

【給食センター共通】

2025年度 2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
FMDデザートゼリー（コーヒー）	砂糖調製品（砂糖、D-ソルビトール）、果糖ぶどう糖液糖、粉末コーヒー、ゲル化剤製剤、カラメル色素、香料、クエン酸ナトリウム	
あらびき黒こしょう	ブラックペッパー	
液体かつおだし	かつお節、まぐろ節、かつおエキス、酵母エキス	
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	
おろしにんにく	にんにく、食塩/酸味料	
カットワインナー（1cm幅）	豚肉、食塩、砂糖、香辛料	豚肉
カリカリ梅（生）きざみ	梅、漬け原材料〔食塩、しそ液〕、酸味料	
きび	きび	
グラニュー糖	原料糖（甘蔗原料糖、ビート原料糖）	
ケーキミックス	小麦粉、糖類（砂糖、ぶどう糖）、コーンフラワー、植物油脂、食塩、ベーキングパウダー、増粘剤（キサンタンガム）、香料	小麦、乳、[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）	
コンデンスマルク	生乳、しょ糖	乳
しいたけ水煮（みじん切り）	しいたけ、pH調整剤、酸化防止剤（V.C）	
ジョア（ブレーン）	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
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	
たもぎたけ水煮	たもぎ茸、塩	
チョコチップ	砂糖、植物油脂、ココアパウダー、カカオマス／乳化剤、香料、（一部に乳成分・大豆を含む）	乳、大豆
チリペッパーソース（タバスコ）	食酢、赤唐辛子、食塩	
ナツメグ（粉）	ナツメッグ	
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	
ピュアココア	ココアパウダー	
ブラックビーンズ水煮	黒大豆、食塩	大豆

食品名	原材料	アレルギー表示
ベーコン（1cm角切り）	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
ホワイトチョコチップ	乳糖、植物油脂、砂糖、全粉乳、ココアバター、澱粉、クリーミングパウダー（植物油脂、乳糖、デキストリン、乳蛋白）／乳化剤（大豆由来）、香料	乳、大豆
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	
ゆで青大豆	青大豆	大豆
冷凍いわしづみれ	イワシ落身、ばれいしょ澱粉、食塩、砂糖	
レッドキドニー水煮	赤いんげん	
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	
絞り豆腐	丸大豆／凝固剤（粗製海水塩化マグネシウム＜にがり＞）	大豆
刻みのり	乾海苔	
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
赤米	赤米	
白いんげん豆ペースト	いんげんまめ	
白ねりごま	白ごま	ごま
挽きわり納豆	ひきわり大豆（国産）、納豆菌	大豆
粉糖	グラニュー糖、食用精製加工油脂、コーンスターク	
米粉ケーキミックス	うるち米、グラニュー糖、コーンスターク、食塩／ベーキングパウダー、乳化剤	
抹茶	緑茶	
無糖ヨーグルト	生乳、乳製品	乳
有塩バター	生乳、食塩	乳
冷凍ゆず皮（ミニチ）	柚	
冷凍皮付きカットポテト（一口大）	馬鈴しょ	