

## 【給食センター共通】

## 2024年度 3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
カット車ふ（一口大）	小麦粉、小麦たんぱく	小麦
米粉マカロニ	米粉	
白玉粉	もち米	
白いんげん豆ペースト	いんげんまめ	
油揚げ	国産大豆、菜種油、にがり	大豆
いり大豆（黄）	大豆	大豆
黒いりごま	黒ごま	ごま
冷凍炒め玉ねぎ	たまねぎ、大豆油	[大豆]
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
ベーキングパウダー	炭酸水素ナトリウム、第一リン酸カルシウム、コーンスターチ、グルコノデルタラクトン、第二リン酸カルシウム、d-酒石酸水素カリウム	
一味唐辛子	赤唐辛子	
クリームコーン缶	とうもろこし、食塩	
厚揚げ	豆乳、白絞油、塩化マグネシウム(にがり)	大豆
ねり梅	梅、食塩	
刻み昆布	こんぶ	
粉チーズ	生乳、食塩	乳
乾燥カリカリ梅	塩蔵梅（梅、食塩、赤しそ液）、ぶどう糖、でん粉、昆布エキス、酵母エキス、デキストリン、酸味料、炭酸カルシウム	
ちらしかまぼこ（梅）	魚肉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、人参、還元水飴、なたね油/加工澱粉、トマト色素	
冷凍カット焼き豆腐	豆乳、加工でん粉（とうもろこし）、加工でん粉（もち米）、凝固剤	大豆
豆乳飲料（麦芽コーヒー）	脱皮大豆、ぶどう糖果糖液糖、水あめ、植物油脂、麦芽エキス、コーヒーエキスパウダー、食塩、乳酸カルシウム	大豆

食品名	原材料	アレルギー表示
冷凍カット生揚げ (四角10g)	豆乳、植物油、加工でん粉、凝固剤製剤、酵素製剤	大豆
焼き竹輪 (縦横1/4カット)	魚肉すり身、でん粉、食塩、ブドウ糖、砂糖、米醗酵調味料、醸造酢	
あおのり	アナアオサ	
カットかんぴょう (乾)	ユウガオの実	
ノンエッグマヨネーズ 1kg 【通常食】	食用植物油、醸造酢、水あめ、大豆粉、食塩、粉末状植物性たん白 (大豆)、香辛料、酵母エキス、レモン果汁、こんにゃく製粉/増粘多糖類 (一部に大豆を含む)	大豆
ノンエッグマヨネーズ 210g 【アレルギー食】	食用植物油、醸造酢、水あめ、大豆粉、食塩、粉末状植物性たん白 (大豆)、香辛料、酵母エキス、レモン果汁、こんにゃく製粉/増粘多糖類 (一部に大豆を含む)	大豆
粉からし 35g 【アレルギー食】	からし/着色料 (ターメリック)	
粉からし 400g 【通常食】	からし、ウコン	
有塩バター	生乳、食塩	乳
豆乳バター	植物油 (大豆油、パーム核油、パーム油、ひまわり油、シア脂)、豆乳クリーム、豆乳、大豆粉、食塩	大豆
かやきせんべい	小麦粉、食塩、膨張剤 (重曹)	小麦
ツナ油漬フレークライト	まぐろ、米油、食塩、野菜エキス (にんじん、馬鈴薯、玉ねぎ、とうもろこし由来)	
ジョア (プレーン)	脱脂粉乳、砂糖、リン酸カルシウム、香料、安定剤 (スクシノグリカン)、ビタミンD	乳
シエルマカロニ	デュラム小麦のセモリナ	小麦
しらたき	こんにゃく粉/水酸化カルシウム (こんにゃく用凝固剤)	