

# 1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
いわし梅醤油煮(冷凍)	いわし 梅肉 三温糖 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
エリンギ(冷凍)	エリンギ									
かまぼこ(梅型)	魚肉(すけとうだら) 加工でん粉 でん粉(じゃがいも) 砂糖 発酵調味料 食塩 うらごしにんじん トマト色素									
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)	キャベツ 豚肉 豚脂 粒状小麦たんぱく パン粉 でん粉(じゃがいも) にら ポークエキス 砂糖 食塩 しょうゆ オイスターソース こしょう 水 小麦粉 食塩 水 イーストフード ビタミンC 安定剤(加工でん粉) 酸化防止剤(ビタミンE) ベニコウジ色素 調味料(アミノ酸) カラメル色素(I類) 酸味料(クエン酸)			○ ○			○ ○			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
くじら立田揚(角切・冷凍)	ニタリクジラ でん粉(じゃがいも) しょうゆ 酒 みりん しょうが(おろし) たまねぎ(おろし)			○	○					
グレープゼリー(冷凍)	ぶどう果汁(濃縮還元) 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 砂糖 水溶性食物繊維 ワイン 水 ビタミンC ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 乳酸Ca クエン酸鉄Na 香料									
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)	こまつな									
米粉のみかんタルト(冷凍)	【ジャム】 みかん・シラップづけ うんしゅうみかん果汁(濃縮還元) 水あめ 砂糖 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 ビタミンC 【スポンジ生地】 豆乳 砂糖 米粉 植物油 水あめ 調製豆乳粉末 水 加工でん粉 膨張剤 香料 凝固剤 乳化剤 【タルト生地】 米粉 砂糖 ショートニング 豆乳 コーンフラワー でん粉 植物油 調製豆乳粉末 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				○ ○ ○ ○					
さけの塩焼き(冷凍)	さけ 塩									さけ
さやえんどう(冷凍)	さやえんどう									
ししゃもフライ(冷凍)	カラフトししゃも 食塩 【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)、 粉末状大豆たんぱく、増粘剤) 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
ショルダーベーコン(短冊)	豚かた肉 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)									豚肉
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 食塩 加工でん粉 水	○			○					
大豆(冷凍)	大豆				○					
たまねぎ(スライス・冷凍)	たまねぎ 大豆油				○					
チリパウダー	赤唐辛子 コーンパウダー 食塩 クミン オレガノ ガーリック									
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
豆乳(調製豆乳)	大豆 砂糖 水あめ 発芽玄米糖化液 食塩 安定剤(カラギナン) 水				○					
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									
にんじん(うらごし)(冷凍)	にんじん									
ハンバーグ(冷凍)	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 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				○					鶏肉 豚肉 豚肉
ぶりの照り焼き(冷凍)	ぶり しょうゆ 酒 みりん 砂糖			○	○					
フルーツ杏仁プリン(冷凍)	糖類(果糖ブドウ糖液糖) 糖類(水あめ) 豆乳加工品 ももピューレ あんず濃縮果汁 ドロマイト 糊料(増粘多糖類) 糊料(加工でん粉) 加工でん粉 酸味料 乳酸Ca クエン酸鉄Na 香料 カロチノイド色素 その他キャリーオーバー等 水				○					もも りんご

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
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 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)									豚肉
プロセスチーズ(ダイス)	ナチュラルチーズ 乳化剤(リン酸塩(Na)) pH調整剤(重曹) 水		○							
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									
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 水				○					
むきえび(冷凍)	えび 食塩 pH調整剤						○			
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、アレルギー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をしております。