

令和8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	-
粉状植物性たん白	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)	-
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つぼ漬け

原材料名	アレルギー物質(28品目)
だいこん	-
糖類(果糖ぶどう糖液糖)	-
糖類(砂糖)	-
糖類(液状ぶどう糖)	-
しょうゆ	大豆,小麦
食塩	-
アミノ酸液	大豆
醸造酢	-
発酵調味料	-
たん白加水分解物	大豆
麦芽エキス	-
水	-
酒精	-

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、ごま、大豆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、ごま、大豆を含む製品と同施設内で製造している)

④いかボール

原材料名	アレルギー物質
魚肉すりみ	対象外
いか	いか
馬れいしょでん粉	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で作成しております。

NO.2

①枝豆しゅうまい

原材料名	アレルゲン物質
たまねぎ	
えだまめ	大豆
キャベツ	
パン粉	小麦
でん粉	
鶏肉	鶏肉
粒状大豆たん白	大豆
食用精製加工油脂	
たらすり身	
調味料	
砂糖	
食塩	
調味料(アミノ酸)	
グリシン	
酢酸Na	
水	
皮	
小麦粉	小麦
還元水あめ	
加工デンプン	
着色料(クチナシ)	乳成分
水	

(表示義務8品目)
 本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分を含む製品を製造しております。

●：使用、△：ラインコンタミ

表示義務(8品目)										任意表示																		
えび	かに	クルミ	小麦	そば	卵	乳	落花生	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	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	ごま	カシューナッツ	アーモンド	
△	△		●		△	●			△				△			△	●	●		△				△	△	△	△	

NO.2

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
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	—

※アオサは、「えび・かに」が混ざる漁法で採取しています。

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	小麦・えび
同一製造ライン	小麦・えび

同一工場内及び同一製造ラインにおいて「小麦、大豆、いか、えび」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。

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、そば、やまいも、りんご、ゼラチン
---	---------------------------

NO.2

①粒入りマスタード

<一般原材料>	アレルギー
からし	
醸造酢	
食塩	
ターメリック	

②ホイールマカロニ

原料配合 : デュラム小麦のセモリナ
アレルギー物質 : 小麦

③レモン果汁

原材料名
レモン
醸造酢
香料

NO.2

①チンパン (あんまん)

原材料	アレルギー物質
小麦粉	小麦
砂糖	—
小豆	—
水あめ	—
ラード	—
イースト	—
食塩	—
白きくらげ抽出物	—
膨脹剤	—
乳化剤	—

アレルギーコンタミ表示

本品製造ラインでは、卵、乳成分、えびを含む製品を生産しています。

NO.2

①チーズオムレツ

原材料名	アレルギー物質
鶏卵	卵
かつお昆布だし	
プロセスチーズ	乳
砂糖	
でん粉	
トレハロース	
醸造酢	
醤油	小麦、大豆
みりん	
食塩	
植物油	

*コンタミネーションについて

弊社では、同一設備内で「小麦、大豆、鶏肉、豚肉、えび、かに、乳、ごま」を用いる商品を製造しております。それに伴い、製造食品の切り替え時にはライン洗浄を行いコンタミネーションの防止を図っています。また、コンタミネーション対応しております。尚、ナッツ類（マカダミアナッツ含む）は弊社では使用していません。

②ラビオリ

原材料・添加物名	アレルゲン 28品目
小麦粉	小麦
小麦たん白	小麦
食塩	
食用植物油脂	
豚肉	豚肉
パン粉	小麦
玉ねぎ	
オニオンソテー	
食塩	
ポークエキス	豚肉
香辛料	
酵母エキス	
加工デンプン	
水	

