

3 学期学期契約給食用食品一覽表

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：食品衛生法施行規則で「特定原材料」として定める8品目（えび、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（アモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、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。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いたします。

[illegible]

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
炒りたまご(冷凍)	鶏卵 植物油脂 砂糖 塩 でん粉発酵調味料 加工でん粉(とうもろこし) 水	○			○					
ウェーブわんたん	小麦粉 塩			○						
うすくちしょうゆ	塩 脱脂加工大豆 小麦 果糖ブドウ糖液糖 醸造酢 米 大豆 アルコール			○ ○	○ ○					
ウスターソース	醸造酢 砂糖類(ブドウ糖果糖液糖・砂糖) トマト にんじん たまねぎ ブルーネ 塩 たんぱく加水分解物 酵母エキス 香辛料 水									
液卵(冷凍)	鶏卵	○								
オールスパイス	オールスパイス									
オイスターソース (センター調理小中学校)	かきエキス(かき煮汁、 デキストリン、水あめ、塩) 砂糖(さとうきび、甜菜) 塩 醸造酢(大麦麦芽、 醸造アルコール、塩) 酵母エキスパウダー (酵母エキス、デキストリン) 増粘剤(加工でん粉、キサンタン)									
海藻ミックス	昆布 わかめ ふのり 白ふのり 赤桜草 茎わかめ									
かつお節(碎片)	かつお									
かつお節(だし用)	かつお									
カットゼリー(ぶどう・冷凍)	ぶどう果汁(濃縮還元) 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 砂糖 水あめ 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC 香料 クチナシ色素 クエン酸鉄Na									
カットわかめ	わかめ									
かまぼこ(冷凍)	魚肉(すけとうだら) 砂糖 塩 発酵調味料 魚介エキス 加工でん粉(タピオカ) 水									
がらすープ(レトルト)	豚骨 鶏骨 豚骨油 酵母エキス 水				○					豚肉 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
ガラムマサラ(粉末)	唐辛子 コリアンダー クミン ナツメグ カルダモン こしょう フェンネル 陳皮 シナモン クローブ スターアニス									
カレー粉	ターメリック コリアンダー クミン フェヌグリーク こしょう 赤唐辛子 陳皮 シナモン その他香辛料									
カレーフレーク	小麦粉 食用油脂(パーム油、なたね油) 砂糖 でん粉 塩 カレー粉 デキストリン さつまいもパウダー 酵母エキスパウダー 白菜エキスパウダー 香辛料 ローストキャベツパウダー ローストオニオンパウダー カラメル			○						
カレールー	小麦粉 ラード 純カレー ポークエキス 純カレー オニオンパウダー パーム油 チャツネ 塩 ブドウ糖 砂糖 カラメル ガーリック オールスパイス			○						豚肉 豚肉 りんご
かんきつドレッシング(ボトル)	醸造酢 しょうゆ 砂糖 柑橘果汁 (ゆず・オレンジ・みかん・ レモン・カボス) だいこん 塩 でん粉 酵母エキス 昆布だし たまねぎエキス 水			○	○					りんご オレンジ りんご
韓国ナムルドレッシング(調理用)	醸造酢 食用植物油脂 糖類(果糖ブドウ糖液糖・砂糖) たんぱく加水分解物 しょうゆ 塩 にんにく 香味食用油 いりごま こんぶエキスパウダー こしょう 調味料(アミノ酸等) 酒精 増粘剤(キサンタンガム) 水			○	○ ○ ○ ○					ごま 鶏肉、豚肉 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
韓国ナムルドレッシング(ボトル)	醸造酢 食用植物油脂 糖類(果糖ブドウ糖液糖・砂糖) たんぱく加水分解物 しょうゆ 塩 にんにく 香味食用油 いりごま こんぶエキスパウダー こしょう 調味料(アミノ酸等) 酒精 増粘剤(キサンタンガム) 水			○	○ ○ ○ ○					ごま 鶏肉、豚肉 ごま
刻みしゃくし菜	しゃくし菜 アミノ酸液 果糖ブドウ糖液糖 塩 醸造酢 発酵調味料 昆布エキス しょうゆ 酵母エキス アルコール			○ ○	 ○					
絹厚揚げ(冷凍)	豆乳(大豆、消泡剤、水) 植物油(なたね、大豆、シリコーン) 加工でん粉(タピオカ) 凝固剤製剤(塩化マグネシウム、 植物性油脂、水、 グリセリン脂肪酸エステル、 ミックスコフェロール、 ビタミンCパルミテート) トランスグルタミナーゼ製剤 (トランスグルタミナーゼ、 還元麦芽糖粉末他) 水				○ ○ ○					
キムチ(ノンアレルギー・冷凍)	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 塩 砂糖 昆布 酵母エキス									
キムチ(冷凍)	はくさい たまねぎ ごま だいこん にんじん 昆布 にら りんご にんにく 糖類(砂糖、ブドウ糖果糖液糖、 果糖) 醸造酢 唐辛子 塩 かつお節エキス たんぱく加水分解物 魚しょう 昆布エキス 調味料(アミノ酸等) 酸味料 増粘多糖類 酸化防止剤(ビタミンC) 香料 アナトー色素 パプリカ色素 水				 ○ ○ ○					ごま りんご りんご ゼラチン

