

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 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

NO.2

①赤魚の白醤油漬

原材料 第1配合	原材料 第2配合	アレルギー表示
赤魚 たれ	みりん 酒 白醤油 食塩	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		

②水煮たけのこ

原材料名	アレルギー
たけのこ水煮	
酸味料	
ビタミンC	
水	

製造工場内で使用しているアレルギーは下記の通りです。

○特定原材料（8品目）

えび、かに、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、アレルギー物質のコンタミネーションを防止しております。

NO.2

①いんげん

原材料	いんげん
アレルギー物資	無し
コンタミネーション	大豆

②桜ちらしかまぼこ

原材料名	由来する原材料
魚肉	スケソウダラ
加工澱粉	タピオカ
馬鈴薯澱粉	馬鈴薯
砂糖	さとうきび・甜菜
発酵調味料	糖類・米・醸造アルコール・たん白加水分解物・食塩
食塩	海水
加工油脂	還元水飴、なたね油
着色料	クチナシ、トマト

アレルギー特定原材料
(ピスタチオ含む29品目)

アレルギー特定物質	なし
-----------	----

●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。

NO.2

①野菜コロッケ

原材料・添加物	アレルゲン 28品目
ばれいしよ	
たまねぎ	
にんじん	
パン粉	小麦
どうもろこし	
グリーンピース	
水あめ	
砂糖	
植物油脂	大豆
食塩	
(衣)	
パン粉	小麦
	大豆
微粉パン粉	小麦
バターミックス	
小麦粉	小麦
加工デンプン	
植物油脂	
増粘多糖類	
粉末水あめ	
ベーキングパウダー	
乳化剤	大豆
大豆粉	大豆
粉末状大豆たん白	大豆
加工油脂	
乳化剤	大豆
水	

コンタミネーションに該当する物質に●、該当はしないが工場内で
使用しているアレルゲン物質に△を入力

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

この製品の製造工場では、上記の原材料を含む製品を製造しています。

②いかボール

原材料名	アレルゲン 物質
魚肉すりみ	対象外
いか	いか
馬れいしよでん粉	対象外
砂糖	対象外
大豆たん白	大豆
食塩	対象外
なたね油	対象外
加水	対象外

【魚肉すり身魚種名】

※原料事情により魚種は変わる可能性があります。

すけそうたら

工場内コンタミの有無 有

工場内コンタミ原材料名

この製品は、えび、かに、小麦、卵、乳製品、いか、牛肉、ごま、さば、大豆、鶏肉、豚肉を使用する工場に製造しております。

NO.2

①水煮たけのこ

原材料名	アレルギー
たけのこ水煮	
酸味料	
ビタミンC	
水	

製造工場内で使用しているアレルギーは下記の通りです。

○特定原材料（8品目）

えび、かに、小麦、卵、乳

○特定原材料に準ずるもの（20品目）

ごま、そば、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、アレルギー物質のコンタミネーションを防止しております。

NO.2

①棒餃子

原料名	アレルギー
キャベツ	
豚肉	豚肉
豚脂	豚肉
鶏すり身	鶏肉
にら	
たまねぎ	
ながねぎ	
粒状大豆たん白	大豆
パン粉	小麦
砂糖	
酵母エキス	
米油	
しょうゆ	小麦、大豆
しょうが	
食塩	
こしょう	
ピロリン酸第二鉄	
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	

②水煮たけのこ

原材料名	アレルギー
たけのこ水煮	
酸味料	
ビタミンC	
水	

製造工場内で使用しているアレルギーは下記の通りです。

○特定原材料（8品目）

えび、かに、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、アレルギー物質のコンタミネーションを防止しております。

●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

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ギーの少ないものから製造してアレルギー対策を行っております。

NO.2

①にしんの甘露煮

原材料名	アレルギー		
にしん			
三温糖			
醤油	小麦、大豆		
発酵調味料			
生姜			
加工澱粉			
食塩			
加水		28 品目コンタ	ごま、オレンジ、さば