【アレルギーに関する情報】

コンタミネーションに該当するアレルゲン物質名	
物質名	無し
注意書き	
コンタミネーションに該当しないが、上記以外に同一工場内で使用しているアレルゲン物質名	
物質名	卵、乳、えび、かに、大豆、鶏肉、牛肉、ごま、さば、りんご、やまいも、ゼラチン、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、くるみ、さけ、バナナ、まつたけ、もも（使用する可能性のある物質を含めて記載しています）
注意書き	【但し、製品毎にライン洗浄を行い、コンタミ防止に努めています。】

NO.2

①いわしの生姜煮

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質(28品目)
いわし	-
しょうゆ	小麦,大豆
糖類(砂糖)	-
糖類(水あめ)	-
発酵調味料	-
おろししょうが	-
こんぶだし	-
しょうが汁	-
醸造酢	小麦
水	-
増粘剤(加工デンプン、タマリンドシードガム)	-
カラメル色素	-
酸味料	-
調味料(アミノ酸等)	-
注意喚起表示	
●本品製造工場では、乳成分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おつゆ麩

原材料名
小麦粉
小麦たんぱく

<アレルギー物質(28品目)>

- ・小麦粉(小麦)
- ・小麦たんぱく(小麦)

③梅ゼリー

原材料名	アレルギー物質 該当原材料
ぶどう糖果糖液糖(国内製造)	
グラニュー糖	
果糖	
ポリデキストロース	
うめ果汁	[工場内で使用しているアレルギー物質] 乳成分、卵、大豆、りんご、もも、オレンジ、ゼラチン、小麦、ごま
ゲル化剤(増粘多糖類)	
酸味料	
香料	
ビタミンC	[コンタミネーション]
クエン酸第一鉄Na	無し
水	※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

NO.2

①野菜かきあげ

原材料名	
天ぷら粉	
材料に含む:	
長ネギ	
タマネギ	
人参	
大豆白絞油	
塩	
水	

アレルゲン物質
小麦
大豆

※弊社では、「乳・大豆・小麦・さけ・さば・いか・えび・鶏・豚・牛」を使用した製品を販売しております。

②南蛮カレー

原材料名	アレルゲン
小麦粉	小麦
カレー粉	
ばれいしょでん粉	
パーム油	

製造品目切り替え時の洗浄、清掃の実施により、アレルゲン（特定原材料7品目：えび、かに、くるみ、そば、卵、乳、落花生、特定原材料に準ずるもの20品目：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）のコンタミネーションは無いことをご報告いたします。

③テーオーカレーフレーク

原材料名	アレルゲン(29品目)
小麦粉	小麦
加工油脂	
ぶどう糖	
食塩	
カレー粉	
コーンスターチ	
砂糖	
粉末水あめ	

アレルゲンのコンタミネーションに関して
「小麦」、「大豆」、「豚肉」、「鶏肉」を含む製品と共通の設備で製造しております。

NO.2

①甘酢肉団子

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	
炭酸カルシウム	
加水	
タレ	小麦、大豆
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、豚肉、やまいも、りんご、ゼラチン
---	------------------------------

②いんげん

原材料	いんげん
アレルギー物質	無し
コンタミネーション	大豆

NO.2

①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

②日向夏ゼリー

原材料名	アレルギー物質 該当原材料
グラニュー糖(国内製造)	
果糖	
ぶどう糖果糖液糖	
水あめ	
日向夏果汁	
こんにゃく粉	
乳酸カルシウム	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
ピロリン酸第二鉄	
酸味料	
香料	
ビタミンD	
着色料(ビタミンB2)	
水	

[工場内で使用しているアレルギー物質]
乳成分、卵、大豆、りんご、もも、オレンジ、ゼラチン、小麦、ごま
[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

NO.2

①粒入りマスタード

<一般原材料>	アレルギー
からし	
醸造酢	
食塩	
ターメリック	

②コーンクリーム缶

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

③生クリーム

原料
乳製品
植物油脂
乳化剤
カゼインNa
メタリン酸Na
香料
水

アレルギー(28品目)

●:アレルギーを含む

えび	かに	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	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
-	-	-	-	-	-	-

