

## 6月分給食用食品一覧表（センター調理中学校 元郷センター献立）

食物アレルギー対策としてご使用ください。内容については、栄養教諭・学校栄養職員等にご確認ください。

注：食品表示法食品表示基準で「特定原材料」として定める9品目（えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）並びに「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、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、ピスタチオ、豚肉、マカミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン）についてのみ記載しており、その他のアレルギー物質については記載していません。  
 ※食品表示基準の改正により令和8年4月1日から「特定原材料」にカシューナッツ、「特定原材料に準ずるもの」にピスタチオが追加されました。経過措置期間が2年間設けられていますが、学校給食にて使用する食品関連事業者等に対して、本改正に基づき食品内容成分表等に速やかに表示するよう周知しております。なお、コンタミネーション（食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうことです。）については記載してありませんのでご注意ください。コンタミネーションについて必要な場合は、学校にご相談ください。  
 また、給食食品一覧表下の欄外に上記以外の食物アレルギー関連の注意事項がございます。必ずご一読いただきますようお願いいたします。

食品名	原料等	アレルギー物質								
		卵	乳	小麦	大豆	落花生	えび	かに	そば	その他
あじフライ(冷凍)	めあじ 【衣】 パン粉 でん粉(とうもろこし) バター粉(小麦粉、でん粉(小麦)、 粉末状大豆たんぱく、 増粘剤(グァーガム)) 食塩 こしょう 水			○	○					
厚焼きたまご(冷凍)	鶏卵 鰹・昆布だし汁 砂糖 でん粉(タピオカ) 植物油脂(大豆・菜種) 醸造酢 食塩	○			○					
いわしの開き(でん粉付き・冷凍)	まいわし 【衣】 でん粉(じゃがいも)									
いんげん(冷凍)	さやいんげん									
ウィンナーソーセージFe入り	豚肉 食塩 砂糖 香辛料 パン酵母 水									豚肉
ウィンナーソーセージFe入り (輪切)	豚肉 食塩 砂糖 香辛料 パン酵母 水									豚肉
えだまめ(冷凍)	えだまめ(大豆) 食塩				○					
エリンギ(冷凍)	エリンギ									
オリーブ油	オリーブ油									
カリフラワー(冷凍)	カリフラワー									
川口の麦みそ	水 大豆 大麦(麦麴) 食塩(天日塩) 酒精				○					
切り干し大根	だいこん									
クリームコーン(冷凍)	水 とうもろこし コーンスターチ 食塩									
コーンフライ(冷凍)	とうもろこし 小麦粉 糖類(果糖ブドウ糖液糖) 糖類(砂糖) ショートニング 食塩 香辛料 【衣】 パン粉 小麦粉 でん粉 植物油脂 還元水あめ 粉末状植物性たんぱく 水 加工でん粉 乳化剤 香料			○	○					





食品名	原料等	アレルギー物質								
		卵	乳	小麦	大豆	落花生	えび	かに	そば	その他
ポテトコロッケ(冷凍)	じゃがいも 豚肉 鶏肉 たまねぎ 砂糖 乾燥マッシュポテト 大豆油 しょうゆ 食塩 香辛料 【衣】 パン粉 米粉 小麦粉 水			○	○					豚肉 鶏肉
まゆ玉だんご(冷凍)	上新粉 でん粉 水									
野菜のかき揚げ(冷凍)	たまねぎ 小麦粉 にんじん 揚げ油(パーム油) ごぼう しゆんぎく 食塩 粉末状植物性たんぱく 調味料(アミノ酸等) ベーキングパウダー カロチノイド色素 水			○	○					
ゆず果汁(冷凍)	ゆず果汁									
寄居町みかんゼリー(冷凍)	みかんストレート果汁 温州みかん果汁(6倍濃縮) 砂糖 果糖 増粘多糖類 酸味料 香料 ビタミンC 水									

～その他のアレルギー関連注意事項～

○調理場・調理従事者・調理機器・器具・食器はアレルギー専用ではありません。注意して調理しておりますが、同じ調理場内で調理しておりますのでご了承ください。

○揚げ油は、ろ過して数回使用しているため、アレルゲンを含む原材料及び加工食品も調理しております。

○丸ごと食べられる魚は魚卵を含む場合がございます。また、魚介類(ちりめんじゃこ等の小魚)や海藻類には収穫の際に、えび、かに、いか等の混入の可能性がございます。それらを調理過程において、完全に除去することはできませんのでご了承ください。

○最終加工品における特定原材料等の総タンパク質量が数 $\mu$ g/mlの濃度レベル又は数 $\mu$ g/mg含有レベルに満たない食品についても、アレルギー物質を原材料として使用していることから、極微量であっても食物アレルギー症状が起きるのを避けるために表示をしております。