

令和6年度（11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。

渋川市南部学校給食共同調理場
(TEL) 0279-25-1115

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧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	オレフィン	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	牛乳	206	206			○																								
ごはん	白飯	60	90																											
小籠包	① 小籠包	50	50	○														○	○	○										
マーボー豆腐	ごま油	0.8	0.96																										○	
	おろし生姜	0.8	0.96																											
	おろしにんにく	0.8	0.96																											
	豚ひき肉	22	26.4																		○									
	トウバンジャン	0.4	0.48																											
	赤みそ	2	2.4															○												
	にんじん	10	12																											
	千切りたけのこ	15	18																											
	水	160	192																											
	テンメンジャン	4	4.8	○														○												○
	三温糖	2.6	3.12																											
	中華だしの素	1.2	1.44																											
	しょうゆ	3	3.6	○														○												
	冷凍豆腐	80	96															○												
	ねぎ	12	14.4																											
	にら	3	3.6																											
	でんぷん	2	2.4																											
はるさめサラダ	きゅうり	15	18																											
	緑豆もやし	12	14.4																											
	はるさめ	5	6																											
	ロースハム	7	8.4																		○									
	三温糖	3.6	4.32																											
	穀物酢	4	4.8																											
	しょうゆ	4.8	5.76	○														○												
	ごま油	0.3	0.36																											○

① 小籠包

No.2

原 材 料 名	配合比率%
豚 肉 (神奈川県他)	28.10
玉 葱 (北海道他)	26.00
小麦粉 (皮) (アメリカ他)	17.10
鶏 肉 (岩手県他)	6.00
馬鈴薯澱粉 (北海道)	5.60
粒状小麦蛋白 (アメリカ他)	5.00
パン粉 (アメリカ他)	3.00
砂 糖 (オーストラリア)	0.50
食 塩 (兵庫県)	0.50
醬 油 (アメリカ)	0.50
生 姜 (高知県)	0.50
コショウ (マレーシア)	0.20
水 (水道局)	7.00
イーストフード・ビタミンC	
ベニコウジ色素	

アレルギー物質該当原材料について

小麦・卵・乳・落花生
そば・ごま・カシューナッツ
あわび・いか・いくら・えび
かに・さけ・さば・まつたけ
大豆・くるみ・やまいも・もも
オレンジ・りんご・キウイフルーツ
牛肉・豚肉・鶏肉・アーモンド
ゼラチン[]由来・バナナ

コンタミネーション情報

本品製造工場では
 小麦、大豆、豚肉、鶏肉、
 かに、えび、ごま を含む製品を
 製造しております。

弊社製品に配合しておりますベニコウジ色素は、平成8年4月厚生省告示第120号を
 もって公示された既存添加物名簿に記載された既存添加物であり、食品衛生法第13条
 第1項に規定された成分規格（食品添加物公定書第10版）に適合しているものです。
 小林製薬社製造の紅麴原料は一切使用しておりません。

No.2

② ソーセージステーキ

材料名	組成%	アレルゲン
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	

表示対象アレルゲン: 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ゲンは次の通りです。無しは(－)、有りは(○)

商品名	分類	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
		クックソーセージステーキ	ライン	○	○	○	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	○	○	○	－	－	－	○	○	－	○
	施設	○	○	○	－	－	－	－	－	－	－	－	－	－	○	－	－	○	○	○	－	－	－	○	○	－	○	－	－

・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いません。

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。

No.2

① チキンみそカツ

原材料名	配合割合	アレルゲン
鶏肉 (国産)	61.039%	鶏肉
みそ (大豆を含む)	2.051%	大豆
食塩	0.372%	
たんぱく加水分解物 (豚肉を含む)	0.239%	豚肉
衣 (パン粉)	7.325%	小麦
小麦粉	3.761%	小麦
みそ	1.483%	大豆
米粉	0.380%	
でんぷん	0.380%	
粉末状植物性たんぱく	0.266%	大豆
香辛料	0.061%	
植物油脂)	0.038%	大豆
増粘多糖類	0.076%	
【加水、キャリアー等】	22.529%	

【アレルギー情報】

特定原材料			特定原材料(推奨)		
小麦	○	アーモンド	×	ゼラチン	×
そば	×	あわび	×	大豆	○
卵	×	いか	×	鶏肉	○
乳	×	いくら	×	バナナ	×
落花生	×	オレンジ	×	豚肉	○
えび	×	カシューナッツ	×	まつたけ	×
かに	×	キウイフルーツ	×	もも	×
くるみ	×	牛肉	×	やまいも	×
		ごま	×	りんご	×
		さけ	×	(魚介類)	×
		さば	×		

