

3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	
いがまんじゅう(冷凍)	小豆こしあん (小豆、砂糖、麦芽糖、寒天、食塩) もち米 小麦粉 砂糖 麦芽糖 白あん (ライマメ、砂糖、還元水あめ) 膨張剤 粉末卵白 着色料製剤 水	○	○	○	○						
いがまんじゅうのアレルギー代替食 いちごのジュレ(冷凍)	いちご果肉 グラニュー糖 ブドウ糖果糖液糖 果糖 いちご果汁 クランベリー果汁 トレハロース ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 乳化剤 着色料(アントシアニン) 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 塩 砂糖 香辛料(白こしょう、カルワイ) パン酵母									豚肉	
えだまめ(冷凍)	えだまめ 塩				○						
お祝いいちごゼリー(冷凍)	いちご いちご果汁(濃縮還元) 砂糖 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 ブドウ糖 植物油脂 豆乳 水あめ 大豆粉 水 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC 紅麴色素 香料 乳化剤 安定剤(増粘多糖類) pH調整剤 ピロリン酸第二鉄				○						
かじき角切り(でん粉付き・冷凍)	かじき でん粉(じゃがいも)										
カリフラワー(冷凍)	カリフラワー										
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				○						

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 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
白ごまつくね(冷凍)	鶏肉 たまねぎ 白ごま パン粉 鶏レバー 砂糖 塩 香辛料 でん粉(じゃがいも) 植物油脂 豚脂 粒状植物性たんぱく 揚げ油(なたね油) 砂糖 塩 みりん こしょう 水			○						鶏肉 ごま 鶏肉 豚肉
白身魚の香草フライ(冷凍)	ほき 【衣】 パン粉 でん粉 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			○						
大豆(冷凍)	大豆				○					
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
豆乳	原豆乳 水				○					
菜の花(冷凍)	菜の花									
生麩(冷凍)	小麦たんぱく (粉末状小麦たんぱく、水) もち粉(もち米、砂糖) トレハロース 着色料			○						
乳酸菌飲料	ブドウ糖果糖液糖 砂糖 脱脂粉乳 香料 水		○							
花豆コロッケ(冷凍)	白花生 パン粉 バターミックス粉 たまねぎ じゃがいも 砂糖 大豆油 塩 でん粉(とうもろこし) 白こしょう 水			○ ○	○ ○					
パルメザンチーズ 自校調理中学校	ナチュラルチーズ		○							
パン粉(乾燥) 自校調理中学校	小麦粉 パン酵母 塩 ブドウ糖 植物性油脂 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 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

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
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、クチナン) クエン酸鉄Na				○					りんご
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(星・乾)	強力小麦粉 米粉 でん粉(タピオカ) グルテン トマト粉末 ほうれん草粉末 かぼちゃ粉末 むらさきも粉末 塩 食物繊維 キサンタンガム			○						
むきえび(冷凍)	えび 塩 pH調整剤						○			
ローリエ 自校調理中学校	ローリエ									
和風とろとろたまご(冷凍)	鶏卵 植物油 かつお節だし しょうゆ こんぶだし 砂糖 みりん 塩 加工でん粉 増粘多糖類 調味料(アミノ酸) ピロリン酸ナトリウム 水	○		○	○					

～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。