１２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
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	豚肉 食塩 砂糖 香辛料 パン酵母 水									豚肉
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
エリンギ（冷凍）	エリンギ									
オリーブ油	食用オリーブ油									
オレンジゼリー（冷凍）	砂糖・ブドウ糖果糖液糖 オレンジ・みかん果汁 粉あめ 水 ゲル化剤（増粘多糖類） 酸味料 香料 ビタミンC 乳酸Ca カロチン色素									オレンジ
カリフラワー（冷凍）	カリフラワー									
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
きな粉（全粒大豆）	大豆				○					
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

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									
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									
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									
	膨脹剤									
	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									
子持ちししゃも（でん粉付き・冷凍）	カラフトししゃも									
	加工でん粉（じゃがいも）									
さやえんどう（冷凍）	さやえんどう									
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）									
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									
たらでんぷんつき（冷凍）	すけとうだら									
	でん粉（じゃがいも）									
でん粉（じゃがいも）	でん粉（じゃがいも）									

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
とうふナゲット（冷凍）	たまねぎ									
	えだまめ				○					
	にんじん									
	豆腐				○					
	【衣】									
	コーンフラワー									
	小麦粉			○						
	でん粉（とうもろこし）			○						
	食塩									
	粉末しょうゆ			○	○					
	香辛料									
	粉末状大豆たんぱく				○					
	植物油脂				○					
	砂糖									
	香辛料				○					
	酵母エキス									
	しょうゆ			○	○					
	食塩									
	揚げ油（植物油脂）				○					
	加工でん粉			○						
	ベーキングパウダー									
	豆腐用凝固剤									
	乳化剤									
	着色料（カロチノイド）									
	水									
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									
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									
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									
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									

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
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									
ほっけのこうじ漬け（冷凍）	しまほっけ									
	塩麹（こうじ、米、食塩、酒精）									
	水									
ポテトニョッキ（冷凍）	小麦粉			○						
	乾燥じゃがいも									
	食塩									
	加工でん粉									
	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。