５月分給食用食品一覧表（センター調理小学校　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
厚焼きたまご（冷凍）	鶏卵	○								
	砂糖									
	かつお節だし									
	還元麦芽糖水あめ									
	発酵調味液									
	醸造酢									
	でん粉									
	しょうゆ			○	○					
	食塩									
	こんぶ調味液									
	増粘剤（加工でん粉）			○						
	トレハロース									
	調味料（アミノ酸等）									
	水									
いんげん（冷凍）	さやいんげん									
ウィンナーソーセージ（輪切）	豚肉									豚肉
	食塩									
	砂糖									
	香辛料									
	水									
打ち豆	大豆				○					
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				○					
	食塩									
エリンギ（冷凍）	エリンギ									
おから（冷凍）	大豆				○					
	粗製海水塩化マグネシウム									
	水									
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									
かまぼこ（かぶと型）	魚肉（すけとうだら）									
	加工でん粉									
	でん粉（じゃがいも）									
	うらごし南瓜									
	砂糖									
	発酵調味液									
	食塩									
カリフラワー（冷凍）	カリフラワー									
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	青首大根									
グリーンピース（冷凍）	グリーンピース									
凍り豆腐（サイコロ）	大豆				○					
	豆腐用凝固剤									
	重曹									
	消泡剤製剤									
	グリセリン脂肪酸エステル									
	炭酸カルシウム									
	レシチン				○					
小松菜（冷凍）	小松菜									
さけの塩焼き（冷凍）	さけ									さけ
	塩									

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
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									
さばの塩こうじ焼き（冷凍）	大西洋さば 塩麹 こうじ 米 食塩 酒 水									さば
さやえんどう（冷凍）	さやえんどう									
ししゃも（でん粉付き・冷凍）	干ししゃも でん粉（じゃがいも） 食塩									
じゃがいも団子（冷凍）	じゃがいも でん粉（じゃがいも） 砂糖 食塩 水 加工でん粉									
ショルダーベーコン（短冊）	豚かた肉 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）									豚肉
シルバーの幽庵漬け（冷凍）	シルバー しょうゆ みりん 砂糖 酒 柚子果汁			○	○					
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 食塩 香辛料 でん粉 植物油脂 豚脂 粒状植物性たんぱく 揚げ油（なたね油） 砂糖 食塩 みりん こしょう 水			○	○ ○					鶏肉 ごま 鶏肉 豚肉
仙台麩	小麦粉 グルテン 大豆油			○ ○	○					
大根おろし（冷凍）	だいこん									
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				○					
でん粉（じゃがいも）	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）	豚肉									豚肉
	にんじん									
	たまねぎ									
	キャベツ									
	植物油脂				○					
	豚脂									豚肉
	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									豚肉
	ショートニング				○					
	ポークエキス									豚肉
	発酵調味料									
	酵母エキス									
	砂糖									
	乾燥しいたけ									
	たん白加水分解物			○						
	香辛料									
	【皮】									
	小麦粉			○						
	植物油脂				○					
	米粉									
	粉あめ									
	ショートニング				○					
	食塩									
	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									
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				○					
パンプキンペースト（冷凍）	かぼちゃ									
フランクフルトソーセージ（Fe）	豚肉（豚脂肪含）									豚肉
	食塩									
	砂糖									
	香辛料（白こしょう、カルワイ、マスタード）									
	パン酵母									
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									

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
ポークしゅうまい（冷凍）	豚肉									豚肉
	たまねぎ									
	パン粉			○						
	でん粉									
	しょうが									
	【調味料】									
	砂糖									
	食塩									
	酵母エキス									
	ポークエキス									豚肉
	香辛料									
	【皮】									
	小麦粉			○						
	還元水あめ									
	水									
ポテトコロッケ（冷凍）	【具】									
	じゃがいも									
	豚肉									豚肉
	鶏肉									鶏肉
	たまねぎ									
	砂糖									
	乾燥マッシュポテト									
	大豆油				○					
	しょうゆ			○	○					
	食塩									
	香辛料									
	【衣】									
	パン粉			○						
	米粉									
	小麦粉			○						
	水									
真ほっけの竜田揚げ（冷凍）	真ほっけ									
	【衣】									
	でん粉									
	【調味料】									
	しょうゆ			○	○					
	しょうが（おろし）									
	酒									
	みりん									
みかんゼリー	みかん果汁									
	ブドウ糖									
	果糖ブドウ糖液糖									
	砂糖									
	果糖									
	水									
	ゲル化剤									
	乳酸Ca									
	香料									
	酸味料									
	ビタミンC									
	クエン酸鉄Na									
メンチカツ（冷凍）	豚肉									豚肉
	鶏肉									鶏肉
	たまねぎ									
	パン粉			○						
	でん粉									
	砂糖									
	食塩									
	酵母エキス									
	香辛料									
	【衣】									
	パン粉			○	○					
	バッター粉			○	○					
	増粘多糖類									
	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
焼きちくわ（冷凍）	すり身（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 植物性たん白 食塩 みりん ブドウ糖			○	○					
ゆず果汁（冷凍）	ゆず果汁									
ライトツナ（水煮・レトルト）	きはだまぐろ でん粉（じゃがいも） 野菜エキス 食塩 水									
れんこん水煮（いちょう切り）	れんこん pH調整剤 酸化防止剤（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。