

【給食センター共通】

2025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○○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しています。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
あずき（ゆで）	小豆	
アルファベットマカロニ（ABCマカロニ）	デュラム小麦のセモリナ	小麦
おろししょうが	しょうが、酸味料、ビタミンC、ターメリック色素	
かえり煮干し	カタクチイワシ、食塩	
カットワインナー（5mm幅）	豚肉（豚脂肪含）、食塩、砂糖、香辛料（白コショウ、カルワイ、マスタード）	豚肉
カット杏仁ゼリー	乳または乳製品を主要原料とする食品、水あめ、加糖れん乳、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、杏仁パウダー、ゲル化剤（加工デンプン、増粘多糖類）、貝Ca、乳化剤、木エイソルト、pH調整剤、ピロリン酸第二鉄、香料	乳・大豆
きな粉 1kg【通常食】	国内産丸大豆	大豆
コーンスターク	とうもろこし澱粉、酸化防止剤（無水亜硫酸）	
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）	小麦・大豆
しらす	しらす干し	
すいとん	小麦粉、食塩、加工澱粉、酸味料	小麦
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	
ダイスチーズ（5mm角）	ナチュラルチーズ、乳化剤	乳
なると（スライス）	魚肉（スケソウタラ）、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	
ミックスピーンズ	ガルバンゾー、マローファットピース、レッドキドニー、食塩	
ゆず果汁	ゆず	
レンズ豆皮なし（乾）	レンズ豆（皮むき）	
杏仁豆腐用エッセンス	エタノール（サトウキビ、トウモロコシ）、香料ベース（アンズ香料、芳香族アルデヒド類）	
絞り豆腐	国産大豆、にがり	大豆
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	

食品名	原材料	アレルギー表示
寿なると（スライス）	魚肉すり身（すけそうたら、イトヨリダイ）、馬れいしょでん粉、食塩、砂糖、着色料（紅麹） ※魚種は変わる可能性あり。	
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
肉団子	鶏肉、たまねぎ、粒状植物性たん白、つなぎ（パン粉・粉末状植物性たん白）、砂糖、しょうゆ、食塩、香辛料、植物油脂、揚げ油（なたね油）/加工デンプン、調味料（アミノ酸）	小麦・大豆・鶏肉
白いんげん豆ペースト	いんげんまめ	
粉チーズ	生乳、食塩	乳
粉寒天	寒天	
有塩バター	生乳、食塩	乳
冷凍むきえだまめ	えだまめ、食塩	大豆
冷凍ゆず皮（ミンチ）	ゆず果実	