

1月分給食用食品一覧表（自校調理小学校献立）

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、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
あまなつゼリー(冷凍)	あまなつ 砂糖 水溶性食物繊維 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									
かたくちいわし	かたくちいわし 塩									
刻み昆布	こんぶ									
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
くり甘露煮(レトルト)	栗 砂糖 水 ビタミンC クチナシ色素 亜硫酸塩									
グレープゼリー(冷凍)	ぶどう果汁(濃縮還元) 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 砂糖 水溶性食物繊維 ワイン 水 ビタミンC ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 乳酸Ca クエン酸鉄Na 香料									
さけの塩焼き(冷凍)	さけ 塩									さけ
ししゃもフリッター(冷凍)	カラフトししゃも しょうゆ 【衣】 小麦粉 沖あみ でん粉 砂糖 米粉 塩 アオサ 水 ベーキングパウダー 揚げ油(大豆油)			○	○					
しゅうまいの皮	小麦粉 水 でん粉(じゃがいも) 酒精 pH調整剤 トレハロース 酸味料 塩			○						

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
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			○ ○	○		○			
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 塩 酵母エキス ぬか類				○					
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
煮込みもち(冷凍)	もち米粉 でん粉 こんにゃく粉 増粘剤(加工でん粉) トレハロース 水									
ベーコン(短冊)	豚ばら肉 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
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし									
マカロニ(ツイスト・乾)	デュラム小麦			○						

～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。