１０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
いかナゲット（冷凍）	いか									いか
	たちうお									
	植物油脂									
	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									
	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（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									
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				○					
	大豆油				○					
	発酵調味料									
	醸造酢									
	魚介エキス									さば
	こんぶ調味液									
	食塩									
	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									
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（輪切）	豚肉									豚肉
	食塩									
	砂糖									
	香辛料									
	パン酵母									
	水									
打ち豆	大豆				○					
えだまめ（冷凍）	えだまめ				○					
	食塩									
エリンギ（冷凍）	エリンギ									

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
お月見みたらし団子（冷凍）	上新粉（うるち米） 砂糖 水あめ しょうゆ 米油 炭酸カルシウム 加工でん粉 酵素 ピロリン酸鉄 水				○					
オムレツ（冷凍）バラ センター調理中学校	鶏卵 砂糖 大豆油 食塩 醸造酢 加工でん粉 酸味料 水	○ .			○					
オムレツ（冷凍）ボイルインパック 自校調理中学校	鶏卵 砂糖 大豆油 食塩 醸造酢 加工でん粉 酸味料 水	○ .			○					
オリーブ油（パック）	オリーブ油									
カレー春巻（冷凍）	じゃがいも さやいんげん たまねぎ にんじん 白ごま カレー粉 食塩 黒こしょう 小麦粉 食塩 水			○						
カレーポテトコロッケ（冷凍）	じゃがいも たまねぎ とうもろこし キャベツ 豚肉 マッシュポテト にんじん 砂糖 大豆油 炭酸カルシウム カレー粉 酵母エキス 食塩 ピロリン酸第二鉄 香辛料 【衣】 パン粉 大豆油 粉末状植物性たんぱく 粉末油脂 加工でん粉 乳化剤 増粘剤製剤 水			 ○	 ○					豚肉

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
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									
切り干し大根	だいこん									
米粉のかぼちゃマフィン（冷凍）	豆乳				○					
	砂糖									
	かぼちゃペースト									
	米粉									
	植物油									
	大豆粉				○					
	清涼飲料水									
	かぼちゃパウダー									
	水									
	加工でん粉									
	膨張剤									
	炭酸Ca									
	乳化剤									
	香料									
	ピロリン酸第二鉄									
	増粘剤（アルギン酸エステル）									
	カロチノイド色素									
さばの辛味焼き（冷凍） センター調理中学校	さば									さば
	【照り焼きのタレ】									
	しょうゆ			○	○					
	砂糖									
	魚しょう			○	○					さけ
	食塩									
	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									
さばの辛味焼き（冷凍） 自校調理中学校	さば									さば
	しょうゆ			○	○					
	砂糖									
	発酵調味料									
	食塩									
	かつおエキス									
	こんぶエキス									
	アルコール									
	にんにく									
	しょうが									
	豆板醤				○					
	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）									

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									
	食塩									
	香辛料									
	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									
せんべい（砕き）	小麦粉			○						
	塩									
	重曹									
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									
チキンライスの素 自校調理中学校 10月13日使用分	にんじん									
	赤ピーマン									
	たまねぎ									
	チキンエキス									鶏肉
	魚介エキス									
	鶏肉									鶏肉
	トマトペースト									
	砂糖									
	食塩									
	大豆油									大豆
	鶏脂									鶏肉
	酵母エキスパウダー									
	香辛料									
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									
	食塩									
	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									
トック	米（上新粉）									
	でん粉									
	食塩									
	酒精									
	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
なしゼリー（冷凍）	グラニュー糖 果糖 水あめ ブドウ糖果糖液糖 梨果汁 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 酸味料 香料 ビタミンD 水									
肉パオズ（冷凍）	豚肉 たまねぎ 小麦粉（皮） キャベツ 鶏肉 パン粉 でん粉（じゃがいも） 粒状小麦たんぱく しょうゆ 砂糖 食塩 こしょう 水 イーストフード ビタミンC ベニコウジ色素			 ○ ○ ○ ○	 ○					豚肉 鶏肉
乳酸菌飲料	ブドウ糖果糖液糖 砂糖 脱脂粉乳 香料 水		 ○							
花豆コロッケ（冷凍）	白花豆 乾燥マッシュポテト バター 砂糖 食塩 【衣】 パン粉 小麦粉 でん粉 粉末状大豆たんぱく 植物油脂 食塩 貝Ca 水		 ○	 ○ ○ ○	 ○					
ハンバーグ（冷凍） センター調理中学校	鶏肉 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 発酵調味料 食塩 酵母エキス 加工油脂 チキンブイヨン 加工でん粉 クエン酸鉄Na 水				 ○ ○					鶏肉 豚肉 豚肉 鶏肉

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	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									
ブルーベリーゼリー(冷凍)	ブルーベリー果汁(濃縮還元)									
	砂糖・ブドウ糖果糖液糖									
	砂糖									
	ブドウ糖									
	水									
	ゲル化剤(増粘多糖類)									
	酸味料									
	乳酸Ca									
	ビタミンC									
	クエン酸鉄Na									
	香料									
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									
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし									
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									
ミートかぼちゃフライ(冷凍)	かぼちゃ									
	じゃがいも									
	豚肉									豚肉
	たまねぎ									
	乾燥マッシュポテト									
	砂糖									
	しょうゆ			○	○					
	発酵調味料									
	大豆油				○					
	食塩									
	【衣】									
	パン粉			○						
	米粉									
	小麦粉			○						
	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。