１２月分給食用食品一覧表（センター調理中学校　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
あじフライ（冷凍）	めあじ									
	【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									
いんげん（冷凍）	さやいんげん									
ウィンナーソーセージ	豚肉（豚脂肪含）									豚肉
	食塩									
	砂糖									
	香辛料（白こしょう、カルワイ）									
ウィンナーソーセージFe入り（輪切）	豚肉									豚肉
	食塩									
	砂糖									
	香辛料									
	パン酵母									
	水									
エリンギ（冷凍）	エリンギ									
おから（冷凍）	大豆				○					
カリフラワー（冷凍）	カリフラワー									
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									
きざみあなご（冷凍）	あなご									
	しょうゆ			○	○					
	果糖ブドウ糖液糖									
	米発酵調味料									
	砂糖									
	食塩									
鶏卵．全卵（生）	鶏卵	○								
コーンフライ（冷凍）	とうもろこし									
	小麦粉			○						
	ショートニング									
	パン粉			○	○					
	フライミックス粉			○						
	植物油脂				○					
	植物性たんぱく				○					
	砂糖									
	果糖ブドウ糖液糖									
	食塩									
	香辛料									
	水									
	乳化剤				○					
	香料									
小松菜（冷凍）	こまつな									

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
米粉のケーキ（冷凍）	豆乳				○					
	砂糖									
	加工油脂									
	米粉									
	ココアパウダー									
	水あめ									
	植物油									
	調整豆乳粉末				○					
	こんにゃく加工品（水あめ、こんにゃく粉、でん粉(キャッサバ)）									
	清涼飲料水									
	醗酵調味料									
	水									
	加工でん粉									
	トレハロース									
	増粘剤（カードラン、アルギン酸エステル）									
	カラメル色素									
	乳化剤				○					
	炭酸Ca									
	膨張剤									
	安定剤（増粘多糖類）									
	香料									
	凝固剤									
	ピロリン酸第二鉄				○					
	メタリン酸Na									
米粉のりんごタルト（冷凍）	【りんごジャム】									
	りんご									りんご
	水溶性食物繊維									
	砂糖・ブドウ糖果糖液糖									
	砂糖									
	水									
	ゲル化剤（増粘多糖類）									
	酸味料									
	香料									
	酸化防止剤（ビタミンC）									
	乳酸Ca									
	紅麹色素									
	【スポンジ生地】									
	豆乳				○					
	砂糖									
	米粉									
	植物油									
	水あめ									
	調整豆乳粉末				○					
	水									
	加工でん粉									
	膨張剤									
	香料									
	凝固剤									
	乳化剤									
	【タルト生地部】									
	米粉									
	砂糖									
	ショートニング									
	豆乳				○					
	コーンフラワー									
	でん粉（とうもろこし）									
	植物油									
	調整豆乳粉末				○					
	食用油脂									
	加工でん粉									
	香料									
	凝固剤									
	増粘剤(キサンタンガム)									
	乳化剤									
	ピロリン酸第二鉄				○					
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									
	食塩									
ししゃも（でん粉付き・冷凍）	カラフトししゃも									
	【衣】									
	でん粉（じゃがいも）									
	食塩									
じゃがいも団子（冷凍）	じゃがいも									
	でん粉（じゃがいも）									
	砂糖									
	食塩									
	水									
	加工でん粉									

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
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				○					
たまねぎ（スライス・冷凍）	たまねぎ									
	大豆油				○					
でん粉（じゃがいも）	でん粉（じゃがいも）									
にらまんじゅう（冷凍）	黒豚肉									豚肉
	にら									
	キャベツ									
	ながねぎ									
	しょうゆ			○	○					
	にんにく									
	黒豚油脂									豚肉
	コーンスターチ									
	しょうが									
	調味料(ほたて粉、かつお粉、こんぶ粉)									
	香辛料(ガーリック粉、ジンジャー粉、ペッパー粉)									
	発酵調味液									
	食塩									
	酵母エキス									
	こしょう									
	【皮】									
	小麦粉			○						
	粉末状小麦たんぱく			○						
	こんにゃく粉									
	大豆粉末				○					
	食塩									
	砂糖									
	でん粉（小麦）			○						
	水									
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	○								
	水									
	砂糖									
	醸造酢									
	食塩									
	大豆油				○					
	加工でん粉									
プレスハム（短冊）	豚もも肉									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）									
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									
ポン酢	かんきつ果汁									
	醸造酢									
	酸味料									
	香料									

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
ミニみかんゼリー（きゅぽらん柄・冷凍）	砂糖・ブドウ糖果糖液糖 オレンジ・みかん果汁(濃縮還元) 粉あめ 水 ゲル化剤（増粘多糖類） 酸味料 香料 ビタミンC 乳酸Ca カロチノイド色素									オレンジ
メンチカツ（冷凍）	豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉 でん粉 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料 【衣】 パン粉 バッター粉 増粘多糖類 水			 ○ ○ ○	 ○ ○					豚肉 鶏肉
焼きちくわ（4分の1カット）	魚肉(すけとうだら、いとよりだい) でん粉（じゃがいも） 食塩 なたね油 砂糖 ブドウ糖 加工でん粉 水									
ゆず果汁（冷凍）	ゆず									
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 食塩 水									
れんこん水煮(いちょう切り)	れんこん pH調整剤 酸化防止剤（ビタミンC）									

～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。