５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
あじの塩立田揚げ（冷凍）	めあじ でん粉（じゃがいも） 酒 砂糖 塩 にんにく こしょう				○					
アセロラゼリー（冷凍）	糖類（砂糖、水あめ、ブドウ糖、異性化液糖） 難消化性デキストリン アセロラ濃縮果汁 レモン濃縮果汁 寒天 水 ゲル化剤（増粘多糖類） V.C 香料 酸味料 着色料（紅麹） ピロリン酸鉄				○					
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	○		○ ○	○					
ウィンナーソーセージ	豚肉 塩 砂糖 香辛料 水									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
えだまめ（冷凍）	えだまめ 塩				○					
おから（冷凍）	大豆 粗製海水塩化マグネシウム 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			○	○					
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） 裏ごしかぼちゃ 砂糖 発酵調味料 塩									
カリフラワー（冷凍）	カリフラワー									

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
カレーポテトコロッケ（冷凍）	じゃがいも									
	たまねぎ									
	とうもろこし									
	キャベツ									
	豚肉									豚肉
	にんじん									
	マッシュポテト									
	砂糖									
	大豆油				○					
	カレー粉									
	酵母エキス									
	塩									
	香辛料									
	炭酸カルシウム									
	ピロリン酸第二鉄				○					
	【衣】									
	パン粉			○						
	大豆油				○					
	粉末状植物性たんぱく				○					
	粉末油脂									
	水									
	加工でん粉									
	加工でん粉（パン粉由来）									
	乳化剤（加工助剤）									
	増粘剤製剤（加工助剤）									
きざみあなご（冷凍）	あなご									
	しょうゆ			○	○					
	果糖ブドウ糖液糖									
	米発酵調味料									
	砂糖									
	塩									
刻み大豆（水煮）	大豆				○					
	食塩									
絹厚あげ（冷凍）	豆乳				○					
	でん粉（とうもろこし）									
	ブドウ糖									
	揚げ油（植物油）									
	トレハロース									
	豆腐用凝固剤									
	水									
錦糸たまご（冷凍）	鶏卵	○								
	砂糖									
	油脂加工品	○			○					
	還元水あめ									
	塩									
	加工でん粉									
	調味料（核酸）									
	カロチノイド色素									
	水									
茎わかめ（塩蔵）	わかめ									
	塩									
グリンピース（冷凍）	グリンピース									
さけのフレーク（レトルト）	さけフレーク									さけ
	米油									
	さけエキス									さけ
	砂糖									
	塩									
	ベニコウジ色素									
笹かまぼこ	魚肉すり身（すけとうだら）									
	でん粉									
	砂糖									
	塩									
	みりん									
	酒									
	水									
さばカレー竜田揚げ（冷凍）	さば									さば
	でん粉（じゃがいも）									
	しょうゆ			○	○					
	しょうが									
	酒									
	みりん									
	カレー粉									
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									

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									豚肉
	塩									
	砂糖									
	香辛料（ﾅﾂﾒｸﾞ、ｺﾘｱﾝﾀﾞｰ、ｶﾙﾀﾞﾓﾝ、ｵｰﾙｽﾊﾟｲｽ）									
白ごまつくね（冷凍）	鶏肉									鶏肉
	たまねぎ									
	白ごま									ごま
	パン粉			○						
	鶏レバー									鶏肉
	砂糖									
	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									
	塩									
	みりん									
	こしょう									
	水									
新たけのこ（レトルト）	たけのこ									
仙台麩	小麦粉			○						
	グルテン			○						
	大豆油				○					
大根おろし（冷凍）	大根									
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）									
	酸味料									
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									鶏肉
	【つなぎ】									
	コーンスターチ									
	パン粉			○						
	豚脂									豚肉
	粉末状植物性たんぱく				○					
	しょうゆ			○	○					
	塩									
	チキンスープ									鶏肉
	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									
でん粉（じゃがいも）	でん粉（じゃがいも）									
トック	米									
	でん粉									
	塩									
	酒精									
	水									
乳酸菌飲料	ブドウ糖果糖液糖									
	砂糖									
	脱脂粉乳		○							
	香料									
	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
バジル　粉	バジル									
花豆コロッケ（冷凍）	白花豆									
	パン粉			○	○					
	バッターミックス粉			○	○					
	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									
春巻（冷凍）	【具】									
	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									
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									
	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									
ひよこ豆	ひよこ豆									
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									
ブロッコリー（冷凍）	ブロッコリー									

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
ほうれんそう（冷凍）	ほうれんそう									
抹茶	緑茶									
ミックスビーンズ（冷凍）	大豆（黄大豆、青大豆） いんげん豆（手亡、金時豆）				○					
めばる幽庵焼き（冷凍）	めばる しょうゆ みりん 砂糖 酒 ゆず果汁			○	○					
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			○	○					
ライチゼリー（冷凍）	果糖ブドウ糖液糖 ライチ果汁 ゲル化剤（増粘多糖類） 酸味料 香料 その他キャリーオーバー等 水									

～その他のアレルギー関連注意事項～

〇調理場・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。
〇揚げ油は、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。
〇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。
〇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。