

アレルギー代替食一覧

令和8年度 6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	くらげ	オレシジ	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
	3日（水）																														
①	たこナゲット	40	40	○								○								○		○									
	10日（水）																														
	ウインナー	30	30																			○									
	25日（木）																														
②	和風きんぴら包み	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	※
	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
	香辛料	—
	酵母エキス	—
衣	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)	—
	加エデンプン	—
	トレハロース	—
	ベーキングパウダー	—
	仕込水	—

※ たことたちうおは、「えび・かに」を食べています。

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、さけ、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。

②和風きんぴら包み

材料名	アレルゲン
鶏肉(日本)	鶏肉
たまねぎ	
ごぼう	
豆腐	大豆
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	
みりん	
植物油	ごま
ぶどう糖	
しょうがペースト	
食塩	
豚ゼラチン	ゼラチン
酵母エキス	
液状混合調味料	
ごま	ごま
香辛料	
水	
(使用添加物)	
加エデンプン	
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	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	魚介類
ライン	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	○	—	—	○	○	○	—	—	—	○	○	—	○	—	—	—
施設	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	○	—	—	○	○	○	—	—	—	○	○	—	○	—	—	—