給食食材の原材料名【食物アレルギー対応用】

１年保管
令和６年度

薩摩川内市立川内学校給食センター
Tel:0996-23-0112　Fax:0996-23-2750

給食で使用頻度の高い食材の原材料については、以下のとおりです。毎月の献立予定表と合わせて食物アレルギーの確認にご活用ください。また、この資料は1年間大切に保管してください。

1　医師から食物アレルギーと診断された児童生徒に対して

川内学校給食センターでは、除去食・代替食の提供ができません。代替食（弁当）を持参した場合還付対象となります。

◎アレルギー等の理由により、一品食べずに、**代替食（弁当）を持参する場合は、申請書の提出が必要です。年度末の還付対象**となります。
※原因となる食材を取り除いて食べる場合、申請不要です。デザートは対象外です。

・病院を受診し生活管理指導表に記載してもらう
・学校と面談する
→
・食物アレルギー等給食一部欠食認定書様式14-1(年度)を提出
(保護者)→(学校)→(センター)
→
・事前に○月分献立予定表と給食食材の原材料名【食物アレルギー対応用】を確認し、食物アレルギー等給食欠食申請書様式14-2(毎月)を提出
(保護者)→(学校)→(センター)
→
・持参した代替食数に応じて年度末もしくは転出時に還付される
(センター)→(学校)→(保護者)

2　給食センターではなるべくみんなと同じ給食を食べられるように献立を作成しています（食材の使用について）

◎そばやそば粉は不使用
◎ベーコン・ウインナー・マーガリン・生クリーム・ルー（カレー・ホワイト・ハヤシ・ビーフ・デミグラスソース）は、乳・卵が含まれないものを使用
◎マヨネーズ・タルタルソースは、乳・卵を含まないものを使用。
※ただし、加工品にはアレルギー物質が使われるものもあります。毎月配られる献立表をご覧の上判断してください。

3　特定原材料表示について

必ず表示されるもの【８品目】	特定原材料に準ずるもの、表示が勧められている２０品目
卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ	あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉 まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・アーモンド

パンと小麦粉製品について

◎献立表にはスペースに限りがあるため、パン・小麦粉製品の原材料を全て記載することができません。下の表を参考に、食べられるかどうかを判断してください。

製品名	特定原材料			使用している材料
	小麦	乳	卵	
コッペパン	○	○	―	小麦粉・マーガリン・上白糖・脱脂粉乳・パン酵母・食塩
米粉入りパン	○	○	―	小麦粉・米粉・マーガリン・上白糖・脱脂粉乳・パン酵母・食塩
黒砂糖パン	○	○	―	小麦粉・黒砂糖・マーガリン・上白糖・パン酵母・脱脂粉乳・カラメル色素・食塩
ぶどうパン	○	○	○	小麦粉・干しぶどう・上白糖・たまご・マーガリン・脱脂粉乳・パン酵母・食塩
ミルクパン	○	○	○	小麦粉・牛乳・上白糖・たまご・マーガリン・脱脂粉乳・パン酵母・イーストフード・食塩
バターパン	○	○	○	小麦粉・マーガリン・上白糖・たまご・パン酵母・脱脂粉乳・食塩
チーズパン	○	○	○	小麦粉・プロセスチーズ・上白糖・マーガリン・たまご・脱脂粉乳・パン酵母・食塩
米粉入りミルクパン	○	○	○	小麦粉・牛乳・米粉・上白糖・たまご・マーガリン・脱脂粉乳・パン酵母・イーストフード・食塩
米粉入りバターパン	○	○	○	小麦粉・米粉・マーガリン・上白糖・たまご・パン酵母・脱脂粉乳・食塩
メロンパン	○	○	○	小麦粉・砂糖・脱脂粉乳・マーガリン・イースト・たまご・ベーキングパウダー・バニラオイル カロテン色素・食塩
ナン	○	○	―	小麦粉・マーガリン・上白糖・パン酵母・イーストフード・食塩
さつまっ茶パン	○	○	―	小麦粉・砂糖・脱脂粉乳・マーガリン・イースト・茶パウダー・芋ダイス・食塩
ラーメン	○	―	―	小麦粉・小麦たん白・食塩・でん粉・こんにゃく加工品・卵殻カルシウム
うどん	○	―	―	小麦粉
マカロニ	○	―	―	小麦粉
中華めん	○	―	―	小麦粉・かんすい・くちなし色素・なたね油・シリコーン油
スパゲティ	○	―	―	小麦粉

