

2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
いかなゲット(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(アミノ酸等) ベーキングパウダー 水			○	○ ○						いか  豚肉
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										
いわしつみれ(冷凍)	いわし 発酵調味料(米、米こうじ 醸造用糖類、醸造アルコール 木炭、水) でん粉 砂糖(さとうきび、甜菜) 塩 しょうが トレハロース										
いんげん(冷凍)	さやいんげん										
打ち豆	大豆				○						
えびミックスフライ(冷凍)	むきえび たらすり身 パン粉 小麦粉 でん粉(小麦) たまねぎ 植物油脂(大豆) 砂糖 みりん風調味料 塩 水			○ ○ ○	○  ○		○				
オイスターソース 自校調理中学校	かき 塩 水あめ しょうゆ 砂糖液糖 塩 水 加工でん粉 酒精 しょうゆ中のアルコール			○	○						

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
オイスターソース センター調理中学校	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、 キサンタン)									
黄桃カット(冷凍)	黄桃 砂糖 酸味料									もも
型抜きレアチーズ(いちご)	クリームチーズ 乳加工品 (植物油脂、クリーム、 乳たんぱく、乳脂肪、 還元乳糖、乳製品、塩 生乳、無脂肪牛乳、 砂糖、植物油脂) 砂糖 濃縮イチゴ果汁 脱脂粉乳 濃縮レモン果汁 安定剤(加工でん粉、 増粘多糖類) 寒天 紅麴色素 乳化剤 pH調整剤 香料 酸化防止剤(ビタミンE) 水		○ ○							
カリフラワー(冷凍)	カリフラワー									
かれいの立田揚げ(冷凍)	かれい でん粉(じゃがいも) しょうゆ しょうが 酒 みりん			○	○					
きのこしゅうまい(冷凍)	豚肉 たまねぎ 小麦粉(皮) しいたけ しめじ パン粉 でん粉(じゃがいも) 粒状大豆たんぱく 砂糖 塩 こしょう しょうゆ しょうが 水			○ ○	○					豚肉
切り干し大根	大根									
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 塩 香辛料 水 乳化剤 香料			○ ○ ○	○ ○ ○					
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				○					

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
サウザンアイランドドレッシング (ボトル)	食用植物油脂 醸造酢 糖類(砂糖、水あめ) トマトケチャップ ピクルス(きゅうり、赤ピーマン たまねぎ、パセリ) 塩 にんじんエキス プルーン 酵母エキスパウダー 乳化剤 増粘剤(キサンタンガム) 香辛料抽出物 水									
さばのみそ煮(冷凍)	さば 砂糖 みそ 発酵調味料 塩 加工でん粉(とうもろこし) 水				○					さば
さわらの照り焼き(冷凍) 自校調理中学校	さわら 調味液(砂糖混合ブドウ糖果糖液糖、 しょうゆ、発酵調味液、砂糖)			○	○					
さわらの照り焼き(冷凍) センター調理中学校	さわら タレ(しょうゆ、砂糖、魚しょう湯、 塩、しょうが、たんぱく加水分解物、 酵母エキス、でん粉(じゃがいも) アルコール、ビタミンB1) 水			○	○					さけ
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
水餃子(冷凍)	【皮】 小麦粉調製品 小麦粉 ラード 塩 製麺用品質改良剤 植物油脂 水 豚肉 キャベツ 長ねぎ 豚脂 しょうゆ おろししょうが おろしにんにく ごま油 砂糖 塩 ゼラチン 香辛料 調味料(アミノ酸) グリシン 酢酸Na 水			○ ○ ○	○ ○ ○					豚肉 豚肉 豚肉 ごま ゼラチン
せんべい(砕き)	小麦粉 塩 膨張剤(重曹)			○						
大豆(冷凍)	大豆				○					
たまねぎ(スライス・冷凍)	たまねぎ 大豆油				○					
たらポーションフライ(冷凍)	すけとうだら 【衣】 パン粉 でん粉(とうもろこし) 塩 香辛料 加工でん粉(キャッサバ) トレハロース(とうもろこし) 増粘多糖類 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
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。