主食(米飯・パン・麺)アレルギー一覧表令和7年度

《お知らせ》

米飯・パン・麺の種類別にアレルギー物質(特定原材料等)が記載されておりますので、アレルギー献立表と併せてご活用ください。

詳細情報は毎月のアレルギー献立表には記載いたしませんので、こちらの資料でご 確認をお願いいたします。

また、※注意には委託加工工場で市販用に製造している製品の内容について記載されておりますので、あわせてご確認をお願いいたします。

尚、工場コンタミやラインコンタミは、メーカーから表示されていたものに限り添付資料 の中に併記します。アレルギー献立表へのコンタミ表示は行いません。

ご不明な点がありましたら、下記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 問い合わせ電話番号

電 話:0279-53-5511

FAX:0279-53-5522

【米飯類】

記載内容については年度途中で変更になる場合があります。

	米飯の種類	アレルギー物質(特定原材料)
1	白飯	_
2	アルファー化赤飯	_
	(付属)ごま塩	ごま
3	無圧ぺん麦ご飯	_
4	さくらご飯	大豆、小麦
5	塩ライス	_
6	黒米ご飯	_
7	わかめご飯	_
8	菜飯	_
9	す飯	小麦
10	ちらし寿司	小麦、大豆、鶏肉
11	ゆかりご飯	_
12	竹の子ご飯	小麦、大豆
13	栗ご飯	_
14	白おこわ	_
15	栗おこわ	_
16	山菜おこわ	小麦、大豆、鶏肉
17	発芽玄米ご飯	_
18	上州かみなりご飯	小麦、大豆、鶏肉
19	キャロットピラフ	大豆、鶏肉

※委託している米飯製造工場では工場内のコンタミネーションの可能性はありませんが、 米飯製造工場が変わる場合、以下のコンタミネーションの可能性があります。

《小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご》

②アルファー化赤飯

	原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
アルファー化赤飯	もち米	67.55	
	うるち米	28.95	
	乾燥小豆	3.50	
	小豆煮汁	0.1%未満	
	ビタミンB1	0.1%未満	
付属:ごま塩	ごま	60.00	ごま
	食塩	39.84	
	コーンスターチ	0.16	

ごま塩: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

同一工場で、かに、小麦、卵、乳成分、アーモンド、牛肉、ゼラチン 大豆、鶏肉、豚肉を使用した製品を製造しています。

④さくらご飯

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
精米	100.00	
醤油	5.00	小麦·大豆
酒	1.40	
塩	0.50	

⑦わかめご飯(わかめご飯の素)

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
わかめ	46.30	
還元水飴	31.60	
食塩	19.80	
昆布エキス	1.70	
酵母エキスパウダー	0.60	

⑨す飯(合わせ酢)

<u> </u>				
原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質		
醸造酢	55.00	小麦		
砂糖	37.00			
食塩	8.00			

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

同一工場では、卵、乳、落花生、えび、かに、オレンジ、カシューナッツ、 キウイフルーツ、牛肉、いか、さば、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご、 ゼラチン、ごまを使用した製品を製造しています。

⑪ゆかりご飯(ゆかりご飯の素)

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
赤しそ	82.00	
砂糖	8.50	
食塩	6.50	
酵母エキス	1.50	
酸味料	1.50	

⑥黒米ご飯

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
精米	100.00	
黒米	7.14	

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 同一工場では、大豆を使用した製品を製造しています。

⑧菜飯(菜飯の素)

© 7144X (7144X-2714)			
原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質	
青菜(広島菜、 京菜、大根葉)	68.30		
砂糖	17.10		
食塩	11.90		
酵母エキス	1.60		
鰹削り節粉末	1.10		

⑩ちらし寿司(ちらし寿司の素)

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
砂糖	21.50	
にんじん	18.50	
たけのこ	17.50	
醸造酢	16.30	小麦
れんこん	9.00	
食塩	3.20	
醤油	2.90	小麦·大豆
かんぴょう(戻し)	2.50	
干ししいたけ	2.50	
かつお風味調味料	1.20	小麦
こんぶエキス	1.20	
醸造調味料	1.20	
みりん	1.20	
チキンエキス	0.60	鶏肉
煮干エキス	0.60	
酵母エキス	0.10	

⑫竹の子ご飯(竹の子ご飯の素)

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
塩蔵たけのこ	52.46	
醤油	12.43	小麦、大豆
ぶどう糖果糖液糖	8.02	
砂糖	4.44	
食塩	4.20	
こんぶ、塩化カルシウム	3.01	
たん白加水分解物	0.40	
魚介エキス	0.16	
酸味料	0.20	
酸化防止剤(ビタミンC)	0.08	·
水	14.60	·

