	0.12																											
	こしょう	0.02	0.02																											
	和風だし	0.40	0.48																											
	かつお節 (和え物用)	0.20	0.24																											
	ごま油	0.30	0.36																										○	
[アーサー汁]																														
	だしパック	1.20	1.44															○												
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	20.00	24.00																											
	干ししいたけ	0.30	0.36																											
	えのきたけ	7.00	8.40																											
	冷凍豆腐	25.00	30.00																○											
	しょうゆ	1.50	1.80	○														○												
	食塩	0.20	0.24																											
	和風だし	0.70	0.84																											
	根深ねぎ	3.00	3.60																											
③	焼きのり	0.40	0.48																											

○：アレルギー対象食品

① ホキフライ

原材料名	比率(%)
ホキ	60
パン粉	15
バターミックス	11.5
塩	0.5
水	13

アレルギー物質
小麦

小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	えび	オレンジ	かに	キウイフルーツ
○	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
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
×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×

コンタミネーション

小麦・大豆・ゴマ・イカ・サケ・サバ

② 高野豆腐

原材料名	配合比	添加物	アレルゲン物質
大豆	98.0 %		大豆
豆腐用凝固剤	1.0 %	塩化カルシウム	—
重曹	0.7 %	重曹	—
消泡剤製剤	0.3 %		—
		グリセリン脂肪酸エステル	—
		炭酸カルシウム	—
		レシチン	大豆

③ 焼きのり

原材料名	配合比
乾のり	100

アレルゲン

本製品で使用している原藻はえび、かにが生息する海域で採取しています

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立表を参照してください。

成分表番号	材料名	小学生 1人分 使用量 (g)	中学生 1人分 使用量 (g)	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)																		
				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	カシューナッツ
[牛乳]																													
	普通牛乳	206.00	206.00				○																						
[ミルクパン]																													
	ミルクパン	50.00	70.00	○			○											○											
[チキンのチーズ焼き]																													
①	チキンのチーズ焼き	50.00	70.00	○			○											○	○										
[ミネストローネ]																													
	ショルダーベーコン	7.00	8.40																	○									
	おろしにんにく	0.50	0.60																										
	にんじん	10.00	12.00																										
	たまねぎ	15.00	18.00																										
	だいこん	10.00	12.00																										
	じゃがいも	25.00	30.00																										
	水	194.00	232.80																										
	トマト缶	8.50	10.20																										
	シェルマカロニ	4.00	4.80	○																									
	トマトケチャップ	6.00	7.20																										
	コンソメ	1.20	1.44	○														○	○	○									
	三温糖	0.20	0.24																										
	食塩	0.15	0.18																										
	こしょう	0.02	0.02																										
	キャベツ	20.00	24.00																										
	ドライパセリ	0.02	0.02																										
[冷凍みかん]																													
	冷凍みかん	70.00	70.00																										

○：アレルギー対象食品

① チキンのチーズ焼き

《小学校》

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	0.00	
(調整水)	11.58	

《中学校》

原 料 配 合	配合率(%)	アレルギー
鶏肉(国産)	58.31	鶏肉
植物油脂	10.97	
パン粉	9.23	小麦
チーズ	5.07	乳
砂糖	1.31	
粉末状植物性たん白	0.96	大豆
しょうゆ	0.66	大豆、小麦
食塩	0.56	
乳たん白	0.34	乳
酵母エキス	0.32	
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	0.12	
重曹	0.06	
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	0.00	
(調整水)	11.86	

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。

コンタミネーション防止対策

対象製品を製造する工場におきましては、以下の対策によりコンタミネーションを防止しております。

- 原材料毎のアレルギー物質一覧表を作成し、計量室、保管庫へ掲示
- 開封後の原材料は密閉保管
- マニュアルに従った機器の洗浄
- アレルギーに関する従業員教育を実施
- 製造切り替えがある場合は、含まれるアレルギー物質を考慮して製造を計画