９月分給食用食品一覧表（センター調理小学校　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Fe入り（輪切）	豚肉 食塩 砂糖 香辛料（白こしょう、カルワイ、マスタード） パン酵母									豚肉
えだまめ（冷凍）	えだまめ（大豆） 食塩				○					
オリーブ油	食用オリーブ油									
カリフラワー（冷凍）	カリフラワー									
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
クリームコーン（冷凍）	とうもろこし									
コーンフライ（冷凍）	とうもろこし 小麦粉 糖類（果糖ブドウ糖液糖） 糖類（砂糖） ショートニング 食塩 香辛料 【衣】 パン粉 小麦粉 でん粉 植物油脂 還元水あめ 粉末状植物性たんぱく 水 加工でん粉 乳化剤 香料			○ ○	○ ○ ○ ○					
小松菜（冷凍）	こまつな									

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
笹かまぼこ	冷凍魚肉すり身									
	でん粉(じゃがいも)									
	砂糖									
	食塩									
	みりん									
	酒									
	水									
さやえんどう(冷凍)	さやえんどう									
じゃがいも団子(冷凍)	じゃがいも									
	でん粉(じゃがいも)									
	砂糖									
	食塩									
	水									
	加工でん粉									
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									
たけのこ(レトルト)	たけのこ									
たこナゲット(冷凍)	たこ									
	いか									いか
	たちうお									
	植物油脂(なたね油)									
	発酵調味料									
	豚脂									豚肉
	砂糖									
	食塩									
	大豆粉				○					
	粉末状大豆たんぱく				○					
	香辛料(ホワイトペッパー)									
	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(なたね油)									
	水									
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)									

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
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 カロチノイド色素									りんご
でん粉（じゃがいも）	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
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）				○ ○ ○					
豆腐バーグ（冷凍）	粒状植物性たんぱく たまねぎ 鶏肉 豆腐 豚脂 でん粉 粉末状植物性たんぱく 砂糖 食塩 みりん 酵母エキス 香辛料 加工でん粉 セルロース 炭酸Ca ピロリン酸鉄 豆腐用凝固剤 水				○ ○ ○					 鶏肉 豚肉
トマト（カット）	トマト トマトピューレ クエン酸									
なめこ（冷凍）	なめこ									
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
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									
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
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			○	○					
	食塩									
	香辛料									
	【衣】									
	パン粉			○						
	米粉									
	小麦粉			○						
	水									
メンチカツ（冷凍）	豚肉									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									
りんごゼリー（冷凍）	グラニュー糖									
	ブドウ糖果糖液糖									
	水あめ									
	果糖									
	りんご果汁									りんご
	こんにゃく粉									
	乳酸カルシウム									
	ゲル化剤（増粘多糖類）									
	ピロリン酸第二鉄									
	香料									
	酸味料									
	ビタミンD									
	着色料（カロテノイド）									
	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。