2. 上記商品に含まれるアレルゲン

小麦、大豆、鶏肉、豚肉

3. 同一ラインで製造する他製品に含まれるアレルゲン

小麦、乳、大豆、鶏肉、卵、豚肉

4. 同一施設内で製造する他製品に含まれるアレルゲン

小麦、乳、大豆、鶏肉、卵、豚肉、ごま

製造に当たり、製造前に十分な洗浄を行っております。現在の洗浄方法はアレルギーコンタミネーションは無く、適切である事を確認しております。

② ミニミートボール

アレルギー物質への注意喚起	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: 乳成分、卵、牛肉、ごま、そば、やまいも、りんご、ゼラチン
---------------	---

原料配合 (%)		アレルギー物質 該当原材料
原材料名	%	
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	9.35	
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	0.87	
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	28.58	
揚げ油	C	大豆

No.3

③ 塩昆布

原材料名	原材料	配合割合
	昆布(北海道産)	24.09 %
	醤油(大豆・小麦を含む)	21.60 %
	食塩	9.73 %
	醤油加工品(大豆・小麦を含む)	1.83 %
	調味料(アミノ酸等)	22.60 %
	甘味料(ソルビトール、甘草)	19.35 %
	増粘多糖類	0.80 %
		100.00 %
含まれるアレルギー	小麦、大豆	
アレルギーのコンタミ	無し	

No.2

① しぶせんシューマイ

	具		皮		
	原材料名	配合率	原材料名	配合率	
原 材 料	豚腕肉	34.97	小麦粉	78.7	
	豚脂肪	8.74	食塩	0.04	
	玉ねぎ	34.97	加水	21.25	
	しょうゆ	1.22			
	オイスターエキス	0.7			
	本みりん	0.87			
	砂糖	1.22			
	食塩	0.52			
	酵母エキス	0.52			
	パン粉	5.77			
	でん粉	10.49			
	具合計	100.0	皮合計	100.0	
	アレルギー物質	小麦・豚肉・大豆			

No.2

① ステーキカットポテト

原材料商品名/ 添加物商品名	配合率 【製品】%	アレルギー物質
じゃがいも	97.3	
植物油脂	2.5	
ぶどう糖	0.1	小麦
ピロリン酸Na	0.1	

アレルギー物質の コンタミの可能性	有無	無
----------------------	----	---

アレルゲンコンタミ注意喚起	表示有無	無
---------------	------	---

アレルギー物質 該当のアレルギーには●が記されます。

アレルギー物質	えび	かに	くるみ	小麦●	そば	卵	乳
	落花生	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	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
	魚介類						

② チリソース

原材料名	配合率(%)	アレルギー特定原材料 ※1
水あめ	35.0	
トマトケチャップ	13.9	
砂糖	10.2	
食用植物油脂	10.0	
しょうゆ	4.0	小麦、大豆
豆板醤	3.0	小麦、大豆
玉ねぎ	2.1	
にんにく	1.5	
発酵調味料	1.5	
チキンエキス	1.2	鶏肉
醸造酢	1.1	りんご
しょうが	0.8	
たん白加水分解物	0.7	大豆
トマトエキス	0.5	大豆
老酒	0.5	小麦
魚醤	0.5	
かきエキス	0.5	
チキンパウダー	0.1	鶏肉
食塩	0.1	
※ 増粘剤(加工でん粉)	3.0	
※ 着色料(紅麹、クチナシ)	0.4	
※ 酸味料	0.2	
(水)	9.2	

コンタミ防止策
作業標準に従ってラインの洗浄を行い、同一製造ラインで生産している他の生産品目とのコンタミを防止しております。

No.2

① 赤魚の白醤油漬け

原材料名	割合%	アレルギー
アカウオ	96 %	
白醤油調味液	4 %	
醸造調味料	(0.8) %	
白醤油	(0.4) %	小麦・大豆
食塩	(0.32) %	
澱粉(トウモロコシ)	(0.12) %	
寒天	微量 %	
ソルビット	(0.12) %	
調味料(アミノ酸)	(0.12) %	
調味料(核酸)	微量 %	
水	(2.12) %	

同一ラインでの製造で考えられるアレルギー

卵		マカデミアナッツ	
乳		やまいも	
小麦		牛肉	
そば		鶏肉	
落花生		豚肉	
えび		あわび	
かに		いか	
くるみ		いくら	○
オレンジ		鮭	○
キウイ		鯖	○
バナナ		ゼラチン	
もも		ごま	○
リンゴ		カシューナッツ	
大豆		アーモンド	

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
原材料 及び 食品 添加 物	ホキ	60.0	
	パン粉	14.5	小麦・大豆
	青のり	1.5	
	ごま	1.5	ごま
	水	17.0	
	小麦粉	3.1	小麦
	でん粉(トウモロコシ)	1.5	
	植物性油脂(ナタネ油)	0.7	
	食塩	0.2	
	糊料(ゲアガム)		

