

# 9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
いわしのみぞれ煮(冷凍)	いわし だいこん しょうゆ 発酵調味料 砂糖 でん粉 醸造酢 魚エキス こんぶだし 水			○	○					さば
いんげん(冷凍)	さやいんげん									
ウィンナーソーセージ	豚肉 食塩 砂糖 香辛料(白こしょう、カルワイ、マスタード)									豚肉
ウィンナーソーセージFe入り(輪切)	豚肉 でん粉(じゃがいも) 食塩 砂糖 香辛料 サンフェロール(Fe)									豚肉
エリンギ(冷凍)	エリンギ									
かまぼこ(うさぎ丸型)	魚肉(すけとうだら) うらごしかぼちゃ 加工でん粉 でん粉(じゃがいも) 砂糖 発酵調味料 食塩									
凍り豆腐(サイコロ)	大豆 豆腐用凝固剤 重曹 消泡剤製剤 グリセリン脂肪酸エステル 炭酸カルシウム レシチン				○					○
小松菜(冷凍)	小松菜									
さばの切り身(冷凍)	大西洋さば									さば
さやえんどう(冷凍)	さやえんどう									
シヨルダーベーコン(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
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 食塩 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 食塩 みりん こしょう 水			○			○			鶏肉 ごま 鶏肉  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
レモンゼリー(冷凍)	砂糖・ブドウ糖果糖液糖 砂糖 水あめ レモン果汁 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC 香料 紅花色素 クエン酸鉄Na									

～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 $\mu\text{g/ml}$ の濃度レベル又は数 $\mu\text{g/mg}$ 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。