

アレルギー代替食一覧

令和7年度 12月分

日付				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）																			
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	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	マカダミアナッツ
12日（金）																															
①	鶏の照り焼き	40g		○																○	○										
19日（金）																															
②	たこナゲット	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鶏の照り焼き

原料配合(%)	アレルギー物質	コンタミネーション(微量混入) 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を記入のこと
原材料名	該当原材料	
鶏むね肉	鶏肉	
塩麹	—	
米こうじ	—	
精米	—	
食塩	—	
酒粕	—	
ローストチキンのたれ	—	
醤油	小麦、大豆	
醸造調味料	—	
砂糖	—	
クエン酸	—	
香辛料	小麦、大豆	
カラメル色素	—	
調味料(アミノ酸等)	—	
照焼のたれ	—	
醤油	小麦、大豆	
砂糖	—	
クエン酸	—	
調味料(アミノ酸等)	—	
カラメル色素	—	
調味料(アミノ酸等)	—	

②たこナゲット

	原材料名	表示の対象となるアレルゲン(28品目)	
魚肉	たこ	※	※ たこたちうおは、「えび・かに」を食べています。
	いか	いか	
	たちうお	※	
	植物油脂	—	
	発酵調味料	—	
	豚脂	豚肉	
	砂糖	—	
	食塩	—	
	大豆粉	大豆	
	粉末状大豆たん白	大豆	
衣	香辛料	—	
	酵母エキス	—	
	パン粉	小麦	
	小麦粉	小麦	
	でん粉	—	
	ぶどう糖	—	
	大豆粉	大豆	
	植物油脂	—	
	揚げ油(なたね油)	—	
	加工デンプン	—	
	トレハロース	—	
	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	卵・乳・小麦・えび
同一製造ライン	卵・乳・小麦・えび