９月分給食用食品一覧表（センター調理中学校　新郷・南平センター、自校調理中学校献立）

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
あおのり 自校調理中学校	あおのり									
厚焼きたまご（冷凍）	鶏卵	○								
	水									
	砂糖									
	食酢	.		○						
	しょうゆ			○	○					
	発酵調味液									
	塩									
	かつおだし									
	植物油脂				○					
	加工でん粉									
いわし粉	かたくちいわし									
	塩									
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									
	塩									
	水									
いんげん（冷凍）	さやいんげん									
えだまめ（冷凍）	えだまめ				○					
	塩									
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									
かぼちゃコロッケ（冷凍）	かぼちゃ									
	パン粉			○	○					
	小麦粉			○						
	じゃがいも									
	小麦粉加工品			○						
	たまねぎ									
	砂糖									
	食用植物油脂									
	でん粉									
	貝Ca（Ca38%含有）									
	塩									
	酵母粉末（Fe1．5%含有）									
	水									
かぼちゃペースト	かぼちゃ									
キムチ（ノンアレルギー・冷凍）	はくさい									
	だいこん									
	唐辛子									
	にんにく									
	にんじん									
	ながねぎ									
	しょうが									
	塩									
	砂糖									
	昆布									
	酵母エキス									
クリームコーン（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
コーンフライ（冷凍）	とうもろこし									
	小麦粉			○						
	果糖ブドウ糖液糖									
	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									
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
	塩									
	砂糖									
	香辛料（ﾅﾂﾒｸﾞ、ｺﾘｱﾝﾀﾞｰ、カルダモン、オールスパイス）									
せんべい（砕き）	小麦粉			○						
	塩									
	重曹									
たまねぎ（スライス・冷凍）	たまねぎ									
たらポーションフライ（冷凍）	すけとうだら									
	塩									
	【衣】									
	パン粉			○	○					
	小麦粉			○						
	塩									
	増粘剤（加工助剤）									
	水									
でん粉（じゃがいも）	でん粉（じゃがいも）									
月見ゼリー（冷凍）	グラニュー糖									
	ブドウ糖果糖液糖									
	ポリデキストロース									
	梨果汁									
	ゲル化剤（増粘多糖類）									
	酸味料									
	香料									
	クエン酸第一鉄Na									
	水									
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									
	塩									
	酒精									
	水									
乳酸菌飲料	砂糖混合ブドウ糖果糖液糖									
	脱脂粉乳		○							
	グラニュー糖									
	ブドウ糖									
	スターター		○							
	香料製剤									オレンジ
	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
春巻（冷凍）	【具】									
	豚肉									豚肉
	にんじん									
	たまねぎ									
	キャベツ									
	植物油脂				○					
	豚脂									豚肉
	しょうゆ			○	○					
	はるさめ									
	でん粉									
	しょうがペースト									
	小麦粉			○						
	ポークブイヨン									豚肉
	ショートニング				○					
	ポークエキス									豚肉
	発酵調味料									
	酵母エキス									
	砂糖									
	乾燥しいたけ									
	たんぱく加水分解物			○						
	香辛料									
	【皮】									
	小麦粉			○						
	植物油脂				○					
	米粉									
	粉あめ									
	ショートニング				○					
	塩									
	ソルビトール									
	クエン酸鉄Na									
	乳化剤									
	増粘剤（キサンタンガム）									
	水									
ハンバーグ（冷凍） センター調理中学校 9月3日使用分	鶏肉									鶏肉
	豚肉									豚肉
	たまねぎ									
	粒状植物性たんぱく				○					
	豚脂									豚肉
	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（たまねぎ、にんじん、セロリ、なたね油、にんにく）									
	香辛料									
	オニオンエキスパウダー									
	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									

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
ハンバーグ（冷凍） 自校調理中学校 9月3日使用分	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									
	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									
ブロッコリー（冷凍）	ブロッコリー									
ほうれんそう（冷凍） センター調理中学校	ほうれんそう									
ポークしゅうまい（冷凍）	豚肉									豚肉
	たまねぎ									
	パン粉			○						
	でん粉（じゃがいも）									
	しょうが									
	砂糖									
	塩									
	酵母エキス									
	ポークエキス									豚肉
	香辛料									
	【皮】.									
	（小麦粉、還元水あめ、水）			○						
ホールコーン（冷凍）	とうもろこし									
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									

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
メンマ(味付き)	乾燥メンマ しょうゆ 果糖ブドウ糖液糖 塩 唐辛子 水			○	○					
野菜のかき揚げ(冷凍)	たまねぎ 小麦粉 にんじん 揚げ油(パーム油) ごぼう しゅんぎく 塩 粉末状植物性たんぱく 調味料(アミノ酸等) ベーキングパウダー カロチノイド色素 水			○	○					
冷凍みかん	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。