

11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いません。

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
あおのり	あおのり									
いかなげつ(冷凍)	いか たちうお 植物油脂 発酵調味料 豚脂 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) ベーキングパウダー 水			○	○ ○					いか 豚肉
	いちごゼリー(冷凍)	いちご 砂糖 レモン果汁 でん粉 寒天 ゲル化剤(増粘多糖類) 水								
ウィンナーソーセージFe入り(輪切)	豚肉 塩 砂糖 香辛料 パン酵母 水									豚肉
刻み昆布	こんぶ									
きな粉(全粒大豆)	大豆				○					
きび砂糖	原料糖 さとうきび 甜菜									
キャベツメンチカツ(冷凍)	豚肉 キャベツ パン粉 豚脂 粒状小麦たんぱく 小麦粉 砂糖 塩 炭酸カルシウム しょうが こしょう ピロリン酸第二鉄 【衣】 パン粉 バターミックス 水			○ ○ ○						豚肉 豚肉
	切り干し大根	大根								
鶏卵、全卵(生)	鶏卵	○								
小えび(乾)	えび						○			

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
米粉のブルーベリータルト(冷凍)	砂糖 米粉 豆乳 ショートニング 水あめ ブルーベリー果汁(濃縮還元) コーンフラワー 植物油 水溶性食物繊維 でん粉 粉末状植物性たんぱく 発酵調味料 こんにやく加工品 水 加工でん粉 炭酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 膨張剤 ピロリン酸第二鉄 香料 酸味料 増粘剤(キサンタンガム)				○					
さばの塩焼き(冷凍)	さば 塩									さば
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
白身魚の香草フライ(冷凍)	ほき バジルペースト ワンタンの皮 増粘剤(加工でん粉) 小麦たんぱく 塩 香辛料 酵母エキス 【衣】 パン粉 バター粉 水			○ ○						
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	○			○ ○					
たまねぎ(スライス・冷凍)	たまねぎ サラダ油				○					
チキンナゲット(冷凍)	鶏肉 【衣】 コーングリッツ 小麦粉 でん粉 塩 脱脂粉乳 ブドウ糖 香辛料 でん粉 粒状大豆たんぱく 植物油脂 チキンコンソメ しょうゆ 香辛料 塩 【揚げ油】 なたね油 とうもろこし油 調味料(アミノ酸等) リン酸塩 着色料(パプリカ色素、カラメル) 【水、キャリアオーバー等】		○	○ ○ ○	○ ○ ○					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
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
豆乳	原豆乳 水				○					
納豆	大豆 納豆菌 【納豆のたれ】 植物性たんぱく加水分解物 しょうゆ 砂糖 果糖ブドウ糖液糖 昆布エキス かつお節エキス 醸造酢 米発酵調味料 食塩 酵母エキス			○ ○	○ ○					
煮込みもち(冷凍)	もち米粉 でん粉 こんにゃく粉 増粘剤(加工でん粉) トレハロース 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			○ ○						
ハンバーグ(冷凍)	豚肉 鶏肉 たまねぎ 粒状植物性たんぱく 豚脂 難消化性デキストリン 果糖ブドウ糖液糖 【つなぎ】 でん粉 粉末状植物性たんぱく ドロマイト ブドウ糖加工品 ポークエキス 発酵調味料 塩 加工油脂 酵母エキス チキンブイヨン 加工でん粉 クエン酸鉄Na その他キャリアーオーバー等 水				○ ○				豚肉 鶏肉 豚肉 豚肉 鶏肉	
一口いもようかん(冷凍)	さつまいも 砂糖 塩									
ポークしゅうまい(冷凍)	豚肉 たまねぎ 小麦粉 パン粉 でん粉(じゃがいも) 粒状小麦たんぱく 砂糖 塩 しょうゆ しょうが こしょう 水			○ ○ ○ ○	○ ○					豚肉
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			○						

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
焼きうどんソース	野菜・果実 (トマト、りんご、たまねぎ) 砂糖類 (砂糖、ブドウ糖果糖液糖) 醸造酢 塩 たん白加水分解物 オイスターエキス 本醸造しょうゆ 香辛料 カツオエキス 酒精 カラメル色素 増粘剤(加工でん粉、 キサンタンガム) 調味料(アミノ酸) 水									りんご
有塩バター	生乳 塩		○							
ゆずゼリー(冷凍)	糖類 (ブドウ糖、水あめ、砂糖、果糖) ゆず果汁 加工でん粉 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類) クチナシ黄色素 香料 水									
ヨーグルト	脱脂粉乳 ブドウ糖果糖液糖 砂糖 全粉乳 ゼラチン 寒天 乳酸カルシウム 香料 ピロリン酸鉄 水		○							ゼラチン
ヨーグルトのアレルギー代替品 (マスカットゼリー)	ブドウ糖果糖液糖 ぶどう果汁 食物繊維(難消化性デキストリン) 砂糖 ピロリン酸鉄 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 乳酸Ca 塩化K									
ライトツナ(水煮・レトルト)	きはだまぐろ でん粉(じゃがいも) 野菜エキス 塩 水									
わかさぎフリッター(冷凍)	わかさぎ しょうゆ 【衣】 小麦粉 オキアミ でん粉(とうもろこし) 砂糖 米粉 塩 あおさ 水 ベーキングパウダー 揚げ油(大豆油)			○	○					

～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 $\mu\text{g}/\text{ml}$ の濃度レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{mg}$ 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。