５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おりません。
　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
あじフライ（冷凍）	めあじ									
	【衣】									
	パン粉			○						
	でん粉（とうもろこし）									
	バッター粉（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））			○	○					
	食塩									
	こしょう									
	水									
アスパラガス（冷凍）	グリーンアスパラガス									
いわし梅醤油煮（冷凍）	いわし									
	梅肉									
	三温糖									
	しょうゆ			○	○					
	発酵調味料									
	食塩									
	加工でん粉（とうもろこし）									
	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									豚肉
	食塩									
	砂糖									
	香辛料									
	パン酵母									
	水									
うらごしグリーンピース（冷凍）	グリンピース									
えだまめ（冷凍）	えだまめ				○					
	食塩									
えびミックスフライ（冷凍）	むきえび						○			
	たらすり身									
	パン粉			○	○					
	小麦粉			○						
	でん粉（小麦）			○						
	たまねぎ									
	植物油脂（大豆）				○					
	砂糖									
	みりん風調味料									
	食塩									
	水									
エリンギ（冷凍）	エリンギ									
かぼちゃコロッケ（冷凍）	かぼちゃ									
	パン粉			○	○					
	小麦粉			○						
	じゃがいも									
	小麦粉加工品			○						
	たまねぎ									
	砂糖									
	食用植物油脂									
	でん粉									
	貝Ca（Ca38％含有）									
	食塩									
	酵母粉末（Fe1．5％含有）									
	水									
絹厚あげ（冷凍）	豆乳				○					
	でん粉									
	ブドウ糖									
	揚げ油（植物油脂）									
	トレハロース									
	豆腐用凝固剤									
	水									
切り干し大根	だいこん									
グリンピース（冷凍）	グリンピース									
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
米粉のブルーベリータルト（冷凍）	砂糖									
	米粉									
	豆乳				○					
	ショートニング									
	ブルーベリー果汁（濃縮還元）									
	砂糖・ブドウ糖果糖液糖									
	コーンフラワー									
	植物油									
	水溶性食物繊維									
	水あめ									
	大豆粉				○					
	こんにゃく加工品									
	水									
	加工でん粉									
	炭酸Ca									
	ゲル化剤（増粘多糖類）									
	ビタミンC									
	乳化剤									
	膨張剤									
	ピロリン酸第二鉄				○					
	酸味料									
	増粘剤（キサンタンガム）									
	香料									
鮭フライ（冷凍）	さけ									さけ
	パン粉			○	○					
	小麦粉			○						
	食塩									
	乳化剤（加工助剤）									
	増粘剤（加工助剤）									
	水									
笹かまぼこ	魚肉すり身（すけとうだら）									
	でん粉									
	砂糖									
	食塩									
	みりん									
	酒									
	水									
さばの辛味焼き（冷凍）	大西洋さば									さば
	照焼のたれ（しょうゆ、砂糖、魚しょう、食塩、しょうが、天然調味料製剤、アルコール、V.B1）			○	○					さけ
	砂糖									
	コチュジャン				○					
	ごま油									ごま
	おろしにんにく									
	水									
さやえんどう（冷凍）	さやえんどう									
ししゃもフリッター（冷凍）	カラフトシシャモ									
	しょうゆ			○	○					
	【衣】									
	小麦粉			○						
	沖あみ									
	でん粉									
	砂糖									
	米粉									
	食塩									
	アオサ									
	水									
	ベーキングパウダー									
	揚げ油（大豆油）				○					
ショルダーベーコン（短冊）	豚かた肉									豚肉
	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）									

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
白ごまつくね（冷凍）	鶏肉									鶏肉
	たまねぎ									
	白ごま									ごま
	パン粉（小麦を含む）			○						
	鶏レバー									鶏肉
	砂糖									
	食塩									
	香辛料									
	でん粉（じゃがいも）									
	植物油脂				○					
	豚脂									豚肉
	粒状大豆たんぱく				○					
	揚げ油（なたね油）									
	砂糖									
	食塩									
	みりん									
	こしょう									
	水									
仙台麩	小麦粉			○						
	グルテン			○						
	大豆油				○					
せんべい（砕き）	小麦粉			○						
	食塩									
	膨張剤（重曹）									
大豆（冷凍）	大豆				○					
たけのこ（レトルト）	たけのこ									
	クエン酸									
たこボール（冷凍）	たらすり身									
	たこ									
	でん粉(小麦)			○						
	しょうが									
	ねぎ									
	大豆たんぱく				○					
	砂糖									
	食塩									
	みりん風調味料									
	水									
たら角切り（でん粉付き・冷凍）	すけとうだら									
	でん粉									
	コーンフラワー									
	米粉									
	加工でん粉									
	水									
でん粉（じゃがいも）	でん粉（じゃがいも）									
はちみつレモンゼリー（冷凍）	糖類（水あめ、果糖ブドウ糖液糖）									
	レモン果汁									
	はちみつ									
	ゲル化剤（増粘多糖類）									
	酸味料									
	クエン酸鉄Na									
	香料									
	着色料（ビタミンB2）									
	その他キャリーオーバー等									
	水									
ハンバーグ（冷凍）	鶏肉									鶏肉
	たまねぎ									
	豚脂									豚肉
	粒状植物性たんぱく				○					
	豚肉									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				○					

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
ふりかけ（卵・のり）	いりごま									ごま
	鶏卵加工品	○								
	乳糖		○							
	砂糖									
	小麦粉			○						
	食塩									
	のり									
	大豆加工品				○					
	加工油脂		○		○					
	こしあん									
	さば削り節									さば
	みそ				○					
	乳製品		○							
	エキス（チキン、魚介、昆布、鰹節、酵母）									鶏肉
	海藻カルシウム									
	パーム油									
	鶏肉粉末									鶏肉
	でん粉									
	しょうゆ			○	○					
	植物性たんぱく				○					
	鶏脂									鶏肉
	あおさ									
	ブドウ糖果糖液糖									
	抹茶									
	みりん									
	イースト									
	デキストリン									
	還元水あめ									
	調味料（アミノ酸）									
	カロチノイド色素									
	酸化防止剤(ビタミンE)									
	香料		○							
プレスハム（短冊）	豚もも肉									豚肉
	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）									
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									
マカロニ（ペンネ・乾）	デュラム小麦			○						
有塩バター	生乳		○							
	食塩									
ゆず果汁（冷凍）	ゆず									
りんごゼリー（冷凍）	りんご果汁									りんご
	ブドウ糖									
	水あめ									
	グラニュー糖									
	砂糖									
	水									
	ゲル化剤（増粘多糖類）									
	加工でん粉									
	乳酸Ca									
	酸味料									
	香料									
	クエン酸鉄Na									
	ビタミンC									

～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μg/mlの濃度レベル又は数μg/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。