6月分給食用食品一覧表(センター調理中学校 新郷・南平センター、自校調理中学校献立)

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。

ません。 おお、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します。

食品名	原料等					レルギー物				
及明句		卵	乳	小麦	大豆	落花生	えび	かに	そば	その他
あじの照り焼き(冷凍) 自校調理中学校	あじ しょうゆ みりん 砂糖 酒			0	0					
あじの照り焼き(冷凍) センター調理中学校	あじ しょうゆ 砂糖 みりん 水			0	0					
アセロラゼリー(冷凍)	果糖ブドウ糖液糖 アセロラ果汁 ゲル化剤(増粘多糖類) 加工でん粉 酸味料 クエン酸鉄Na 野菜色素 クチナシ色素 香料 カロチノイド色素 その他キャリーオーバー等 水									りんご
厚焼きたまご(きゅぽらん・冷凍)	鶏卵 かつおだし 砂糖 食酢 でん粉(とうもろこし) 加工でん粉	0		0						
	食塩 しょうゆ 酵母エキス 植物油(ひまわり)			0	0					
いかナゲット(冷凍)	いた植発豚砂食大粒香酵なうないた植発豚砂食大粒香酵ないたちがはいいたが、大粒香酵脂糖塩・一切の食物は、大料・サインの食が、大きないで、大種が、大きないで、大種が、大きないで、大種が、大きないで、大種が、大きないで、大種が、大きないで、大種が、大きないで、大種が、大きないで、大種が、大きないで、は、いきないでは、大きないでは、大きないでは、大きないで、大きないでは、大きないでは、大きないでは、大きないでは、大きないでは、大きないでは、大きないでは、大きないでは、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、			0	000					いか 豚肉
いわしの開き(でん粉付・冷凍)	いわし でん粉(じゃがいも)									
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

Д П д	EE shall belte				7	アレルギー物	質			
食品名	原料等	卵	乳	小麦	大豆	落花生	えび	かに	そば	その他
うずら卵(レトルト)	うずら卵 食塩	0								
 打ち豆	水 大豆							-	-	-
	えだまめ				0					
えだまめ(冷凍)さやつき	食塩									
おから(冷凍)	大豆				0	1				
オレンジゼリー(きゅぽらん柄・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) 粉あめ 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
川口の麦みそ	水 大豆 大麦(麦麹) 食塩(天日塩) 酒精				0					
刻み昆布	昆布									
切り干し大根	大根									
グリンピース(冷凍) 鶏卵. 全卵(生)	グリンピース 鶏卵	0						-		-
<u> </u>	馬 卵 小えび	U					0	+		
	米みそ				0					
コチュジャン自校調理中学校	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									
さばの辛味焼き(冷凍) 自校調理中学校	さば しょうゆ みりん 砂糖 豆板醤 しょうが			0	0					さば
さばの辛味焼き(冷凍) センター調理中学校	さば しょうゆ 砂糖 トマトピューレ みりん 水あめ 唐辛子			0	0					さば
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
	鶏肉 たまねぎ パン粉 白ごま 鶏レバー 砂糖			0						鶏肉ごま肉
白ごまつくね(冷凍)	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				0 0 0					豚肉

A D 2	E did Afr				ア	レルギー物	質			
食品名	原料等	卵	乳	小麦	大豆	落花生	えび	かに	そば	その他
	じゃがいも おから 小麦粉 ながねぎ たまねぎ			0	0					
ゼリーフライ(冷凍)	にんじん パン粉 食塩 食用大豆油 こしょう			0	0					
大根おろし(冷凍)	大根									
大豆(冷凍)	大豆				0					
たまねぎ(スライス・冷凍)	たまねぎ 大豆油				0					
チーズオムレツ(冷凍)	鶏卵 水 プロセスチーズ 砂糖 醸造酢 食塩 大豆油 加工でん粉	0	0		0					
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
豆乳	原豆乳水				0					
トック	米 でん粉 食塩 酒精 水									
納豆(冷凍)	大豆 納豆菌 【納豆のたれ】 植物性たんぱく加水分解物 しょうゆ 砂糖 果糖ブドウ糖液糖 昆布エキス かつお節エキス 醸造酢 米発酵調味料 食塩 酵母エキス			0 0	0					
花豆コロッケ(冷凍)	白花豆 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			0 0 0	0					

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
	【具】									
	豚肉									豚肉
	にんじん									
	たまねぎ									
	キャベツ				_					
	植物油脂				0					
	豚脂			_						豚肉
	しょうゆ			0	0					
	はるさめ									
	でん粉 しょうがペースト									
	小麦粉			0						
	小麦切 ポークブイヨン									豚肉
	ショートニング				0					脉闪
	ポークエキス									豚肉
	発酵調味料									ואואוו
未 * / ' 人 '本 \	酵母エキス									
春巻(冷凍)	砂糖									
	乾燥しいたけ									
	たんぱく加水分解物			0						
	香辛料									
	【皮】									
	小麦粉			0						
	植物油脂				0					
	米粉									
	かめ 粉あめ									
	ショートニング				0					
	フョートーフラ 食塩									
	及塩 ソルビトール									
	クエン酸鉄Na									
	乳化剤									
	増粘剤(キサンタンガム)									
	水									
	小麦粉(皮)			0						
	豚肉									豚肉
	キャベツ									
	ひじき									
	たまねぎ									
	鶏肉									鶏肉
	パン粉			0						,
ひじきぎょうざ(冷凍)	粒状小麦たんぱく			Ö						
	食塩									
	砂糖									
	しょうゆ			0	0					
	しょうが									
	こしょう									
	水									
	豚レバー									豚肉
	でん粉(じゃがいも)									
豚レバー下味付(冷凍)	しょうゆ			0	0					
豚レハート味付(冷凍)	おろししょうが									
豚レハート味付(冷凍)										
豚レハート味付(冷凍)	おろしにんにく			1	1	İ				
	おろしにんにく ブロッコリー									
ブロッコリー(冷凍)	ブロッコリー									
ブロッコリー(冷凍) ほうれんそう(冷凍)	ブロッコリー ほうれんそう									
ブロッコリー(冷凍) ほうれんそう(冷凍) ホールコーン(冷凍)	ブロッコリー ほうれんそう とうもろこし									
ブロッコリー(冷凍) ほうれんそう(冷凍)	ブロッコリー ほうれんそう とうもろこし ほき									
ブロッコリー(冷凍) ほうれんそう(冷凍) ホールコーン(冷凍)	ブロッコリー ほうれんそう とうもろこし									

~その他のアレルギー関連注意事項~

〇調理場・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。

GMでに了承くたさい。
○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μg/mlの濃度レベル又は数μg/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。