１０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
いか（短冊・冷凍）	ペルーアカイカ									いか
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Fe入り（輪切）	豚肉 食塩 砂糖 香辛料 パン酵母 水									豚肉
うずら卵（レトルト）	うずら卵 食塩 水	○								
えだまめ（冷凍）	えだまめ 食塩				○					
エリンギ（冷凍）	エリンギ									
カリフラワー（冷凍）	カリフラワー									
かれいの立田揚（冷凍）	あぶらがれい でん粉（じゃがいも） しょうゆ おろししょうが 酒 みりん			○	○					
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			○						
ぎょうざ（冷凍）	豚肉 キャベツ 小麦粉 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									
鶏卵．全卵（生）	鶏卵	○								

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
凍り豆腐（サイコロ）	大豆				○					
	豆腐用凝固剤									
	重曹									
	消泡剤製剤									
	グリセリン脂肪酸エステル									
	炭酸カルシウム									
	レシチン				○					
小松菜（冷凍）	小松菜									
笹かまぼこ	魚肉すり身（すけとうだら）									
	でん粉									
	砂糖									
	食塩									
	みりん									
	酒									
	水									
さばの辛味焼き（冷凍）	大西洋さば									さば
	しょうゆ			○	○					
	砂糖									
	魚しょう			○	○					さけ
	食塩									
	しょうが									
	天然調味料製剤			○						
	アルコール									
	V.B$_1$									
	砂糖									
	コチュジャン				○					
	ごま油									ごま
	おろしにんにく									
	水									
さわら西京焼き（冷凍）	さわら									
	米みそ				○					
	砂糖									
	みりん風調味料									
ししゃも（でん粉付き・冷凍）	干ししゃも									
	でん粉（じゃがいも）									
	食塩									
ショルダーベーコン（短冊）	豚かた肉									豚肉
	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）									
大根おろし（冷凍）	だいこん									
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）									
ハンバーグ（冷凍）	鶏肉									鶏肉
	たまねぎ									
	豚脂									豚肉
	粒状植物性たんぱく				○					
	豚肉									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				○					
プレーンオムレツ（冷凍）	鶏卵	○								
	砂糖									
	でん粉（タピオカ）									
	穀物酢（米）									
	食塩									
	水									
	なたね油									

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 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			 ○ ○	 ○ ○					豚肉
プレスハム（短冊）	豚肉 でん粉（じゃがいも） 食塩 水あめ 香辛料									豚肉
フレンチポテト（冷凍）	じゃがいも ブドウ糖 パーム油									
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									
ホールコーン（冷凍）	とうもろこし									
まゆ玉だんご（冷凍）	上新粉 でん粉 水									
むきえび（冷凍）	えび 食塩						○			
モウカザメフライ（冷凍）	もうかざめ 【衣】 　パン粉 　でん粉（とうもろこし） 　バッター粉（小麦粉、でん粉(小麦)、 　　粉末状大豆たんぱく、 　　増粘剤（グァーガム）） 　食塩 　こしょう 　水			 ○ ○	 ○					
有塩バター	生乳 食塩		○							

～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。