

5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
あおのり	あおのり									
厚焼きたまご(冷凍)	鶏卵 かつお節だし 還元水あめ 砂糖 でん粉(とうもろこし、じゃがいも) 食酢 食塩 酵母エキス 植物油(なたね、とうもろこし)	○		○						りんご
いわしの佃煮	いわし 砂糖 しょうゆ(脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、酒精) 水あめ(とうもろこし、タピオカ、じゃがいも、さつまいも) かつお節エキス (かつお節エキス、砂糖、酵母エキス、酒精) 梅肉 しょうが			○	○					
ウィンナーソーセージ(輪切)	豚肉 食塩 砂糖 香辛料 水									豚肉
オレンジゼリー(冷凍)	砂糖・ブドウ糖果糖液糖 オレンジ・みかん果汁(濃縮還元) 水あめ 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 ビタミンC 乳酸Ca カロチノイド色素									オレンジ
かしわもち(冷凍)	小豆粒あん 米粉 砂糖 加工でん粉 植物油脂 酵素製剤 水				○					
かつおの立田揚げ(冷凍)	かつお でん粉(じゃがいも) しょうゆ 酒 しょうが			○	○					
かまぼこ(かぶと型)	魚肉(すけとうだら) 加工でん粉 でん粉(じゃがいも) 裹ごしかぼちゃ 砂糖 発酵調味料 食塩									
きびなごフライ(冷凍)	きびなご 【衣】 パン粉 小麦粉 加工うるち白米粉 食塩 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
ぎょうざ(冷凍)	豚肉 キャベツ 小麦粉(皮) たまねぎ 鶏肉 パン粉 粒状小麦たんぱく 砂糖 でん粉(じゃがいも) しょうが しょうゆ 食塩 こしょう 水			○ ○ ○	○					豚肉 鶏肉
鶏卵、全卵(生)	鶏卵	○								
コーンフライ(冷凍)	とうもろこし 小麦粉 ショートニング パン粉 フライミックス粉 植物油脂 植物性たんぱく 砂糖 果糖ブドウ糖液糖 食塩 香辛料 水 乳化剤 香料			○ ○ ○	○ ○ ○					
コチュジャン	米みそ 水あめ 麦芽エキス 米こうじ調味料 乾燥唐辛子 砂糖 食塩 酵母エキスパウダー				○					
狭山茶(ふりかけタイプ)	茶									
シオルダーベーコン(短冊)	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
白花豆(ペースト・冷凍)	白花豆 水									
大豆(冷凍)	大豆				○					
たけのこ(レトルト)	たけのこ 水									
たまねぎ(スライス・冷凍)	たまねぎ 大豆油				○					
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
豆乳	原豆乳 水				○					
パン粉(乾燥)	小麦粉 植物性ショートニング ブドウ糖 イースト 食塩 イーストフードVC			○ ○						

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
ハンバーグ(冷凍)	豚肉 鶏肉 たまねぎ 粒状植物性たんぱく 豚脂 難消化性デキストリン 果糖ブドウ糖液糖 【つなぎ】 でん粉 粉末状植物性たんぱく ドロマイト ブドウ糖加工品 ポークエキス 発酵調味料 食塩 加工油脂 酵母エキス チキンブイヨン 加工でん粉 クエン酸鉄Na その他キャリアーオーバー等 水				○					豚肉 鶏肉 豚肉 豚肉 鶏肉
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし									
マカロニ(エルポー・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	
むきえび(冷凍)	えび 食塩						○			
メンチカツ(冷凍)	豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉 でん粉 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料 【衣】 パン粉 バター粉 増粘多糖類 水			○ ○	○ ○					豚肉 鶏肉

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
焼きちくわ(4分の1カット・冷凍)	魚肉(すけとうだら、たい、ひいらぎ、たちうお、いとよりだい、さんま) でん粉(じゃがいも) 植物油 砂糖 植物性たんぱく 塩 本みりん ブドウ糖			○	○					
有塩バター	生乳 食塩		○							
冷凍みかん	うんしゅうみかん									

～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、いか等の混入の可能性があります。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しております。