

# 令和8年度（4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8年度 主食（米飯・パン・麺）アレルギー一覧表」
- 「令和8年度 年間使用食品アレルギー一覧表」
- 「令和8年度 年間使用調味料アレルギー一覧表」
- 「令和8年度 年間使用ドレッシング・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。

渋川市南部学校給食共同調理場  
(TEL) 0279-25-1115





## No.2

## ① チキンナゲット

原材料名	アレルギー
鶏胸肉(国産)	鶏肉
衣(コーングリッツ)	
小麦粉	小麦
でん粉	
食塩	
脱脂粉乳	乳
ぶどう糖	
香辛料)	
でん粉	
粒状大豆たん白	大豆
植物油脂	
チキンコンソメ	乳・鶏肉・小麦・大豆
醤油	小麦・大豆
香辛料	
食塩	
揚げ油(なたね油、とうもろこし油)	
調味料(アミノ酸等)	
リン酸塩(Na)	
着色料(パプリカ色素 カラメル)	
【加水・キャリアーオーバー等】	

## 【アレルギー情報】

特定原材料		特定原材料(推奨)		特定原材料(推奨)	
小麦	○	アーモンド	×	ゼラチン	×
そば	×	あわび	×	大豆	○
卵	×	いか	×	鶏肉	○
乳	○	いくら	×	バナナ	×
落花生	×	オレンジ	×	豚肉	×
えび	×	カシューナッツ	×	まつたけ	×
かに	×	キウイフルーツ	×	もも	×
くるみ	×	牛肉	×	やまいも	×
		ごま	×	りんご	×
		さけ	×	(魚介類)	×
		さば	×		

・ 上記商品に含まれるアレルギー

乳、小麦、鶏肉、大豆

・ 同一ラインで製造する他製品に含まれるアレルギー

卵、牛肉、ごま、ゼラチン、豚肉、りんご

・ 同一施設内で製造する他製品に含まれるアレルギー

乳、小麦、鶏肉、大豆、卵、牛肉、ごま、ゼラチン、豚肉、りんご

上記の通り、製造メーカー（有限会社中樹屋商店様）に確認しております。

また、製造前に十分な洗浄を行っており、製造においては洗浄後翌日の一番最初の製造開始であることからアレルギーコンタミネーションは無く、適切である事を製造メーカー（有限会社中樹屋商店様）に確認しております。





## No.2

## ① 赤魚の白醤油焼き

原材料 第1配合	原材料 第2配合	アレルギー物質
赤魚 たれ	みりん 酒 白醤油 食塩	小麦・大豆

アレルギー物質
小麦・大豆
コンタミネーション
鮭、サバ、エビ、イカ、小麦、大豆、乳、卵、ごま、アーモンド



## No.2

## ① 野菜コロッケ

一次成分名	アレルギー物質
野菜(ばれいしょ)	
野菜(にんじん)	
野菜(たまねぎ)	
野菜(とうもろこし)	
野菜(グリーンピース)	
小麦粉加工品	小麦
砂糖	
食塩	
カレー粉	
パン粉	小麦,大豆
でん粉	
小麦粉	小麦
ぶどう糖	
粉末状植物性たん白	大豆
増粘剤(グァー)	
調味料(アミノ酸)	
着色料(アトー)	
乳化剤	
副剤又は食品原料	乳
水	

アレルギー物質	小麦・乳成分・大豆

【コンタミネーション(28品目)】  
 本商品につきまして、コンタミネーションはございません。(2026/2/12)



## No.2

## ① コーンしゅうまい

原材料名	アレルギー
(具)	
とうもろこし	
たまねぎ	
キャベツ	
豚肉	豚肉
鶏肉	鶏肉
でん粉	
水	
粒状大豆たん白	大豆
砂糖	
しょうゆ	
	大豆
	小麦
食塩	
酵母エキス	
かきエキス	
しょうが	
(皮)	
小麦粉	小麦
水	

## コンタミネーションについて

同一工場内でアレルギー物質【卵・乳・小麦・えび・かに・牛肉・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま】を原料とする商品の製造をしております。

機械類は徹底洗浄を行い、十分な注意の上で製造しております。



## No.2

## ② 薄力粉

原材料名	小麦	アレルギー物質の コンタミの可能性	有無	無
------	----	----------------------	----	---

アレルギー物質	表示有無	無
---------	------	---

アレルギー物質 該当のアレルギーには●が記されます。

アレルギー物質	えび	かに	くるみ	小麦●	そば	卵
	乳	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら
	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ
	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ
	もも	やまいも	りんご	ゼラチン		
	魚介類					

## ③ あおのり

原材料及び無添加	アオサ
アレルギー表示	





①春巻

原材料	アレルギー (28品目)
野菜(キャベツ たまねぎ にんじん)	
はるさめ	
豚脂	豚肉
でん粉	
しょうゆ	小麦、大豆
大豆油	大豆
発酵調味料	
砂糖	
食塩	
酵母エキス	
香辛料	
水	
皮[小麦粉(国内製造 糖類(水あめ ぶどう糖)	小麦
大豆油	大豆
食塩]	
乳化剤	
シリコーン(表示不要)	
水	

