

9月分給食用食品一覧表（センター調理小学校 新郷・南平センター献立）

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
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）									
いかなゲット（冷凍）	いか 小麦粉 たらすり身 でん粉（小麦） 植物油脂（大豆） 砂糖 塩 みりん風調味料 水			○	○					いか
いわしの開き（でん粉付き・冷凍）	いわし でん粉（じゃがいも）									
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				○					
おおむぎ（押麦）	おおむぎ									
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									
絹厚あげ（冷凍）	豆乳 でん粉（とうもろこし） ブドウ糖 揚げ油（植物油） トレハロース 豆腐用凝固剤 水				○					
切り干し大根	大根									
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）				○					
鮭フライ（冷凍）	さけ 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） 塩 こしょう 水			○	○					さけ

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
ポテトコロッケ(冷凍)	じゃがいも 豚肉 鶏肉 たまねぎ 砂糖 乾燥マッシュポテト 大豆油 しょうゆ 塩 香辛料 【衣】 パン粉 米粉 小麦粉 水			○	○ ○					豚肉 鶏肉
ポテトニョッキ(冷凍)	小麦粉 乾燥じゃがいも 塩 加工でん粉 水			○						
りんごゼリー(冷凍)	りんご果汁(濃縮還元) 水あめ 砂糖 水溶性食物繊維 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 酸化防止剤(ビタミンC) クエン酸鉄Na									りんご

～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。