

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）アレルギー献立表」
- 「令和8年度 使用食品アレルギー献立表」
- 「令和8年度 使用調味料アレルギー一覧」
- 「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」

☆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。

渋川市東部学校給食共同調理場 (TEL) 0279-56-2424

③ れんこん水煮

原材料名	アレルギー (28品目)
れんこん 酸化防止剤(V.C)	
市水	

④ レモンゼリー(ナタデココ入り)

原材料名	アレルギー物質 該当原材料
ナタデココ	
グラニュー糖	
果糖	
ぶどう糖果糖液糖	
レモン果汁	
ゲル化剤(増粘多糖類)	
乳酸カルシウム	
香料	
ビタミンC	
甘味料(キシリトール)	
着色料(紅花黄)	
酸味料	
水	

[工場内で使用しているアレルギー物質]

乳、卵、大豆、りんご、もも、オレンジ、ゼラチン、
くるみ、落花生、小麦、ごま、アーモンド

