

## 2月分給食用食品一覧表（センター調理小学校 新郷・南平センター献立）

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	
あじ照焼き(冷凍)	あじ 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)			○	○						
アップルソース	りんご 酸化防止剤(ビタミンC)										りんご
いわしフライ(冷凍)	まいわし 還元水あめ たんぱく加水分解物 砂糖 しょうが 塩 発酵調味料 衣(じゃがいも、でん粉、玄米粉、 米粉パン粉(米粉、三温糖、 オリーブオイル、イースト、 塩)、植物油脂、塩、 酵母エキス、香辛料) 揚げ油(なたね油、パーム油) 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 塩 砂糖 香辛料 水										豚肉
打ち豆	大豆				○						
えだまめ(冷凍)	えだまめ 塩				○						
えびといかのかき揚げ(冷凍)	たまねぎ 小麦粉 揚げ油(パーム油) えび いか にんじん しゅんぎく ごぼう 塩 粉末状植物性たんぱく 調味料(アミノ酸等) 炭酸Na ベーキングパウダー カロチノイド色素 水			○			○				いか
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			○ ○ ○	○		○				
黄桃カット(冷凍)	黄桃 砂糖 酸味料										もも
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			○	○						

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
きりたんぼ(冷凍)	うるち米 塩									
クリスピーチキン(冷凍)	鶏肉 コーン粉末 植物性たんぱく 小麦粉 塩 砂糖 ガーリックパウダー こしょう こしょう末 酵母エキス 粉末しょうゆ 【バター液】 小麦粉 米粉 水			○	○					鶏肉
コールスロードレッシング(ボトル)	食用植物油脂 醸造酢 糖類(砂糖、水あめ) 塩 果汁(レモン、パインアップル) 酵母エキスパウダー オニオンエキス 香辛料 増粘剤(キサンタンガム、 加工でん粉) 乳化剤 香辛料抽出物 香料 水									
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				○					
サウザンアイランドレッシング(ボトル)	食用植物油脂 醸造酢 糖類(水あめ、砂糖) 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
シオルダーベーコン(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
たまねぎ(スライス・冷凍)	たまねぎ 大豆油				○					



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)	<b>【具】</b> 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 <b>【皮】</b> 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・ハート型)	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
パンプキンペースト(冷凍)	かぼちゃ									
ひじきぎょうざ(冷凍)	小麦粉(皮) 豚肉 キャベツ ひじき たまねぎ 鶏肉 パン粉 粒状小麦たんぱく 塩 砂糖 しょうゆ しょうが こしょう 水			○						豚肉  鶏肉
福豆	大豆				○					
ぶりの照り焼き(冷凍)	ぶり 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)			○	○					

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 塩 大豆油 加工でん粉	○				○				
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									
りんごゼリー(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 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 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。