９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
青りんごゼリー（冷凍）	りんご濃縮果汁 砂糖・ブドウ糖果糖溶液 砂糖 ブドウ糖 水 ゲル化剤（増粘多糖類） 酸味料 ビタミンC 香料 着色料（クチナシ） 着色料（ビタミンB2）									りんご
いろどりたまご焼き（冷凍）	鶏卵 砂糖 にんじん ほうれんそう しいたけ しょうゆ（小麦粉不使用） 大豆油 発酵調味料 醸造酢 魚介エキス こんぶ調味液 塩 ねぎ 甘酢しょうが 加工でん粉 酢酸ナトリウム製剤 酸味料 水	○			○ ○					さば
いんげん（冷凍）	さやいんげん									
えだまめ（冷凍）	えだまめ 塩				○					
おこげ	もち米 植物油、酸化防止剤（ビタミンE） 塩				○					
オリーブ油	オリーブ油									
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 植物油脂 でん粉 貝Ca 塩 酵母粉末 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
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									
さけのフレーク（レトルト）	さけフレーク									さけ
	米油									
	さけエキス									さけ
	砂糖									
	塩									
	ベニコウジ色素									
さばの辛味焼き（冷凍）	さば									さば
	【照り焼きのタレ】									
	しょうゆ			○	○					
	砂糖									
	魚しょう			○	○					さけ
	塩									
	コク味調味料									
	しょうが									
	アルコール									
	V.B1									
	砂糖									
	コチュジャン				○					
	ごま油									ごま
	おろしにんにく									
	水									
さんまのごま揚げ（冷凍）	さんま									
	でん粉（じゃがいも）									
	しょうゆ加工品			○	○					
	発酵調味料									
	白ごま									ごま
	しょうが									
	調味料（アミノ酸）									
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
	塩									
	砂糖									
	香辛料（ﾅﾂﾒｸﾞ、ｺﾘｱﾝﾀﾞｰ、ｶﾙﾀﾞﾓﾝ、ｵｰﾙｽﾊﾟｲｽ）									

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
白ごまつくね（冷凍）	鶏肉									鶏肉
	たまねぎ									
	白ごま									ごま
	パン粉			○						
	鶏レバー									鶏肉
	砂糖									
	塩									
	香辛料									
	水									
	でん粉（じゃがいも）									
	植物油脂				○					
	豚脂									豚肉
	粒状大豆たんぱく				○					
	揚げ油（なたね油）									
	砂糖									
	塩									
	みりん									
	こしょう									
	水									
白身魚の香草フライ（冷凍）	ほき									
	【衣】									
	パン粉			○						
	でん粉									
	バッター粉（小麦粉、でん粉（小麦）、粉末状大豆たんぱく、増粘剤（グァーガム））			○	○					
	バジルソース（植物油脂、バジル、塩、にんにく、砂糖、香辛料、乾燥赤ピーマン、調味料（アミノ酸）、酢酸Na、酒精、増粘剤（キサンタン））				○					
	水									
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									
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）									
豆腐バーグ（冷凍）	粒状植物性たんぱく				○					
	たまねぎ									
	鶏肉									鶏肉
	豆腐				○					
	豚脂									豚肉
	でん粉									
	粉末状植物性たんぱく				○					
	砂糖									
	塩									
	みりん									
	酵母エキス									
	香辛料									
	加工でんぷん									
	セルロース									
	炭酸Ca									
	ピロリン酸鉄									
	豆腐用凝固剤									
	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 水		○							オレンジ
春巻（冷凍）	【具】 豚肉 にんじん たまねぎ キャベツ 植物油脂 豚脂 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 ショートニング ポークエキス 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			○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○					豚肉 豚肉 豚肉 豚肉
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 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
ブロッコリー（冷凍）	ブロッコリー									

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
ほうれんそう(冷凍)	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									
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									
	塩									
	ブドウ糖									
	香辛料									
	酵母粉末									
	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									

～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。