

5月分給食用食品一覧表（センター調理中学校 新郷・南平センター、自校調理中学校献立）

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
味付けのり	のり 砂糖 塩 みりん 昆布 酵母エキス かつお削り節 いりこ 椎茸 とうがらし 水									
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 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	○		○	○					
あまなつゼリー(冷凍)	あまなつ 砂糖 水溶性食物繊維 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC 香料 クエン酸鉄Na									
いか(短冊・冷凍)	あかいか									いか
糸かまぼこ(冷凍)	すり身(いとよりだい) すり身(たら) でん粉(じゃがいも) 砂糖 塩 魚しょう 発酵調味料									
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				○					
えびといかのかき揚げ(冷凍)	たまねぎ 小麦粉 揚げ油(パーム油) えび いか にんじん しゅんぎく ごぼう 塩 粉末状植物性たんぱく 調味料(アミノ酸等) 炭酸Na ベーキングパウダー カロチノイド色素 水			○	○		○			いか

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
おこげ	もち米 植物油 酸化防止剤(ビタミンE) 塩				○ ○					
かしわもち(冷凍)	小豆粒あん 米粉 砂糖 加工でん粉 植物油 酵素製剤 水				○					
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 植物油 でん粉 貝Ca 塩 酵母粉末 水			○ ○ ○	○					
カリフラワー(冷凍)	カリフラワー									
かんぴょう(乾)	夕顔									
切り干し大根	大根									
クリスピーチキン(冷凍)	鶏肉 唐揚げ粉(コーン粉末、植物性たんぱく 塩、パプリカ、砂糖、にんにく粉末 こしょう、こしょう粉末、 たんぱく加水分解物、 調味料(アミノ酸等)) パン粉 バターミックス粉 大豆たんぱく 塩 大豆油 こしょう 水			○ ○	○ ○ ○ ○					鶏肉
コーンフライ(冷凍)	とうもろこし 小麦粉 ショートニング パン粉 フライミックス粉 植物油 植物性たんぱく 砂糖 果糖ブドウ糖液糖 塩 香辛料 水 乳化剤 香料			○ ○ ○	○ ○ ○					
コチュジャン 自校調理中学校	米みそ(大豆、米、塩、そら豆) 水あめ(コーンスターチ、 でん粉(じゃがいも、さつまいも)) 麦芽エキス(大麦) 米こうじ調味料(米、液状ブドウ糖、 醸造アルコール、塩、米こうじ、 発酵調味料) 乾燥唐辛子 砂糖(さとうきび、てん菜) 塩 酵母エキスパウダー(酵母エキス、 塩、デキストリン)				○					

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
米粉のももタルト(冷凍)	砂糖 豆乳 米粉 ももピューレー 砂糖:ブドウ糖果糖液糖 ショートニング コーンフラワー 水溶性食物繊維 植物油 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) 酸味料 乳化剤 膨張剤 ビタミンC ピロリン酸第二鉄 増粘剤(キサンタンガム) 酸化防止剤(ビタミンC) 紅麴色素 香料				○					もも
根菜メンチカツ(冷凍)	鶏肉 パン粉 バター粉 たまねぎ にんじん ごぼう 豚脂 ケチャップ 砂糖 玄米発酵調味料 みりん 塩 こしょう 水			○	○ ○					鶏肉 豚肉
さばの辛味焼き(冷凍) 自校調理中学校	さば しょうゆ みりん 砂糖 豆板醤 しょうが			○	○					さば
さばの辛味焼き(冷凍) センター調理中学校	さば 【照り焼きのタレ】 しょうゆ 砂糖 魚しょう 塩 しょうが 天然調味料製剤 アルコール V.B1 砂糖 コチュジャン ごま油 おろしにんにく 水			○ ○ ○	○ ○ ○					さば さけ ごま
さやえんどう(冷凍)	さやえんどう									
三角こんにゃく	こんにゃく粉 海藻粉末 水酸化カルシウム 水									
さんまの煮付け(冷凍)	さんま 砂糖 しょうゆ オレンジ果汁 還元水あめ 本みりん オレンジピール 食塩 増粘剤(加工でん粉、とうもろこし) 香料 水			○	○					オレンジ オレンジ オレンジ

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
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
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 塩 香辛料 でん粉(じゃがいも) 植物油脂 豚脂 粒状大豆たんぱく 揚げ油(なたね油) 砂糖 塩 みりん こしょう 水			○			○ ○			鶏肉 ごま 鶏肉 豚肉
新たけのこ(レトルト)	たけのこ									
大豆(冷凍)	大豆				○					
高菜漬け(冷凍・刻み)	ちりめんたかな しょうゆ 果糖ブドウ糖液糖 塩 醸造酢 調味料(アミノ酸等) 酸味料			○	○					
たくあん(せんぎり)	塩押だいこん 砂糖 ブドウ糖果糖液糖 アミノ酸液 醸造酢 塩 酵母エキス ぬか類				○					
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)									
人参ニョッキ(冷凍)	乾燥マッシュポテト でん粉 小麦粉 にんじんペースト 塩 加工でん粉 水			○						
花豆コロケ(冷凍)	白花豆 パン粉 バターミックス粉 たまねぎ じゃがいも 砂糖 大豆油 塩 でん粉(とうもろこし) 白こしょう 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	
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
				○							豚肉
ハンバーグ(冷凍)	鶏肉 たまねぎ 豚脂 粒状植物性たんぱく 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 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										鶏肉
					○						豚肉
					○						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
ふりかけ(コバトン)	いりごま 小麦粉 砂糖 乳糖 塩 かつお削り節 加工油脂 しょうゆ 海藻カルシウム いわし粉 こしあん 卵黄粉末 大豆加工品 あじ粉 すりごま かつお節粉 エキス(チキン、かつお節、酵母、魚介) デキストリン のり 鶏肉粉末 みそ 還元水あめ 乳製品 みりん ブドウ糖果糖液糖 鶏脂 イースト DHA含有精製魚油 あおさ 抹茶 香辛料 調味料(アミノ酸等) 卵殻カルシウム 着色料(カラメル、カロチノイド) 酸化防止剤(ビタミンE) 香料	○	○	○	○					ごま 鶏肉 鶏肉 鶏肉
ぶりの甘辛揚げ煮(冷凍)	ぶり 砂糖 しょうゆ 植物油脂 みりん 小麦粉 でん粉 しょうが 水			○	○ ○					
プリン(冷凍)	【プリン】 砂糖、ブドウ糖果糖液糖 水溶性食物繊維 植物性油脂クリーミング食品 (でん粉分解物、食用油脂) 砂糖 水 ゲル化剤(加工でん粉、 増粘多糖類) 炭酸Ca 安定剤(アラビアガム) リン酸K 乳化剤 香料 ピロリン酸第二鉄 カロチノイド色素 【カラメル】 カラメルソース 水あめ 砂糖 水 カラメル色素 増粘剤(増粘多糖類、 加工でん粉) 香料				○					

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	
フルーツ杏仁プリン(冷凍)	糖類(果糖ブドウ糖液糖) 糖類(水あめ) 豆乳加工品 ももピューレ アンズ濃縮果汁 ドロマイト 糊料(増粘多糖類、加工でん粉) 加工でん粉 酸味料 乳酸Ca クエン酸鉄Na 香料 カロチノイド色素 その他キャリアーオーバー等 水				○						もも りんご
プレーンオムレツ(冷凍)	鶏卵 水 砂糖 醸造酢 塩 大豆油 加工でん粉	○			○						
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										
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 豚肉

～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。