

令和8年度（7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 厚焼きたまご

原材料名	アレルギー
鶏卵	卵
水	
砂糖	
かつお節エキス	
発酵調味料	
しょうゆ	小麦、大豆
食酢	小麦
食塩	
植物油脂	大豆
加工でん粉	
調味料(アミノ酸等)	

コンタミネーション	弊社工場では、乳、かに、えび、さば、鶏肉、豚肉、りんご、ごまを使用した製品も製造しております。
-----------	---

No.2

② 海藻類

1次原材料
食塩
コラーゲンペプチド
水
アルギン酸ナトリウム
塩化カルシウム
ミョウバン

◆ アレルゲン情報 * 製品に含まれているアレルゲンはすべて記入してください。

義務	卵	乳成分	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ
推奨	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	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 ○	カシューナッツ	ごま	アーモンド	※魚介類	※「魚介類」は、たんぱく加水分解物、魚醤、魚醬パウダー、魚肉すり身、魚油、魚介エキスにのみ認められている例外表示です。		

アレルゲンのコンタミネーション 注意喚起表示

・「マカダミアナッツ」の不使用について
対象商品には「マカダミアナッツ」を含む原材料の使用はございません。

③ セタソーダゼリー

原材料名(内容組成)	アレルギー表示対象物質(28品目)	注意喚起表示
糖類(果糖ぶどう糖液糖)	-	●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。
糖類(砂糖)	-	
糖類(ぶどう糖)	-	アレルゲン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
豆乳加工食品	大豆	
還元水あめ	-	
デキストリン	-	
寒天	-	
水	-	
グル化剤(増粘多糖類)	りんご	
酸味料	-	
加工デンプン	-	
乳酸Ca	-	
香料	-	
ビタミンC	-	
乳化剤	-	
着色料(クチナシ、マリーゴールド)	-	
pH調整剤	-	
セルロース	-	
塩化Mg	-	

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	魚介類
		セタデザート(2026)	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 あじ磯辺フライ

原材料名	アレルギー物質を含む食品名
メアジ	
パン粉	小麦・大豆
青のり	
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	
糊料(グアガム)	

以下の物資が28品目内でのコンタミネーションの可能性あります。(小麦、乳、エビ、イカ、サケ、サバ、大豆、ゴマ、アーモンド)

② ミニミートボール

原料配合(%)	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
---	---------------------------

② いちごジャム

原材料名	アレルギー 特定原材料(28品目)
糖類(水あめ、 砂糖)	
いちご	
ゲル化剤(ペクチン)	

上記商品には原材料としましてアレルギー物質(28品目)を使用しておりません。

上記商品は、同一製造ラインにおいて「乳、小麦、落花生、大豆、オレンジ、もも、りんご、ごま」を使用した商品を製造しております。又、同一工場内において「卵、乳、小麦、落花生、大豆、くるみ、オレンジ、キウイフルーツ、バナナ、もも、りんご、ゼラチン、ごま、アーモンド」を使用した製品を製造しておりますが製造毎に湯洗浄を実施し、また、同日中アレルギーの含まないものから順に製造する事により製造工程中におきまして特定原材料(28品目)コンタミネーションがないことを証明致します。

① キャベツ入りつくねソース味

原 材 料 名	アレルギー (28品目)
キャベツ	
鶏肉	鶏肉
豚脂	豚肉
〈つなぎ〉	
でん粉	
えんどう豆たん白	
砂糖	
発酵調味料	
ドロマイト (炭酸カルシウムマグ ネシウム含有物)	
食塩	
鰹節	
しょうが	
酵母エキス	
香辛料	
鉄含有酵母	
〈ソース〉	
果糖ぶどう糖液糖	
ウスターソース	
鰹節	
魚介エキス	
増粘剤(加工でん粉)	
水	

コンタミ注意喚起(アレルギー28品目)
※本工場では、卵・小麦・大豆・牛肉・りんご・もも・ごまを使用した製品を製造しています。

No.2

① アセロラゼリー

原料名	アレルギー
果糖ぶどう糖液糖(国内製造)	
アセロラ果汁	
ゲル化剤 (増粘多糖類)	
酸味料	
加工でん粉	
着色料 (アントシアニン クチナシ カロチノイド)	
クエン酸鉄Na	
香料	
●その他キャリアーオー バー等	
水	

含有アレルギー(28品目)	無し
アレルギーに関する 注意喚起表示(コンタミ)	無し

No.2

① レモンマフィン

材料名	アレルギー
豆乳(国内製造)	大豆
砂糖	
米粉	
大豆粉	大豆
植物油	
清涼飲料水	
レモンパウダー	大豆
水	
(使用添加物)	
加工デンプン	
膨脹剤	
安定剤(カドラン)	
乳化剤	
炭酸Ca	
紅花色素	
香料	
ビタミンC	
増粘剤(アルギン酸エステル)	
ピロリン酸第二鉄	

表示対象アレルギー: 大豆

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)

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	魚介類
		お米deレモンマフィン20g	ライン 施設	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	○	-	○	-	○	-	-

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いません。

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。

No.2

① もずく

原材料名
もずく

●コンタミ表記

原材料のもずくは、えび、かにの生息する海域で採取しています。

※1 法令で定められた、次の28品目のうち、表示が必要なものについて記載

特定原材料	特定原材料に準ずるもの
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

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。

