

令和7年度（6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。

なお、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7年度 主食(米飯・パン・麺)アレルギー一覧表」
- 「令和7年度 年間使用食品アレルギー一覧表」
- 「令和7年度 年間使用調味料アレルギー一覧表」
- 「令和7年度 学期使用ドレッシング・ヤクルト製品アレルギー一覧表」

☆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。

食品表示基準の変更に伴い、[渋川市のアレルギー献立表の表記が令和7年4月から変更になりました。](#)

- ◆くるみ：「特定原材料に準ずるもの」から「特定原材料」に変更
- ◆まつたけ：「特定原材料に準ずるもの」から削除
- ◆マカダミアナッツ：「特定原材料に準ずるもの」に追加〔ただし食品事業者からの情報が不明な場合もあります〕

以上により、「特定原材料」の表示義務が8品目、「特定原材料に準ずるもの」の推奨表示が20品目になりました。ご確認ください。

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。

渋川市北部学校給食共同調理場
(TEL) 0279-53-5511

①肉団子

原材料名	アレルギー物質 該当原材料
鶏肉	鶏肉
ごぼう	
パン粉	小麦、大豆
玉ねぎ	
にんじん	
れんこん	
しょうゆ	小麦、大豆
ねぎ	
植物油脂	大豆
砂糖	
粒状植物性たん白	大豆
みりん	
かつお節エキス	
食塩	
加工でん粉	
炭酸Ca	
加水	
タレ	小麦、大豆
揚げ油	大豆

特定原材料(アレルギー物質)等に係る注意喚起 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:
牛肉、さば、豚肉、やまいも、りんご、ゼラチン

①子持ちししゃも磯辺フリッター

原材料名	表示の対象となる アレルギー(28品目)
カラフトシヤモ	—
醤油	小麦、大豆
小麦粉	小麦
沖あみ	※
澱粉	—
砂糖	—
米粉	—
食塩	—
アオサ	※
揚げ油(大豆油)	—
ベーキングパウダー	—
仕込水	—

使用アレルギー物質(アレルギー特定原材料8品目について:卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ)	
同一製造工場内	小麦
同一製造ライン	小麦

同一工場内及び同一製造ラインにおいて「小麦、大豆、いか」を使用した商品を製造しておりますが製造毎に洗浄を実施する事によりコンタミネーションの防止に努めております。

※沖あみとアオサは、「えび・かに」が混ざる漁法で採取しています。

①アンサンブルエッグ

原材料名	アレルギー物質
鶏卵	卵
かつお昆布だし	
じゃがいも	
玉ねぎ	
ベーコン	豚肉、卵
プロセスチーズ	乳、大豆
砂糖	乳
でん粉	
トレハロース	
醸造酢	
醤油	小麦、大豆
みりん	
食塩	
こしょう	
植物油	

①パリツオーネ

原材料名	アレルギー
野菜(キャベツ)	
野菜(じゃがいも)	
野菜(とうもろこし)	
野菜(にんじん)	
炒めたまねぎ	
シチュールウ	
シチュールウ(でん粉)	
シチュールウ(植物油脂)	
シチュールウ(砂糖)	
シチュールウ(食塩)	
シチュールウ(その他)	
ラード	
植物油脂	大豆
でん粉	
しょうゆ	小麦、大豆
食塩	
皮(小麦粉(国内製造))	小麦
皮(食塩)	
皮(植物油脂)	
加工デンプン	
増粘剤(加工デンプン)	
トレハロース	
HPMC	
ソルビトール	
キシロース	
乳化剤	大豆
香料	
調整水等	
注意喚起表示	本製品の製造ラインは、乳・卵を使用した製品も製造しています。

