

9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）

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
あおうめゼリー(冷凍)	砂糖・ブドウ糖果糖液糖 うめ果汁(濃縮還元) 砂糖 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC 香料 クエン酸鉄Na クチナシ色素 カラメル色素 着色料(ビタミンB2)									
あじフィレ(でん粉付・冷凍)	めあじ でん粉(じゃがいも)									
いか(短冊・冷凍)	あかいか									いか
いか短冊(でん粉付・冷凍)	あかいか でん粉(じゃがいも)									いか
いなだのしょうが煮(冷凍)	イナダ(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			○	○					
ウィンナーソーセージ	豚肉 塩 砂糖 香辛料(白こしょう、カルワイ、マスタード)									豚肉
えだまめ(冷凍)	えだまめ 塩				○					
おこげ	もち米 植物油、酸化防止剤(ビタミンE) 塩				○					
お月見きなこだんご(冷凍)	米粉 砂糖 きな粉 加工でん粉 酵素製剤 植物油脂 水				○					
カリフラワー(冷凍)	カリフラワー									
きのこしょうまい(冷凍)	豚肉 たまねぎ 小麦粉(皮) しいたけ しめじ パン粉 でん粉(じゃがいも) 粒状大豆たんぱく 砂糖 塩 こしょう しょうゆ しょうが 水 (イーストフード、ビタミンC、紅麹色素)			○						豚肉
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
粉豆腐(乾)	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)				○					
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 さけ ごま
さばの辛味焼き(冷凍) 自校調理中学校	さば しょうゆ みりん 砂糖 豆板醤 しょうが			○	○					さば
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(ゲアーガム)) バジルソース 水			○	○					
大豆(冷凍)	大豆				○					
たちうおフライ(冷凍)	たちうお パン粉 小麦粉 食塩 増粘剤 水			○ ○	○					
たまねぎ(スライス・冷凍)	たまねぎ 大豆油				○					
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
トック	うるち米 でん粉(じゃがいも) 塩 グリシン pH調整剤 水									
鶏肉の照り焼き(冷凍) 自校調理中学校	鶏肉 しょうゆ 発酵調味料 砂糖 加工でん粉(タピオカ) 水			○	○					鶏肉
肉パオズ(冷凍)	豚肉 たまねぎ 小麦粉(皮) キャベツ 鶏肉 パン粉 でん粉(じゃがいも) 粒状小麦たんぱく しょうゆ 砂糖 塩 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
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
花豆コロッケ(冷凍)	白花豆 マッシュポテト たまねぎ じゃがいも 水 砂糖 塩 たんぱく加水分解物 こしょう ピロリン酸第二鉄 衣(パン粉、小麦粉、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	
ハンバーグ(冷凍) センター調理中学校	鶏肉 豚肉 たまねぎ 粒状植物性たんぱく 豚脂 でん粉 砂糖 トマトケチャップ 植物油脂 乾燥マッシュポテト 野菜ペースト 香辛料 オニオンエキスパウダー 塩 酵母エキス 加工でん粉 炭酸Ca 調味料(無機塩) 焼成Ca ピロリン酸鉄 着色料(ココア) 硫酸Ca 水				○	○				鶏肉 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) 自校調理中学校	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
ひじきぎょうざ(冷凍)	小麦粉(皮) 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 食塩 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									
メンチカツ(冷凍)	豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉 でん粉 砂糖 塩 酵母エキス 香辛料 衣(パン粉、バター粉、 増粘多糖類、水)			○	○					豚肉 鶏肉
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 その他キャリアーオーバー等 水									

～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。