

【給食センター共通】

2026年度 4月分 調味料・加工食品 原材料一覧（通常食・食物アレルギー専用食）

本資料について

*本資料は、食物アレルギーを有する生徒が調味料や加工食品に含まれるアレルゲンを確認するために使用します。給食に使用する調味料・加工食品をすべて掲載していますので、「詳細献立表」と併せてご覧ください。

*調味料・加工食品へ表示された微量混入の可能性「本品製造工場では〇〇を含む製品を生産しています。」として記載された食品・アレルゲンは、下表の「原材料」及び「アレルギー表示」へ記載しません。

*食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても症状誘発の原因となりにくい右記の食品については、完全除去を原則とする学校給食においても、基本的に除去する必要はないとされています。そのため、アレルギー表示に「小麦」と表記されていても、除去する必要のない調味料等に該当する食品は食物アレルギー専用食にも使用します。これに該当するアレルギー表示には、カッコ（例：[大豆]）をつけています。

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ごま	ごま油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

食品名	原材料	アレルギー表示
アロエシロップ漬け【アレルギー食】	アロエベラシロップ漬け、砂糖/酸味料	
カットウインナー（5mm幅）	豚肉、食塩、砂糖、香辛料	豚肉
きな粉 1kg【通常食】	丸大豆	大豆
きび	もちきび	
きび砂糖	甘藷原料糖、てん菜原料糖	
クリームコーン缶 1号缶【通常食】	とうもろこし、砂糖、食塩	
クリームコーン缶 4号缶【アレルギー食】	スイートコーン、食塩、増粘剤（加工デンプン）	
コーンスターチ	とうもろこし澱粉、酸化防止剤（無水亜硫酸）	
コンデンスミルク	生乳、しょ糖	乳
さつま揚げ（スライス）	魚肉（いとより、ぐち、太刀魚）、澱粉、菜種油、大豆蛋白、砂糖、食塩、ぶどう糖/調味料（アミノ酸）、（一部に小麦・大豆を含む）	小麦、大豆
さば厚削り（だし用）	さばのふし	さば
しいたけ水煮（スライス）	椎茸/pH調整剤、酸化防止剤（V.C）	
しいたけ水煮（みじん切り）	椎茸/pH調整剤、酸化防止剤（V.C）	
ししゃも	ししゃも、食塩	
しらす	しらす干し	
ぜんまい水煮	ぜんまい、酸化防止剤（ビタミンC）、乳酸Ca、pH調整剤	
ダイゼリー（みかん）	みかん果汁、糖類（果糖ぶどう糖液糖、果糖、砂糖、グラニュー糖）/ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料、クエン酸鉄Na	
たけのこ水煮（短冊切り）	たけのこ/pH調整剤	
ちらしかまぼこ（桜）	魚肉（スケソウダラ）、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、還元水飴、なたね油/加工澱粉、トマト色素	
ナツメグ（粉）	ナツメグ	
なると（スライス）	魚肉（スケソウダラ）、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、還元水飴、なたね油/加工澱粉、トマト色素	
ねり梅	梅干（梅、食塩）	

食品名	原材料	アレルギー表示
無塩バター	生乳	乳
ゆでひよこ豆	ひよこ豆	
液体かつおだし	かつお節、まぐろ節、かつおエキス、酵母エキス	
干し湯葉	丸大豆、消泡剤	大豆
絞り豆腐	丸大豆、凝固剤（粗製海水塩化マグネシウム<にがり>）	大豆
黒すりごま	黒ごま	ごま
桜塩	食塩、桜葉塩漬粉末	
桜花塩漬け	八重桜、食塩、梅酢	
煮込みもち	もち米粉、米粉、でん粉、こんにゃく粉、トレハロース	
宗田がつお厚削り（だし用）	そうだがつおのふし	
生パン粉	小麦粉、食用油脂、イースト、砂糖、食塩、酢酸Na、乳化剤、イーストフード、ビタミンC	小麦
白ねりごま	白ごま	ごま
無糖ヨーグルト	生乳	乳
冷凍クリームコーン【通常食】	とうもろこし	
冷凍ダイスにんじん（1cm角）	にんじん	
冷凍むきえだまめ	えだまめ（大豆）、食塩	大豆
冷凍皮付きカットポテト（一口大）	馬鈴しょ	