

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	材料名	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
4日（木）																															
肉だんご																															
①	肉だんご	60	60	○																○	○										
9日（火）																															
いかナゲット																															
②	いかナゲット	40	40	○								○								○		○									
16日（火）																															
豆腐の包み焼き																															
③	豆腐の包み焼き	50	50																	○	○					○					

渋川市北部学校給食共同調理場
問い合わせ番号

電話 : 0279-53-5511

FAX : 0279-53-5522

① 肉だんご

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に関する注意喚起
鶏肉、さば、豚肉、やまいも、りんご、ゼラチン

② いかナゲット

原材料名	表示の対象となる アレルゲン(28品目)
魚	いか
肉	※
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
香辛料	—
酵母エキス	—
衣	小麦
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	—

※ たちうおは、「えび・かに」を食べています。

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

上記商品には「いか、豚肉、小麦、大豆」を原材料として使用しております。

同一工場内及び同一製造ラインにおいて「卵、乳、小麦、えび、いか、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン、ごま」を使用した製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。

③ 豆腐の包み焼き

材料名	アレルゲン
鶏肉(日本)	鶏肉
豆腐	大豆
たまねぎ	
鶏皮	鶏肉
粒状植物性たん白	大豆
小麦不使用しょうゆ	大豆
にんじん	
砂糖	
えだまめ	大豆
みりん	
ぶどう糖	
植物油	
清酒	
しょうがペースト	
食塩	
乾しいたけ	
酵母エキス	
豚ゼラチン	ゼラチン
液状混合調味料	
香辛料	
水	
(使用添加物)	
加工デンプン	
セルロース	
凝固剤	
安定剤(グァーガム)	
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ゲンは次の通りです。無しは(-)、有りは(○)

分類	卵	乳	飼料										加工品										その他					
			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
ライン	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	○	—	—	○	○	○	—	—	—	○	○	—	○	—	—
施設	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	○	—	—	○	○	○	—	—	—	○	○	—	○	—	—

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いません。

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。