

【給食センター共通】

2025年度 9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
杏仁豆腐用エッセンス	エタノール、アンズ香料	
コーンフレーク	コーングリッツ、砂糖、麦芽エキス（大麦）、食塩、ぶどう糖果糖液糖、ビタミンC、酸化防止剤（ビタミンE）、乳化剤、ナイアシン、鉄、酸味料、ビタミンB ₂ 、ビタミンB ₁ 、ビタミンA、ビタミンD	大豆
（パン）黒砂糖パンコッペ70g（学給）	小麦粉、黒砂糖（または加工黒砂糖）、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、食塩、イーストフード	小麦、乳
いんげんまめ（ゆで）	白いんげん豆	
白いんげん豆ペースト	いんげんまめ	
豆乳クリーム	大豆	大豆
白ねりごま	白ごま	ごま
ロースハム（千切り）	豚ロース肉、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）	
カットウインナー（5mm幅）	豚肉、食塩、砂糖、香辛料（白コショウ、カルワイ、マスタード）	
粉チーズ	生乳、食塩	乳
ダイゼリー（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	
ウェーブワントンの皮	小麦粉、食塩	小麦
冷凍スイートコーンペースト	とうもろこし	
刻みこんぶ	こんぶ	
ロースハム（角）	豚ロース肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物	
すいとん	小麦粉、でんぷん	小麦
ぜんまい水煮	ぜんまい／乳酸Ca、酸化防止剤（ビタミンC）、pH調整剤	
大豆ミート	脱脂大豆	大豆
冷凍生おから	大豆	大豆
ソファール（プレーン）	脱脂粉乳、クリーム、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、全粉乳、ゼラチン、寒天、香料	乳

食品名	原材料	アレルギー表示
カット杏仁ゼリー	果糖ぶどう糖液糖、砂糖、食用植物油脂、寒天、乳蛋白／ゲル化剤（増粘多糖類）、香料、酸化防止剤（ビタミンC）、乳化剤、酸味料（クエン酸）	乳、大豆
ダイスチーズ（5mm角）	ナチュラルチーズ、乳化剤	乳
カットトマトパウチ（ダイス）	トマト、トマトジュース	
あおさ	アオサ	
刻みのり	焼のり	
オールスパイス	オールスパイス	
シナモンパウダー 100g【通常食】	シナモン	
ナツメグ（粉）	ナツメグ	
乾燥バジル（みじん）	バジル	
一味唐辛子	赤唐辛子	
シナモンパウダー 15g【アレルギー食】	シナモン	
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	
バニラエッセンス	エタノール、プロピレングリコール、カラメル、グリセリン、グリセリン脂肪酸エステル	
冷凍カットほうれんそう	ほうれん草	
無塩バター	生乳	乳
冷凍むきえだまめ	えだまめ（大豆）、食塩	大豆
かつお節（花かつお）	かつおのふし	
かやきせんべい	小麦粉、食塩、膨張剤（重曹）	小麦
はちみつ	はちみつ	
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	
くきわかめ	湯通し塩蔵わかめ、食塩	
米粉ワンタンの皮【アレルギー食】	米粉、馬鈴薯澱粉	
ゆで大豆（粗みじん）	大豆、食塩	大豆
ゆで大豆（ペースト）	大豆	大豆
ミックスビーンズ	ガルバンゾー、マローファットピース、レットキドニー、食塩	
粉寒天	寒天	
菊のり	菊	