

6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
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 大根おろし 砂糖 しょうゆ 発酵調味料 食塩 加工でん粉(とうもろこし) 水			○	○					
いんげん(冷凍)	さやいんげん									
えだまめ(冷凍)	えだまめ				○					
エリンギ(冷凍)	エリンギ									
オイスターソース	かきエキス 砂糖 食塩 醸造酢 酵母エキスパウダー 増粘剤(加工でん粉) 増粘剤(キサンタン)									
カレーフレーク	小麦粉 食用油脂(パーム油、なたね油) 砂糖 でん粉 食塩 カレー粉 デキストリン さつまいもパウダー 酵母エキスパウダー 白菜エキスパウダー 香辛料 ローストキャベツパウダー ローストオニオンパウダー カラメル色素			○						
切り干し大根	だいこん									
クリームコーン(冷凍)	水 とうもろこし コーンスターチ 食塩									
鶏卵. 全卵(生)	鶏卵	○								
凍り豆腐(サイコロ)	大豆 豆腐用凝固剤 重曹 消泡剤製剤 グリセリン脂肪酸エステル 炭酸カルシウム レシチン				○					○

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
豆腐バーグ(冷凍)	植物性たん白 たまねぎ 鶏肉 豆腐 豚脂 でん粉 みりん 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料 水 加工でん粉 セルロース 炭酸Ca ピロリン酸鉄 豆腐用凝固剤				○ ○ ○					鶏肉 豚肉
はちみつ	はちみつ(ヒマワリ)									
ブルーベリー(冷凍)	ブルーベリー									
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
プレミックス粉(ホットケーキ用)	小麦粉 砂糖 粉末油脂 でん粉(小麦) 食塩 ベーキングパウダー 乳化剤 香料 着色料(ビタミンB2)			○ ○ ○	○					豚肉
フレンチポテト(冷凍)	じゃがいも ブドウ糖 パーム油									
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 豚肉 鶏肉 たまねぎ 砂糖 乾燥マッシュポテト 大豆油 しょうゆ 食塩 香辛料 【衣】 パン粉 米粉 小麦粉 水			○ ○	○ ○					豚肉 鶏肉
まゆ玉だんご(冷凍)	上新粉 でん粉 水									
モウカザメフライ(冷凍)	もうかざめ 【衣】 パン粉 でん粉(とうもろこし) バター粉(小麦粉、でん粉(小麦)、 粉末状大豆たんぱく、 増粘剤(グァーガム)) 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
有塩バター	生乳 食塩		○							
ゆず果汁(冷凍)	ゆず									
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									
レモンゼリー(冷凍)	砂糖・ブドウ糖果糖液糖 砂糖 水あめ レモン果汁 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC 香料 紅花色素 クエン酸鉄Na									

～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。