

3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
いか(切り身・冷凍)	ペルーアカイカ									いか
いんげん(冷凍)	さやいんげん									
エリンギ(冷凍)	エリンギ									
オレガノ	オレガノ									
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									
かまぼこ(桜型)	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 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			○						
きざみのり	乾のり									
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 豚肉
切り干し大根	だいこん									
クリームコーン(冷凍)	とうもろこし コーンスターチ 食塩 水									
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
米粉のお祝いいちごケーキ(冷凍)	豆乳 砂糖 米粉 加工油脂 いちごピューレー(いちご、砂糖) 水あめ 大豆粉 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 いちご果汁(濃縮還元) 植物油 清涼飲料水 粉砂糖 発酵調味料 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) 乳化剤 炭酸Ca 膨張剤 ゲル化剤(加工でん粉、 増粘多糖類) ビタミンC 香料 安定剤(増粘多糖類) ピロリン酸第二鉄 紅麹色素 酸味料 メタリン酸Na クチナシ赤色素				○					
さやえんどう(冷凍)	さやえんどう									
さわら西京焼き(冷凍)	さわら 米発酵調味 味噌 砂糖 食塩 スピリッツ 醸造酢 ウコン末 増粘剤(加工でん粉) 水				○					
さんが焼き(あじ入り・冷凍)	まあじ たまねぎ にんじん ねぎ ごぼう たけのこ 粒状植物性たんぱく 豚脂 【つなぎ】 粉末状植物性たんぱく でん粉 植物油脂 みそ しょうゆ 砂糖 食塩 香辛料 トレハロース 貝カルシウム 香辛料抽出物 水			○	○		○			豚肉
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
白身魚の香草フライ(冷凍)	ほき 【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(グァーガム)) バジルソース 水			○	○					
大根おろし(冷凍)	だいこん		2/4							

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
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									
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)									
菜の花(冷凍)	菜の花									
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									
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
ひし形ゼリー(冷凍)	水あめ 砂糖 粉あめ ブドウ糖 豆乳クリーム いちご 還元水あめ 果糖 りんご果汁(還元) 寒天 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 加工でん粉 炭酸Ca 酸味料 香料 乳酸Ca 着色料(紅麹、クチナシ) クエン酸鉄Na				○					りんご
ぶりの照り焼き(冷凍)	ぶり 砂糖混合ブドウ糖果糖液糖 しょうゆ 発酵調味料 砂糖			○ ○	○ ○					
プレスハム(短冊)	豚肉 でん粉(じゃがいも) 食塩 水あめ 香辛料									豚肉
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									

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
ポークしゅうまい(冷凍)	豚肉 たまねぎ パン粉 でん粉 しょうが 砂糖 食塩 酵母エキス ポークエキス 香辛料 【皮】 小麦粉 還元水あめ 水			○						豚肉
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし									
むきえび(冷凍)	えび 食塩 ph調整剤						○			
焼きふ	小麦粉 グルテン 膨張剤			○ ○						
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									
ラザニア(冷凍)	牛乳 トマトケチャップ たまねぎ 脱脂粉乳 乾燥ラザニア ベシャメルソースベース (小麦粉、植物油、バター) プロセスチーズ 水溶性食物繊維 豚肉 にんじん 乳又は乳製品を主要原料とする食品 ウスターソース 植物油 トマトペースト 食塩 砂糖 しょうがペースト 香辛料 酵母エキス 水 増粘剤(加工でん粉) 乳化剤 セルロース ピロリン酸第二鉄		○	○ ○						豚肉
					○					

～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 $\mu\text{g/ml}$ 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。