

1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）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	
あじの塩竜田揚げ(冷凍)	めあじ でん粉(じゃがいも) 酒 砂糖 塩 にんにく こしょう				○						
厚焼きたまご(冷凍)	鶏卵 砂糖 加工でん粉(馬鈴薯) 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(なたね油、大豆油)	○		○	○						
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			○	○						
ウィンナーソーセージFe入り(輪切)	豚肉 塩 砂糖 香辛料 パン酵母 水										豚肉
えだまめ(冷凍)	えだまめ 塩				○						
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
切り干し大根	大根										
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 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
米粉クレープ(いちご・冷凍)	豆乳 加工油脂 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 麦芽糖 いちごピューレー(いちご、砂糖、 水あめ、ブドウ糖果糖液糖) 砂糖 植物油 米粉 水あめ いちご果汁(濃縮還元) 大豆粉 レモン果汁(濃縮還元) 小麦不使用しょうゆ 水 加工でん粉 トレハロース 増粘剤(カドラン) 乳化剤 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 安定剤(増粘多糖類) ビタミンC メタリン酸Na カラメル色素 酸味料 紅麴色素 ピロリン酸第二鉄 ベーキングパウダー カロチノイド色素				○					
さばの塩焼き(冷凍)	さば 塩									さば
白ごまつくね(冷凍)	鶏肉 たまねぎ 白ごま パン粉 鶏レバー 砂糖 塩 香辛料 でん粉(じゃがいも) 植物油脂 豚脂 粒状大豆たんぱく 揚げ油(なたね油) 砂糖 塩 みりん こしょう 水			○			○			鶏肉 ごま 鶏肉 豚肉
大豆(冷凍)	大豆				○					
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			○	○					
チキンナゲット(冷凍)乳・卵抜き	鶏肉 粉末状植物性たんぱく つなぎ(パン粉、でん粉) 乾燥おから 砂糖 食塩 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、食塩、ブドウ糖、 粉末しょうゆ、砂糖) 揚げ油(なたね油、パーム油) 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、紅麴) 水			○	○		○			鶏肉

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
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 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
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし									
ポテトコロッケ(冷凍)	じゃがいも 豚肉 鶏肉 たまねぎ 砂糖 乾燥マッシュポテト 大豆油 しょうゆ 食塩 香辛料 【衣】 パン粉 米粉 小麦粉 水			○	○					豚肉 鶏肉

～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 $\mu\text{g/ml}$ の濃度レベル又は数 $\mu\text{g/mg}$ 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をしております。