# ７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、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 |
| あじフィレ（でん粉付き・冷凍） | あじ<br>【衣】<br>　でん粉（じゃがいも） | | | | | | | | | |
| いろどりたまご焼き（冷凍） | 鶏卵<br>砂糖<br>にんじん<br>ほうれんそう<br>しいたけ<br>しょうゆ（小麦粉不使用）<br>大豆油<br>発酵調味料<br>醸造酢<br>魚介エキス<br>こんぶ調味液<br>塩<br>ねぎ<br>甘酢しょうが<br>加工でん粉<br>酢酸ナトリウム製剤<br>酸味料<br>水 | ○ | | | <br><br><br><br><br>○<br>○ | | | | | <br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>さば |
| えだまめ（冷凍） | えだまめ（大豆）<br>塩 | | | | ○ | | | | | |
| オリーブ油（パック） | オリーブ油 | | | | | | | | | |
| カットトマト | トマト<br>トマトピューレ<br>クエン酸 | | | | | | | | | |
| キムチ（ノンアレルギー・冷凍） | はくさい<br>だいこん<br>唐辛子<br>にんにく<br>にんじん<br>ながねぎ<br>しょうが<br>塩<br>砂糖<br>昆布<br>酵母エキス | | | | | | | | | |
| クリスピーチキン（冷凍） | 鶏肉（むね肉）<br>【唐揚げ粉】<br>　コーン粉末<br>　植物性たんぱく<br>　塩<br>　パプリカ<br>　砂糖<br>　にんにく粉末<br>　こしょう<br>　こしょう粉末<br>　たんぱく加水分解物<br>　調味料（アミノ酸等）<br>パン粉<br>バッターミックス粉<br>大豆たんぱく<br>塩<br>食用大豆油<br>白こしょう<br>水 | | | <br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>○<br><br><br><br><br><br><br> | <br>○<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>○<br>○<br>○<br><br>○<br><br><br> | | | | | 鶏肉 |
| 鮭フライ（冷凍） | しろさけ<br>パン粉<br>バッター粉<br>水 | | | <br>○<br>○ | <br>○<br>○ | | | | | さけ |

| 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 |
| さばの辛味焼き（冷凍） | さば<br>【照焼のたれ】<br>しょうゆ<br>砂糖<br>魚しょう<br>塩<br>こく味調味料<br>しょうが<br>アルコール<br>$V.B_1$<br>砂糖<br>コチュジャン<br>ごま油<br>おろしにんにく<br>水 | | | <br><br>○<br><br>○ | <br><br>○<br><br>○<br><br><br><br><br>○ | | | | | さば<br><br><br><br>さけ<br><br><br><br><br><br>ごま |
| さやいんげん（冷凍） | さやいんげん | | | | | | | | | |
| ショルダーベーコン（短冊） | 豚かた肉<br>塩<br>砂糖<br>香辛料（ﾅﾂﾒｸﾞ、ｺﾘｱﾝﾀﾞｰ、<br>ｶﾙﾀﾞﾓﾝ、ｵｰﾙｽﾊﾟｲｽ） | | | | | | | | | 豚肉 |
| たこ焼き（たこ型・冷凍） | かつおだし<br>小麦粉<br>たこ<br>キャベツ<br>揚げ玉<br>植物油（大豆、菜種）<br>ねぎ<br>膨張剤<br>しょうが酢漬<br>塩<br>調味料（アミノ酸） | | | ○<br>○<br><br><br>○ | <br><br><br><br><br>○ | | | | | |
| 七タゼリー（冷凍）<br>センター調理小学校　全中学校 | 【レモンゼリー】<br>砂糖・ブドウ糖果糖液糖<br>砂糖<br>ブドウ糖<br>レモン果汁（濃縮還元）<br>水<br>ゲル化剤（増粘多糖類）<br>酸味料<br>乳酸Ca<br>クエン酸鉄Na<br>香料<br>【グレープゼリー】<br>砂糖・ブドウ糖果糖液糖<br>砂糖<br>ブドウ糖<br>ぶどう果汁（濃縮還元）<br>水<br>酸味料<br>ゲル化剤（増粘多糖類）<br>ビタミンC<br>乳酸Ca<br>香料<br>クエン酸鉄Na<br>クチナシ赤色素<br>【モチーフ】<br>うんしゅうみかん果汁（濃縮還元）<br>砂糖・ブドウ糖果糖液糖<br>水あめ<br>砂糖<br>粉末油脂<br>寒天<br>乳化剤<br>ゲル化剤（キサンタンガム）<br>香料<br>カロチノイド色素 | | | | | | | | | |
| たまねぎ（スライス・冷凍） | たまねぎ | | | | | | | | | |

