２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			○ ○	○					
いちごジャム	いちご 砂糖 水あめ ゲル化剤（ペクチン） 酸味料 水									
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 たまねぎ 米・でん粉発酵調味料 しょうゆ ほうれんそう 食塩 かつお節だし ゼラチン こんぶ 魚介エキスパウダー 水	○		○ ○	○ ○					豚肉 ゼラチン
いわしのみぞれ煮（冷凍）	いわし 大根おろし 砂糖 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（豚脂肪含） 食塩 砂糖 香辛料（白こしょう、カルワイ） パン酵母									豚肉
うずら卵（レトルト）	うずら卵 食塩 水	○								
エリンギ（冷凍）	エリンギ									
オイスターソース	かきエキス 砂糖 食塩 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）									
おおむぎ（押麦）	おおむぎ									
カットゼリー（ぶどう・冷凍）	ぶどう果汁（濃縮還元） 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 砂糖 ブドウ糖 水溶性食物繊維 水 ゲル化剤（増粘多糖類） 香料 酸味料 クチナシ色素 クエン酸鉄Na									

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
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									
きざみのり	乾のり									
絹厚あげ（冷凍）	豆乳				○					
	植物油									
	加工でん粉									
	凝固剤									
	トランスグルタミナーゼ(酵素)									
	水									
クリーミーフレンチドレッシング（調理用）	砂糖									
	醸造酢									
	デキストリン									
	食塩									
	酵母エキス									
	レモン果汁									
	オニオンパウダー									
	ホワイトペッパー									
	増粘剤（キサンタンガム）				○					
	水									
グリンピース（冷凍）	グリンピース									
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）				○					
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									
米粉のガトーショコラ（冷凍）	豆乳				○					
	砂糖									
	米粉									
	植物油									
	ココアパウダー									
	水溶性食物繊維									
	カカオマス									
	加工でん粉									
	膨張剤									
	ピロリン酸第二鉄				○					
さばの切り身（冷凍）	大西洋さば									さば
さやえんどう（冷凍）	さやえんどう									
しゅうまい（冷凍）	豚肉									豚肉
	玉ねぎ									
	小麦粉			○						
	パン粉			○						
	でん粉（じゃがいも）									
	粒状小麦たんぱく			○						
	砂糖									
	食塩									
	しょうゆ			○	○					
	こしょう									
	しょうが									
	水									
	イーストフード									
	ビタミンC									
	ベニコウジ色素									

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
せんべい（砕き）	小麦粉 食塩 膨張剤（重曹）			○						
大豆（冷凍）	大豆				○					
たけのこ（レトルト）	たけのこ クエン酸									
たまねぎ（スライス・冷凍）	たまねぎ 大豆油				 ○					
タルタルソース（調理用・卵抜き）	植物油脂 ピクルス 砂糖 醸造酢 食塩 乾燥たまねぎ 粉末状植物性たんぱく 香辛料 酵母エキスパウダー 増粘剤（加工でん粉、 キサンタンガム） 調味料（有機酸等） 香辛料抽出物 ウコン色素 水				○ ○					
てまり麩	小麦粉 グルテン 着色料（モナスカス） 着色料（クチナシ）			○ ○						
でん粉（じゃがいも）	でん粉（じゃがいも）									
豆乳	大豆 水				○					
豆乳かぼちゃグラタン（冷凍）	ショートニング 乾燥マッシュポテト かぼちゃ 米粉 おから 豆乳 砂糖 粉末水あめ 水溶性食物繊維 パンプキンパウダー ソテーオニオン 食塩 粉末状植物性たんぱく 酵母エキス 水 加工でん粉 増粘剤（加工でん粉、 増粘多糖類） 炭酸Ca ピロリン酸第二鉄 乳化剤 安定剤（キサンタンガム）				 ○ ○ ○ ○					
トック	米（上新粉） でん粉 食塩 酒精 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）	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				○					
	食塩									
	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									
パンプキンペースト（冷凍）	かぼちゃ									
ひよこ豆	ひよこ豆									
フィッシュスティック（冷凍）	すけとうだら									
	パン粉			○						
	バッターミックス（小麦粉、			○						
	加工でん粉（じゃがいも）、									
	乳化剤（さとうきび、てん菜、									
	パーム、ヤシ）、									
	増粘多糖類（グアー豆、									
	大豆、とうもろこし））									
	塩									
	こしょう									
フランクフルトソーセージ（Fe）	豚肉（豚脂肪含）									豚肉
	食塩									
	砂糖									
	香辛料（白こしょう、カルワイ）									
	パン酵母									
ぶり切身（でん粉付き・冷凍）	ぶり									
	でん粉（じゃがいも）									
プレスハム（短冊）	豚肉									豚肉
	でん粉（じゃがいも）									
	食塩									
	水あめ									
	香辛料									
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									
マカロニ（ペンネ・乾）	デュラム小麦			○						
みかんゼリー	みかんシロップ漬け									
	みかん果汁									
	グラニュー糖									
	果糖									
	ポリデキストロース									
	ブドウ糖果糖液糖									
	トレハロース									
	ゲル化剤（増粘多糖類）									
	香料									
	酸味料									
	着色料（アントシアニン）									
	水									
みかん（レトルト）	みかん									
	ブドウ糖果糖液糖									
	砂糖									
	酸化防止剤									
	酸味料									
	pH調整剤									
	水									
ゆず果汁（冷凍）	ゆず									

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
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									

～その他のアレルギー関連注意事項～

〇調理場・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。
〇揚げ油は、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。
〇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。
〇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。