

6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	
揚げなす(冷凍)	なす 揚げ油(パーム油) 塩										
アセロラゼリー(冷凍)	果糖ブドウ糖液糖 アセロラ果汁 ゲル化剤(増粘多糖類) 加工でん粉 酸味料 クエン酸鉄Na 野菜色素 クチナシ色素 香料 カロチノイド色素 その他キャリアーオーバー等 水										りんご
いかフリッター(冷凍)	いか しょうゆ 【衣】 小麦粉 おきあみ でん粉(とうもろこし) 砂糖 米粉 塩 あおさ 水 ベーキングパウダー 揚げ油(大豆油)			○	○						いか
いなだのしょうが煮(冷凍)	いなだ(ぶり) 【煮付タレ】 米発酵調味料 しょうゆ 砂糖 水 水あめ たんぱく加水分解物 醸造酢 増粘剤(加工でん粉) しょうが			○	○						
いんげん(冷凍)	さやいんげん										
梅びしお	梅 塩 脱塩濃縮梅酢										
えだまめ(冷凍)	えだまめ 食塩				○						
えだまめ(冷凍)さやつき	えだまめ				○						
川口ウインナー(しょうが)	豚肉 しょうが でん粉(じゃがいも) 塩 砂糖 香辛料										豚肉
キャベツメンチカツ(冷凍)	豚肉 キャベツ パン粉 豚脂 粒状小麦たんぱく 小麦粉 砂糖 塩 炭酸カルシウム しょうが こしょう ピロリン酸第二鉄 【衣】 パン粉 バターミックス 水			○							豚肉 豚肉
切り干し大根	大根										
小えび(乾)	小えび						○				

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 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
ピーチゼリー(きゅぼらん柄・冷凍)	もも果汁(濃縮還元) 砂糖 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 ブドウ糖 粉末水あめ 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC 紅麴色素 香料 酸化防止剤(ビタミンC)									もも
ひじきぎょうざ(冷凍)	小麦粉 豚肉 キャベツ ひじき たまねぎ 鶏肉 パン粉 粒状小麦たんぱく 塩 砂糖 しょうゆ しょうが こしょう 水 イーストフード ビタミンC 紅麴色素			○ ○ ○ ○						豚肉 鶏肉
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									
ほき(でん粉付き・冷凍)	ほき でん粉(じゃがいも)									
ゆずゼリー(冷凍)	糖類 (ブドウ糖、水あめ、砂糖、果糖) ゆず果汁 加工でん粉 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類) クチナシ黄色素 香料 水									
洋梨カット(冷凍)	洋なしシロップ漬け 酸味料									

～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。