

【給食センター共通】

2024年度 1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
シエルマカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦
車ふ（一口大）	小麦粉、小麦たんぱく	小麦
生パン粉	小麦粉、食用油脂、イースト、砂糖、食塩、酢酸Na製剤、乳化剤、イーストフード、ビタミンC製剤	小麦
米粉マカロニ	国産米粉	
煮込みもち	もち米粉、米粉、でん粉、こんにゃく粉	
コーンフレーク	コーングリッツ（とうもろこし）、水あめ、砂糖、食塩、モルトエキス/乳化剤	
油ふ	小麦粉、小麦蛋白、大豆白絞油	小麦、[大豆]
つきこんにゃく	こんにゃく粉（国産）、海藻粉末/水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）	
三角こんにゃく	こんにゃく粉、海藻粉末/水酸化カルシウム	
しらたき	こんにゃく粉（国産）/水酸化カルシウム（こんにゃく用凝固剤）	
木綿豆腐	国産大豆、にがり	大豆
絞り豆腐	国産大豆、にがり	大豆
油揚げ	丸大豆、植物油、塩化カルシウム	大豆
一口がんもどき	豆腐（大豆）、粉状大豆たん白、植物油脂、にんじん、でん粉、糖類（砂糖、ぶどう糖）、食塩、揚げ油（なたね油）/調味料（アミノ酸）、豆腐用凝固剤、（一部に大豆含む）	大豆
はくさい（キムチ）	白菜、生姜、にんにく、唐辛子、切り干し大根、長葱、ニラ、パプリカ、三温糖、水飴、塩、煮干（ダシ）	
いちごジャム（個包装）	いちご、砂糖、水あめ	
アップルソース	りんご（国産）/香料、酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）	りんご
ツナ油漬フレークライト	きはだまぐろ（輸入）、米油、食塩	
ミニ焼き竹輪（豆竹輪）	魚肉（スケソウダラ）、でん粉、砂糖、食塩、植物油、酵母エキス、ぶどう糖、加工でん粉	
さつま揚げ	魚肉（イトヨリ、スケソウ、エソ）、でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、揚げ油：菜種	

食品名	原材料	アレルギー表示
一口さつま揚げ (揚げボール)	魚肉 (スケソウ、ミックスすり身 (イトヨリ、キントキ、コチ、グチ、ハモ))、にんじん、たまねぎ、砂糖、食塩、ぶどう糖、ごぼう、植物油、植物性たん白、加工でん粉、揚げ油：大豆	大豆
ベーコン (短冊)	国内産豚肉、食塩	豚肉
粉チーズ	生乳、食塩、セルロース	乳
バター	生乳 (国産)、食塩	乳
豆乳バター (有塩)	植物油脂 (大豆油、パーム核油、パーム油とひまわり油若しくはシア脂とパーム油)、豆乳クリーム、豆乳、大豆粉、食塩	大豆
粉からし 400g 【通常食】	からし (カナダ) / 着色料 (ターメリック)	
粉からし 35g 【アレルギー食】	からし (カナダ) / 着色料 (ターメリック)	
すいとん	小麦粉、食塩、加工澱粉、酸味料	小麦
冷凍白玉団子	もち米粉 (国産)	