

1 1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
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 塩 水 なたね油	○		○	○					
いちごゼリー(冷凍)	いちご てん菜糖 でん粉 寒天 ゲル化剤(増粘多糖類) レモン果汁 水									
いわし梅醤油煮(冷凍)	いわし 【タレ】 砂糖 水あめ しょうゆ 梅酢 発酵調味料 でん粉 梅肉ペースト かつお削りぶし 昆布だし 水 増粘剤 着色料			○	○					
いんげん(冷凍)	さやいんげん									
えだまめ(冷凍)	えだまめ 食塩				○					
かつおの立田揚げ(冷凍)	かつお でん粉(じゃがいも) しょうゆ しょうが 水			○	○					
カリフラワー(冷凍)	カリフラワー									
川口ウインナー(しょうが)	豚肉 しょうが でん粉(じゃがいも) 塩 砂糖 香辛料									豚肉
絹厚揚げ(冷凍)	豆乳 植物油 加工でん粉 凝固剤 トランスグルタミナーゼ(酵素) 水				○					
グリーンピース(冷凍)	グリーンピース									
小えび(乾)	えび						○			
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 塩 香辛料 水 乳化剤 香料			○ ○ ○	○ ○ ○					

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
さばの塩こうじ焼き(冷凍) センター調理中学校	さば 塩こうじ(こうじ、米、塩、酒精) 水									さば
さばの塩こうじ焼き(冷凍) 自校調理中学校	さば 塩こうじ(米、塩、種こうじ、酒精)									さば
ショルダーベーコン(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			○	○		○			
ゼリーフライ(冷凍)	おからパウダー じゃがいも マッシュポテト 小麦粉 たまねぎ にんじん 塩			○	○					
大豆(冷凍)	大豆				○					
たまねぎ(スライス・冷凍)	たまねぎ 大豆油				○					
チキンナゲット(冷凍)乳・卵抜き	鶏肉 粒状植物性たんぱく 【つなぎ】 (パン粉、でん粉) 乾燥おから 砂糖 塩 香辛料 たんぱく加水分解物 【衣】 小麦粉 クラッカー粉 でん粉 コーンフラワー 米粉 塩 ブドウ糖 粉末しょうゆ 砂糖 揚げ油(なたね、パーム) トレハロース 加工でん粉 膨張剤 重曹 ピロリン酸第二鉄 着色料(カロチノイド、紅麹) 水			○	○		○	○		鶏肉
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
豆腐バーグ(冷凍)	粒状植物性たんぱく たまねぎ 鶏肉 豆腐 豚脂 つなぎ(でん粉、 粉末状植物性たんぱく) 砂糖 塩 みりん 酵母エキス 香辛料 水 加工でん粉 セルロース 炭酸Ca ピロリン酸鉄 豆腐用凝固剤				○		○	○		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
トック	うるち米粉 でん粉(じゃがいも) 塩 グリシン pH調整剤 水									
ドライカレーの素 自校調理中学校	にんじん スイートコーン たまねぎ 食用植物油脂 塩 チキンエキス 小麦たんぱく発酵調味料 カレー粉 チキンコンソメパウダー 砂糖 酵母エキスパウダー 香辛料 オニオンエキスパウダー 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) 香料 水			○	○					鶏肉 鶏肉
とり肉つくね(冷凍)	鶏肉 たまねぎ 粒状植物性たんぱく 粉末状植物性たんぱく 砂糖 塩 にんにくペースト 香辛料 酵母エキス しょうがペースト 水 揚げ油(なたね油) 加工でん粉 セルロース 炭酸Ca ピロリン酸第二鉄				○ ○					鶏肉
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 塩 酵母エキス			○ ○	○					
乳酸菌飲料	ブドウ糖果糖液糖 砂糖 脱脂粉乳 香料 水		○							
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)			○	○ ○					

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 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 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。