１０月分給食用食品一覧表（自校調理小学校献立）

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
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									
ウィンナーソーセージFe入り（15）	豚肉									豚肉
	食塩									
	砂糖									
	香辛料									
	パン酵母									
	水									
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									
	パン酵母									
	水									
エリンギ（冷凍）	エリンギ									
かつお節（だし用・薄けずり）	かつおぶし									
きな粉（全粒大豆，黄大豆）	大豆				○					
キムチ（冷凍）	はくさい									
	たまねぎ									
	ごま									ごま
	だいこん									
	にんじん									
	昆布									
	にら									
	りんご									りんご
	にんにく									
	糖類（砂糖、ブドウ糖果糖液糖、果糖）									
	醸造酢									りんご
	唐辛子									
	食塩									
	かつお節エキス									
	たんぱく加水分解物				○					ゼラチン
	魚しょう									
	昆布エキス									
	調味料（アミノ酸等）									
	酸味料									
	増粘多糖類			○	○					
	酸化防止剤（ビタミンC）									
	香料									
	アナトー色素									
	パプリカ色素				○					
	水									
切り干し大根	だいこん									

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
クリームコーン（冷凍）	とうもろこし									
鶏卵．全卵（生）	鶏卵	○								
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									
子持ちししゃもフリッター（冷凍）	ししゃも									
	天ぷら粉			○						
	米油									
	水									
ショルダーベーコン（短冊）	豚かた肉									豚肉
	食塩									
	砂糖									
	香辛料（ﾅﾂﾒｸﾞ、ｺﾘｱﾝﾀﾞｰ、 ｶﾙﾀﾞﾓﾝ、ｵｰﾙｽﾊﾟｲｽ）									
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									
	食塩									
	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									
	食塩									
	みりん									
	こしょう									
	水									
たけのこ（レトルト）	たけのこ									

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
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									
たちうおフライ（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									
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									
	食塩									
	酒精									
	水									
ナタデココ	ナタデココ									
	砂糖									
	難消化性デキストリン（水溶性食物繊維）									
	ぶどう濃縮果汁									
	香料									
	水									
なめこ（冷凍）	なめこ									
花豆コロッケ（冷凍）	白いんげん豆									
	マッシュポテト									
	たまねぎ									
	じゃがいも									
	調合水									
	砂糖									
	食塩									
	たん白加水分解物			○	○					
	こしょう									
	ピロリン酸第二鉄									
	【衣】									
	パン粉			○						
	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
ハンバーグ（冷凍・蒸し用）	鶏肉									鶏肉
	たまねぎ									
	豚脂									豚肉
	豚肉									豚肉
	粒状植物性たんぱく				○					
	砂糖									
	ブドウ糖									
	食塩									
	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									
パンプキンペースト（冷凍）	かぼちゃ									
フランクフルトソーセージ（Fe）	豚肉（豚脂肪含む）									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									
ブルーベリージャム	ブルーベリー									
	砂糖									
	水あめ									
	ゲル化剤（ペクチン）									
	酸味料（クエン酸）									
	pH調整剤（クエン酸Na）									
	水									
プレミックス粉（ホットケーキ用）	小麦粉			○						
	砂糖									
	ブドウ糖									
	植物油脂									
	食塩									
	膨張剤									
	香料									
	増粘剤（キサンタンガム）									
	ビタミンB2									
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									
	小麦粉（皮）			○						
	パン粉			○						
	でん粉（じゃがいも）									
	粒状小麦たんぱく			○						
	砂糖									
	食塩									
	しょうゆ			○	○					
	しょうが									
	こしょう									
	水									
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
ポテトニョッキ（冷凍）	小麦粉 乾燥じゃがいも 食塩 加工でん粉 水			○						
ミックスベリープリン（冷凍）	グラニュー糖 ポリデキストロース 粉あめ 果糖 食用加工油脂 ブドウ糖果糖液糖 クランベリー果汁 いちご果汁 ブルーベリー果汁 ゲル化剤（増粘多糖類） 増粘剤（加工でん粉） 香料 ピロリン酸第二鉄 酸味料 着色料（カロチノイド、クチナシ） 水									
モウカザメフライ（冷凍）	モウカザメ 【衣】 パン粉 でん粉 バッター粉（小麦粉、小麦でん粉、粉末状大豆たんぱく、増粘剤） 食塩 こしょう 水			○ ○	○					
レモン汁（冷凍）	レモン									

～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。