①チリパウダー

原料名・添加物物質名	アレルゲン物質名
赤唐辛子	
コーンパウダー	
食塩	
クミン	
オレガノ	
ガーリック	

対象商品の製造ラインは、専用ラインではございませんので、アレルゲン（特定原材料等 28 品目）を含む商品を製造する可能性があります。

なお製造ラインでは品目切り替え時に適切な洗浄等を行っておりますので、コンタミネーションはございません。

②かぼちゃ

原材料：南瓜

※本製品の製造工場では、リンゴを使用した製品も製造しております。

①牛肉コロッケ

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質(28品目)
野菜(ばれいしょ)	-
野菜(たまねぎ)	-
砂糖	-
しょうゆ	小麦,大豆
植物油脂	大豆
ビーフオイル	牛肉
発酵調味料	-
粒状植物性たん白	大豆
乾燥マッシュポテト	-
牛肉	牛肉
アミノ酸液	大豆
肉エキス	大豆,鶏肉,豚肉
食塩	-
香辛料	-
衣(パン粉)	小麦,乳,大豆
衣(植物油脂)	大豆
衣(でん粉)	大豆
衣(粉末状植物性たん白)	大豆
水	-
加工デンプン	-
増粘剤	-
炭酸Ca	-
調味料(アミノ酸等)	-
原材料名(調味料内訳)	アレルギー表示対象物質(28品目)
着色料	-
乳化剤	大豆
ピロリン酸鉄(0.006)	-
酸味料	-
甘味料	-

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

②はくさいキムチ

原材料名
白菜
砂糖
砂糖混合異性化液糖
りんご
食塩
りんご果汁
唐辛子
玉葱
にんにく
還元水あめ
沖アミエキス
たん白加水分解物
生姜
醸造酢
発酵調味料
醤油
魚醤
調味料(アミノ酸等)
酸味料
トウガラシ色素
増粘多糖類
水

(一部に小麦・大豆・りんごを含む)

コンタミネーション情報： 小麦・いか・かに・大豆・りんご・ごま・山芋

③刻みたくあん

原材料名	アレルギー物質※
大根	
胡麻	ごま
砂糖混合ぶどう糖果糖液糖	
食塩	
醤油	小麦・大豆
酒精	
酸味料	
水	

①チョコクリーム

原材料名	アレルギー 特定原材料(28品目)
水あめ	
砂糖	
小麦粉	小麦
ショートニング	
ココアパウダー	
カカオマス	
カラメル色素	
乳化剤	大豆
香料	
仕込水	

同一製造ラインにおいて「乳、小麦、落花生、大豆、くるみ、オレンジ、りんご、キウイフルーツ、もも、ゼラチン、バナナ、ごま」を使用した商品を製造しております。又、同一工場内において「卵、乳、小麦、落花生、大豆、くるみ、オレンジ、りんご、キウイフルーツ、もも、ゼラチン、バナナ、ごま、アーモンド」を使用した製品を製造しておりますが、製造毎に湯洗浄を実施し、また、同日中アレルギーの含まないものから順に製造する事により製造工程中におきまして特定原材料等(28品目)のコンタミネーションがないことを証明致します。

②海鮮ステーキ

原材料名	アレルギー物質 該当原材料
助宗鱈すり身	
いか	いか
たまねぎ	
馬鈴薯澱粉	
発酵調味料	
砂糖	
食塩	
こしょう	
水	

[工場内で使用しているアレルギー物質]
小麦・乳・卵・えび・大豆・豚肉・鶏肉・牛肉・いか・ごま
ゼラチン・さけ

[コンタミネーション]
無し

※コンタミの定義
ある特定原材料が、意図せず当該商品に混入すること

③鶏のつみれ

原材料名	アレルギー物質 該当原材料
鶏肉	鶏肉
豚脂	豚肉
玉ねぎ	
パン粉	小麦、大豆
でん粉	
粒状大豆たん白	大豆
粉末状大豆たん白	大豆
食塩	
砂糖	
カルシウム製剤	
発酵調味料	
チキンエキス	鶏肉
香辛料	
リン酸塩(Na)	
調味料(アミノ酸等)	
加水	
揚げ油	大豆

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、さば、やまいも、りんご、ゼラチン

①ささみカツ

アレルギー物質	
鶏肉(ささみ)	鶏肉
パン粉	小麦
小麦粉	小麦
粉末状大豆たん白	大豆
米粉	
食塩	
植物油脂	大豆
砂糖	
でん粉	
香辛料	
加工デンプン	
調味料	
乳化剤	
増粘多糖類	
水	

●本品製造工場では卵・乳成分・えび・かにを含む製品を生産しています。

②レモン果汁

原材料名	アレルギー				
	※28品目を対象とし、該当に○を記載。				
レモン	えび	かに	小麦	そば	卵
	×	×	×	×	×
香料	乳成分	落花生	アーモンド	あわび	いか
	×	×	×	×	×
水	いくら	オレンジ	カシューナッツ		キウイ
	×	×	×		×
	牛肉	くるみ	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	
	×	×	×	×	