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
コーンクリーミードレッシング (調理用)	食用植物油脂 醸造酢 砂糖 塩 スイートコーンパウダー 発酵調味料 ソテーオニオン 酵母エキスパウダー ブルーベリー にんじんエキス レモン果汁 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) 乳化剤 酸味料 香料 水				○					
コーンクリーミードレッシング (ボトル)	食用植物油脂 醸造酢 砂糖 塩 スイートコーンパウダー 発酵調味料 ソテーオニオン 酵母エキスパウダー ブルーベリー にんじんエキス レモン果汁 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) 乳化剤 酸味料 香料 水				○					
穀物酢	米 アルコール 塩 酒かす 水									
こしょう(白)	ホワイトペッパー									
コチュジャン	米みそ(大豆、米、塩、そら豆) 水あめ(コーンスターチ、 じゃがいもでん粉、 さつまいもでん粉) 麦芽エキス(大麦) 米こうじ調味料 (米、液状ブドウ糖、 醸造アルコール、塩、 米こうじ、発酵調味料) 乾燥唐辛子 砂糖(さとうきび、てん菜) 塩 酵母エキスパウダー(酵母エキス、 塩、デキストリン)				○					
ごま油	食用ごま油									ごま
ごまドレッシング(調理用)	食用植物油脂 砂糖 しょうゆ 醸造酢 ごま デキストリン 塩 加工でん粉 酵母エキス 増粘多糖類 香辛料 水				○ ○					ごま ごま
ごまドレッシング(ボトル)	食用植物油脂 砂糖 しょうゆ 醸造酢 ごま デキストリン 塩 加工でん粉 酵母エキス 増粘多糖類 香辛料 水				○ ○					ごま ごま

[illegible]

[illegible]

