

11月分給食用食品一覧表（センター調理中学校 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8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）並びに「特定原材料に準ずるもの」20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、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
あじフライ(冷凍)	めあじ 【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(グァーガム)) 食塩 こしょう 水			○	○					
厚焼きたまご(冷凍)	鶏卵 砂糖 穀物酢(米) でん粉(タピオカ) 発酵調味料 しょうゆ 食塩 水 なたね油	○		○	○					
いちごゼリー(冷凍)	いちご てんさい糖 でん粉 寒天 ゲル化剤(増粘多糖類) レモン果汁 水									
いわしのみぞれ煮(冷凍)	いわし 大根おろし 三温糖 しょうゆ 発酵調味料 食塩 加工でん粉(とうもろこし) 水			○	○					
いんげん(冷凍)	さやいんげん									
ウィンナーソーセージFe入り(輪切)	豚肉 食塩 砂糖 香辛料 パン酵母 水									豚肉
えだまめ(冷凍)	えだまめ 食塩				○					
川口ウインナー(ほうれんそう)	豚肉 ほうれんそう でん粉(じゃがいも) 食塩 砂糖 香辛料									豚肉
ぎょうざ(冷凍)	豚肉 キャベツ 小麦粉(皮) たまねぎ 鶏肉 パン粉 粒状小麦たんぱく 砂糖 でん粉(じゃがいも) しょうが しょうゆ 食塩 こしょう 水			○	○		○	○		豚肉 鶏肉
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
コーンフライ(冷凍)	とうもろこし 小麦粉 ショートニング パン粉 フライミックス粉 植物油脂 植物性たんぱく 砂糖 果糖ブドウ糖液糖 食塩 香辛料 水 乳化剤 香料			○ ○ ○	○ ○ ○					
小松菜(冷凍)	こまつな									
さばの辛味焼き(冷凍)	大西洋さば 照焼のたれ(しょうゆ、砂糖、 魚しょう、食塩、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
シオルダーベーコン(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
ゼリーフライ(冷凍)	おからパウダー(加水含む) じゃがいも マッシュポテト(加水含む) 小麦粉 たまねぎ にんじん 食塩			○	○					
大根おろし(冷凍)	だいこん									
大豆(冷凍)	大豆				○					
たくあん(せんぎり)	塩押だいこん 砂糖 ブドウ糖果糖液糖 アミノ酸液 醸造酢 食塩 酵母エキス ぬか類				○					
だまこもち(冷凍)	うるち米 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)									
納豆	大豆 納豆菌 納豆のたれ (植物性たんぱく加水分解物、 しょうゆ、砂糖、果糖ブドウ糖液糖、 昆布エキス、かつお節エキス、 醸造酢、米発酵調味料、食塩、 酵母エキス)			○	○					

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
焼きちくわ(4分の1カット)	魚肉(すけとうだら、いとよりだい) でん粉(じゃがいも) 食塩 なたね油 砂糖 ブドウ糖 加工でん粉 水									
ライトツナ(水煮・レトルト)	きはだまぐろ でん粉(じゃがいも) 野菜エキス 食塩 水									
れんこん水煮(いちょう切り)	れんこん pH調整剤 酸化防止剤(ビタミンC)									

～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 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しております。