※アレルギー物質:なし

①メープルマフィン

材料名	アレルギー
豆乳(国内製造)	大豆
砂糖	
米粉(国産)	
大豆粉	大豆
植物油	
メープルシロップ(カナダ産メープルシロップ)	
清涼飲料水	
発酵調味料	
水	
(使用添加物)	
加工デンプン	
膨脹剤	
安定剤(カドラン)	
乳化剤	
炭酸Ca	
香料	
増粘剤(アルギン酸エステル)	
ピロリン酸第二鉄	

同一ライン(施設)で製造される他製品に含まれるアレルギーは次の通りです。無しは(-)、有りは(○)

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	マカダミアナッツ	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
ライン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	○	-	○	-	○	-	-	
施設	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	○	-	○	-	○	-	-	

・弊社商品のアレルギー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ギー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、アレルギーの特定原材料(8品目)については、製造順序の管理やアレルギー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っております。

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立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8品目)								特定原材料に準ずるもの (推奨表示20品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	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
[牛乳]																														
	普通牛乳	206.00	206.00				○																							
[パックラーメン]																														
	ゆで中華麺	180.00	270.00	○																										
[焼きかまチーズ]																														
①	焼きかまチーズ	40.00	50.00				○																							
[海藻サラダ]																														
	にんじん	5.00	6.00																											
	えだまめ	5.00	6.00														○													
	だいこん	20.00	24.00																											
	きゅうり	20.00	24.00																											
	海藻サラダ	0.30	0.36																											
	ノンオイル 青じそドレッシング	5.50	6.60														○													
[みそラーメンスープ]																														
	サラダ油	1.00	1.20																											
	おろしにんにく	1.00	1.20																											
	おろししょうが	0.30	0.36																											
	豚ひき肉	20.00	24.00																	○										
	清酒	1.00	1.20																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	20.00	24.00																											
	水	250.00	300.00																											
	もやし	10.00	12.00																											
	なると	5.00	6.00																											
②	水煮メンマ	5.00	6.00																											
	ホールコーン	10.00	12.00																											
	中華だしの素	0.60	0.72																											
	がらスープホーク&チキン	3.60	4.32																○	○										
	みそラーメンスープの素	14.00	16.80	○													○	○	○				○			○				
	キャベツ	20.00	24.00																											
	カットわかめ	0.40	0.48																											

○:アレルギー対象食品

①焼きかまチーズ

<配合比>	アレルギー28品目
スケトウダラすり身 でん粉 チーズフード ラード 食塩 ぶどう糖 砂糖 酵母エキス 水	乳

コンタミの可能性があるアレルギー： えび・かに（原材料の魚の捕食のため）
 ※特定原材料 8 品目及び特定原材料に準ずるもの 20 品目

アレルギー管理規定に基づき、製造順序の考慮や確立した洗浄マニュアルに従い、ラインの洗浄を実施しており、アレルギーのコンタミネーションを防止しております。

該当する製造ラインの洗浄の有効性は、分析等の検証により確認しており、コンタミネーションの防止には十分な効果があると判断しております。
 また、定期的にアレルギー検査キットによる検証を実施し、コンタミネーションのないことを確認しております。

②水煮メンマ

原料名
メンマ
加水
塩
pH調整剤
漂白剤

※アレルギー物質：なし

①あじのにんにく醤油漬け

原材料 第1配合	原材料 第2配合	アレルギー物質
まあじ たれ	みりん 醤油 酒 にんにく 食塩	大豆・小麦
コンタミネーション		
卵、えび、乳、サバ、さけ、イカ、ごま、アーモンド		

②花麩

原 材 料 名
小麦粉
小麦たんぱく
食 品 添 加 物 部 分
膨張剤
ビタミンE
赤106号
黄色4号
青色1号

<アレルギー物質(28品目)>

- ・小麦粉(小麦)
- ・小麦たんぱく(小麦)

