

7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
いか(短冊・冷凍)	あかい									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									
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 しゆんぎく 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
かまぼこ(星型)	いとよりだい かぼちゃペースト でん粉(じゃがいも) 砂糖 発酵調味料 塩 根昆布だし 水									
カリフラワー(冷凍)	カリフラワー									
刻み昆布	こんぶ									
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

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
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
	さば しょうゆ みりん 砂糖 豆板醤 しょうが			○	○					さけ
さやえんどう(冷凍)	さやえんどう									
シークワサーゼリー(冷凍)	砂糖・ブドウ糖果糖液糖 シークワサー果汁(濃縮還元) 水溶性食物繊維 砂糖 水 ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 酸味料 クエン酸鉄Na 香料									
シューアイス(冷凍)	乳等を主要原料とする食品 全卵 ファットスプレッド 小麦粉 砂糖 レモン果汁 膨張剤 水	○ ○	○ ○	○	○					
シューアイス(冷凍)のアレルギ-代替食 夕張メロンゼリー(冷凍)	糖類(水あめ、砂糖、異性化液糖、ブドウ糖) メロン果汁 デキストリン 寒天 水 トレハロース ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 カロチノイド色素									
シュルダ-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
白身魚の香草フライ(冷凍)	ほき 【衣】 パン粉 でん粉 バター粉(小麦粉、でん粉(小麦)、粉末状大豆たんぱく、増粘剤(グァーガム)) バジルソース 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
七タゼリー(冷凍)	【レモンゼリー】 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 砂糖 ブドウ糖 レモン果汁(濃縮還元) 水 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類) クエン酸鉄Na 香料 【ぶどうゼリー】 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 砂糖 ブドウ糖 ぶどう果汁(濃縮還元) 水 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC クチナン色素 香料 クエン酸鉄Na 【モチーフ】 うんしゅうみかん果汁(濃縮還元) 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 水あめ 砂糖 粉末油脂 寒天 水 乳化剤 ゲル化剤(キサンタンガム) 香料 カロチノイド色素									
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
トック	米粉 でん粉 塩 酒精 水									
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 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
ハンバーグ(冷凍・星型)	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
パンプキンペースト(冷凍)	かぼちゃ									
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									
むきえび(冷凍)	えび 塩 pH調整剤						○			
モウカザメフライ(冷凍)	もうかざめ 【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(ゲアーガム)) 塩 こしょう 水			○ ○	○					
もずく(冷凍・塩抜き)	もずく									
冷凍みかん	みかん									

～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、アレルギー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 μ g/mlの濃度レベル又は数 μ g/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。