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 同一工場では、えび、乳成分、ごま、さば、鶏肉、豚肉、 りんごを使用した製品を製造しています。

⑬栗ご飯(マロン手切り)

⑮栗おこわ(マロン手切り)

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
くり	80.00	
砂糖	10.00	
ビタミンC	0.1%未満	
クチナシ黄色素	0.1%未満	
水	10.00	

18上州かみなりご飯 (上州かみなりご飯の素)

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
こんにゃく	15.08	
ごぼう	15.08	
にんじん	15.08	
鶏肉	12.06	鶏肉
しょうゆ	11.78	小麦·大豆
油揚げ	9.05	大豆
しいたけ	6.28	
さとう	5.96	
植物油	3.72	大豆
かつおエキス	2.07	
本みりん	1.91	
醸造酢	0.95	
昆布だし	0.91	
寒天	0.05	
水酸化Ca	0.02	

⑩キャロットピラフ (キャロットピラフの素)

必要重量割合	アレルゲン物質
23.60	
9.00	
8.60	
7.20	鶏肉
6.00	
5.30	
2.80	
2.00	鶏肉
1.80	
1.40	
0.40	
0.30	
0.10	
3.00	
0.80	大豆
27.70	
	23.60 9.00 8.60 7.20 6.00 5.30 2.80 2.00 1.80 1.40 0.40 0.30 0.10 3.00 0.80

16山菜おこわ

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
もち米	55.97	
うるち米	23.98	
塩蔵わらび	3.61	
塩蔵にんじん	2.78	
砂糖	1.79	
しょうゆ	1.42	小麦、大豆
醸造調味料	1.36	
食塩	1.25	
塩蔵たけのこ	1.20	
こんぶエキス	0.90	
チキンエキス	0.45	小麦、鶏肉
植物油	0.32	大豆
ぶどう糖果糖液糖	0.32	
かつお節エキス	0.22	
乾しいたけ	0.16	
酵母エキス	0.11	
PH調整剤	0.02	
酸化防止剤(ビタミンC)	0.01	
水	4.13	

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 同一工場では、えび、かに、卵、乳成分、いか、牛肉、ごま、さけ、さば、 豚肉、りんご、ゼラチンを使用した製品を製造しています。

【パン類】

記載内容については年度途中で変更になる場合があります。

	パンの種類	原材料に含まれるアレルギー物質
1	コッペパン	乳、小麦、大豆
2	コッペパン背割り	乳、小麦、大豆
3	食パン1枚切り	乳、小麦、大豆
4	食パン2枚切り	乳、小麦、大豆
5	丸 パ ン	乳、小麦、大豆
6	丸パン横切り	乳、小麦、大豆
7	ツイストパン	乳、小麦、大豆
8	パーカーハウス	乳、小麦、大豆
9	パンプキンパン	乳、小麦、大豆
10	キャロットパン	乳、小麦、大豆
11	ほうれん草パン	乳、小麦、大豆
12	チーズパン(練り込み)	乳、小麦、大豆
13	黒パン(コッペ型)	乳、小麦、大豆
14	黒パン 食パン2枚切	乳、小麦、大豆
15	はちみつパン	乳、小麦、大豆
16	ぶどうパン	乳、小麦、大豆
17	パインパン	乳、小麦、大豆
18	アップルパン	乳、小麦、大豆、りんご
19	ロールパン	乳、小麦、大豆
20	ツイストロール	乳、小麦、大豆
21	ソフトフランス	乳、小麦、大豆
22	クロワッサン	乳、小麦、大豆
23	ミニクロワッサン	乳、小麦、大豆
24	デニッシュ	乳、小麦、大豆
25	バターロール	乳、小麦、大豆
26	メロンパン	乳、小麦、大豆
27	バンズパン	乳、小麦、大豆
28	チョコチップパン	乳、小麦、大豆
29	ミルクパン	乳、小麦、大豆
30	ココアパン	乳、小麦、大豆
31	ピストレ	乳、小麦、大豆
32	こめっこぱん	乳、小麦、大豆
33	こめっこぱん(背割)	乳、小麦、大豆
34	小麦ブランコッペ	乳、小麦、大豆
35	ゆめロール	乳、小麦、大豆

※委託しているパン製造工場では、以下のコンタミネーションの可能性があります。 《卵、落花生、アーモンド、牛肉、くるみ、ごま、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン、小麦、乳、大豆》

また、パン製造工場が変わる場合、以下のコンタミネーションの可能性があります。 《えび、かに、くるみ、小麦、卵、乳、落花生、アーモンド、いか、オレンジ、カシューナッツ、牛肉、 ごま、さけ、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、りんご、ゼラチン》

