７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 食塩 水			○	○					
いんげん（冷凍）	さやいんげん									
ウィンナーソーセージ（輪切）	豚肉 食塩 砂糖 香辛料 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
エリンギ（冷凍）	エリンギ									
オリーブ油	食用オリーブ油									
かまぼこ（星型）	魚肉 加工でん粉 でん粉（じゃがいも） 砂糖 発酵調味料 食塩 着色料 加工油脂									
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 食塩 こしょう 水			○ ○ ○ ○	 ○					豚肉 鶏肉
鮭フライ（冷凍）	しろさけ パン粉 バッター粉 水			 ○ ○	 ○ ○					さけ
ショルダーベーコン（短冊）	豚かた肉 食塩 砂糖 香辛料（ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス）									豚肉
白花豆（ペースト・冷凍）	白花豆 水									
せんべい（砕き）	小麦粉 食塩 重曹			○						

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
七タゼリー（冷凍）	【レモンゼリー】 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 砂糖 ブドウ糖 レモン果汁（濃縮還元） 水 ゲル化剤（増粘多糖類） 酸味料 乳酸Ca クエン酸鉄Na 香料 【グレープゼリー】 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 砂糖 ブドウ糖 ぶどう果汁（濃縮還元） 水 酸味料 ゲル化剤（増粘多糖類） ビタミンC 乳酸Ca 香料 クエン酸鉄Na クチナシ赤色素 【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 水 乳化剤 ゲル化剤（キサンタンガム） 香料 カロチノイド色素									
たまねぎ（スライス・冷凍）	たまねぎ									
チキンナゲット（冷凍） 乳・卵抜き	鶏肉 粒状植物性たんぱく おから 植物油 米粉 小麦不使用しょうゆ 食塩 砂糖 にんにくペースト 酵母エキス ブドウ糖 しょうがペースト 香辛料 水 加工でん粉 炭酸Ca 重曹 ピロリン酸第二鉄 【衣】 コーンフラワー 植物油 ブドウ糖 砂糖 小麦不使用しょうゆ 水 加工でん粉 増粘多糖類 重曹 揚げ油（なたね油）				○ ○ ○ ○ 					鶏肉
手延べそうめん	小麦粉 食塩			○						
でん粉（じゃがいも）	でん粉（じゃがいも）									
トック	米（上新粉） でん粉 食塩 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
トマト(カット)	トマト									
	トマトピューレ									
	クエン酸									
はちみつレモンゼリー(冷凍)	糖類(水あめ、果糖ブドウ糖液糖)									
	レモン果汁									
	はちみつ									
	ゲル化剤(増粘多糖類)									
	酸味料									
	クエン酸鉄Na									
	香料									
	着色料(ビタミンB2)									
	その他キャリーオーバー等									
	水									
ハンバーグ(冷凍)	鶏肉									鶏肉
	豚肉									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									
	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									豚肉
	発酵調味料									
	食塩									
	酵母エキス									
	加工油脂									
	チキンブイヨン									鶏肉
	加工でん粉									
	クエン酸鉄Na									
	水									
ふりかけ(卵・のり)	いりごま									ごま
	鶏卵加工品	○								
	乳糖		○							
	砂糖									
	小麦粉			○						
	食塩									
	のり									
	大豆加工品				○					
	加工油脂		○		○					
	こしあん									
	さば削り節									さば
	みそ				○					
	乳製品		○							
	エキス(チキン、魚介、昆布、									鶏肉
	鰹節、酵母)									
	海藻カルシウム									
	パーム油									
	鶏肉粉末									鶏肉
	でん粉									
	しょうゆ			○	○					
	植物性たんぱく				○					
	鶏脂									鶏肉
	あおさ									
	ブドウ糖果糖液糖									
	抹茶									
	みりん									
	イースト									
	デキストリン									
	還元水あめ									
	調味料(アミノ酸)									
	カロチノイド色素									
	酸化防止剤(ビタミンE)									
	香料		○							
プレーンオムレツ(冷凍)	鶏卵	○								
	砂糖									
	大豆油				○					
	食塩									
	醸造酢									
	加工でん粉									
	酸味料									
	水									
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									
ほき(でん粉付き・冷凍)	ほき									
	【衣】									
	でん粉(じゃがいも)									

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
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 食塩 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
メイプルジャム	食物繊維（ポリデキストロース） 砂糖 メープルシュガー 寒天 香料 着色料（カラメル） 酸味料 水									
れんこん水煮（いちょう切り）	れんこん pH調整剤 酸化防止剤（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。