１１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
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、小麦でん粉、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 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 加工でん粉 酸味料 水	○			 ○ ○					さば
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 食塩				○					
オリーブ油（パック）	オリーブ油									
かぼちゃコロッケ（冷凍）	かぼちゃ パン粉 小麦粉 じゃがいも 小麦粉加工品 たまねぎ 砂糖 食用植物油脂 でん粉 貝Ca 食塩 酵母粉末 水			 ○ ○ ○	 ○					
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									

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				○					
小えび（乾）	あきあみ						○			
鮭フライ（冷凍）	さけ パン粉 でん粉（とうもろこし） バッター粉（小麦粉、小麦でん粉、 粉末状大豆たんぱく、増粘剤） 食塩 こしょう 水			 ○ ○	 ○					さけ
さつまいもペースト（冷凍）	さつまいも（紅あずま）									
さばの辛味焼き（冷凍）	まさば 【照り焼きのタレ】 しょうゆ 砂糖 魚しょう 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 おろしにんにく 水			 ○ ○	 ○ ○					さば さけ ごま
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
白ごまつくね（冷凍）	鶏肉 たまねぎ 白ごま パン粉 鶏レバー 砂糖 食塩 香辛料 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

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
チキンナゲット（冷凍）乳・卵抜き	鶏肉									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）									
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									
ねぎみそぎょうざ（冷凍）	黒豚肉									豚肉
	ながねぎ									
	キャベツ									
	たまねぎ									
	彩花みそ				○					
	黒豚豚脂									豚肉
	粒状大豆たんぱく				○					
	にら									
	コーンスターチ									
	彩花しょうゆ			○	○					
	砂糖									
	しょうが									
	にんにく									
	酵母エキス									
	発酵調味液									
	水									
	【皮】									
	小麦粉			○						
	粉末状小麦たんぱく			○						
	こんにゃく粉									
	大豆粉末				○					
	食塩									
	砂糖									
	小麦でん粉			○						
	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
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） センター調理中学校	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									
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									

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
ぶり切り身（冷凍） センター調理中学校	ぶり									
ぶりの照り焼き（冷凍） 自校調理中学校	ぶり しょうゆ 酒 発酵調味料（みりんタイプ） 砂糖 MDPてり焼きたれ			○	○					
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									
まゆ玉だんご（冷凍）	上新粉 でん粉 水									
メンチカツ（冷凍）	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			○ ○ ○	○ ○ ○ ○					豚肉
ゆずゼリー（冷凍）	砂糖・ブドウ糖果糖液糖 水あめ 砂糖 ゆず果汁 水 ビタミンC ゲル化剤（増粘多糖類） 酸味料 クエン酸鉄Na 香料									
寄居町みかんゼリー（冷凍）	みかんストレート果汁 温州みかん果汁 砂糖 果糖 増粘多糖類 酸味料 香料 ビタミンC 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。