

アレルギー代替食一覧

令和8年度 9月分

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)	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）																		
				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレノジ	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
	2日（水）																													
	豆腐ナゲット																													
①	豆腐ナゲット	40	40	○														○												
	10日（木）																													
	厚揚げの甘辛焼き																													
	冷凍厚揚げ	40	60															○												
	濃口しょうゆ	3	3.6	○														○												
	本みりん	3	3.6																											
	清酒	2.5	3																											
	三温糖	1.5	1.8																											
	25日（金）																													
	野菜コロッケソースかけ																													
②	野菜コロッケ	60	60	○														○												
	揚げ油	6	6																											
③	パックソース	5	5																											

波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豆腐ナゲット

原材料名	アレルギー物質
野菜（たまねぎ）	
野菜（にんじん）	
豆腐	大豆
魚肉すり身	
植物油	大豆
豆乳	大豆
粉末状植物性たん白	大豆
砂糖	
食塩	
酵母エキス	
発酵調味料	小麦
香辛料	
デキストリン	
衣（小麦粉）	小麦
衣（でん粉）	
衣（食塩）	
揚げ油（大豆油）	大豆
加工でん粉	
pH調整剤	
ゲリソ	
ベーキングパウダー	
水	

魚種:イトヨリ、キントキダイ

※本品の魚肉には、えび、かにを食べている魚を使用しています。

コンタミネーションの有無:無

同一工場内で使用しているアレルギー物質:卵、えび、乳成分、かに、鶏肉、豚肉、リンゴ、さけ、さば、いか、やまいも、ごま、魚介類

同一ラインで使用しているアレルギー物質:卵、えび、乳成分、かに、鶏肉、豚肉、リンゴ、さけ、さば、いか、やまいも、ごま、魚介類

混入防止対策:洗浄

②野菜コロッケ

原材料	アレルギー物質
野菜(ばれいしょ)	
野菜(にんじん)	
野菜(かぼちゃ)	
野菜(たまねぎ)	
野菜(えだまめ)	大豆
小麦粉加工品	小麦
植物油脂	大豆
砂糖	
香辛料	
ミルボワ	
食塩	
パン粉	小麦,大豆
小麦粉	小麦
植物油脂	大豆
食塩	
でん粉	小麦
大豆粉	大豆
砂糖	
香辛料	
炭酸Ca	
増粘剤(グアー)	
乳化剤	
ピロリン酸鉄	
副剤又は食品素材	
水	

③パックソース

原材料名	表示対象 アレルゲン
野菜	
トマト	
にんじん	
たまねぎ	
ねぎ	
マッシュルーム	
シャロット	
にんにく	
糖類	
砂糖	
ぶどう糖果糖液糖	
醸造酢	
食塩	
でん粉	
香辛料	
水	