

3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	
いか短冊(でん粉付・冷凍)	いか でん粉(じゃがいも)										いか
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(冷凍)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	豚肉 塩 砂糖 香辛料 水										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				○						
おおむぎ(押麦)	おおむぎ										
かじき角切り(でん粉付き・冷凍)	かじき でん粉(じゃがいも)										
かぼちゃコロッケ(冷凍)	かぼちゃ じゃがいも たまねぎ 乾燥マッシュポテト 砂糖 しょうゆ 発酵調味料 大豆油 塩 【衣】 パン粉 米粉 小麦粉 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
さわらの西京焼き(冷凍)	さわら 米発酵調味料 味噌 砂糖 塩 スピリッツ 醸造酢 ウコン末 増粘剤(加工でん粉) 水				○					
三色ゼリー(冷凍)	もも果汁(濃縮還元) 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 砂糖 りんご果汁(濃縮還元) ブドウ糖 水溶性食物繊維 植物油脂 豆乳 粉あめ 大豆粉 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 乳酸Ca 炭酸Ca 酸味料 ビタミンC 香料 クエン酸鉄Na 乳化剤 クチナシ色素 紅花色素 紅麴色素				○ ○ ○					もも りんご
ショルダーペーコン(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			○ ○	○ ○					
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
豆乳	原豆乳 水				○					
豆腐バーグ(冷凍)	粒状植物性たんぱく たまねぎ 鶏肉 豆腐 豚脂 つなぎ(でん粉、 粉末状植物性たんぱく) 砂糖 塩 みりん 酵母エキス 香辛料 加工でん粉 セルロース 炭酸Ca ピロリン酸鉄 豆腐用凝固剤 水				○ ○ ○ ○					鶏肉 豚肉
トック	米 でん粉 塩 酒精 水									
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			○						

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
にらまんじゅう(冷凍)	【具】 豚肉 にら キャベツ ながねぎ しょうゆ にんにく 豚脂 コーンスターチ しょうが 調味料(ほたて粉、 かつお粉、こんぶ粉) 香辛料(ガーリック粉、 ジンジャー粉、ペッパー粉) 発酵調味液 塩 酵母エキス こしょう			○	○					豚肉
	【皮】 小麦粉 粉末状小麦たんぱく こんにやく粉 大豆粉末 塩 砂糖 でん粉(小麦) 水			○ ○ ○	○					豚肉
パンプキンペースト(冷凍)	かぼちゃ									
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									
メンチカツ(冷凍)	たまねぎ とうもろこし にんじん キャベツ ほうれんそう 豚肉 粒状植物性たんぱく パン粉 砂糖 でん粉 塩 香辛料			○	○					豚肉
	【衣】 パン粉 小麦粉 コーンフラワー 植物油脂 水 ドロマイト 加工でん粉 ピロリン酸鉄 焼成Ca 着色料			○ ○	○ ○ ○					
ゆず果汁(冷凍)	ゆず									

～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。