

4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）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
ウィンナーソーセージFe入り(輪切)	豚肉 塩 砂糖 香辛料 パン酵母 水									豚肉
うらごしグリーンピース(冷凍)	グリーンピース									
えだまめ(冷凍)	えだまめ 塩				○					
黄桃カット(冷凍)	黄桃 砂糖 酸味料									もも
おおむぎ(押麦)	おおむぎ									
かぼすゼリー(冷凍)	砂糖・ブドウ糖果糖液糖 砂糖 かぼす果汁 ブドウ糖 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料									
カリフラワー(冷凍)	カリフラワー									
米粉クレープ(いちご・冷凍)	豆乳 加工油脂 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 麦芽糖 いちごピューレー(いちご、砂糖、水あめ、ブドウ糖果糖液糖) 砂糖 植物油 米粉 水あめ いちご果汁(濃縮還元) 大豆粉 レモン果汁 小麦不使用しょうゆ 水 加工でん粉 トレハロース 増粘剤(カドラン) 乳化剤 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 安定剤(増粘多糖類) ビタミンC メタリン酸Na カラメル色素 酸味料 紅麹色素 ピロリン酸第二鉄 ベーキングパウダー カロチノイド色素				○	○	○	○	○	

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
さくらゼリー(冷凍)	【さくらんぼダイゼリー】 さくらんぼ果汁 砂糖 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 水あめ ブドウ糖 水 ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 酸味料 クチナシ色素 香料 クエン酸鉄Na 紅麴色素 【レモンゼリー】 水あめ 砂糖 ブドウ糖 レモン果汁 水 ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 酸味料 クエン酸鉄Na 香料									
鮭フライ(冷凍)	さけ パン粉 小麦粉 塩 乳化剤(加工助剤) 増粘剤(加工助剤) 水			○ ○	○					さけ
さばごまみりん焼き(冷凍)	さば 砂糖混合ブドウ糖果糖液糖 しょうゆ 発酵調味液 砂糖 ごま			○	○					さば ごま
さやえんどう(冷凍)	さやえんどう									
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
大根おろし(冷凍)	大根									
大豆(冷凍)	大豆				○					
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 大豆油				○					
チキンナゲット(冷凍)乳・卵抜き	鶏肉 【つなぎ】 コーンスターチ パン粉 豚脂 粉末状植物性たんぱく しょうゆ 塩 チキンスープ 香辛料 たんぱく加水分解物 おろしにんにく デキストリン 酵母エキス 【衣】 パン粉 小麦粉 コーングリッツ コーンスターチ 塩 しょうゆ 香辛料 揚げ油(なたね、パーム) ピロリン酸第二鉄 加工でん粉 増粘多糖類 水			○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○					鶏肉 豚肉 鶏肉

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
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 むらさきいも粉末 塩 食物繊維 キサンタンガム			○ ○ ○						
メンチカツ(冷凍)	豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉 でん粉 砂糖 塩 酵母エキス 香辛料 【衣】 パン粉 バター粉 増粘多糖類 水			○ ○ ○ ○ ○ ○						豚肉 鶏肉

～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。