１１月分給食用食品一覧表（センター調理小学校　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									豚肉
	食塩									
	砂糖									
	香辛料									
	パン酵母									
	水									
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									
川口の麦みそ	水									
	大豆				○					
	大麦（麦麹）									
	食塩（天日塩）									
	酒精									

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									
クリームコーン（冷凍）	とうもろこし									
	コーンスターチ									
	食塩									
	水									
小えび（乾）	あきあみ						○			
コーンフライ（冷凍）	とうもろこし									
	小麦粉			○						
	糖類（果糖ブドウ糖液糖）									
	糖類（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									
埼玉県産お茶プリン（冷凍）	【抹茶プリン】									
	豆乳加工食品（植物油脂、				○					
	豆乳クリーム、砂糖類、その他）									
	砂糖・ブドウ糖果糖液糖									
	ブドウ糖									
	砂糖									
	抹茶									
	水									
	ゲル化剤（増粘多糖類）									
	乳化剤				○					
	pH調整剤									
	セルロース									
	クチナシ黄色素									
	香料									
	クチナシ青色素									
	【豆乳ソース】									
	豆乳加工食品（植物油脂、				○					
	豆乳クリーム、砂糖類、その他）									
	砂糖・ブドウ糖果糖液糖									
	砂糖									
	ブドウ糖									
	水									
	炭酸Ca									
	増粘剤（キサンタンガム）									
	香料									
	乳化剤				○					
	pH調整剤									
	セルロース									

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
鮭フライ（冷凍）	さけ 【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 食塩 こしょう 水			 ○ ○	 ○					さけ
さばのカレー竜田揚げ（冷凍）	まさば でん粉（じゃがいも） しょうゆ おろし生姜 酒 本みりん カレー粉			 ○	 ○					さば
さやえんどう（冷凍）	さやえんどう									
さわらの照り焼き（冷凍）	さわら 【照焼のたれ】 しょうゆ 砂糖 魚醤 食塩 コク味調味料 しょうが アルコール V．B1 水			 ○ ○	 ○ ○					 さけ
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
白ごまつくね（冷凍）	鶏肉 たまねぎ 白ごま パン粉（小麦を含む） 鶏レバー 砂糖 食塩 香辛料 水 でん粉（じゃがいも） 植物油脂 豚脂 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			 ○	 ○ ○					鶏肉 ごま 鶏肉 豚肉
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 食用大豆油 こしょう			 ○ ○	 ○ ○					
大豆ミート（ミンチ）	脱脂大豆				○					
たまねぎ（スライス・冷凍）	たまねぎ									

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
チョコレートクリーム（大豆入り）	食用油脂（植物油脂、加工油脂） 砂糖 大豆粉 ココアパウダー ブドウ糖 脱脂粉乳 食塩 炭酸カルシウム 植物レシチン 香料		○		○ ○ ○					
でん粉（じゃがいも）	でん粉（じゃがいも）									
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									
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）			○	○ ○					
パンプキンペースト（冷凍）	かぼちゃ									
ビーフン	米 でん粉（タピオカ） コーンスターチ 繊維素グリコール酸ナトリウム グリセリン脂肪酸エステル									
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

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
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
フレンチポテト（冷凍）	じゃがいも ブドウ糖 揚げ油（パーム油）									
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									
まゆ玉だんご（冷凍）	上新粉 でん粉 水									

～その他のアレルギー関連注意事項～

〇調理場・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。
〇揚げ油は、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。
〇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。
〇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。