

1 1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
アップルソース	りんご 酸化防止剤(ビタミンC)									りんご
厚焼きたまご(きゅぼらん・冷凍)	鶏卵 かつおだし 砂糖 食酢 でん粉(とうもろこし) 加工でん粉 塩 しょうゆ 酵母エキス 植物油(なたね)	○		○						
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									
いわし梅醤油煮(冷凍)	いわし 梅肉 砂糖 しょうゆ 発酵調味料 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 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 塩 水	○								
えだまめ(冷凍)	えだまめ				○					
オイスターソース	かきエキス 砂糖 塩 醸造酢 酵母エキスパウダー 増粘剤(加工でん粉) 増粘剤(キサンタン)									
おこげ	もち米 植物油 酸化防止剤(ビタミンE) 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
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)				○					
鮭フライ(冷凍)	さけ 【衣】 パン粉 でん粉(とうもろこし) 【バター粉】 小麦粉 でん粉(小麦) 粒状大豆たんぱく 増粘剤 塩 こしょう 水			○						さけ
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
さんまの開き(でん粉付き・冷凍)	さんま でん粉(じゃがいも)									
ししやも狭山茶フライ(冷凍)	ししやも 塩 【衣】 パン粉 でん粉(とうもろこし) バター粉(小麦粉、小麦でん粉、 粉末状大豆たんぱく、増粘剤) 煎茶 こしょう 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
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			○ ○	○					
ずいき(水煮カット)	いもがら 乳酸カルシウム pH調整剤(クエン酸) 酸化防止剤(ビタミンC) 水									
すきこんぶ	こんぶ									
大根おろし(冷凍)	大根									
大豆(冷凍)	大豆				○					
たまねぎ(スライス・冷凍)	たまねぎ サラダ油				○					
粒入りマスタード	マスタード 醸造酢(てん菜) 白ワイン 塩 香辛料 香辛料抽出物(エタノール(ビート)、 スパイスオイル、しょうが、 シナモン、タラゴン、クローブ) 酸味料(クエン酸) 着色料(ウコン)									
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
でん粉(米粉入り)	でん粉(じゃがいも) うるち米									
豆乳	原豆乳 水				○					
豆腐バーグ(冷凍)	粒状植物性たんぱく たまねぎ 鶏肉 豆腐 豚脂 つなぎ(でん粉、 粉末状植物性たんぱく) 砂糖 塩 みりん 酵母エキス 香辛料 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 水				○ ○ ○					鶏肉 豚肉
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 塩 酵母エキス			○ ○	○					

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 こんにやく粉 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
ねぎみそぎょうざ(冷凍)	【具】 黒豚肉 ながねぎ キャベツ たまねぎ みそ でん粉 豚脂 にら 大豆たんぱく しょうゆ しょうが 調味料(かつお粉、 こんぶ粉、ほたて粉) 発酵調味料 にんにく 砂糖 ごま油 水 【皮】 小麦粉 粉末状小麦たんぱく こんにやく粉 大豆粉末 塩 砂糖 でん粉(小麦) 水			○	○					豚肉 ごま
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			○	○					

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 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 ポークブイヨン 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
ハンバーグ(冷凍) 自校調理中学校	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 その他キャリアオーバー等 水				○					豚肉 鶏肉 豚肉 豚肉 鶏肉
ハンバーグ(冷凍) センター調理中学校	鶏肉 たまねぎ 豚脂 粒状植物性たんぱく 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 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				○	○				鶏肉 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
一口いもようかん(冷凍)	さつまいも 砂糖 塩									
ブルーン(乾)	ブルーン									
フロッコリー(冷凍)	フロッコリー									
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									
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			○						
ミートかぼちゃフライ(冷凍)	かぼちゃ じゃがいも 豚肉 たまねぎ 乾燥マッシュポテト 砂糖 しょうゆ 発酵調味料 大豆油 塩 【衣】 パン粉 米粉 小麦粉 水			○	○					豚肉
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									
りんごゼリー(きゅぼらん柄・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

～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 $\mu\text{g/ml}$ 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しております。