１０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									
いわし梅醤油煮（冷凍）	いわし									
	砂糖									
	しそ抽出液									
	しょうゆ			○	○					
	本みりん									
	梅肉									
	でん粉（じゃがいも）									
	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	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									
オリーブ油	食用オリーブ油									
刻み大豆（水煮）	大豆				○					
	食塩									
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									
	食塩									
	砂糖									
	昆布									
	酵母エキス									
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									
きりたんぽ（冷凍）	うるち米									
	食塩									
切り干し大根	だいこん									
小松菜（冷凍）	こまつな									
さばの切り身（冷凍）	さば									さば

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
さんが焼き（あじ入り・冷凍）	まあじ たまねぎ にんじん ねぎ ごぼう たけのこ 粒状植物性たんぱく 豚脂 【つなぎ】 粉末状植物性たんぱく でん粉 植物油脂 みそ しょうゆ 砂糖 食塩 香辛料 トレハロース 貝カルシウム 香辛料抽出物 水				○ ○ ○ ○ ○					豚肉
さんまの開き（でん粉付・冷凍）	さんま でん粉（じゃがいも）									
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 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
スコッチエッグ（冷凍）	ゆで卵 たまねぎ 鶏肉 豚肉 パン粉 マッシュポテト 豚脂 粒状植物性たんぱく 粉末状植物性たんぱく 鶏卵 揚げ油（大豆油） 植物油 食塩 砂糖 こしょう 水	○ ○ 		 ○ 	 ○ ○ ○ ○ 					 鶏肉 豚肉 豚肉
たまねぎ（スライス・冷凍）	たまねぎ									
チキンナゲット（冷凍） 乳・卵抜き	鶏肉 粒状植物性たんぱく おから 植物油 米粉 小麦不使用しょうゆ 食塩 砂糖 にんにくペースト 酵母エキス ブドウ糖 しょうがペースト 香辛料 水 加工でん粉 炭酸Ca 重曹 ピロリン酸第二鉄 【衣】 コーンフラワー 植物油 ブドウ糖 砂糖 小麦不使用しょうゆ 水 加工でん粉 増粘多糖類 重曹 揚げ油（なたね油）				 ○ ○ ○ ○					鶏肉
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
豆乳かぼちゃグラタン（冷凍）	ショートニング									
	乾燥マッシュポテト									
	かぼちゃ									
	おから				○					
	米粉									
	豆乳				○					
	砂糖									
	粉末水あめ									
	水溶性食物繊維									
	かぼちゃパウダー									
	ソテーオニオン									
	食塩									
	大豆粉				○					
	酵母エキス									
	水									
	加工でん粉									
	増粘剤（加工でん粉、 増粘多糖類）									
	炭酸Ca									
	安定剤（キサンタンガム）									
	ピロリン酸第二鉄									
	乳化剤									
トマト（カット）	トマト									
	トマトピューレ									
	クエン酸									
春巻（冷凍）	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				○					
	食塩									
	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）	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									
	食塩									
	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									
パンプキンペースト（冷凍）	かぼちゃ									

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
ブルーベリーゼリー（冷凍）	果糖ブドウ糖液糖 ブルーベリー果汁 酸味料 ゲル化剤（増粘多糖類） 加工でん粉 着色料（アントシアニン カラメル） ビタミンC クエン酸鉄Na 香料 その他キャリーオーバー等 水									
プレーンオムレツ（冷凍）	鶏卵 砂糖 大豆油 食塩 醸造酢 加工でん粉 酸味料 水	○			○					
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									
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									
ほきの香草焼き（冷凍）	ほき 食用オリーブ油 食塩 バジル粉 こしょう									
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（カロテノイド、クチナシ） 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									

～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。