

アレルギー代替食一覧

令和6年度 10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人分使用量（g）	中学校1人分使用量（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	ごま	アーモンド
8日（火）																															
①	野菜グラタン	40g																		○											
24日（木）																															
②	きんぴら包み焼き	50g																		○	○						○				○

渋川市南部学校給食共同調理場

問い合わせ番号

電話：0279-25-1115

FAX：0279-25-1116

①野菜グラタン

材料名	組成%	アレルゲン
ショートニング(国内製造)	15.3	
乾燥マッシュポテト	10.7	
豆乳	10.3	大豆
おから	5.9	大豆
じゃがいも(国産)	5.3	
たまねぎ(国産)	5.2	
米粉(国産)	4.9	
にんじん(国産)	4.5	
スイートコーン(国産)	4.5	
粉末水あめ	2.1	
ほうれんそう(国産)	1.8	
水溶性食物繊維	1.3	
植物油	1.1	
ソデーオニオン	0.5	
食塩	0.4	
砂糖	0.3	
大豆粉	0.1	大豆
酵母エキス	φ	
香辛料	φ	
水	21.5	
(使用添加物)		
加工デンプン	2.6	
増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)	1.2	
炭酸Ca	0.5	
乳化剤	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	
安定剤(キサンタンガム)	使用	

表示対象アレルゲン: 大豆

②きんぴら包み焼き

材料名	組成%	アレルゲン
鶏肉	24.2	鶏肉
たまねぎ	16.2	
ごぼう	12.2	
豆腐	12.0	大豆
鶏皮	8.1	鶏肉
粒状植物性たん白	5.0	大豆
小麦不使用しょうゆ	3.1	大豆
にんじん	2.9	
砂糖	1.3	
みりん	1.2	
植物油	0.9	ごま
ぶどう糖	0.8	
しょうがペースト	0.4	
食塩	0.3	
豚ゼラチン	0.2	ゼラチン
酵母エキス	0.1	
液状混合調味料	0.1	
ごま	0.1	ごま
香辛料	φ	
水	7.5	
(使用添加物)		
加工デンプン	2.7	
セルロース	0.6	
凝固剤	0.1	
安定剤(クァーガム)	使用	
ピロリン酸第二鉄	使用	

表示対象アレルゲン: 大豆、鶏肉、ゼラチン、ごま

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ゲンは次の通りです。無しは(－)、有りは(○)

商品名	アレルギー表示																											
	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
FM和風きんぴら包み焼き 50 P	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	○	○	○	-	-	-	○	○	-	○	-	-
FMグラタン 5種の国産野菜 40	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	○	-	○	-	○	-	-	-

・弊社商品のアレルゲン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ゲン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、アレルゲンの特定原材料(8品目)については、製造順序の管理やアレルゲン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。