②いんげん

原材料	いんげん
アレルギー物資	無し
コンタミネーション	大豆

③ハスカップゼリー

材料名	アレルギー
砂糖・ぶどう糖果糖液糖(国内製造)	
砂糖	
ハスカップ果汁	
ぶどう糖	
水	
(使用添加物)	
乳酸Ca	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
酸味料	
ビタミンC	
クエン酸鉄Na	
香料	

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ギーは次の通りです。無しは(-)、有りは(O)

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	O	O	O	-	-	-	-	-	-	-	-	O	O	-	-	-	O	-	-	-	O	-	O	O	O	O	-	-
施設	O	O	O	-	-	-	-	-	-	-	-	O	O	-	-	-	O	-	-	-	O	-	O	O	O	O	-	O

・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、商品内容表に記載しているアレルギー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。

4月23日(木)

NO.2

①ささみカツ

アレルギー物質

ささみ	鶏肉
パン粉	小麦・大豆
小麦粉	小麦
でん粉	—
大豆粉	大豆
食塩	—
香辛料	—
植物油脂	—
加工デンプン	—
増粘多糖類	—
	—
水	—

●本品製造工場では卵・えび・かに・乳成分を含む製品を生産しています。

②レモン果汁

原材料名
レモン
醸造酢
香料

NO.2

①野菜グラタン

材料名	アレルギー
ショートニング(国内製造)	
乾燥マッシュポテト	
豆乳	大豆
おから	大豆
じゃがいも(国産)	
たまねぎ(国産)	
米粉	
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(キサンタンガム)	

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ギーは次の通りです。無しは(-)、有りは(O)

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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	O	-	-	-	O	-	O	-	O	-	-	-
施設	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	O	-	-	-	O	-	O	-	O	-	-	-

・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おりません。
 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たっております。

②ラビオリ

原材料名	アレルギー物質(28品目)
<皮>	
小麦粉	小麦
食塩	
水	
<具>	
鶏肉	鶏肉
玉ねぎ	
パン粉	小麦
粒状植物性たん白	大豆
豚肉	豚肉
豚脂	豚肉
酵母エキス	小麦,大豆
ポークエキス	豚肉
食塩	
砂糖	
香辛料	
調味料(アミノ酸)	
調味料製剤	小麦,大豆

NO.2

①コーンしゅうまい

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質(28品目)
野菜(とうもろこし)	-
野菜(たまねぎ)	-
つなぎ(でん粉)	-
つなぎ(粉末状植物性たん白)	大豆
つなぎ(パン粉)	小麦
魚肉すり身	(魚介類)
豚脂	豚肉
豆腐	大豆
砂糖	-
食塩	-
みりん	-
焼酎	-
酵母エキスパウダー	-
皮(小麦粉)	小麦
皮(粉末状植物性たん白)	小麦
皮(水あめ混合異性化液糖)	-
水	-
加工デンプン	-
炭酸Ca	-
ピロリン酸鉄	-
乳化剤	-
豆腐用凝固剤	-

注意喚起表示

●本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分、ごま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いか

原材料名	
アメリカオオアカイカ	
コンタミネーション	えび
アレルギー物質	いか

③水煮たけのこ

原材料名	アレルギー
たけのこ水煮	
酸味料	
ビタミンC	
水	

製造工場内で使用しているアレルギーは下記の通りです。

- 特定原材料(8品目)
えび、かに、小麦、卵、乳
- 特定原材料に準ずるもの(20品目)
ごま、そば、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、アレルギー物質のコンタミネーションを防止しております。

NO.2

①ホキみそフライ

原材料名	アレルギー物質を含む食品名
ホキ	
パン粉	小麦・大豆
水	
小麦粉	小麦
でん粉(トウモロコシ)	
植物性油脂(ナタネ油)	
食塩	
みそ	大豆・小麦
砂糖	
糊料(グアガム)	

以下の物質が28品目内でのコンタミネーションの可能性がります。

(小麦、乳、イカ、サケ、サバ、大豆、ゴマ、アーモンド)

②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	
炭酸カルシウム	
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)	
加水	
揚げ油	大豆

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

乳成分、卵、牛肉、さば、やまいも、りんご、ゼラチン

