

12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8品目（えび、かに、小麦、くるみ、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 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(グアーガム)) 塩 こしょう 水			○	○					
いか(切り身・冷凍)	あかいか									いか
いちごのクリスマスカップデザート(冷凍)	【いちごプリン】 水あめ 豆乳加工食品(植物油脂、 豆乳クリーム、砂糖類、その他) 砂糖 いちごシロップ(砂糖、いちご濃縮果汁) 水 ゲル化剤(加工でん粉、増粘多糖類) 炭酸Ca 乳化剤 pH調整剤 香料 紅麴色素 セルロース 酸味料 【いちごソース】 いちごピューレ(いちご、砂糖、 水あめ、ブドウ糖果糖液精) 砂糖 ブドウ糖 水あめ 水 増粘多糖類 酸味料 紅麴色素 香料 【絞りクリーム】 豆乳加工食品(植物油脂、 豆乳クリーム、砂糖類、その他) 砂糖 水あめ 安定剤(増粘多糖類) 乳化剤 pH調整剤 セルロース ピロリン酸第二鉄 香料				○					
いんげん(冷凍)	さやいんげん									
ウィンナーソーセージ	豚肉 でん粉(じゃがいも) 塩 砂糖 香辛料									豚肉
おおむぎ(押麦)	おおむぎ									
絹厚揚げ(冷凍)	豆乳(大豆、消泡剤 (グリセリン脂肪酸エステル、 炭酸カルシウム、レシチン、 シリコーン樹脂)、水) 植物油(なたね、大豆、シリコーン) 加工でん粉(タピオカでん粉)				○					

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
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 塩 こしょう 水			○ ○ ○						豚肉 鶏肉
さばの塩こうじ焼き(冷凍)	さば 塩こうじ(米こうじ、米、塩、酒精) 水									さば
白すだれ麩(冷凍)	小麦たんぱく 米粉 水			○						
大豆(冷凍)	大豆				○					
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)									
ニギス磯辺米粉フライ(冷凍)	ニギス 米生パン粉(うるち米粉、 食用オリーブ油、三温糖、 生イースト、塩、トレハロース、 pH調整剤(酢酸Na) 増粘剤(HPMC)) 米粉 アオサ粉 水									
春巻(冷凍)	キャベツ たまねぎ にんじん はるさめ 豚脂 でん粉 しょうゆ 大豆油 発酵調味料 砂糖 塩 酵母エキス 香辛料 水 小麦粉(皮) 糖類(水あめ、ブドウ糖) 大豆油 塩 乳化剤 シリコーン 水			○ ○	○ ○					豚肉
ハンバーグ(冷凍・もみの木型)	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

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
プルーン(乾)	プルーン									
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									
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし									
野菜のかき揚げ(冷凍)	たまねぎ 小麦粉 にんじん 揚げ油(パーム油) ごぼう しゅんぎく 塩 粉末状植物性たんぱく 調味料(アミノ酸等) ベーキングパウダー カロチノイド色素 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 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 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。