７月分給食用食品一覧表（自校調理小学校献立）

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
いかナゲット（冷凍）	いか									いか
	たちうお									
	植物油脂									
	発酵調味料									
	豚脂									豚肉
	砂糖									
	塩									
	大豆粉				○					
	粉末状大豆たんぱく				○					
	香辛料									
	酵母エキス									
	【衣】									
	パン粉			○						
	小麦粉			○						
	でん粉									
	ブドウ糖									
	大豆粉				○					
	植物油脂（パーム、サンフラワー）									
	加工でん粉									
	トレハロース									
	ベーキングパウダー									
	揚げ油（菜種油）									
	水									
ウィンナーソーセージFe入り	豚肉									豚肉
	塩									
	砂糖									
	香辛料									
	パン酵母									
	水									
ウィンナーソーセージFe入り（輪切）	豚肉									豚肉
	塩									
	砂糖									
	香辛料									
	パン酵母									
	水									
オリーブ油（パック）	オリーブ油									
カットトマト	トマト									
	トマトピューレ									
	クエン酸									
かまぼこ（ひまわり）	魚肉									
	加工でん粉									
	でん粉（じゃがいも）									
	砂糖									
	発酵調味料									
	塩									
	着色料									
	加工油脂									
刻み昆布	昆布									
キムチ（冷凍）	はくさい									
	たまねぎ									
	ごま									ごま
	だいこん									
	にんじん									
	昆布									
	にら									
	りんご									りんご
	にんにく									
	糖類（砂糖、ブドウ糖果糖液糖、果糖）									
	醸造酢									りんご
	唐辛子									
	塩									
	かつお節エキス									
	たんぱく加水分解物				○					ゼラチン
	魚しょう									
	昆布エキス									
	調味料（アミノ酸等）									
	酸味料									
	増粘多糖類			○	○					
	酸化防止剤（ビタミンC）									
	香料									
	アナトー色素									
	パプリカ色素				○					
	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
ぎょうざ（冷凍）	豚肉 キャベツ 小麦粉（皮） たまねぎ 鶏肉 パン粉 粒状小麦たんぱく 砂糖 でん粉（じゃがいも） しょうが しょうゆ 塩 こしょう 水			○ ○ ○ ○	 ○					豚肉 鶏肉
グルクンの立田揚げ（冷凍）	グルクン（たかさご） 【衣】 でん粉（じゃがいも） 【調味料】 しょうゆ おろししょうが 酒 みりん			 ○ 	 ○ 					
鶏卵．全卵（生）	鶏卵	○								
小松菜（冷凍）	こまつな									
ししゃもの立田揚げ（冷凍）	からふとししゃも 【衣】 でん粉 【調味料】 しょうゆ おろししょうが 酒 みりん			 ○ 	 ○ 					
白身魚のフライ（Fe・Ca強化）	すけそうだら 塩 【衣】 パン粉 小麦粉 塩 水 炭酸Ca ピロリン酸鉄 増粘剤 加工助剤			 ○ ○ 	 ○ 					
七タゼリー（冷凍） 自校調理小学校	【りんごゼリー】 りんご果汁（濃縮還元） 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 砂糖 水溶性食物繊維 ブドウ糖 水 乳酸Ca ゲル化剤（増粘多糖類） 酸味料 ビタミンC 香料 ベニバナ黄色素 クエン酸鉄Na クチナシ青色素 【レモンゼリー】 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 砂糖 ブドウ糖 水溶性食物繊維 レモン果汁 水 乳酸Ca ゲル化剤（増粘多糖類） 酸味料 ビタミンC クエン酸鉄Na 香料 【モチーフ】 うんしゅうみかん果汁（濃縮還元） 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 水あめ 砂糖 粉末油脂 寒天 レモン果汁 水 乳化剤 酸味料 ゲル化剤（キサンタンガム） 香料 クチナシ赤色素 ベニバナ黄色素 カロチノイド色素									りんご
でん粉（じゃがいもでん粉）	でん粉（じゃがいも）									
トック	米（上新粉） でん粉 塩 酒精 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
ナタデココ	ナタデココ 砂糖 難消化性デキストリン（水溶性食物繊維） ぶどう濃縮果汁 酸味料 香料 水									
ベーコン（短冊）	豚ばら肉 塩 砂糖 香辛料（ﾅﾂﾒｸﾞ、ｺﾘｱﾝﾀﾞｰ、 ｶﾙﾀﾞﾓﾝ、ｵｰﾙｽﾊﾟｲｽ）									豚肉
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									
星型コロッケ（冷凍）	じゃがいも たまねぎ 鶏肉 豚肉 砂糖 豚脂 乾燥マッシュポテト 塩 香辛料 酵母エキス 【衣】 パン粉 小麦粉 コーンフラワー デキストリン 植物油脂 還元水あめ でん粉 水 炭酸Ca ピロリン酸鉄 調味料（無機塩）			○ ○						鶏肉 豚肉 豚肉
ムースシュー（冷凍）	加糖脱脂練乳 液卵 ショートニング ファットスプレッド 小麦粉 脱脂粉乳 ゼラチン 加糖卵黄 砂糖 洋酒 塩 乳化剤 安定剤（増粘多糖類） 香料 膨張剤 着色料（V.B2、カラメル、カロチン） 水	○ ○	○ ○ ○ ○ ○	○	○					ゼラチン
ムースシュー（冷凍）のアレルギー代替食みかんゼリー（冷凍）	みかんシロップ漬け みかん果汁 グラニュー糖 果糖 ポリデキストロース ブドウ糖果糖液糖 トレハロース ゲル化剤（増粘多糖類） 香料 酸味料 着色料（アントシアニン） 水									
もずく（冷凍・塩抜き）	もずく（酢酸ナトリウム、からし抽出物） 保存液（からし抽出物、水）				○ ○					
野菜ペースト（冷凍）	たまねぎ にんじん									
冷凍みかん	みかん									

～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μg/mlの濃度レベル又は数μg/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。