９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おりません。
　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									
ウィンナーソーセージ	豚肉									豚肉
	食塩									
	砂糖									
	香辛料									
	水									
ウィンナーソーセージFe入り（輪切）	豚肉									豚肉
	食塩									
	砂糖									
	香辛料									
	パン酵母									
	水									
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）									
オールスパイス	オールスパイス									
カリフラワー（冷凍）	カリフラワー									
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									
きざみのり	乾海苔									

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
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
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									
グリンピース（冷凍）	グリンピース									
小松菜（冷凍）	小松菜									
鮭フライ（冷凍）	さけ パン粉 小麦粉 食塩 乳化剤（加工助剤） 増粘剤（加工助剤） 水			 ○ ○	 ○					さけ
さばの切り身（冷凍）	さば									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
大豆（冷凍）	大豆				○					
たけのこ（レトルト）	たけのこ クエン酸									
たまねぎ（スライス・冷凍）	たまねぎ 大豆油				 ○					
チリパウダー	赤唐辛子 コーンパウダー 食塩 クミン オレガノ ガーリック									
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）									
トック	米 でん粉 食塩 酒精 水									
ナンプラー	かたくちいわし 食塩									
バジル　粉	バジル									
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									
ひよこ豆	ひよこ豆									

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
ひれかつ（冷凍）	豚肉									豚肉
	食塩									
	バッター									
	でん粉			○						
	食塩									
	香辛料									
	大豆粉				○					
	植物油脂									
	増粘多糖類									
	水									
	パン粉			○	○					
プレスハム（短冊）	豚肉									豚肉
	でん粉（じゃがいも）									
	食塩									
	水あめ									
	香辛料									
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									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									
ホールコーン（冷凍）	とうもろこし									
ほき（でん粉付き・冷凍）	ほき									
	でん粉（じゃがいも）									
ポテトコロッケ（冷凍）	じゃがいも									
	たまねぎ									
	豚肉									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									豚肉
	香辛料			○						豚肉
	【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									
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。