

4月分給食用食品一覧表（自校調理小学校献立）

食物アレルギー対策としてご使用ください。内容については、栄養教諭・学校栄養職員等にご確認ください。

注：食品衛生法施行規則で「特定原材料」として定める7品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）並びに「特定原材料に準ずるもの」21品目（アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、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、ごま、カシューナッツ）についてのみ記載しており、その他のアレルギー物質については記載しておりません。

なお、コンタミネーション（食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうことです。）については記載してありませんのでご注意ください。また、給食食品一覧表下の欄外に上記以外の食物アレルギー関連の注意事項がございます。必ずご一読いただきますようお願いいたします。

食品名	原料等	アレルギー物質								
		卵	乳	小麦	大豆	落花生	えび	かに	そば	その他
厚焼きたまご(冷凍)	鶏卵 かつおだし 砂糖 酢 でん粉(とうもろこし) 加工でん粉 食塩 しょうゆ 酵母エキス 植物油(ひまわり)	○		○						
いかなゲット(冷凍)	いか たちうお 植物油脂 発酵調味料 豚脂 砂糖 食塩 大豆粉 粉末状大豆たんぱく 香辛料 酵母エキス 【衣】 小麦粉 食塩 ブドウ糖果糖液糖 ブドウ糖 でん粉 大豆粉 植物油脂 揚げ油(なたね油) 加工でん粉(タピオカ) トレハロース 調味料(アミノ酸) ベーキングパウダー 水			○	○ ○					いか 豚肉
ウィンナーソーセージFe入り	豚肉 食塩 砂糖 香辛料 パン酵母 水									豚肉
寒天(缶)	糖類(ブドウ糖果糖液糖、水あめ) 粉末寒天 ジェランガム みつ豆エッセンス クエン酸 クエン酸ナトリウム 水									
クリームコーン(冷凍)	とうもろこし									
こんにやくゼリー(ワイン)	グラニュー糖 ブドウ糖果糖液糖 赤ワイン 寒天 こんにやく精粉 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 カゼインNa ビタミンC 水		○							

食品名	原料等	アレルギー物質								
		卵	乳	小麦	大豆	落花生	えび	かに	そば	その他
ポークしゅうまい(冷凍)	豚肉 鶏肉 たまねぎ 粒状植物性たんぱく 【つなぎ】 でん粉 粉末状植物性たんぱく たらすり身 砂糖 ポークエキス しょうゆ 食塩 香辛料 【皮】 小麦粉 大豆粉 水				○					豚肉 鶏肉 豚肉
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし									
マカロニ(ツイスト・乾)	デュラム小麦			○						
ミニ春巻(冷凍)	豚肉 にんじん たまねぎ キャベツ 植物油脂 豚脂 しょうゆ 小麦粉 ショートニング はるさめ でん粉 しょうがペースト ポークブイヨン ポークエキス 発酵調味料 酵母エキス 砂糖 乾燥しいたけ たんぱく加水分解物 香辛料 【皮】 小麦粉 植物油脂 米粉 粉あめ ショートニング 食塩 ソルビトール 乳化剤 クエン酸鉄Na 増粘剤(キサンタンガム) 水			○ ○	○ ○					豚肉 豚肉 豚肉 豚肉
有塩バター	生乳 食塩		○							
ライトツナ(水煮・レトルト)	きはだまぐろ でん粉(じゃがいも) 野菜エキス 食塩 水									
レモン汁(国産・冷凍)	レモン									

～その他のアレルギー関連注意事項～

○調理場・調理従事者・調理機器・器具・食器はアレルギー専用ではありません。注意して調理しておりますが、同じ調理場内で調理しておりますのでご了承ください。

○揚げ油は、ろ過して数回使用しているため、アレルゲンを含む原材料及び加工食品も調理しております。

○丸ごと食べられる魚は魚卵を含む場合がございます。また、魚介類(ちりめんじゃこ等の小魚)や海藻類には収穫の際に、えび、かに、いかな等の混入の可能性がある場合がございます。それらを調理過程において、完全に除去することはできませんのでご了承ください。

○製造業者からの食品内容報告時、最終加工品における特定原材料等の総タンパク質量が数 $\mu\text{g/ml}$ の濃度レベル又は数 $\mu\text{g/mg}$ 含有レベルに満たないこと等によりアレルギー症状を誘発する可能性が極めて低いため、アレルギー物質の表示を省略して報告を受けましたが、学校保健課判断によりアレルギー物質を原材料として使用していることから極微量であっても食物アレルギー症状が起きるのを避けるために表示をしております。