

## 6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）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	
いか(切り身・冷凍)	ペルーアカイカ										いか
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			○	○						
ウィンナーソーセージFe入り	豚肉 食塩 砂糖 香辛料 パン酵母 水										豚肉
ウィンナーソーセージFe入り(輪切)	豚肉 食塩 砂糖 香辛料 パン酵母 水										豚肉
えだまめ(冷凍)	えだまめ 食塩				○						
エリンギ(冷凍)	エリンギ										
オレンジゼリー(冷凍)	砂糖・ブドウ糖果糖液糖 オレンジ・みかん果汁 粉あめ 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 ビタミンC 乳酸Ca カロチン色素										オレンジ
型抜きレアチーズ(いちご)	クリームチーズ 乳加工品(植物油脂、クリーム、 乳たんぱく、乳脂肪、 還元乳糖、乳製品、食塩、 濃縮乳、砂糖、植物油脂) 砂糖 濃縮いちご果汁 脱脂粉乳 濃縮レモン果汁 安定剤(加工でん粉・増粘多糖類) 寒天 ペニコウジ色素 乳化剤 pH調整剤 香料 酸化防止剤(ビタミンE) 水		○ ○								
カリフラワー(冷凍)	カリフラワー										
かんぴょう(乾)	ユウガオの実										
切り干し大根	青首大根										
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 植物油脂 植物性たんぱく 砂糖 果糖ブドウ糖果糖液糖 食塩 香辛料 水 乳化剤 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
小松菜(冷凍)	小松菜									
さけの切り身(冷凍)	秋鮭									さけ
さばの辛味焼き(冷凍)	大西洋さば 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.B. 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									
さわら西京焼き(冷凍)	さわら 味噌 砂糖 しょうゆ 醸造酢 食塩 粉末酒粕 魚しょう 食物繊維 ウコン末 白キクラゲ抽出物 酵母エキス 酒精 増粘剤(キサンタン) カラメル色素 水			○	○ ○ ○ ○					オレンジ
ししゃも狭山茶フライ(冷凍)	カラフトししゃも 食塩 【衣】 パン粉 でん粉(とうもろこし) バター粉(小麦粉、でん粉(小麦)、 粉末状大豆たんぱく、増粘剤) 煎茶 こしょう 水			○ ○	○					
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									
しゃくし菜ぎょうざ(冷凍)	豚肉 小麦粉(皮) しゃくし菜 キャベツ パン粉 粒状小麦たんぱく 砂糖 でん粉(じゃがいも) しょうが しょうゆ 食塩 こしょう 水 イーストフード・ビタミンC ベニコウジ色素			○ ○ ○	○					豚肉
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
ゼリーフライ(冷凍)	じゃがいも おから 小麦粉 長ねぎ たまねぎ 人参 パン粉 食塩 白絞油 こしょう イーストフード・ビタミンC			○ ○	○ ○					



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
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 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				○					鶏肉 豚肉 豚肉
パンブキンペースト(冷凍)	かぼちゃ									
ひよこ豆	ひよこ豆									
ひれかつ(冷凍)	【衣】 パン粉 バター粉 水 【具】 豚ひれ肉			○ ○	○ ○					豚肉
プレスハム(短冊)	豚もも肉 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
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 しょうが 【調味料】 砂糖 食塩 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
まゆ玉だんご(冷凍)	上新粉 でん粉 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。