

5月分給食用食品一覧表（自校調理小学校献立）

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
厚揚げ(冷凍)	豆乳 植物油 加工でん粉 凝固剤 トランスグルタミンナーゼ(酵素) 水				○					
いかなゲット(冷凍)	いか たちうお 植物油脂 発酵調味料 豚脂 砂糖 塩 大豆粉 粉末状大豆たんぱく 香辛料 酵母エキス 【衣】 小麦粉 塩 ブドウ糖果糖液糖 ブドウ糖 でん粉 大豆粉 植物油脂 揚げ油(なたね油) 加工でん粉(タピオカ) トレハロース 調味料(アミノ酸等) ベーキングパウダー 水			○	○ ○					いか 豚肉
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
ウィンナーソーセージ(輪切)	豚肉 塩 砂糖 香辛料 水									豚肉
えびの天ぷら(冷凍)	えび 小麦粉 植物油 全卵粉末 塩 調味料(有機酸等) 安定剤(加工でん粉) トレハロース 乳化剤 膨張剤 クチナシ色素	○		○	○ ○ ○		○			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
カクテルゼリー(冷凍)	<p>【りんごゼリー】</p> 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 りんご果汁 砂糖 デキストリン 水溶性食物繊維 寒天 水 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 香料 クチナシ黄色素 クエン酸鉄Na クチナシ青色素 着色料(ビタミンB2) <p>【ぶどうゼリー】</p> ぶどう果汁(濃縮還元) 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 砂糖 デキストリン 水溶性食物繊維 寒天 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 クエン酸鉄Na クチナシ青色素 <p>【ピーチゼリー】</p> もも果汁(濃縮還元) 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 砂糖 デキストリン 水溶性食物繊維 寒天 水 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 クチナシ赤色素 クエン酸鉄Na 紅麴色素 香料 <p>【豆乳ゼリー】</p> 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 豆乳 砂糖 デキストリン 水溶性食物繊維 寒天 水 ゲル化剤(増粘多糖類) ビロリン酸第二鉄 香料									りんご
かじき角切り(でん粉付き・冷凍)	かじき でん粉(じゃがいも)									
かしわもち(冷凍)	小豆粒あん 米粉 砂糖 加工でん粉 植物油脂 酵素製剤 水						○			
かつおの立田揚げ(冷凍)	かつお でん粉(じゃがいも) しょうゆ 酒 しょうが でん粉(じゃがいも)			○	○					

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)	【具】 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 【皮】 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
パン粉(乾燥)	小麦粉 植物性ショートニング ブドウ糖 イースト 塩 イーストフードVC			○						
プレスハム(短冊)	豚もも肉 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
ベーコン(短冊)	豚ばら肉 塩 砂糖 香辛料 水									豚肉
ポークしゅうまい(冷凍)	豚肉 たまねぎ パン粉 でん粉(じゃがいも) しょうが 砂糖 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
マカロニ(エルボー・乾)	デュラム小麦			○						
マカロニ(ツイスト・乾)	デュラム小麦			○						
真ほっけの竜田揚げ(冷凍)	ほっけ でん粉(じゃがいも) しょうゆ しょうが 酒 みりん			○	○					
むきえび(冷凍)	えび						○			

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
焼きちくわ(冷凍)	魚肉(すけとうだら、たい、ひいらぎ、たちうお、いとよりだい、さんま) でん粉(じゃがいも) 植物油 砂糖 植物性たんぱく 塩 みりん ブドウ糖			○	○					
有塩バター	生乳 塩		○							
冷凍みかん	みかん									
レモン汁(国産・冷凍)	レモン									

～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、アレルギー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 $\mu\text{g/ml}$ 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しております。