９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
厚焼きたまご（冷凍）	鶏卵	○								
	水									
	砂糖									
	食酢			○						
	しょうゆ			○	○					
	発酵調味料									
	食塩									
	かつおだし									
	植物油脂				○					
	加工でん粉									
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（輪切）	豚肉									豚肉
	食塩									
	砂糖									
	香辛料(白コショウ、カルワイ、マスタード)									
	パン酵母									
えだまめ（冷凍）	えだまめ				○					
	食塩									
エリンギ（冷凍）	エリンギ									
オリーブ油	食用オリーブ油									
かぼちゃ団子（冷凍）	かぼちゃ									
	じゃがいも									
	でん粉(じゃがいも)									
	砂糖									
	食塩									
	水									
	加工でん粉									
カリフラワー（冷凍）	カリフラワー									
ぎょうざ（冷凍）	豚肉									豚肉
	キャベツ									
	小麦粉（皮）			○						
	たまねぎ									
	鶏肉									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									
切り干し大根	青首大根									
クリームコーン（冷凍）	とうもろこし									
さやえんどう（冷凍）	さやえんどう									
さんまの開き（でん粉付き・冷凍）	さんま									
	でん粉(じゃがいも)									
ショルダーベーコン（短冊）	豚かた肉									豚肉
	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）									
せんべい（砕き）	小麦粉			○						
	食塩									
	重曹									
大豆ミート（ミンチ）	脱脂大豆				○					

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
太刀魚のフライ（冷凍）	太刀魚 【衣】 パン粉 小麦粉 食塩 増粘剤…加工助剤 水			○ ○	○					
たまねぎ（スライス・冷凍）	たまねぎ									
たら角切り（でん粉付き・冷凍）	すけとうだら でん粉（じゃがいも）									
チキンナゲット（冷凍） 乳・卵抜き	鶏肉 鶏皮 つなぎ（コーンスターチ） つなぎ（パン粉） 豚脂 粉末状大豆たんぱく しょうゆ 食塩 チキンスープ 香辛料 たんぱく加水分解物 おろしにんにく 【衣】 パン粉 小麦粉 コーングリッツ 植物油脂 コーンスターチ 粉末状大豆たんぱく 食塩 しょうゆ 香辛料 揚げ油（なたね油） 揚げ油（パーム油） 炭酸Ca 加工でん粉 増粘多糖類 ピロリン酸鉄 水			○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○					鶏肉 鶏肉 豚肉 鶏肉
月見ゼリー（冷凍）	【ストロベリー＆ブルーベリーゼリー】 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 砂糖 いちご果汁（濃縮還元） ブルーベリー果汁（濃縮還元） ブドウ糖 水溶性食物繊維 水 乳酸Ca ゲル化剤（増粘多糖類） 酸味料 ビタミンC クチナシ赤色素 香料 クエン酸鉄Na 【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 クエン酸鉄Na 【モチーフ】 うんしゅうみかん果汁 （濃縮還元） 水あめ 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 植物油 砂糖 寒天 水 乳化剤 ゲル化剤（キサンタンガム） 香料									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
	カロチノイド色素									
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
豆乳野菜グラタン(冷凍)	ショートニング 乾燥マッシュポテト 豆乳 おから じゃがいも たまねぎ 米粉 にんじん スイートコーン 粉末水あめ ほうれんそう 水溶性食物繊維 植物油 ソテーオニオン 食塩 砂糖 大豆粉 酵母エキス 香辛料 水 加工でん粉 増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類) 炭酸Ca 乳化剤 ピロリン酸第二鉄 安定剤(キサンタンガム)				○ ○ ○					
トック	米(上新粉) でん粉 食塩 酒精 水									
トマト(カット)	トマト トマトピューレ クエン酸									
ハンバーグ(冷凍)	鶏肉 豚肉 たまねぎ 粒状植物性たんぱく 豚脂 でん粉 砂糖 トマトケチャップ 植物油脂 乾燥マッシュポテト 野菜ペースト 香辛料 オニオンエキスパウダー 食塩 酵母エキス 加工でん粉 炭酸Ca 調味料(無機塩) 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
パンプキンペースト(冷凍)	かぼちゃ									
プレスハム(短冊)	豚もも肉 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
フレンチポテト(冷凍)	じゃがいも 植物油脂 パーム油 ビタミンE(酸化防止剤) シリコーン(消泡剤) シリコーン樹脂製剤(消泡剤 :加工助剤) リン酸塩(Na)製剤(褐変防止 :加工助剤) L-アスコルビン酸(酸化防止剤 :加工助剤) ブドウ糖(揚げ色調整 :加工助剤)				○ ○					
ブロッコリー(冷凍)	ブロッコリー									
ほうれんそう(冷凍)	ほうれんそう									

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
ポークしゅうまい（冷凍）	豚肉 たまねぎ パン粉 でん粉（じゃがいも） しょうが 【調味料】 砂糖 食塩 酵母エキス ポークエキス 香辛料 【皮】 小麦粉 還元水あめ 水			○ ○						豚肉 豚肉
ホールコーン（冷凍）	とうもろこし									
メンチカツ（冷凍）	豚肉 パン粉 たまねぎ 小麦粉 パン粉 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 食塩 ブドウ糖 香辛料 酵母粉末 水			 ○ ○ ○	 ○ ○ ○ ○					豚肉
冷凍みかん	うんしゅうみかん									
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。