

アレルギー代替食一覧

令和6年度 12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	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
5日（木）																															
①	ウインナー	30g																				○									
17日（火）																															
②	チキンナゲット	40g		○			○														○	○									

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ウインナー

原材料名	配合比率 (%)	アレルギー 物質
豚肉（豚脂除去）	97.44	豚 肉
食塩	1.40	
砂糖	0.90	
香辛料	0.26	
（白コショウ		
カルワイ		
（キャラウェイ）		

②チキンナゲット

原材料名	配合割合	アレルゲン
鶏胸肉（国産）	53.040%	鶏肉
衣（コーングリッツ	3.230%	
小麦粉	3.073%	小麦
でん粉	2.750%	
食塩	0.246%	
脱脂粉乳	0.149%	乳
ぶどう糖	0.065%	
香辛料）	0.032%	
でん粉	3.360%	
粒状大豆たん白	2.600%	大豆
植物油脂	1.290%	
チキンコンソメ	0.766%	乳・鶏肉・小麦・大豆
醤油	0.260%	小麦・大豆
香辛料	0.120%	
食塩	0.100%	
揚げ油（なたね油、とうもろこし油）	6.470%	
調味料（アミノ酸等）	0.445%	
リン酸塩（Na）	0.320%	
着色料（パプリカ色素	0.013%	
カラメル）	0.002%	
【加水・キャリアオーバー等】	21.669%	

【アレルギー情報】

特定 原材料	小麦	○	特定 原材料 (推奨)	アーモンド	×	特定 原材料 (推奨)	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	×			

- ・ 上記商品に含まれるアレルゲン

乳、小麦、鶏肉、大豆

- ・ 同一ラインで製造する他製品に含まれるアレルゲン

卵、牛肉、ごま、ゼラチン、豚肉、りんご

- ・ 同一施設内で製造する他製品に含まれるアレルゲン

乳、小麦、鶏肉、大豆、卵、牛肉、ごま、ゼラチン、豚肉、りんご

また、製造前に十分な洗浄を行っており、製造においては洗浄後翌日の一番最初の製造開始であることからアレルギーコンタミネーションは無く、適切である事を製造メーカーに確認しております。