

6月分給食用食品一覧表（センター調理中学校 新郷・南平センター、自校調理中学校献立）

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、マカダミアナッツ、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おりません。※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は必要な場合は、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
あおのり 自校調理中学校	あおのり									
いろどりたまご焼き(冷凍)	鶏卵 砂糖 にんじん ほうれんそう しいたけ しょうゆ(小麦粉不使用) 大豆油 発酵調味料 醸造酢 魚介エキス こんぶ調味液 塩 ねぎ 甘酢しょうが 加工でん粉 酢酸ナトリウム製剤 酸味料 水	○			○ ○					さば
いわしの梅醤油煮(冷凍)	いわし 砂糖 しそ抽出液 しょうゆ 本みりん 梅肉 でん粉(じゃがいも) 塩 水			○	○					
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 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(輪切り)	豚肉 塩 砂糖 香辛料 パン酵母 水									豚肉
打ち豆	大豆				○					
えだまめ(冷凍)	えだまめ(大豆) 塩				○					
おこげ	もち米 植物油、酸化防止剤(ビタミンE) 塩				○					
オリーブ油	オリーブ油									
川口の麦みそ	水 大豆 大麦(麦麴) 塩(天日塩) 酒精				○					
玄米団子(冷凍)	玄米									
小えび(乾)	小えび						○			

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	
コーンフライ(冷凍)	とうもろこし 小麦粉 果糖ブドウ糖液糖 砂糖 ショートニング 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			○ ○	○						
埼玉県産いちごゼリー(冷凍)	グラニュー糖 果糖 いちごピューレ ブドウ糖果糖液糖 クランベリー果汁 こんにやく粉 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 酸味料 ビタミンC クエン酸第一鉄Na 着色料(アントシアニン) 水										
埼玉県産小松菜入りぎょうざ(冷凍)	【具】 豚肉 小松菜 キャベツ 豚骨 たまねぎ パン粉 ごま油 にんにく しょうゆ 砂糖 たんぱく加水分解物 塩 ピロリン酸第二鉄 【皮】 小麦粉 グルテン 塩 水			○	○					豚肉 豚肉 ごま	
さばの辛味焼き(冷凍) センター調理中学校	さば 【照焼のたれ】 しょうゆ 砂糖 魚しょう 塩 こく味調味料 しょうが アルコール V.B <sub>1</sub> 砂糖 コチュジャン ごま油 おろしにんにく 水			○ ○ ○ ○	○ ○ ○					さば さけ りんご、ごま ごま	



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	
乳酸菌飲料	砂糖混合ブドウ糖果糖液糖 脱脂粉乳 グラニュー糖 ブドウ糖 スターター 香料製剤 水		○								
歯と口の健康週間ゼリー(冷凍)	【ヨーグルト風味寒天ゼリー】 水あめ 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 豆乳加工食品(植物油脂、 豆乳クリーム、砂糖類、その他) 砂糖 寒天 水 炭酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) クエン酸鉄Na 香料 乳化剤 ビタミンD 【りんごゼリー】 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 水あめ りんご果汁 砂糖 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 乳酸Ca ビタミンC 酸味料 香料 カロチノイド色素				○						りんご
ハンバーグ(冷凍)	鶏肉 豚肉 たまねぎ 粒状植物性たんぱく 難消化性デキストリン つなぎ(でん粉、粉末状植物性たんぱく) 果糖ブドウ糖液糖 ドロマイト ブドウ糖加工品 ポークエキス 発酵調味料 塩 酵母エキス 加工油脂 チキンブイヨン 加工でん粉 クエン酸鉄Na 水 焼成Ca ピロリン酸鉄 着色料(ココア) 硫酸Ca 水				○	○					鶏肉 豚肉  豚肉  鶏肉
一口とんかつ(冷凍)	豚ひれ肉 塩 ブドウ糖 水 加工でん粉 【衣】 パン粉 でん粉(とうもろこし) 大豆粉 植物油脂 水 増粘剤(ゲアーガム) pH調整剤 乳化剤			○	○	○					豚肉

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
プレーンオムレツ(冷凍)	鶏卵 砂糖 大豆油 塩 醸造酢 加工でん粉 酸味料 水	○			○					
フレンチポテト(冷凍)	じゃがいも ブドウ糖 揚げ油(パーム油)									
ブロッコリー(冷凍)	ブロッコリー									
ほうれんそう(冷凍) センター調理中学校	ほうれんそう									
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし									
星型マカロニ(ミックス)	強力小麦粉 米粉 でん粉(タピオカ) グルテン トマト粉末 ほうれんそう粉末 かぼちゃ粉末 むらさきいも粉末 塩 食物繊維 キサンタンガム			○						
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 塩 香辛料 【衣】 パン粉 米粉 小麦粉 水			○	○					豚肉 鶏肉
ミートかぼちゃフライ(冷凍)	かぼちゃ じゃがいも 豚肉 たまねぎ 乾燥マッシュポテト 砂糖 しょうゆ 発酵調味料 大豆油 塩 【衣】 パン粉 米粉 小麦粉 水			○	○					豚肉
ミニゼリー(オレンジ・冷凍)	砂糖・ブドウ糖果糖液糖 オレンジ・みかん果汁 粉あめ 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 ビタミンC 乳酸Ca カロチン色素									オレンジ

～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あります。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 $\mu\text{g}/\text{ml}$ の濃度レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{mg}$ 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しております。

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