| 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 |
| 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)<br>でん粉<br>塩<br>酒精<br>水 | | | | | | | | | |
| ドッグハンバーグ(冷凍) | 鶏肉<br>たまねぎ<br>豚脂<br>粒状植物性たんぱく<br>豚肉<br>砂糖<br>水溶性食物繊維<br>酵母エキス<br>塩<br>ブドウ糖<br>にんにくペースト<br>トマトペースト<br>香辛料<br>しょうがペースト<br>水<br>加工でん粉<br>炭酸Ca<br>セルロース<br>ピロリン酸第二鉄 | | | | ○ | | | | | 鶏肉<br>豚肉<br>豚肉 |
| トリプルゼリー(冷凍) | 【グレープゼリー】<br>砂糖・ブドウ糖果糖液糖<br>ぶどう果汁(濃縮還元)<br>砂糖<br>ブドウ糖<br>水<br>酸味料<br>ゲル化剤(増粘多糖類)<br>ビタミンC<br>香料<br>クエン酸鉄Na<br>クチナシ赤色素<br>【ライムゼリー】<br>砂糖・ブドウ糖果糖液糖<br>砂糖<br>ブドウ糖<br>ライム果汁(濃縮還元)<br>水<br>酸味料<br>ゲル化剤(増粘多糖類)<br>香料<br>クエン酸鉄Na<br>ベニバナ黄色素<br>【ブルーベリーゼリー】<br>砂糖・ブドウ糖果糖液糖<br>ブルーベリー果汁(濃縮還元)<br>砂糖<br>ブドウ糖<br>水<br>酸味料<br>ゲル化剤(増粘多糖類)<br>ビタミンC<br>クエン酸鉄Na<br>香料<br>クチナシ青色素 | | | | | | | | | |
| 乳酸菌飲料 | 砂糖混合ブドウ糖果糖液糖<br>脱脂粉乳<br>グラニュー糖<br>ブドウ糖<br>スターター<br>香料製剤<br>水 | | ○<br><br><br>○ | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | |

| 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 |
| 星型ハンバーグ（冷凍） | 鶏肉 | | | | | | | | | 鶏肉 |
| | たまねぎ | | | | | | | | | |
| | 豚脂 | | | | | | | | | 豚肉 |
| | 粒状植物性たんぱく | | | | ○ | | | | | |
| | 豚肉 | | | | | | | | | 豚肉 |
| | 砂糖 | | | | | | | | | |
| | ブドウ糖 | | | | | | | | | |
| | 塩 | | | | | | | | | |
| | 酵母エキス | | | | | | | | | |
| | トマトペースト | | | | | | | | | |
| | 香辛料 | | | | | | | | | |
| | にんにくペースト | | | | | | | | | |
| | 小麦不使用しょうゆ | | | | ○ | | | | | |
| | しょうがペースト | | | | | | | | | |
| | 水 | | | | | | | | | |
| | 加工でん粉 | | | | | | | | | |
| | 炭酸Ca | | | | | | | | | |
| | セルロース | | | | | | | | | |
| | ピロリン酸第二鉄 | | | | | | | | | |
| ポテトコロッケ（冷凍） | じゃがいも | | | | | | | | | |
| | 豚肉 | | | | | | | | | 豚肉 |
| | 鶏肉 | | | | | | | | | 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 | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | |
| 焼きふ | 小麦粉 | | | ○ | | | | | | |
| | 小麦たんぱく | | | ○ | | | | | | |
| | ミックストコフェロール製剤 | | | | | | | | | |
| 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。