以下の物資が28品目内でのコンタミネーションの可能性があります。(小麦、乳、エビ、イカ、サケ、サバ、大豆、ゴマ、アーモンド)

No.2

① さばのみそ煮

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質(28品目)
さば	71.8	さば
タレ(みそ)	9.2	大豆
タレ(砂糖)	7.1	-
タレ(発酵調味料)	2.5	-
タレ(でん粉)	0.4	-
水	9.0	-

アレルギーのコンタミ防止対策
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
注意喚起表示
●本品製造工場では、小麦、乳成分を含む製品を製造しております。

<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

② クリームコーン

原材料名	配合(%)	アレルギー物質 (コナシ)
水	50.500	無
とうもろこし	48.400	無
コーンスターチW	0.800	無
食塩	0.300	無

No.2

① 豆腐ハンバーグ

原材料名(内容組成)	(%)	アレルギー表示対象物質 (28品目)
粒状植物性たん白	32.0	大豆
たまねぎ	18.0	—
鶏肉	17.0	鶏肉
豆腐	8.0	大豆
豚脂	5.0	豚肉
つなぎ (でん粉)	2.8	—
つなぎ (粉末状植物性たん白)	2.0	大豆
砂糖	1.5	—
食塩	0.8	—
みりん	0.5	—
酵母エキス	0.1	—
香辛料	φ	—
水	10.7	—
加工デンプン	0.9	—
セルロース	0.5	—
炭酸Ca	0.2	—
ピロリン酸鉄 (0.042)	φ	—
豆腐用凝固剤	φ	—

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

アレルギーの工場防止対策
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

<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

調味料と年間使用食品は、調味料及び年間使用食品アレルギー一覧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	牛乳	206	206			○																							
赤飯	アルファー化赤飯	60	90																										
	ごま塩	0.5	0.5																									○	
鶏のから揚げ	鶏もも肉	60	60															○											
	しょうゆ	2	2	○														○											
	おろし生姜	0.8	0.8																										
	清酒	1	1																										
	でんぷん	6	6																										
	揚げ油	6	6																										
かきたま汁	水	190	228																										
	だしパック	1	1.2														○												
	干しいたけ	0.5	0.6																										
	にんじん	10	12																										
	冷凍豆腐	22	26.4															○											
	もやし	10	12																										
	和風だし	0.6	0.72																										
	食塩	0.1	0.12																										
	しょうゆ	2	2.4	○														○											
	にら	3	3.6																										
	でんぷん	2	2.4																										
①	鶏卵(液卵)	20	24			○																							
香味漬け	はくさい	38	45.6																										
	きゅうり	12	14.4																										
②	刻みたくあん	8	9.6	○														○											○
	浅漬けの素	2	2.4	○														○											

① 鶏卵(液卵)

添加物	原材料名	配合 (%)	アレルギー
	鶏卵	100	卵

アレルギー物質情報							
えび	×	あわび	×	くるみ	×	豚肉	×
かに	×	いか	×	ごま	×	まつたけ	×
小麦	×	いくら	×	さけ	×	もも	×
そば	×	オレンジ	×	さば	×	やまいも	×
卵	●	カシューナッツ	×	大豆	×	りんご	×
乳成分	×	キウイフルーツ	×	鶏肉	×	ゼラチン	×
落花生	×	牛肉	×	バナナ	×	魚介類	×

アレルギーコンタミ注意喚起
ラインコンタミ:無し
注意喚起:無し
アレルギー物質情報追加 アーモンド:無し

No.2

② 刻みたくあん

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー物質※
大根	57.85	
胡麻	0.23	ごま
砂糖混合ぶどう糖果糖液糖	20.0	
食塩	5.0	
醤油	1.0	小麦・大豆
酒精	1.0	
酸味料	0.40	
水	14.52	

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	なし
---------------------------	----

No.2

① 元気ヨーグルト

原材料名	配合割合 (%)	アレルギー物質※	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
脱脂粉乳 (国内製造)	7.1	乳	
ぶどう糖果糖液糖	6.6		
砂糖	2.2		
全粉乳	1.9	乳	
ゼラチン	0.5	ゼラチン	
寒天	0.1		
乳酸カルシウム	1.2		
香料			
ピロリン酸鉄			
水	80.4		

なし

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	
配合合計(100%)	100.00	

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

② そうめん

原 材 料 名	小麦粉(国内製造)、食塩
	※小麦原産地(オーストラリア、日本、アメリカ他)
	食塩原産地(日本)
アレルギー物質名	小麦

* 本品製造工場では、そば・卵を含む製品を生産しています。

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。
-----------	---