商品に表示のあるアレルギーコンタミネーション: えび・かに・卵・乳成分  
 ※製造ライン、製造工場内でのコンタミネーションは都度ご確認ください。

		(●:含有、○:無し)				コンタミ可能な場合、その理由と根拠(コンタミ対応策)	
		アレルギー		アレルギー使用状況			
		原料由来	同一ライン	工場内	付与可能性		
特定原材料	えび		●	●	●		
	かに		●	●	●		
	くるみ						
	小麦	●					
	そば						
	卵		●	●	●		
	乳		●	●	●		
	落花生						
	カシューナッツ						
	特定原材料に準ずるもの	アーモンド					
		あわび					
		いか		●	●	●	
いくら							
オレンジ			●	●	●		
キウイフルーツ							
牛肉			●	●	●		
ごま			●	●	●		
さけ			●	●	●		
さば			●	●	●		
大豆		●					
鶏肉			●	●	●		
バナナ			●	●	●		
豚肉		●					
マカダミアナッツ							
もも							
やまいも							
りんご			●	●	●		
ゼラチン		●	●	●			
ビスタテオ							
他	まつたけ						
	魚介類		●	●	●		

アレルギー使用状況は、現時点での情報であり変更になる可能性がございます。  
 変更が生じた場合は改めてご報告させていただきます。

【コンタミネーション対策】  
 上記商品の製造ラインにおいて、一商品ごとに十分に洗浄を行っております。  
 また、対策として一日を空けて多品種の製造がある場合は、アレルギーを含む商品を最後に生産しております。  
 今後とも食品衛生法に従い適切に対応してまいりますので、引き続きご愛顧いただきますようお願い申し上げます。









② 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	

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	なし
---------------------------	----

③ お祝いゼリー

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質(28品目)
糖類(砂糖)	-
糖類(果糖ぶどう糖液糖)	-
糖類(水あめ)	-
糖類(ぶどう糖)	-
豆乳クリーム	大豆
いちご	-
水	-
ゲル化剤(増粘多糖類)	-
炭酸Ca	-
香料	-
酸味料	-
ベニコウジ色素	-

注意喚起表示
●本品製造工場では、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造しております。

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

※ベニコウジ色素は、小林製薬と関係ありません。





## No.2

## ② クリームコーン

原材料名	アレルギー
とうもろこし	
コーンスターチ	
食塩	
水	

アレルギー物質情報							なし
えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉
ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ
もも	やまいも	りんご	ゼラチン	魚介類			
アレルギーコンタミ注意喚起							
無							

・アレルギー物質につきましては、特定原材料の8品目及び特定原材料に準ずる20品目及び魚介類について記載しております。





No.2

① 花型豆腐ハンバーグ

材料名	アレルゲン
鶏肉(国産)	鶏肉
たまねぎ(国産)	
豚脂	豚肉
豚肉(国産)	豚肉
粒状植物性たん白	大豆
砂糖	
ぶどう糖	
食塩	
酵母エキス	
トマトペースト	
香辛料	
にんにくペースト	
小麦不使用しょうゆ	大豆
しょうがペースト	
水	
(使用添加物)	
加工デンプン	
炭酸Ca	
セルロース	
ピロリン酸第二鉄	

表示対象アレルゲン: 大豆、鶏肉、豚肉

弊社下記商品につきまして、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(○)

商品名	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
		FMうす味花HB国産鶏豚使用40	ライン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	○	○	○	-	-	-	○	○	-	○
FMうす味花HB国産鶏豚使用60	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。

② 梅ちらしかまぼこ

③ 塩昆布

原材料名
魚肉
加工澱粉
馬鈴薯澱粉
砂糖
発酵調味料
食塩
うらごし人参
加工油脂
トマト色素

アレルギー特定物質 なし  
\*くるみ、マカダミアナッツ含む  
アレルギー特定原材料(28品目)

●本品製造工場では小麦、大豆を含む製品を製造しています。

原材料名	アレルギー物質 使用の有無 (28品目)
昆布	無
たんぱく加水分解物	有(大豆)
	無
醤油	有(大豆)
	有(小麦)
	無
砂糖	無
食塩	無
	無
調味料(アミノ酸等)	有(大豆)
	無
ソルビット	無
着色料(カラメル)	無
	無
甘味料(甘草、ステビア)	無
	無
	無
糊料(プルラン)	無

【同一施設内でのコンタミネーションの有無】

アレルゲン28品目	無
-----------	---

## No.3

## ④ 桜餅ミニ

原材料	アレルギー (28品目)
もち米(国内産)	
白いんげん豆	
砂糖	
麦芽糖	
もち粉加工品(もち粉、でんぷん)	
水あめ	
塩蔵桜葉(桜葉、食塩)	
食塩	
炭酸カルシウム	
着色料(クチナシ)	
ピロリン酸鉄	
配合水	

商品に表示のあるアレルギーコンタミネーション:くるみ・乳成分・大豆・ごま  
 ※製造ライン、製造工場内でのコンタミネーションは都度ご確認下さい。