

9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）

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
あじフィレ(でん粉付き・冷凍)	めあじ でん粉(じゃがいも)									
いちごジャム	砂糖 水あめ いちご ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸) 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									
うずら卵(レトルト)	うずら卵 塩 水	○								
えだまめ(冷凍)	えだまめ				○					
かぼちゃコロッケ(冷凍)	かぼちゃ パン粉 小麦粉 じゃがいも 小麦粉加工品 たまねぎ 砂糖 食用植物油 でん粉 貝Ca 塩 酵母粉末 水			○ ○ ○	○					
カリフラワー(冷凍)	カリフラワー									
クリームコーン(冷凍)	とうもろこし コーンスターチ 塩 水									
香味塩ドレッシング(ボトル)	糖類(水あめ、砂糖) 醸造酢 塩 食用植物油脂 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 塩 香辛料 水 乳化剤 香料			○ ○ ○	○ ○ ○					
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			○ ○	○ ○					さば
さばの辛味焼き(冷凍) センター調理中学校	さば 【照り焼きのタレ】 しょうゆ 砂糖 魚しょう 塩 しょうが 天然調味料製剤 アルコール V.B1 砂糖 コチュジャン ごま油 おろしにんにく 水			○ ○ ○	○ ○ ○					さば さけ ごま
さんまの紅葉煮(冷凍)	さんま 大根 砂糖 にんじん しょうゆ 本みりん でん粉(じゃがいも) 塩 水			○	○					
ショルダーベーコン(短冊)	豚かた肉 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
せんべい(砕き)	小麦粉 塩 膨張剤			○						
大豆(冷凍)	大豆				○					
チキンライスの素 自校調理中学校	にんじん 赤ピーマン たまねぎ 【エキス】 チキン 魚介 鶏肉 トマトペースト 砂糖 塩 大豆油 鶏脂 酵母エキスパウダー 香辛料				○					鶏肉 鶏肉 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
月見ゼリー(冷凍)	糖類(果糖ブドウ糖液糖、砂糖、ブドウ糖) なし果汁 豆乳加工品 寒天 加工でん粉 ゲル化剤(増粘多糖類) 炭酸Ca 酸味料 乳化剤 pH調整剤 香料 クエン酸鉄Na セルロース 塩化マグネシウム アナトー色素 水				○					
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
豆乳	原豆乳 水				○					
豆腐バーグ(冷凍)	植物性たんぱく たまねぎ 鶏肉 豆腐 豚脂 でん粉 みりん 砂糖 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
トック	米 でん粉 塩 酒精 水									
とり肉つくね(冷凍)	鶏肉 たまねぎ パン粉 粒状大豆性たんぱく 砂糖 塩 発酵調味料 しょうゆ 香辛料 揚げ油(大豆油) 加工でん粉 調味料(アミノ酸等) pH調整剤 ソルビトール 酒精 水			○	○					鶏肉
鶏肉の照り焼き(冷凍) 自校調理中学校	鶏肉 【タレ】 果糖ブドウ糖液糖 こいくちしょうゆ 酵母エキス しょうゆ調味料 水 ブドウ糖 こいくちしょうゆ 発酵調味料 粉末状大豆たんぱく 塩 酵母エキス しょうゆ調味料 増粘剤(加工でん粉) 加工でん粉			○	○					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	
肉パオズ(冷凍)	【具】 豚肉 たまねぎ たけのこ キャベツ 粒状大豆たんぱく でん粉(とうもろこし) パン粉 調味料(かつお粉、 こんぶ粉、ほたて粉) 香辛料 しょうゆ 酵母エキス ごま油 しいたけ 水 【皮】 小麦粉 こんにゃく粉 大豆粉末 塩 砂糖 でん粉(小麦) 粉末状小麦たんぱく 水			○	○						豚肉 ごま
乳酸菌飲料	ブドウ糖果糖液糖 砂糖 脱脂粉乳 香料 水		○								
のざわな(塩漬・冷凍)	のざわな しょうゆ 塩 かつお節エキス 還元加水分解物 たんぱく加水分解物 昆布エキス 調味料(アミノ酸等) 酸味料 酒精			○	○						
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 ポークフィヨン 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 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
ポテトコロッケ(冷凍)	【具】 じゃがいも たまねぎ 豚肉 乾燥マッシュポテト 砂糖 塩 海藻ミネラル 植物油 ポークエキス 香辛料 【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			○	○					豚肉 豚肉 豚肉
メンチカツ(冷凍)	豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉 でん粉 砂糖 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
りんごゼリー(冷凍)	りんご りんご果汁 砂糖 ブドウ糖 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC 香料									りんご りんご
ローリエ 自校調理中学校	ローリエ									

～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、アレルギー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。