①コッペパン ②コッペパン背割り

原材料区分	小麦粉100gに対 する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
砂糖	7.00	
マーガリン	6.00	乳•大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.60	
イーストフード	0.10	

⑤丸パン ⑥丸パン横切り

原材料区分	小麦粉100gに対 する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
砂糖	7.00	
マーガリン	6.00	乳•大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.60	
イーストフード	0.10	

⑧パーカーハウス

原材料区分	小麦粉100gに対 する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
砂糖	12.00	
マーガリン	11.00	乳·大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.60	
イーストフード	0.10	

⑪キャロットパン

原材料区分	小麦粉100gに対 する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
にんじんペースト	20.00	
砂糖	15.00	
マーガリン	8.00	乳·大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.50	
イーストフード	0.10	

②チーズパン (練り込み)

	*** * * * * * * * * * * * * * * * * * *	
原材料区分	小麦粉100gに対 する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
チーズ(ダイス)	30.00	乳
砂糖	7.00	
マーガリン	6.00	乳•大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.60	
イーストフード	0.10	

③食パン1枚切り ④食パン2枚切り

原材料区分	小麦粉100gに対 する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
砂糖	7.00	
マーガリン	6.00	乳•大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.60	
イーストフード	0.10	

⑦ツイストパン

原材料区分	小麦粉100gに対 する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
砂糖	7.00	
マーガリン	6.00	乳•大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.60	
イーストフード	0.10	

9パンプキンパン

原材料区分	小麦粉100gに対 する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
かぼちゃペースト	20.00	
砂糖	15.00	
マーガリン	8.00	乳•大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.50	
イーストフード	0.10	

⑪ほうれん草パン

原材料区分	小麦粉100gに対 する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
ほうれん草ペースト	15.00	
砂糖	15.00	
マーガリン	8.00	乳·大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.50	
イーストフード	0.10	

⑬黒パン ⑭黒パン 食パン2枚切

原材料区分	小麦粉100gに対 する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
黒糖(赤糖)	20.00	
マーガリン	6.00	乳•大豆
イースト	3.50	
脱脂粉乳	3.00	乳
食塩	1.00	
カラメル	0.30	
イーストフード	0.10	

⑤はちみつパン

原材料区分	小麦粉100gに対 する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
はちみつ	20.00	
砂糖	7.00	
マーガリン	6.00	乳•大豆
イースト	5.00	
脱脂粉乳	3.00	乳
食塩	1.40	
イーストフード	0.10	

⑪パインパン

原材料区分	小麦粉100gに対 する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
パインチップ	20.00	
砂糖	7.00	
マーガリン	6.00	乳·大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.60	
イーストフード	0.10	

⑩ロールパン

原材料区分	小麦粉100gに対 する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
砂糖	17.00	
マーガリン	16.00	乳•大豆
イースト	3.20	
脱脂粉乳	3.00	乳
食塩	1.20	
イーストフード	0.10	

劉ソフトフランス

原材料区分	小麦粉100gに対 する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
マーガリン	5.00	乳·大豆
砂糖	3.00	
イースト	2.70	
食塩	1.90	
イーストフード	0.10	

②デニッシュ

原材料区分	小麦粉100gに対 する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
折り込みマーガリン	33.00	乳
砂糖	15.00	
マーガリン	10.00	乳•大豆
耐冷凍イースト	6.70	
脱脂粉乳	3.00	乳
食塩	1.20	
イーストフード	0.10	

®ぶどうパン

原材料区分	小麦粉100gに対 する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
レーズン	30.00	
砂糖	15.00	
マーガリン	8.00	乳•大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.50	
イーストフード	0.10	

®アップルパン

原材料区分	小麦粉100gに対 する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
アップルチップ	20.00	りんご
砂糖	7.00	
マーガリン	6.00	乳•大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.60	
イーストフード	0.10	

②ツイストロール

原材料区分	小麦粉100gに対 する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
砂糖	17.00	
マーガリン	16.00	乳•大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.20	
イーストフード	0.10	

@クロワッサン ③ミニクロワッサン

<u> </u>	<u> </u>	
原材料区分	小麦粉100gに対 する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
折り込みマーガリン	33.00	乳
耐冷凍イースト	6.70	
マーガリン	5.00	乳·大豆
砂糖	5.00	
食塩	1.40	
脱脂粉乳	1.00	乳
イーストフード	0.10	

②バターロール

<u> </u>		
原材料区分	小麦粉100gに対 する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
マーガリン	16.00	乳·大豆
砂糖	12.00	
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	3.00	
食塩	1.60	
イーストフード	0.10	