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
中華ドレッシング(調理用)	しょうゆ 食用植物油脂(ごま油、なたね油) 醸造酢 砂糖 小麦発酵調味液 塩 たまねぎエキス チキンエキス 香辛料 水			○	○					ごま りんご 鶏肉
中華ドレッシング(ボトル)	しょうゆ 食用植物油脂(ごま油、なたね油) 醸造酢 砂糖 小麦発酵調味液 塩 たまねぎエキス チキンエキス 香辛料 水			○	○					ごま りんご 鶏肉
中濃ソース	醸造酢 トマト ブルーネ たまねぎ にんじん 砂糖類(ブドウ糖果糖液糖、砂糖) 塩 コーンスターチ たんぱく加水分解物 酵母エキス 香辛料 水									
中濃ソース(ボトル)	醸造酢 トマト ブルーネ たまねぎ にんじん 砂糖類(ブドウ糖果糖液糖、砂糖) 塩 でん粉 酵母エキス たんぱく加水分解物 香辛料 水									
チヨレギドレッシング(調理用)	食用植物油脂 砂糖類(ブドウ糖果糖液糖、砂糖) 醸造酢 塩 ガーリックペースト しょうゆ みそ ごま 昆布エキス 香味食用油 調味料(アミノ酸等) 香辛料抽出物 増粘剤(キサンタンガム) 水			○	○ ○					ごま ごま
チリパウダー	赤唐辛子 コーンパウダー 塩 クミン オレガノ ガーリック									
ちりめんじゃこ(冷凍)	いわしの稚魚 塩									
デミグラスソース	ブラウンルー(小麦粉、ラード) トマトペースト ソテードオニオン(たまねぎ) チキンエキス にんじん 砂糖 酵母エキス でん粉 塩 香辛料 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
テンメンジャン (センター調理小中学校)	みそ(大豆、塩、米こうじ、大麦香煎) 砂糖(さとうきび、てん菜) 植物油脂(ごま油、なたね油) しょうゆ(大豆、小麦、塩)			○	○					ごま
とうがらし	とうがらし									
豆乳	大豆 水				○					
トウバンジャン	塩蔵とうがらし(とうがらし、塩) そら豆加工品(そら豆、塩、 米こうじ) 乾燥とうがらし 塩 酒精 酸化防止剤(ビタミンC)									
豆腐(冷凍)	大豆 デキストリン でん粉(じゃがいも) 豆腐用凝固剤(硫酸カルシウム、 グルコノデルタラクトン) 水 酵素(加工助剤) 消泡剤(加工助剤)				○ ○					
トマト(カット)	トマト トマトピューレ クエン酸									
トマト缶詰(ホール)	トマト トマトピューレ クエン酸									
トマトケチャップ (自校調理小中学校)	トマトペースト 果糖ブドウ糖液糖 砂糖 醸造酢 塩 たまねぎ 香辛料 水									
トマトケチャップ (センター調理小中学校)	トマト 果糖ブドウ糖液糖 醸造酢 塩 たまねぎ 香辛料									
トマトケチャップ(ボトル)	トマト 糖類(砂糖・ブドウ糖果糖液糖、 ブドウ糖) 醸造酢 塩 たまねぎ 香辛料									
トマトピューレ	トマトペースト 水									
トマト(ペースト)	トマト									
鶏レバーペースト	鶏レバー 砂糖 塩 香辛料(ジンジャー、 ホワイトペッパー、ローリエ) 水									鶏肉
豚骨ラーメンスープ(レトルト)	ブークエキス しょうゆ 塩 水あめ 砂糖 オニオンエキス ガーリックエキス 豚脂 ごま油 調味動物油脂 香辛料 調味料(アミノ酸等) 酒精 増粘剤(加工でん粉、 キサンタンガム) 水			○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○					豚肉 豚肉 豚肉 豚肉 豚肉

[illegible]

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
みりん(本みりん)	もち米 米麴 醸造アルコール(さとうきび) 糖類(とうもろこし、じゃがいも さつまいも)									
もち米	もち米									
焼きちくわ(冷凍)	魚肉(すけとうだら、たい、 ひいらぎ、たちうお、 いとよりだい、さんま) でん粉(じゃがいも) 植物油 砂糖 植物性たんぱく 塩 みりん ブドウ糖			○	○					
焼きちくわ(4分の1カット)	魚肉(すけとうだら、いとよりだい) でん粉(じゃがいも) 塩 なたね油 砂糖 ブドウ糖 加工でん粉 水									
有塩バター	生乳 塩		○							
ヨーグルト	生乳 乳製品 水		○ ○							
ラー油 (自校調理小中学校)	食用なたね油 食用ごま油 香辛料 パプリカ色素 唐辛子				○					ごま
ラー油 (センター調理小中学校)	食用なたね油 食用ごま油 香辛料 パプリカ色素				○					ごま
ライトツナ(水煮・レトルト)	きはだまぐろ でん粉(じゃがいも) 野菜エキス 塩 水									
ライトツナ(油漬・レトルト) (自校調理小学校)	きはだまぐろ 米油 野菜エキス 塩 水									
ライトツナ(油漬・レトルト) (センター調理小学校・全中学校)	きはだまぐろ 大豆油 野菜エキス 水				○					
レモン汁	レモン 香料 水									
ローリエ	ローリエ									
和風ドレッシング(ボトル)	砂糖類(砂糖、果糖ブドウ糖液等) なたね油 醸造酢 たまねぎ 塩 酵母エキス でん粉 カツオエキス 赤ピーマン 香辛料 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、アレルギー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あります。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 μ g/mlの濃度レベル又は数 μ g/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。