１１月分給食用食品一覧表（センター調理小学校　新郷・南平センター献立）

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									
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									
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									
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									

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
川口の麦みそ	水 大豆 大麦（麦麹） 食塩（天日塩） 酒精				○					
韓国風味付けのり（1/12カット）	乾のり ごま油 食塩									ごま
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									
玄米団子（冷凍）	玄米									
小えび（乾）	あきあみ						○			
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				○ ○ ○					
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
さばの幽庵焼き（冷凍）	まさば しょうゆ みりん 酒 砂糖 ゆず果汁 ゆず皮			○	○					さば
さわらのヤンニョム風（冷凍）	さわら コチュジャン 発酵調味料 しょうゆ 砂糖 トマトケチャップ 酒 おろしにんにく ごま油			 ○	○ ○					 ごま

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									
	水									
	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									
ショルダーベーコン（短冊）	豚かた肉									豚肉
	食塩									
	砂糖									
	香辛料（ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス）									
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									
たくあん（せんぎり）	塩押だいこん									
	砂糖									
	ブドウ糖果糖液糖									
	アミノ酸液				○					
	醸造酢									
	塩									
	酵母エキス									
	ぬか類									
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									
のらぼう菜（冷凍）	のらぼう菜									

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）	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									
ひれかつ（冷凍）	豚肉（ヒレ）									豚肉
	パン粉			○	○					
	バッターミックス粉				○					
	大豆たんぱく				○					
	食塩									
	水									
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									豚肉
	たまねぎ									
	パン粉			○						
	でん粉（じゃがいも）									
	しょうが									
	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									
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。