

## 5月分給食用食品一覧表（センター調理小学校 新郷・南平センター献立）

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
青りんごゼリー(冷凍)	りんご果汁(濃縮還元) 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 砂糖 ブドウ糖 粉あめ 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC 香料 着色料(クチナシ、ビタミンB2)									その他 りんご
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 こんぶ調味液 増粘剤(加工でん粉) トレハロース 調味料(アミノ酸等) 水	○		○	○					
いわしのみぞれ煮(冷凍)	いわし 【タレ】 だいこん しょうゆ 発酵調味料 砂糖 でん粉 醸造酢 魚エキス 昆布だし 水			○	○					さば
いんげん(冷凍)	さやいんげん									
ウィンナーソーセージFe入り(輪切)	豚肉 食塩 砂糖 香辛料 パン酵母 水									豚肉
うずら卵(レトルト)	うずら卵 食塩 水	○								
えだまめ(冷凍)	えだまめ				○					
かつおの立田揚げ(冷凍)	かつお でん粉(コーンスターチ、じゃがいも) しょうゆ しょうが			○	○					

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
かぼちゃコロツケ(冷凍)	かぼちゃ パン粉 小麦粉 ばれいしょ 小麦粉加工品 たまねぎ 砂糖 食用植物油 でん粉 貝Ca 食塩 酵母粉末(Fe含有) 水			○ ○ ○	○					
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) 裏ごしかぼちゃ 砂糖 発酵調味料 食塩									
カリフラワー(冷凍)	カリフラワー									
きんぴらハンバーグ(冷凍)	鶏肉 たまねぎ ごぼう 豆腐 鶏皮 粒状植物性たんぱく 小麦不使用しょうゆ にんじん 砂糖 みりん 植物油 ブドウ糖 しょうがペースト 食塩 豚ゼラチン 酵母エキス 液状混合調味料 ごま 香辛料 水 加工でん粉 セルロース 凝固剤 安定剤(グァーガム) ピロリン酸第二鉄				○ ○ ○				鶏肉 鶏肉 ごま 豚肉、ゼラチン ごま	
グリーンピース(冷凍)	グリーンピース				○					
鶏卵、全卵(生)	鶏卵	○								
香味塩ドレッシング(ボトル)	糖類(水あめ、砂糖) 醸造酢 食塩 食用植物油 たまねぎ ねぎ チキンエキス 発酵調味料 小麦たんぱく発酵調味料 にんにく 酵母エキスパウダー しょうゆ こしょう しょうが レモン果汁 ねぎエキスパウダー 酸味料 増粘剤(キサンタンガム) 香辛料抽出物 水			○ ○	○				ごま 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
コールスロードレッシング(ボトル)	食用植物油脂 醸造酢 糖類(砂糖、水あめ) 食塩 果汁(レモン、パインアップル) 酵母エキスパウダー オニオンエキス 香辛料 増粘剤(キサンタンガム、加工でん粉) 乳化剤 香辛料抽出物 香料 水									
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			○	○					
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									
さばのスタミナ焼き(冷凍)	さば みりん風調味料 しょうゆ 砂糖 焼肉のたれ(しょうゆ、アミノ酸液、砂糖、りんご、発酵調味料、りんご酢、ごま油、にんにく、白ごま、香辛料、食塩、カラメル色素) 魚しょう(かたくちいわし、塩)			○	○					さば ごま、りんご
ショルダーベーコン(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
すきこんぶ	昆布									
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									
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				○					

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
チキンナゲット(冷凍)乳・卵抜き	鶏肉 粉末状大豆たんぱく 植物油 でん粉 砂糖 しょうゆ 食塩 酒 チキンエキス調味料 かつおエキス調味料 魚しょう 香辛料 加工でん粉 添加物製剤 (pH調整剤、V.C) クエン酸鉄 水 【衣】 小麦粉 でん粉 食塩 膨張剤 コーンフラワー でん粉 ブドウ糖 粉末しょうゆ 着色料製剤 水 揚げ油(大豆油)			○	○					鶏肉
チヂミ(冷凍)	にんじん 米粉 たまねぎ にら ショートニング 乾燥マッシュポテト おから でん粉 水溶性食物繊維 ブドウ糖 粉末状植物性たんぱく 小麦不使用しょうゆ チキンオイル 砂糖 植物油 食塩 酵母エキス 液状混合調味料 にんにくペースト 香辛料 水 加工でん粉 セルロース ピロリン酸第二鉄				○					鶏肉 ごま
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
豆乳	原豆乳 水				○					
肉じゃがコロッケ(冷凍)	じゃがいも 豚肉 たまねぎ 砂糖 しょうゆ 乾燥マッシュポテト 大豆油 発酵調味料 【衣】 パン粉 米粉 小麦粉 水			○	○					豚肉

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
乳酸菌飲料	ブドウ糖果糖液糖 砂糖 脱脂粉乳 香料 水		○							
人参ニョッキ(冷凍)	乾燥マッシュポテト でん粉 小麦粉 にんじんペースト 食塩 加工でん粉 水			○						
花豆コロッケ(冷凍)	白花生 マッシュポテト たまねぎ じゃがいも 水 砂糖 食塩 たんぱく加水分解物 こしょう ピロリン酸第二鉄 【衣】 パン粉 小麦粉 水			○	○		○			
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
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									
ほきの磯香揚げ(冷凍)	ほき 【衣】 パン粉 でん粉(とうもろこし) バター粉(小麦粉、 小麦でん粉、 粉末状大豆たんぱく、増粘剤) あおさ 食塩 こしょう 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
ミートかぼちゃフライ(冷凍)	かぼちゃ じゃがいも 豚肉 たまねぎ 乾燥マッシュポテト 砂糖 しょうゆ 発酵調味料 大豆油 食塩 【衣】 パン粉 米粉 小麦粉 水			○	○					豚肉
むきえび(冷凍)	えび 食塩						○			
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									

### ～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をしております。