

アレルギー代替食一覧

令和6年度 2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
20日（木）																															
①	ウインナー	30g																				○									
26日（水）																															
②	いか照り焼き	40g		○								○								○											

浜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 ウィンナー

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 いか照り焼き

原材料名	割合%	アレルゲン
いか	92 %	いか
照り焼きのタレ	8 %	
醤油 (3.53) %		小麦・大豆
果糖ブドウ糖液糖 (2.46) %		
水あめ (0.51) %		
砂糖 (0.45) %		
澱粉(米) (0.11) %		
カツオ節エキス (0.11) %		
昆布エキス (0.11) %		
醸造酢 (0.11) %		
食塩 (0.09) %		
酵母エキス (0.02) %		
水 (0.5) %		

製造ラインコンタミ

卵		まつたけ	
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	
オレンジ		いくら	
りんご		鮭	○
キウイ		鯖	○
バナナ		ゼラチン	
もも		ごま	○
くるみ		カシューナッツ	
大豆		アーモンド	

※ 同一製造ラインにて、小麦・大豆・いか・サケ・そば・ゴマを含む原材料を使用した製品の製造を行っております。尚、コンタミ防止の為ライン切り替え時の洗浄を十分に行っております。