26メロンパン

原材料区分	小麦粉100gに対 する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
※メロン生地	1枚(25g)	小麦·乳·大豆
砂糖	17.00	
マーガリン	16.00	乳·大豆
イースト	3.20	
脱脂粉乳	3.00	乳
食塩	1.20	
イーストフード	0.10	

※パン1個につきメロン生地1枚(25g)使用しています。

※メロン生地

	原材料区分	小麦粉100gに対 する重量割合	アレルゲン物質
	小麦粉	47.50	小麦
>	砂糖	23.75	
	ショートニング	14.25	
	食塩	0.14	
	こんにゃく粉	0.11	
	水	14.25	

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 この製品は、卵、乳を使用した設備で製造しています。

②バンズパン

©, :2 7 (; :2		
原材料区分	小麦粉100gに対 する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
※バンズ生地	1枚(30g)	小麦·乳·大豆
砂糖	17.00	
マーガリン	16.00	乳·大豆
イースト	3.20	
脱脂粉乳	3.00	乳
食塩	1.20	·
イーストフード	0.10	

※パン1個につきバンズ生地1枚(30g)使用しています。

※バンズ生地

原材料区分	小麦粉100gに対 する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	49.02	小麦
砂糖	24.51	
マーガリン	9.80	乳•大豆
ぶどう糖	4.90	
膨張剤	0.98	
水	10.79	

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 この製品は、卵を使用した設備で製造しています。

28チョコチップパン

原材料区分	小麦粉100gに対 する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
チョコチップ	20.00	乳·大豆
砂糖	15.00	
マーガリン	10.00	乳·大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	3.00	
食塩	1.50	
イーストフード	0.10	

30ココアパン

原材料区分	小麦粉100gに対 する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
砂糖	20.00	
準チョコレート	10.00	乳·大豆
マーガリン	6.00	乳•大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.20	
イーストフード	0.10	

옐ミルクパン

原材料区分	小麦粉100gに対 する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
ミルク(濃縮乳)	20.00	乳·大豆
砂糖	15.00	
マーガリン	6.00	乳·大豆
脱脂粉乳	3.00	乳
イースト	2.70	
食塩	1.50	
イーストフード	0.10	

30ピストレ

原材料区分	小麦粉100gに対 する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
ミルク(濃縮乳)	20.00	乳·大豆
マーガリン	10.00	乳•大豆
砂糖	8.00	
イースト	3.00	
食塩	1.40	
イーストフード	0.10	

②こめっこぱん ③こめっこぱん(背割)

原材料区分	小麦粉100gに対 する重量割合	アレルゲン物質
米粉ミックス粉	100.00	小麦
マーガリン	10.00	乳、大豆
砂糖	8.00	
イースト	3.50	
脱脂粉乳	3.00	乳
食塩	1.60	
イーストフード	0.10	
【米粉ミックス】		
米粉	50.00	
小麦粉	38.00	小麦
小麦たんぱく	12.00	小麦

米粉ミックスに関するコンタミ情報:本品と同一製造装 置で乳成分を含む製品を製造しています。

③り ゆめロール

@ '\$ -		
原材料区分	小麦粉100gに対 する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
砂糖	17.00	
マーガリン	16.00	乳•大豆
イースト	3.20	
脱脂粉乳	3.00	乳
食塩	1.20	
イーストフード	0.10	

34小麦ブランコッペ

原材料区分	小麦粉100gに対 する重量割合	アレルゲン物質
小麦粉	100.00	小麦
砂糖	15.00	
国産小麦ブラン	10.00	小麦
マーガリン	8.00	乳•大豆
イースト	3.00	
脱脂粉乳	3.00	乳
食塩	1.20	
イーストフード	0.10	

【麺類】

記載内容については年度途中で変更になる場合があります。

<パック麺>

	麺の種類	原材料	原材料に含まれる アレルギー物質
1	ゆでうどん	麺用県産小麦粉、食塩	小麦
2	ゆで中華麺	中華麺用小麦粉、食塩	小麦

※委託している麺製造工場では工場内のコンタミネーションの可能性はありませんが、 麺製造工場が変わる場合、以下のコンタミネーションの可能性があります。

《 卵、小麦、そば、ごま 》

①ゆでうどん

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
麺用県産小麦粉	36.00	小麦
食塩	0.30	
水	63.70	

②ゆで中華麺

原材料区分	必要重量割合	アレルゲン物質
中華麺用小麦粉	40.00	小麦
食塩	0.30	
かんすい	微量	
色粉(クチナシ色素)	微量	
水	59.60	·

※煮込み麺、すいとんにつきましては、

毎月配布されるアレルギー詳細献立表でご確認ください。