１０月分給食用食品一覧表（自校調理小学校献立）

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	○								
	かつおだし			○						
	還元水あめ									
	砂糖									
	でん粉（とうもろこし、じゃがいも）									
	酢									りんご
	塩									
	酵母エキス									
	植物油（なたね、とうもろこし）				○					
いか（短冊・冷凍）	あかいか									いか
いかナゲット（冷凍）	いか									いか
	たちうお									
	植物油脂									
	発酵調味料									
	豚脂									豚肉
	砂糖									
	塩									
	大豆粉				○					
	粉末状大豆たんぱく				○					
	香辛料									
	酵母エキス									
	【衣】									
	小麦粉			○						
	塩									
	ブドウ糖果糖液糖									
	ブドウ糖									
	でん粉									
	大豆粉				○					
	植物油脂									
	揚げ油（なたね油）									
	加工でん粉（タピオカ）									
	トレハロース									
	調味料（アミノ酸等）									
	ベーキングパウダー									
	水									
かたくちいわし	かたくちいわし									
	塩									
カットゼリー（ぶどう・冷凍）	ぶどう果汁（濃縮還元）									
	砂糖・ブドウ糖果糖液糖									
	砂糖									
	ブドウ糖									
	水溶性食物繊維									
	水									
	ゲル化剤（増粘多糖類）									
	香料									
	酸味料									
	クチナシ色素									
	クエン酸鉄Na									
寒天（缶）	糖類（ブドウ糖果糖液糖・水あめ）									
	粉末寒天									
	ジェランガム									
	みつ豆エッセンス									
	クエン酸									
	クエン酸ナトリウム									
	水									
クリームコーン（冷凍）	とうもろこし									
	コーンスターチ									
	塩									
	水									
鶏卵．全卵（生）	鶏卵	○								
玄米団子（冷凍）	玄米									
さんまの塩焼き（冷凍）	さんま									
	塩									

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
ししゃもフリッター（冷凍）	カラフトししゃも									
	しょうゆ			○	○					
	【衣】									
	小麦粉			○						
	沖あみ									
	でん粉									
	砂糖									
	米粉									
	塩									
	アオサ									
	水									
	ベーキングパウダー									
	揚げ油（大豆油）				○					
ショルダーベーコン（短冊）	豚かた肉									豚肉
	塩									
	砂糖									
	香辛料（ﾅﾂﾒｸﾞ、ｺﾘｱﾝﾀﾞｰ、ｶﾙﾀﾞﾓﾝ、ｵｰﾙｽﾊﾟｲｽ）									
スクランブルエッグ（冷凍）	鶏卵	○								
	植物油脂				○					
	還元水あめ									
	でん粉				○					
	醸造酢									
	塩									
	加工でん粉									
	水									
スパゲティ（冷凍）	スパゲティ			○						
	塩									
	水									
大豆（冷凍）	大豆				○					
たけのこ（レトルト）	たけのこ									
	クエン酸									
でん粉（じゃがいも）	でん粉（じゃがいも）									
豆乳	原豆乳				○					
	水									
トック	米粉									
	塩									
	水									
	酒精									
	pH調整剤									
	乳化剤									
ナタデココ	ナタデココ									
	砂糖									
	難消化性デキストリン（水溶性食物繊維）									
	ぶどう濃縮果汁									
	酸味料									
	香料									
	水									
なめこ（冷凍）	なめこ									

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
春巻（冷凍）	【具】									
	豚肉									豚肉
	にんじん									
	たまねぎ									
	キャベツ									
	植物油脂				○					
	豚脂									豚肉
	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									豚肉
	ショートニング				○					
	ポークエキス									豚肉
	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									
パン粉（乾燥）	小麦粉			○						
	植物性ショートニング									
	ブドウ糖									
	イースト									
	塩									
	イーストフードVC			○						
パンプキンペースト（冷凍）	かぼちゃ									
フライドチキンスパイス	ブラックペッパー									
	ガーリック									
	ジンジャー									
	パプリカ									
	ナツメグ									
	タイム									
ブルーベリージャム	ブルーベリー									
	水あめ									
	砂糖									
	ゲル化剤（増粘多糖類）									
	酸味料									
	pH調整剤									
	水									
ホールコーン（冷凍）	とうもろこし									
ポテトニョッキ（冷凍）	小麦粉			○						
	乾燥じゃがいも									
	塩									
	加工でん粉									
	水									
むきえび（冷凍）	えび						○			
	塩									
むしパンミックス（白）	小麦粉			○						
	砂糖									
	ブドウ糖									
	米粉									
	塩									
	ショートニング									
	脱脂粉乳		○							
	膨張剤									
	着色料（ビタミンB2）		○							
有塩バター	生乳		○							
	塩									

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
レモン汁（国産・冷凍）	レモン									

～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。
〇揚げ油は、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。
〇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。
〇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。