１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									
	加工でん粉（じゃがいも）									
	醸造酢									
	食塩									
	しょうゆ			○	○					
	pH調整剤									
	かつおかれ節だし									
	昆布だし									
	水									
	植物油（菜種油）									
	植物油（大豆油）				○					
いわし梅醤油煮（冷凍）	いわし									
	梅肉									
	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									
カリフラワー（冷凍）	カリフラワー									
切り干し大根	だいこん									
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									
米粉のももタルト（冷凍）	砂糖									
	豆乳				○					
	米粉									
	ももピューレー									もも
	砂糖・ブドウ糖果糖液糖									
	ショートニング									
	コーンフラワー									
	水溶性食物繊維									
	植物油									
	水あめ									
	大豆粉				○					
	こんにゃく加工品									
	水									
	加工でん粉									
	炭酸Ca									
	ゲル化剤（増粘多糖類）									
	酸味料									
	乳化剤									
	膨張剤									
	ビタミンC									
	ピロリン酸第二鉄				○					
	増粘剤（キサンタンガム）									
	酸化防止剤（ビタミンC）									
	紅麹色素									
	香料									
さけの塩焼き（冷凍）	さけ									さけ
	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
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
さやえんどう（冷凍）	さやえんどう									
ショルダーベーコン（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
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				○					
たまねぎ（スライス・冷凍）	たまねぎ 大豆油				○					
たらポーションフライ（冷凍）	すけとうだら 食塩 【衣】 パン粉 小麦粉 食塩 増粘剤…加工助剤 水			○ ○	○					
でん粉（じゃがいも）	でん粉（じゃがいも）									
トック	米（上新粉） でん粉 食塩 酒精 水									
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									
乳酸菌飲料	ブドウ糖果糖液糖 砂糖 脱脂粉乳 香料 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
春巻（冷凍）	豚肉									豚肉
	にんじん									
	たまねぎ									
	キャベツ									
	植物油脂				○					
	豚脂									豚肉
	しょうゆ			○	○					
	はるさめ									
	でん粉									
	しょうがペースト									
	小麦粉			○						
	ポークブイヨン									豚肉
	ショートニング				○					
	ポークエキス									豚肉
	発酵調味料									
	酵母エキス									
	砂糖									
	乾燥しいたけ									
	たんぱく加水分解物			○						
	香辛料									
	【皮】									
	小麦粉			○						
	植物油脂				○					
	米粉									
	粉あめ									
	ショートニング				○					
	食塩									
	ソルビトール									
	クエン酸鉄Na									
	乳化剤									
	増粘剤（キサンタンガム）									
	水									
ハンバーグ（冷凍）	鶏肉									鶏肉
	豚肉									豚肉
	たまねぎ									
	粒状植物性たんぱく				○					
	豚脂									豚肉
	でん粉									
	砂糖									
	トマトケチャップ									
	植物油脂				○					
	乾燥マッシュポテト									
	野菜ペースト（たまねぎ、にんじん、セロリ、なたね油、にんにく）									
	香辛料									
	オニオンエキスパウダー									
	食塩									
	酵母エキス									
	加工でん粉									
	炭酸Ca									
	調味料（無機塩）									
	焼成Ca									
	ピロリン酸鉄				○					
	着色料（ココア）									
	硫酸Ca									
	水									
ひよこ豆	ひよこ豆									
ひれかつ（冷凍）	豚肉									豚肉
	バッター（大豆粉、しょうゆ、食塩、香辛料、植物油脂、加工でん粉、増粘多糖類、水）			○	○					
	パン粉			○	○					
フランクフルトソーセージ	豚肉									豚肉
	食塩									
	砂糖									
	香辛料（白こしょう、カルワイ、マスタード）									
プレスハム（短冊）	豚もも肉									豚肉
	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）									
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									

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
ポークしゅうまい（冷凍）	豚肉 たまねぎ パン粉 でん粉(じゃがいも) しょうが 砂糖 食塩 酵母エキス ポークエキス 香辛料 【皮】 小麦粉 還元水あめ 水			○ ○						豚肉 豚肉
ホールコーン（冷凍）	とうもろこし									
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									
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ございます。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μg/mlの濃度レベル又は数μg/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。