※コンタミはありません。

調味料等の詳細は、学期ごとに配付する調味料等アレルギー献立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8品目)								特定原材料に準ずるもの (推奨表示20品目)																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	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
[牛乳]																														
	普通牛乳	206.00	206.00				○																							
[食パン]																														
	食パン2枚きり	50.00	80.00	○			○										○													
[ブルーベリージャム]																														
①	ブルーベリージャム	15.00	15.00																											
[野菜グラタン]																														
②	野菜グラタン	40.00	60.00														○													
[フレンチサラダ]																														
	にんじん	5.00	6.00																											
	キャベツ	25.00	30.00																											
	えだまめ	10.00	12.00														○													
	きゅうり	10.00	12.00																											
	フレンチドレッシング (8品目不使用)	7.00	8.40																											
[コーンチャウダー]																														
	サラダ油	0.50	0.60																											
	鶏肉	15.00	18.00																○											
	白ワイン	1.00	1.20																											
	にんじん	10.00	12.00																											
	たまねぎ	30.00	36.00																											
	水	190.00	228.00																											
	ホールコーン	15.00	18.00																											
③	クリームコーン	20.00	24.00																											
	冷凍コーンペースト	10.00	12.00																											
	こしょう	0.03	0.04																											
	コンソメ	0.50	0.60				○										○	○	○											
	調理用普通牛乳	30.00	36.00				○																							
	コーンクリームスープ	10.00	12.00	○			○								○		○													
	ドライパセリ	0.03	0.04																											

○:アレルギー対象食品

①ブルーベリージャム

原材料名	アレルギー物質 (28品目)		
ブルーベリー	-		
糖類(水あめ)	-		
糖類(砂糖)	-		
水			
ゲル化剤(ペクチン)	-		
食品添加物	酸味料	①同一ラインのみのコンタミネーション	無し(コンタミネーションは無いが 小麦、乳、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご、もも を含む製品と同一ラインで製造している)
		②同施設内のコンタミネーション	無し(コンタミネーションは無いが 小麦、乳、落花生、オレンジ、ごま、大豆、バナナ、りんご、もも を含む製品と同施設内で製造している)

②野菜グラタン

材料名	アレルゲン
ショートニング(国内製造)	
豆乳	大豆
乾燥マッシュポテト	
おから	大豆
じゃがいも(国産)	
たまねぎ(国産)	
米粉(国産)	
にんじん(国産)	
スイートコーン(国産)	
粉末水あめ	
ほうれんそう(国産)	
水溶性食物繊維	
植物油	
ソテーオニオン	
食塩	
砂糖	
大豆粉	大豆
酵母エキス	
香辛料	
水	
(使用添加物)	
加工デンプン	
増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)	
炭酸Ca	
乳化剤	
ピロリン酸第二鉄	
安定剤(キサントガム)	

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(○)

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	マカダミアナッツ	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
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。

③クリームコーン

原材料・添加物	アレルゲン (28品目)
とうもろこし	－
食塩	－
増粘剤(加工でん粉)	－
水	

アレルゲン(28品目): 無

アレルゲンコンタミネーションの可能性

上記工場では、上記製品はコーン専用の製造施設で製造しており、同一施設内でのアレルゲンのコンタミネーションはありません。

①ショーロンポー

原料名	アレルゲン
たまねぎ	
豚肉	豚肉
キャベツ	
たけのこ	
豚脂	豚肉
鶏肉	鶏肉
粒状大豆たん白	大豆
魚介風味調味料	小麦、大豆、鶏肉
酵母エキス	
発酵調味液	
米油	
しょうゆ	小麦、大豆
食塩	
小麦粉	小麦
こんにゃく粉	
大豆粉末	大豆
食塩	
砂糖	
小麦でん粉	小麦
粉末状小麦たん白	小麦
飲料水	

○アレルゲン

小麦、大豆、鶏肉、豚肉

●コンタミネーション

卵、乳成分、えび、かに、いか、牛肉、ゼラチン、ごま

同一工場内・同一ラインで、「卵、乳成分、えび、かに、いか、牛肉、ゼラチン、ごま」を使用した製品を製造しております。

各商品の製造終了毎に、泡洗浄、高圧洗浄機にて清掃しております。さらに洗浄終了後、専用の布巾にて水を拭き取り、次の商品の製造を行っております。また、製造する順番についてはアレルゲンの少ないものから製造してアレルゲン対策を行っております。

②水煮干切りたけのこ

原材料名	アレルゲン
たけのこ水煮 (タイ産)	
酸味料	
ビタミンC	
水	

アレルギー表示	特定原材料 (7品目)	該当なし
	特定原材料に準ずるもの(21品目)	該当なし
注意喚起	なし	

製造工場内で使用しているアレルゲンは下記の通りです。

○特定原材料（8品目）

小麦、卵、乳

○特定原材料に準ずるもの（20品目）

ごま、さば、大豆、ゼラチン

- ・商品の表示にコンタミネーションの注意喚起表示はございません。
- ・機械、器具の十分な洗浄により、アレルゲン物質のコンタミネーションを防止しております。