調味料

◎給食で使用している調味料には、食物アレルギーを引き起こす可能性がある特定原材料と、それに準ずるものが含まれていることもあります。
◎献立表には、調味料名のみ記載されていますので、下の表を参考に食べられるかどうかを判断してください。
※酢・酒・みりん・こしょう・パプリカパウダー・一味唐辛子などに関しては、アレルゲンはありません。

調味料名	特定原材料	その他の原材料
コンソメ		食塩　デキストリン　麦芽糖　チキンエキスパウダー　ぶどう糖　酵母エキスパウダー　たん白加水分解物　鶏脂　チキンコンソメパウダー　砂糖　魚醤パウダー 香辛料　トマトパウダー　オニオンエキスパウダー　香辛料抽出物　酸味料
中華だし		デキストリン　食塩　コーンスターチ　砂糖　酵母エキスパウダー　ガーリックパウダー　白菜エキスパウダー　ジンジャーパウダー　発酵酵母エキスパウダー 香味食用油　香辛料
カレールー	【小麦】	小麦粉　豚脂　砂糖　食塩　カレーパウダー　デキストリン　香辛料　ローストオニオンパウダー　しょう油加工品　脱脂大豆　ローストガーリックパウダー 玉ねぎエキス　小麦発酵調味料
米粉ホワイトルー		米粉　ラード　パーム油　糖類（ぶどう糖　砂糖）　豆乳パウダー　食塩　酵母エキスパウダー　オニオンパウダー　ホワイトペッパー　ガーリックパウダー ローレル
ハヤシルー	【小麦】	小麦粉　加工油脂　砂糖　ぶどう糖　食塩　トマトペースト　コーンスターチ　オニオンパウダー　香辛料
ビーフシチュールー	【小麦】	小麦粉　大豆油　砂糖　デキストリン　食塩　トマトペースト　トマトケチャップ　粉末ワイン　たん白加水分解物　ビーフエキス　香辛料　カラメル色素 アミノ酸等　酸味料
デミグラスソース	【小麦】	小麦粉　牛脂豚脂混合油　トマトペースト　砂糖　食塩　ゼラチン　しょうがペースト　オニオンパウダー　ガーリックパウダー　調味油　香辛料　野菜エキス 香味油　ポークエキス　玉ねぎエキス　酵母エキス加工品　ビーフエキス　カラメル色素　アミノ酸等　酸味料　香料
豚骨スープ		豚頭豚骨抽出エキス
濃厚ソース		醸造酢　野菜・果実　砂糖　食塩　馬鈴薯澱粉　香辛料　増粘剤　カラメル色素
りんご酢		りんご果汁　アルコール
オイスターソース		魚介エキス（かきエキス　ほたてエキス　魚醤）　砂糖　かき　たん白加水分解物　こんぶエキス　酵母エキス　水あめ　食塩　酒精　加工でん粉
豆乳マーガリン		大豆油　パーム核油　パーム油　ひまわり油　シア油　豆乳クリーム　大豆粉　食塩
ノンエッグマヨネーズ（調理用）		食用植物油脂　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　こんにゃく精粉　増粘多糖類
テンメンジャン		味噌　砂糖　醤油　植物油脂（ごま油）
トウバンジャン		唐辛子　食塩　発酵調味料　みそ　そら豆粉　アミノ酸等　酒精　ｐｈ調整剤
コチュジャン		米みそ　水あめ　麦芽エキス　米こうじ調味料　唐辛子　砂糖　食塩　酵母エキス
粒マスタード		マスタード　醸造酢　発酵調味料　植物油脂　食塩　香辛料　蛋白加水分解物　増粘剤（加工デンプン　グァーガム）　ウコン