NO.2

①かぼちゃひき肉フライ

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質(28品目)
野菜(かぼちゃ)	-
野菜(たまねぎ)	-
豚肉	豚肉
砂糖	-
しょうゆ	小麦,大豆
豚脂	豚肉
粒状植物性たん白	大豆
つなぎ(でん粉)	-
つなぎ(パン粉)	小麦
発酵調味料	-
小麦グルテン酵素分解物	小麦
ウスターソース	大豆,りんご
香辛料	-
衣(パン粉)	小麦
衣(でん粉)	大豆
衣(小麦粉)	小麦
衣(植物油脂)	-
衣(デキストリン)	-
水	-
加工デンプン	-
調味料(アミノ酸)	-
着色料	-

注意喚起表示
●本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分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打ち豆

原料名	アレルギー表示
大豆(国産)	大豆

■製造工程について

当該製品の製造工程においては、大豆以外の原材料の取り扱いはありません。

そのため、他原料由来のコンタミネーション(交差汚染)の可能性は低いと考えられます。

NO.2

①チリパウダー

原料名・添加物物質名	アレルギー物質名
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	

②もずく

原材料名	
もずく	
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	りんご
取扱上の注意点	
この製品はえび、かにが混ざる方法で収穫しています。	

NO.2

①コーングラタン

材料名	アレルゲン
ショートニング(国内製造)	
乾燥マッシュポテト	
スイートコーン(国産)	
おから	大豆
米粉	
豆乳	大豆
コーンパウダー(国産)	
粉末水あめ	
水溶性食物繊維	
砂糖	
ソデーオニオン	
食塩	
大豆粉	大豆
酵母エキス	
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	
安定剤(キサンタンガム)	
ピロリン酸第二鉄	
乳化剤	

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	くまび	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	魚介類
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。

NO.2

①厚焼き卵

原材料
液全卵
砂糖
だし汁
みりん
醤油
食塩
加工澱粉
酸味料 (一部に卵・小麦・大豆を含む)

コンタミネーション	本品製造工場では、「乳」を含む製品を生産しています。
-----------	----------------------------

②すいとん

原材料・添加物	アレルゲン 29品目
小麦粉	小麦
でんぷん	

コンタミ	注意喚起
大豆	本製品製造ラインでは、上記原材料の他、大豆を含む製品を製造しております。

③おかからりかけ

原材料名	調味顆粒（ぶどう糖、砂糖、食塩、鰹節粉、とうもろこしでん粉、デキストリン、酵母エキス、緑茶粉末）（国内製造）、味付鰹削り節（鰹削り節、砂糖、食塩、酵母エキス、椎茸エキス）、海苔／貝カルシウム、セルロース、酸化防止剤（ビタミンE）
------	--

<食物アレルゲン> 該当する物質に●

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	やまいち	りんご	セラチン	魚介類
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

<コンタミネーション表記>

<p>本商品の製造ラインでは、さけを含む商品を生産しています。 本商品で使用している海苔は、えび、かきの生息域で採取しています。</p>

①チキンナゲット

原 料 配 合	アレルゲン
鶏肉(国産)	鶏肉
粒状植物性たん白	大豆
パン粉	小麦、大豆
でん粉	
ドロマイト	
砂糖	
乾燥おから	大豆
食塩	
香辛料	大豆
たん白加水分解物	大豆
小麦粉	小麦
とうもろこし粉	
でん粉	大豆
砂糖	
食塩	
デキストリン	
パン粉	小麦
クラッカー粉	小麦
植物油脂	
なたね油、パーム油	
トレハロース	
加工デンプン	
膨張剤	
重曹	
ピロリン酸第二鉄	
カロチノイド色素 (調整水)	

対象製品を製造する同一工場内では、「小麦、卵、乳成分、オレンジ、カシューナッツ、牛肉、ごま、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、もも、やまいも、りんご、ゼラチン」を含む製品を製造しております。

