

5月分給食用食品一覧表（センター調理小学校 元郷センター献立）

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いません。

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
アスパラガス(冷凍)	アスパラガス									
厚焼きたまご(冷凍)	鶏卵	○								
	砂糖									
	かつお節だし									
	還元麦芽糖水あめ									
	発酵調味液									
	醸造酢									
	でん粉									
	しょうゆ			○	○					
	食塩									
	こんぶ調味料									
増粘剤(加工でん粉)			○							
トレハロース										
調味料(アミノ酸等)										
水										
いんげん(冷凍)	さやいんげん									
うずら卵(レトルト)	うずら卵	○								
	食塩									
水										
打ち豆	大豆				○					
うらごしグリーンピース(冷凍)	グリーンピース									
えだまめ(冷凍)	えだまめ				○					
エリンギ(冷凍)	エリンギ									
かつおのごま風味揚げ(冷凍)	かつお									
	でん粉(コーンスターチ)									
	でん粉(じゃがいも)									
	しょうゆ			○	○					
	ごま								ごま	
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)									
	うらごしかぼちゃ									
	砂糖									
発酵調味料										
食塩										
絹厚あげ(冷凍)	豆乳				○					
	植物油									
	加工でん粉									
	凝固剤									
	トランスグルタミナーゼ(酵素)									
水										
ぎょうざ(冷凍)	豚肉								豚肉	
	キャベツ									
	小麦粉(皮)			○						
	たまねぎ									
	鶏肉								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										
切り干し大根	大根									
クリームコーン(冷凍)	とうもろこし									
	コーンスターチ									
	食塩									
	水									
グリーンピース(冷凍)	グリーンピース									
鶏卵・全卵(生)	鶏卵	○								
小松菜(冷凍)	小松菜									

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
笹かまぼこ	魚肉すり身(すけとうだら) でん粉 砂糖 食塩 みりん 酒 水									
さばの切り身(冷凍)	さば									さば
さんが焼き(あじ入り・冷凍)	あじ たまねぎ パン粉 でん粉 砂糖 発酵調味料 みそ しょうゆ しょうが 大葉 トレハロース			○	○					
ししやも(でん粉付き・冷凍)	干しししやも でん粉(じゃがいも) 食塩									
じゃがいも団子(冷凍)	じゃがいも でん粉(じゃがいも) 砂糖 食塩 水 加工でん粉									
シヨルダーベーコン(短冊)	豚肉 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
白ごまつくね(冷凍)	鶏肉 たまねぎ パン粉 白ごま 鶏レバー 砂糖 食塩 香辛料 でん粉 大豆油 豚脂 粒状植物性たんぱく 揚げ油(大豆油) 砂糖 食塩 みりん 香辛料 水			○			○			鶏肉 ごま 鶏肉 豚肉
せんべい(砕き)	小麦粉 食塩 膨張剤(重曹)			○						
大根おろし(冷凍)	大根									
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				○					

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
たらポーションフライ(冷凍)	すけとうだら 小麦粉 パン粉 食塩 こしょう 水			○ ○						
チンゲンサイ(冷凍)	チンゲンサイ									
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
はるさめ(炒め用)	でん粉(さつまいも) でん粉(じゃがいも) せんい素グリコール酸ナトリウム みょうばん									
ハンバーグ(冷凍)	鶏肉 たまねぎ 豚脂 粒状植物性たんぱく 豚肉 砂糖 水溶性食物繊維 粉末状植物性たんぱく 酵母エキス トマトペースト ブドウ糖 食塩 にんにくペースト 香辛料 しょうがペースト 水 加工でん粉 セルロース 炭酸Ca ピロリン酸第二鉄				○ ○ ○					鶏肉 豚肉 豚肉
パンプキンペースト(冷凍)	かぼちゃ									
プレスハム(短冊)	豚肉 でん粉(じゃがいも) 食塩 水あめ 香辛料									豚肉
ブロッコリー(冷凍)	ブロッコリー									
ほうれんそう(冷凍)	ほうれんそう									
ポークしゅうまい(冷凍)	豚肉 たまねぎ 小麦粉(皮) パン粉 でん粉(じゃがいも) 粒状小麦たんぱく 砂糖 食塩 しょうゆ しょうが こしょう 水			○ ○ ○ ○	○					豚肉
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし									
ポテトコロッケ(冷凍)	じゃがいも たまねぎ 豚肉 乾燥マッシュポテト 砂糖 食塩 海藻ミネラル 植物油 ポークエキス 香辛料 【衣】 パン粉 植物油 コーンフラワー 小麦粉 粉末状植物性たんぱく デキストリン 水 増粘多糖類			○ ○ ○ ○	○ ○ ○					豚肉 豚肉 豚肉
マカロニ(ツイスト・乾)	デュラム小麦			○						

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	
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
れんこん水煮(いちょう切り)	れんこん pH調整剤 酸化防止剤(ビタミンC)										

～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、アレルギー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 $\mu\text{g}/\text{ml}$ の濃度レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{mg}$ 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。