

【給食センター共通】

2025年度 10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
かえり煮干し	カタクチイワシ、食塩	
カットウインナー	豚肉、食塩、砂糖、香辛料	豚肉
カットトマトパウチ（ダイス）	トマト、トマトジュース	
カット車ふ（一口大）	小麦粉、小麦たんぱく	小麦
ケーキミックス	小麦粉、砂糖、植物油脂、食塩、ベーキングパウダー	小麦
米粉ケーキミックス	うるち米、グラニュー糖、コーンスターチ、食塩/ベーキングパウダー、乳化剤	
ダイスゼリー（いちご&ブルーベリー）	【ゼリー】果糖ぶどう糖液糖、食物繊維、いちごピューレ、ブルーベリーピューレ/ゲル化剤、着色料、酸味料、乳酸Ca、香料、乳化剤 【シロップ】果糖ぶどう糖液糖、デキストリン/酸味料、乳酸Ca	
ダイスゼリー（マスカット）	糖類【果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖】、ぶどう果汁/ゲル化剤（増粘多糖類）、乳酸Ca、香料、酸味料、クエン酸鉄Na、ビタミンC、クチナシ色素	
ちらしかまぼこ（月見）	魚肉（スケソウタラ）、南瓜、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	
なめこ水煮	なめこ、食塩/クエン酸。ビタミンC	
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	
ねり梅	梅、食塩	
パインアップル缶（チビット）3号缶【アレルギー食】	パインアップル、砂糖	
ベーコン（1cm角切り）	豚肩肉、砂糖、食塩、デキストリン、酵母エキス	豚肉
みかんオレンジジュース（濃縮還元）	オレンジ、うんしゅうみかん/香料	オレンジ
みかん缶 2号缶【アレルギー食】	みかん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖/クエン酸、糖転移ビタミンP	
ゆで大豆（粗みじん）	大豆、食塩	大豆
水あめ	みずあめ	
豆乳クリーム	大豆	大豆
薄力粉（バイオレット）	小麦	小麦

[illegible]