コンタミネーション防止対策

対象製品を製造する工場におきましては、以下の対策によりコンタミネーションを防止しております。

- 原材料毎のアレルギー物質一覧表を作成し、計量室、保管庫へ掲示
- 開封後の原材料は密閉保管
- マニュアルに従った機器の洗浄
- アレルギーに関する従業員教育を実施
- 製造切り替えがある場合は、含まれるアレルギー物質を考慮して製造を計画

②生クリーム

原料
乳製品
植物油脂
乳化剤
カゼインNa
メタリン酸Na
香料
水

アレルゲン(28品目)							●:アレルゲンを含む
えび	かに	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	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	
-	-	-	-	-	-	-	

NO.2

①カレーちくわ

原材料名	アレルギー
ちくわ(国内製造)	大豆
ちくわ(魚肉すり身)	
ちくわ(難消化性デキストリン)	
ちくわ(でん粉)	
ちくわ(砂糖)	
ちくわ(植物油脂)	大豆
ちくわ(粉末状植物性たん白)	大豆
ちくわ(食塩)	
ちくわ(ドロマイト)	
ちくわ(魚醤)	
ちくわ(調整水等)	
衣(小麦粉)	小麦
衣(でん粉)	
衣(コンソメ風味シーズニング)	
衣(食塩)	
衣(大豆粉)	大豆
衣(植物油脂)	
揚げ油(大豆油)	大豆
膨張剤	
香料	ごま、大豆
ピロリン酸鉄	
ウコン色素	
乳化剤	
調整水等	

注意喚起表示 本製品に使用している魚肉すり身には、えび・かにを食べている魚種を使用しています。
 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。

②水煮メンマ

原料名
メンマ
加水
塩
pH調整剤
漂白剤

※ アレルギー物質を使用しておらず、コンタミも回避しております。

③刻みのり

原材料名
乾のり
注意喚起
本品が使用している海苔はえび・かにが生息する海域で収穫された原料ものを使用しております。

アレルギー (○:含む △:コンタミ)	
卵	くるみ
乳	ごま
小麦	さけ
えび △	さば
かに △	大豆
そば	鶏肉
落花生	バナナ
あわび	豚肉
いか	マカダミアナッツ
いくら	もも
オレンジ	やまいも
カシューナッツ	りんご
キウイ	ゼラチン
牛肉	アーモンド

④ミルクコーヒー

原材料名
アレルギー物質を含む原材料には○印、アレルギー物質がコンタミネーションしている原材料には△印
果糖ぶどう糖液糖(国内製造)
砂糖
インスタントコーヒー
食塩
乳酸Ca
着色料(カラメル)
香料
V. C
V. B ₁
V. B ₂
水

NO.2

①あじフィレフライ

原材料名	アレルゲン※
メアジ	
パン粉	小麦
バターミックス	小麦
塩	
胡椒	
バターミックス内容	
小麦粉	小麦
加工澱粉(馬鈴薯)	
乳化剤(さとうきび)	
(てん菜)	
(パーム)	
(ヤシ)	
増粘多糖類(グアー豆)	
(大豆・ともろこし)	

同一施設内のコンタミネーションは洗浄をもって無とします。

②うめ調味漬け

原材料名 : 梅(国産)、しその葉、漬け原材料[食塩、果糖、酒精]／ 酸味料、調味料(アミノ酸等)、赤キャベツ色素、みょうばん、香料

※ アレルギーコンタミネーションとして小麦、大豆

③わかめご飯の素

原材料名	アレルギー特定原材料等 ※1
わかめ	
還元水あめ	
食塩	
昆布エキス	
酵母エキスパウダー	
※ ビロリン酸鉄	

コンタミ防止策

作業標準に従ってラインの洗浄を行い、同一製造ラインで生産している他の生産品目とのコンタミを防止しております。