１１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									
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									
いわし粉	かたくちいわし									
	塩									
いわしフライ（冷凍）	かたくちいわし									
	パン粉			○	○					
	小麦粉			○						
	小麦粉（打粉）			○						
	食塩									
	増粘多糖類									
	水（バッター投入水）									
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									
うずら卵（レトルト）	うずら卵	○								
	食塩									

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
川口市産いちごゼリー（冷凍）	いちご てん菜糖 でん粉 寒天 ゲル化剤（増粘多糖類） レモン果汁 水									
川口市産じゃがいもコロッケ（冷凍）	【衣】 パン粉 バッター粉 水 じゃがいも たまねぎ マッシュポテト 小麦粉加工品 砂糖 植物油脂 しょうゆ 塩 こしょう			 ○ ○ ○ ○ 	 ○ ○ 					
韓国風味付けのり（1/12カット）	乾のり ごま油 食塩									ごま
茎わかめ（細切り・乾燥）	湯通し塩蔵茎わかめ									
クリームコーン（冷凍）	とうもろこし									
鶏卵．全卵（生）	鶏卵	○								
小えび（乾）	あきあみ						○			
さばのみそ煮（冷凍）	さば みそ 砂糖 発酵調味料 しょうが 水				 ○ 					さば
さんま（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 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）									豚肉
ゼリーフライ（冷凍）	おからパウダー（加水含む） じゃがいも マッシュポテト（加水含む） 小麦粉 たまねぎ にんじん 食塩			 ○ 	○ 					
せんべい（せんべい汁用）	小麦粉 食塩 重曹			○ 						
テンメンジャン	みそ（大豆、塩、米こうじ、 香煎（大麦）） 砂糖 植物油脂（ごま油、なたね油） しょうゆ（大豆、小麦、塩）			 ○	○ ○					 ごま
でん粉（じゃがいも）	でん粉（じゃがいも）									
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									

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
納豆	大豆				○					
	納豆菌									
	【納豆のたれ】									
	植物性たんぱく加水分解物			○						
	しょうゆ			○	○					
	砂糖									
	果糖ブドウ糖液糖									
	昆布エキス									
	かつお節エキス									
	醸造酢									
	米発酵調味料									
	食塩									
	酵母エキス									
ハンバーグ（冷凍）	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									
ーロぎょうざ（冷凍）	小麦粉			○						
	キャベツ									
	豚肉									豚肉
	にら									
	精製ラード				○					豚肉
	砂糖									
	食用大豆油				○					
	にんにく									
	でん粉（じゃがいも）									
	香辛料									
	しょうゆ			○	○					
	植物油脂				○					ごま
	食塩									
	ねぎ									
	しょうが									
	発酵調味料									
	ブドウ糖									
	加工でん粉									
	トレハロース									
ホールコーン（冷凍）	とうもろこし									
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									

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
焼きうどんソース	野菜・果実 （トマト、りんご、たまねぎ） 砂糖類 （砂糖、ブドウ糖果糖液糖） 醸造酢 食塩 たん白加水分解物 オイスターエキス 本醸造しょうゆ 香辛料 カツオエキス 酒精 カラメル色素 増粘剤(加工でん粉、 キサンタンガム） 調味料(アミノ酸） 水				○ ○					りんご
ゆずゼリー(冷凍）	ブドウ糖 水あめ 砂糖 果糖 ゆず果汁 加工でん粉 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類） クチナシ黄色素 香料 水									
料理用　ココア　粉末	砂糖 ブドウ糖 ココア 食塩 植物レシチン(大豆由来） 炭酸Ca 香料 V.C V.B1 V.B2				○					

～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。