１２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
青りんごゼリー（冷凍）	りんご果汁（濃縮還元） 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 砂糖 ブドウ糖 水 ゲル化剤（増粘多糖類） 酸味料 ビタミンC 香料 着色料（クチナシ） 着色料（ビタミンB2）									りんご
いか（切り身・冷凍）	アメリカオオアカイカ									いか
いわし梅醤油煮（冷凍）	いわし 砂糖 しそ抽出液 しょうゆ 本みりん 梅肉 でん粉（じゃがいも） 食塩 水			○	○					
いんげん（冷凍・国産）	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									
かぼちゃ団子（冷凍）	かぼちゃ 加工でん粉 でん粉 じゃがいも マッシュポテト 砂糖 食塩 グルコマンナン 水									
川口市産さといもコロッケ（冷凍）	【衣】 　パン粉 　バッター粉 　水 さといも たまねぎ 鶏肉 おから しょうゆ みそ 砂糖 食塩 こしょう			○ ○ ○	○ ○ ○ ○					鶏肉
キッシュ風オムレツ（冷凍）	鶏卵 かつお昆布だし ほうれんそう ベーコン プロセスチーズ 砂糖 でん粉（じゃがいも、 　とうもろこし） たまねぎ トレハロース 醸造酢 しょうゆ みりん 食塩 植物油	○ ○	 ○ ○	 ○	 ○ ○					豚肉
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									

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
切り干し大根	だいこん									
小松菜（冷凍）	こまつな									
米粉のケーキ（冷凍）	豆乳 砂糖 加工油脂 水あめ 米粉 ココアパウダー 大豆粉 植物油 こんにゃく加工品（水あめ、 こんにゃく粉、でん粉） 清涼飲料水 水 加工でん粉 トレハロース 増粘剤（増粘多糖類、 アルギン酸エステル） 乳化剤 炭酸Ca 膨張剤 セルロース 安定剤（増粘多糖類） 香料 ピロリン酸第二鉄 メタリン酸Na				○ ○ ○					
さばの幽庵焼き（冷凍）	まさば しょうゆ みりん 清酒 砂糖 ゆず果汁 ゆず皮			○	○					さば
さやえんどう（冷凍）	さやえんどう									
しゅうまい（冷凍）	豚肉 たまねぎ 小麦粉 パン粉 でん粉(じゃがいも) 粒状小麦たんぱく 砂糖 食塩 しょうゆ こしょう しょうが 炭酸Ca ピロリン酸第二鉄 水 イーストフード ビタミンC ベニコウジ色素 ヒマワリレシチン			 ○ ○ ○ ○ 	 ○ 					豚肉
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
せんべい（砕き）	小麦粉 食塩 重曹			○						
たけのこ（レトルト）	たけのこ									
たまねぎ（スライス・冷凍）	たまねぎ									
たらの竜田揚げ（冷凍）	すけそうだら 【衣】 でん粉（じゃがいも） 【調味料】 しょうゆ おろししょうが 清酒 本みりん			 ○ 	 ○ 					
でん粉（じゃがいも）	でん粉（じゃがいも）									
豆乳野菜グラタン（冷凍）	ショートニング 乾燥マッシュポテト 豆乳 おから じゃがいも たまねぎ 米粉 にんじん スイートコーン 粉末水あめ ほうれんそう 水溶性食物繊維 植物油 ソテーオニオン 食塩 砂糖 大豆粉 酵母エキス 香辛料 水 加工でん粉 増粘剤（加工でん粉、増粘多糖類） 炭酸Ca 乳化剤 ピロリン酸第二鉄 安定剤（キサンタンガム）				 ○ ○ ○					

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
トマト(カット)	トマト									
	トマトピューレ									
	クエン酸									
ハンバーグ(冷凍・もみの木型)	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									
	トマトペースト									
	酵母エキス									
	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									
パンプキンペースト(冷凍)	かぼちゃ									
ひれかつ(冷凍)	豚肉									豚肉
	パン粉			○	○					
	バッターミックス粉				○					
	大豆たんぱく				○					
	食塩									
	水									
フランクフルトソーセージ(Fe・40)	豚肉									豚肉
	食塩									
	砂糖									
	香辛料									
	パン酵母									
	水									
プレスハム(短冊)	豚もも肉									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)									
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									
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし									
星型米粉マカロニ	米粉									
	水									
ミニ春巻(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			○	○					
	小麦粉			○						
	ショートニング				○					
	はるさめ									
	でん粉									
	しょうがペースト									
	ポークブイヨン									豚肉
	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									
	乳化剤									
	クエン酸鉄Na									
	増粘剤(キサンタンガム)									
	水									
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									

～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。