

## 6月分給食用食品一覧表（センター調理小学校 新郷・南平センター献立）

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、ビスタチオ、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」にビ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)) 塩 こしょう 水			○	○						
厚焼きたまご(冷凍)	鶏卵 水 砂糖 食酢 しょうゆ 発酵調味液 塩 かつおだし 植物油脂 加工でん粉	○		○	○						
いか短冊(でん粉付・冷凍)	あかいか でん粉(じゃがいも)										いか
いわしのみぞれ煮(冷凍)	いわし だいこん 砂糖 しょうゆ でん粉(じゃがいも) 本みりん 塩 水			○	○						
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
打ち豆	大豆				○						
えだまめ(冷凍)	えだまめ(大豆) 塩				○						
川口の麦みそ	水 大豆 大麦(麦麴) 塩(天日塩) 酒精				○						
切り干し大根	だいこん										
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
埼玉県産小松菜入りぎょうざ(冷凍)	<b>【具】</b> 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 <b>【皮】</b> 小麦粉 グルテン 塩 水			○	○					豚肉 豚肉 ごま
さばの辛味焼き(冷凍)	さば <b>【照焼のたれ】</b> 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 ごま
白ごまつくね(冷凍)	鶏肉 たまねぎ 白ごま パン粉 鶏レバー 砂糖 塩 香辛料 水 でん粉(じゃがいも) 植物油脂 豚脂 粒状大豆たんぱく 揚げ油(なたね油) 砂糖 塩 みりん こしょう 水			○	○					鶏肉 ごま 鶏肉 豚肉
白身魚の香草フライ(冷凍)	ほき <b>【衣】</b> パン粉 でん粉 バッター粉(小麦粉、でん粉(小麦)、 粉末状大豆たんぱく、 増粘剤(ゲアーガム)) バジルソース(植物油脂、バジル、 塩、にんにく、砂糖、香辛料、 乾燥赤ピーマン、調味料(アミノ酸)、 酢酸Na、酒精、増粘剤(キサンタン)) 水			○	○	○				

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
ゼリーフライ(冷凍)	じゃがいも おから 小麦粉 ながねぎ たまねぎ にんじん パン粉 塩 大豆油 こしょう			○	○					
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
トック	米 でん粉 塩 酒精 水									
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		○							
のらぼう菜(冷凍)	のらぼう菜									
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(濃縮還元) 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



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
ほうれんそう(冷凍)	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
メンチカツ(冷凍)	豚肉 パン粉 たまねぎ 小麦粉 粒状大豆たんぱく でん粉 なたね油 粉末状大豆たんぱく 砂糖 貝Ca 塩 ブドウ糖 香辛料 酵母粉末 水			○	○					豚肉

～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 $\mu\text{g/ml}$ の濃度レベル又は数 $\mu\text{g/mg}$ 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。