

7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	
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	○		○	○						
いんげん(冷凍)	さやいんげん										
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	
えだまめ(冷凍)	えだまめ				○						
えだまめ(冷凍)さやつき	えだまめ				○						
かまぼこ(星型)	いとよりだい かぼちゃペースト でん粉(じゃがいも) 砂糖 発酵調味料 食塩 根昆布だし 水										
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	
グルクンの立田揚げ(冷凍)	グルクン(たかさご) でん粉(じゃがいも) しょうゆ しょうが 酒 みりん 水			○	○						
スクランブルエッグ(冷凍)	鶏卵 植物油 還元水あめ でん粉 醸造酢 食塩 加工でん粉 水	○			○						
大根おろし(冷凍)	大根										
たこナゲット(冷凍)	たこ いか たらすり身 小麦粉 でん粉(小麦) 植物油(大豆) 砂糖 食塩 みりん風調味料 水			○ ○	○					いか	

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
七タゼリー(冷凍)	【白ぶどうゼリー】 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 ぶどう果汁(濃縮還元) 砂糖 ブドウ糖 水 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 クエン酸鉄Na 香料 【サイダー風ゼリー】 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 砂糖 ブドウ糖 レモン果汁 水 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC 香料 クチナン青色素 クエン酸鉄Na 【モチーフ】 うんしゅうみかん果汁 (濃縮還元) 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 水あめ 砂糖 粉末油脂 寒天 水 乳化剤 ゲル化剤(キサンタンガム) 香料 カロチノイド色素									
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				○					
春巻(冷凍)	【具】 豚肉 にんじん たまねぎ キャベツ 植物油脂 豚脂 しょうゆ はるさめ でん粉 しょうがペースト 小麦粉 ポークブイヨン ショートニング 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 クエン酸鉄Na 乳化剤 増粘剤(キサンタンガム) 水			○	○	○				豚肉 豚肉 豚肉 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	
ハンバーグ(冷凍・星型)	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										
ムースシュー(冷凍)	加糖脱脂練乳 液卵 ショートニング ファットスプレット 小麦粉 脱脂粉乳 ゼラチン 加糖卵黄 砂糖 洋酒 食塩 乳化剤 安定剤(増粘多糖類) 香料 膨張剤 着色料(V.B2、カラメル、カロチン) 水	○	○	○	○						ゼラチン
ムースシュー(冷凍)のアレルギ代替品(アセロラゼリー(冷凍))	糖類(砂糖、水あめ、ブドウ糖、異性化液糖) 難消化性デキストリン アセロラ濃縮果汁 レモン濃縮果汁 寒天 水 ゲル化剤(増粘多糖類) V.C 香料 酸味料 着色料(紅麴) ピロリン酸鉄				○						
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
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 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 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。