## 令和5年度 年間 加工食品等アレルゲン一覧表

	物資名												!	特定原	<b>京材米</b>	等28	品目	(O·	・・ア	レルケ	<sup>・</sup> ン有	IJ)										
分類		規格	位	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生 (ピー ナッツ)	あわひ	いか	いく	うオレンジ	ジ キウ	4 牛肉	くるみ	さけ	さに	ガラ 大豆	鶏肉	バナ	豚肉	まつた	+ ŧŧ	やまいも	りんこ	・ゼラチン	ごま	カ シュー ナッツ	アーモンド	アレルゲン由来原材料
穀類	冷)食パン	6枚切×1枚入 8枚切×2枚入	個		0	0																										【乳】乳等を主要原料と する食品 【小麦】小麦粉
穀類	コッペパン(常温・個装)	30g·40g·50g 60g·70g	個			0																										【小麦】小麦粉
穀類	コッペパン(冷凍・個装)	70g•90g	個			0																										【小麦】小麦粉
緑黄色野菜	トマト水煮 ダイス	1kg·3kg	袋																													
その他の野菜	白菜キムチ	1kg袋	袋			0													0	0							0					【小麦・大豆】しょうゆ 【さば】かつお節エキス 【りんご】りんご
果実類	みかんジュース	125ml	個																													
果実類	冷)レモン果汁	500g	袋																													
豆類	豆腐・焼き豆腐・油あげ・厚揚 げ(玉川食品)※		kg																	0												【大豆】大豆、大豆油
豆類	豆腐・焼き豆腐・油あげ・厚揚 げ(瀬戸内食品)(池田商店)※		kg																	0												【大豆】大豆、凝固剤、消 泡剤
魚介類	てんぷら(熊野蒲鉾店)※		kg																	0												【大豆】調味料(アミノ酸 等)
魚介類	てんぷら(堀部蒲鉾)※		kg																													
魚介類	てんぷら(児島蒲鉾店)※		kg																	0												【大豆】調味料(アミノ酸 等)
魚介類	てんぷら(鈴木商店)※		kg																	0								0				【大豆・ゼラチン】調味料 (アミノ酸等)
魚介類	削り節 だし用 鯖抜き		本																													
肉類	冷)鶏肉 胸皮なし	1 × 1 • 2 × 2cm	kg																		0											【鶏肉】鶏肉
肉類	冷)鶏肉 もも皮なし	1 × 1 • 2 × 2cm	kg																		0											【鶏肉】鶏肉
卵類	鶏卵	Mサイズ	kg	0																												【卵】鶏卵
乳類	牛乳 幼稚園用	200ml	本		0																											【乳】生乳
乳類	牛乳 調理用	1L•10L	本		0																											【乳】生乳
乳類	生クリーム	1L	本		0																											【乳】生乳
乳類	生クリーム	200ml	本		0																											【乳】生乳
砂糖·菓子類	いちごジャム(個装)	15g	個																													
砂糖•菓子類	冷)野菜マフィン(個装)		個																	0												【大豆】豆乳、大豆粉
砂糖·菓子類	冷) ぶどうゼリー		個																													
調味料	濃口醤油 ペットボトル	1.8L	本			0														0												【小麦・大豆】しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、大豆)
調味料	淡口醤油 ペットボトル	1.8L	本			0														0												【小麦・大豆】しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、大豆)

<sup>※</sup>各学校・調理場によって、献立が異なる場合があるため、該当するブロックの献立には使用していない物資も掲載されています。詳しくはお問い合わせください。

<sup>※</sup>コンタミネーションなど注意を要する場合はお問い合わせください。

<sup>※</sup>海産物(魚・貝・海藻)については、えび、かにを食べている場合や、採取時にえび、かにが混ざる恐れがあります。

<sup>※</sup>この表は、物資取り扱い業者から提示のあった資料に基づき作成しています。

## 令和5年度 年間 加工食品等アレルゲン一覧表

· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		規格												特只	官原	材料	等28	品目(	(O··	・アレ	ルゲ	ン有り	J)										
分類	物資名		位	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生 (ピー ナッツ)	あわ	びしれ	かい	くらォ	レンジ	キウイ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	ŧŧ	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カ シュー ナッツ	アーモンド	アレルゲン由来原材料
調味料	赤みそ		kg																		0												【大豆】みそ(大豆)
調味料	甘みそ		kg																		0												【大豆】みそ(大豆)
調味料	中みそ		kg																		0												【大豆】みそ(大豆)
調味料	麦みそ		kg																		0												【大豆】みそ(大豆)
調味料	麦みそ樽入り	8kg	箱																		0												【大豆】みそ(大豆)
調味料	がらスープ 袋入り	1kg•3kg袋	袋																			0											【鶏肉】ガラス一プ(鶏骨)
調味料	カレ一粉	400g	缶																														
調味料	チキンコンソメ	500g	袋																			0		0									【鶏肉】チキンエキスパウダー、たん白加水分解物、鶏脂、チキンコンソメパウダー (豚肉】たん白加水分解物、乳脂、チャンコン
調味料	チャツネ	450g	袋																									0					【りんご】りんご
調味料	中華スープ ねり状	1kg袋	個		0	0											0				0	0		0					0	0			【乳】乳糖 【小麦】小麦粉 【牛肉・鶏肉・豚肉】畜肉 エキス、動物油脂 【大豆・ごま】食用油脂 【ゼラチン】畜肉エキス
調味料	豆板醬	130g•225g	本																														
調味料	トマトピューレ	1kg·3kg袋	袋																														
調味料	トマトケチャップ	500g·1kg·3kg袋	袋																														
調味料	トマトパウダー	200g	袋																														
調味料	ウスターソース	1800ml	本																														
調味料	とんかつソース	1800ml	本																									0					【りんご】りんご
調味料	ポン酢	1.8L•360ml	本																														
調味料	おかかふりかけ(個装) 28品目フリー	2g	個																														
調味料	中濃ソース(個装)	8g	個																		0							0					【大豆】アミノ酸液 【りんご】りんご
調味料	濃厚ソース(個装)	10g	個																									0					【りんご】りんご
調味料	トマトケチャップ(個装)	8g	個																														
調味料	DP) ケチャップ & マスタード(個装)	8g	個																		0												【大豆】植物油脂
調味料	青じそドレッシング	1L•8g	本			0															0												【小麦】しょうゆ 【大豆】しょうゆ、たん白 加水分解物
調味料	イタリアンドレッシング	1L•8ml	本																														

