１１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
あじフライ（冷凍）	めあじ 【衣】 パン粉 でん粉（とうもろこし） 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）） 食塩 こしょう 水			○ ○	 ○					
いわしのみぞれ煮（冷凍）	いわし だいこん 砂糖 しょうゆ でん粉（じゃがいも） 本みりん 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 食塩 砂糖 香辛料 パン酵母 水									豚肉
えだまめ（冷凍）	えだまめ（大豆） 食塩				○					
エリンギ（冷凍）	エリンギ									
オリーブ油	食用オリーブ油									
カリフラワー（冷凍）	カリフラワー									
川口市産いちごゼリー（冷凍）	いちご てんさい糖 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 食塩 こしょう			 ○ ○ ○ ○	 ○ ○					
川口の米・麦みそ	水 大豆 大麦（麦麹） 食塩（天日塩） 酒精 米（米麹）				○					

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
キムチ（冷凍・ノンアレルギー）	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 キャベツ 小麦粉（皮） たまねぎ 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			 ○ ○ ○ ○	 ○					豚肉 鶏肉
切り干し大根	だいこん									
グレープゼリー（冷凍）	ぶどう果汁（濃縮還元） 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 砂糖 水溶性食物繊維 ワイン 水 ビタミンC ゲル化剤（増粘多糖類） 酸味料 乳酸Ca クエン酸鉄Na 香料									
小えび（乾）	あきあみ						○			
子持ちししゃも（冷凍・でんぷん）	ししゃも 加工でん粉（じゃがいも）									
さばの辛味焼き（冷凍）	まさば 照焼のたれ（しょうゆ、砂糖、魚醤、食塩、コク味調味料、生姜、アルコール、V．B_1） 砂糖 コチュジャン ごま油 おろしにんにく 水			 ○	 ○ ○					さば さけ ごま
さやえんどう（冷凍）	さやえんどう									
さんまの煮付け（冷凍）	さんま 三温糖 しょうゆ オレンジ果汁 オレンジ果皮 還元水あめ 発酵調味料 白ワイン 食塩 キサンタンガム 水 香料			 ○	 ○					 オレンジ オレンジ
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

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
ゼリーフライ（冷凍）	じゃがいも おから 小麦粉 ながねぎ たまねぎ にんじん パン粉 食塩 大豆油 こしょう			 ○ ○	 ○ ○					
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									
トマト（カット）	トマト トマトピューレ クエン酸									
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 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 つなぎ 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
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 食塩 砂糖 香辛料 パン酵母 水									豚肉
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									
ベーコン（短冊）	豚ばら肉 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

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									
	【調味料】									
	砂糖									
	食塩									
	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									
まゆ玉だんご(冷凍)	上新粉									
	でん粉									
	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									
	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。