１０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
いろどりたまご焼き（冷凍）	鶏卵	○								
	植物油脂				○					
	砂糖									
	にんじん									
	豚肉									豚肉
	たまねぎ									
	米・でん粉発酵調味料									
	しょうゆ			○	○					
	ほうれんそう									
	塩									
	かつお節だし									
	ゼラチン									ゼラチン
	こんぶ									
	魚介エキスパウダー			○						
	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									さば
	昆布だし									
	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	豚肉									豚肉
	塩									
	砂糖									
	香辛料									
	パン酵母									
	水									
うずら卵（レトルト）	うずら卵	○								
	塩									
	水									
えびといかのかき揚げ（冷凍）	たまねぎ									
	小麦粉			○						
	揚げ油（パーム油）									
	えび						○			
	いか									いか
	にんじん									
	しゅんぎく									
	ごぼう									
	塩									
	粉末状植物性たんぱく				○					
	調味料（アミノ酸等）									
	炭酸Na									
	ベーキングパウダー									
	カロチノイド色素									
	水									
カリフラワー（冷凍）	カリフラワー									
切り干し大根	大根									

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
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
コールスロードレッシング（ボトル）	食用植物油脂 醸造酢 糖類（砂糖、水あめ） 塩 果汁（レモン、パインアップル） 酵母エキスパウダー オニオンエキス 香辛料 増粘剤（キサンタンガム、 加工でん粉） 乳化剤 香辛料抽出物 香料 水									
サウザンアイランドドレッシング（ボトル）	食用植物油脂 醸造酢 糖類（水あめ、砂糖） トマトケチャップ ピクルス（きゅうり、赤ピーマン、 たまねぎ、パセリ） 塩 にんじんエキス プルーン 酵母エキスパウダー 乳化剤 増粘剤（キサンタンガム） 香辛料抽出物 水									
鮭フライ（冷凍）	さけ パン粉 水 小麦粉 でん粉（とうもろこし） 植物性油脂（なたね） 塩			○ ○	○					さけ
さばの幽庵焼き（冷凍） センター調理中学校	大西洋さば しょうゆ 発酵調味料 砂糖 酒 ゆず果汁			○	○					さば
さばの幽庵焼き（冷凍） 自校調理中学校	さば しょうゆ 砂糖 発酵調味料 塩 かつおエキス 昆布エキス アルコール ゆず果汁			○	○					さば
さやえんどう（冷凍）	さやえんどう									
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
じゃがいも団子（冷凍）	じゃがいも でん粉（じゃがいも） 砂糖 塩 水 加工でん粉									
ショルダーベーコン（短冊）	豚かた肉 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）									豚肉
白ごまつくね（冷凍）	鶏肉 たまねぎ 白ごま パン粉 鶏レバー 砂糖 塩 香辛料 でん粉（じゃがいも） 植物油脂 豚脂 粒状植物性たんぱく 揚げ油（なたね油） 砂糖 塩 みりん こしょう 水			○	○ ○					鶏肉 ごま 鶏肉 豚肉
たまねぎ（スライス・冷凍）	たまねぎ 大豆油				○					
ツナポテコロッケ（冷凍）	じゃがいも まぐろ油漬け たまねぎ にんじん 砂糖 乾燥マッシュポテト 大豆油 塩 香辛料 【衣】 パン粉 米粉 小麦粉 水			○ ○	○ ○					
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 でん粉 塩 酒精 水									
とんかつ（冷凍）	豚肉 バッター（大豆粉、しょうゆ、塩 香辛料、植物油脂、加工でん粉 増粘多糖類、水） パン粉			○ ○	○ ○					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
肉パオズ（冷凍）	【具】									
	豚肉									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									ごま
	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									
乳酸菌飲料	ブドウ糖果糖液糖									
	砂糖									
	脱脂粉乳		○							
	香料									
	水									
花豆コロッケ（冷凍）	白花豆									
	マッシュポテト									
	たまねぎ									
	じゃがいも									
	水									
	砂糖									
	塩									
	たんぱく加水分解物			○	○					
	こしょう									
	ピロリン酸第二鉄				○					
	【衣】									
	パン粉			○						
	小麦粉			○						
	水									
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									

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
パンプキンペースト(冷凍)	かぼちゃ									
ピーチゼリー(冷凍)	砂糖・ブドウ糖果糖液糖 もも果汁 粉あめ 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 ビタミンC 紅麹色素									もも
ブルーベリーゼリー(冷凍)	ブルーベリー果汁(濃縮還元) 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 砂糖 ブドウ糖 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 乳酸Ca ビタミンC クエン酸鉄Na 香料									
プレーンオムレツ(冷凍)	鶏卵 水 砂糖 醸造酢 塩 大豆油 加工でん粉	○			○					
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 たまねぎ パン粉 でん粉(じゃがいも) しょうが 砂糖 塩 酵母エキス ポークエキス 香辛料 【皮】. (小麦粉、還元水あめ、水)			○ ○						豚肉 豚肉
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし									
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。