<sup>※</sup>各学校・調理場によって、献立が異なる場合があるため、該当するブロックの献立には使用していない物資も掲載されています。詳しくはお問い合わせください。

<sup>※</sup>コンタミネーションなど注意を要する場合はお問い合わせください。

<sup>※</sup>海産物(魚・貝・海藻)については、えび、かにを食べている場合や、採取時にえび、かにが混ざる恐れがあります。

<sup>※</sup>この表は、物資取り扱い業者から提示のあった資料に基づき作成しています。

## 令和5年度 年間 加工食品等アレルゲン一覧表

			T											特定	亰材制	科等	28品	目((	<u> </u>	アレ	ルゲ	ン有り	J)										
分類	物資名	規格	位	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	あわび	び いカ	いいく	らか	<b>ジ</b> キウ	<b>ч</b> 4	-肉〈	るみ:	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	ŧŧ	やまい	もりんこ	- ゼラチ - ン	ごま	カ シュー ナッツ	アーモンド	アレルゲン由来原材料
調味料	かんきつドレッシング	1L•8ml	本																														
調味料	韓国ナムルドレッシング	1L•10ml	本			0															0	0		0						0			【小麦】しょうゆ 【大豆】たん白加水分解物、しょうゆ 【鶏肉・豚肉】たん白加水分解物 【ごま】食用植物油脂、 いりごま
調味料	コールスロードレッシング	1L•8ml	本																														
調味料	焙煎ごまドレッシング	1L•8ml	本			0															0									0			【小麦・大豆】しょうゆ 【ごま】食用植物油脂、 いりごま、ねりごま
調味料	棒々鶏ドレッシング	1L•10ml	本			0															0	0		0					0	0			【小麦】しょうゆ、ほたてエキス、豆板醤、たん白加水分解物 【大豆】しょうゆ、みそ、食用植物油脂、ほたてエキス、豆板醤、たん白加水分解物 【鶏肉・豚肉・ゼラチン】たん白加水分解物 【3萬の・豚肉・ゼラチン】たん白加水分解物 【ごま】食用植物油脂、しりごま
調味料	フレンチドレッシング	1L•10ml	本																														
調味料	ゆずかつおドレッシング	1L•10g	本			0															0	0		0				0					【小麦・大豆】しょうゆ、ほたてエキス 【鶏肉・豚肉】たん白加水分解物 【りんご】醸造酢
調味料	和風ドレッシング	1L•8ml	本																														
非常食	非常食 カレー(個装)	150g	個																														

※豆腐・焼き豆腐・油揚げ・厚揚げ及びてんぷらは、学校によって納入業者が異なりますので御注意ください。

7. 32 IM //LC	・上層を開発している。	3.7.56く 1 区によって相がく来合うをうなうなくにという。
豆腐・焼き豆腐・油揚げ・	玉川食品	太田小、中央小、仏生山小、国分寺北部小、国分寺南部小、国分寺中、大野小、浅野小、川東小、香川第一中、香南小、  香南中、塩江小、塩江中、木太北部小、木太中、前田小、木太小
	瀬戸内食品、池田商店	上記以外
	熊野蒲鉾店	太田小、三渓小、仏生山小、川添小、林小、多肥小、協和中、龍雲中、太田南小、太田中、弦打小、川島小、十河小、東植田小、植田小、山田中、大野小、浅野小、川東小、香川第一中、塩江小、塩江中、屋島小、屋島中、屋島西小、新番丁小、亀阜小、栗林小、花園小、高松第一小、男木小、桜町中、紫雲中、玉藻中、高松第一中、男木中
てんぷら	堀部蒲鉾	中央小、香西小、勝賀中、一宮小、一宮中、下笠居小、下笠居中、香南小、香南中、川岡小、前田小、木太小、木太南小
	児島蒲鉾店	国分寺北部小、国分寺南部小、鬼無小、国分寺中、鶴尾小、円座小、香東中、檀紙小
	鈴木商店	庵治小、庵治中、牟礼小、牟礼北小、牟礼南小、牟礼中、古高松小、古高松中、古高松南小、屋島東小

<sup>※</sup>各学校・調理場によって、献立が異なる場合があるため、該当するブロックの献立には使用していない物資も掲載されています。詳しくはお問い合わせください。

<sup>※</sup>コンタミネーションなど注意を要する場合はお問い合わせください。

<sup>※</sup>海産物(魚・貝・海藻)については、えび、かにを食べている場合や、採取時にえび、かにが混ざる恐れがあります。

<sup>※</sup>この表は、物資取り扱い業者から提示のあった資料に基づき作成しています。