

## 2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いません。

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<br>【衣】<br>パン粉<br>でん粉(とうもろこし)<br>バター粉(小麦粉、でん粉(小麦)、<br>粉末状大豆たんぱく、<br>増粘剤(グアーガム))<br>塩<br>こしょう<br>水   |         |   | ○           | ○           |     |    |    |    |     |          |
| 厚焼きたまご(冷凍)     | 鶏卵<br>砂糖<br>穀物酢(米)<br>でん粉(タピオカ)<br>発酵調味料<br>しょうゆ<br>塩<br>水<br>なたね油   | ○       |   | ○           | ○           |     |    |    |    |     |          |
| いわしのみぞれ煮(冷凍)   | いわし<br>だいこん<br>砂糖<br>しょうゆ<br>発酵調味料<br>塩<br>加工でん粉(とうもろこし)<br>水  |         |   | ○           | ○           |     |    |    |    |     |          |
| ウィンナーソーセージ     | 豚肉<br>塩<br>砂糖<br>香辛料(白こしょう、カルワイ、<br>マスタード)   |         |   |             |             |     |    |    |    |     | 豚肉       |
| えだまめ(冷凍)       | えだまめ<br>塩  |         |   |             | ○           |     |    |    |    |     |          |
| おおむぎ(押麦)       | おおむぎ   |         |   |             |             |     |    |    |    |     |          |
| かんぴょう(乾)       | 夕顔   |         |   |             |             |     |    |    |    |     |          |
| 絹厚揚げ(冷凍)       | 豆乳(大豆、消泡剤、水)<br>植物油(なたね、大豆、シリコーン)<br>加工でん粉(タピオカ)<br>凝固剤製剤(塩化マグネシウム、<br>植物性油脂、水、<br>グリセリン脂肪酸エステル、<br>ミックストコフェロール、<br>ビタミンCパルミテート)<br>トランスグルタミナーゼ製剤<br>(トランスグルタミナーゼ、<br>還元麦芽糖粉末他)<br>水 |         |   |             | ○<br>○<br>○ |     |    |    |    |     |          |
| ぎょうざ(冷凍)       | 豚肉<br>キャベツ<br>小麦粉(皮)<br>たまねぎ<br>鶏肉<br>パン粉<br>粒状小麦たんぱく<br>砂糖<br>でん粉(じゃがいも)<br>しょうが<br>しょうゆ<br>塩<br>こしょう<br>水  |         |   | ○<br>○<br>○ |             |     |    |    |    |     | 豚肉<br>鶏肉 |
| 切り干し大根         | 大根   |         |   |             |             |     |    |    |    |     |          |
| 米粉のガトーショコラ(冷凍) | 豆乳<br>砂糖<br>米粉<br>植物油<br>ココアパウダー<br>水溶性食物繊維<br>カカオマス<br>加工でん粉<br>膨張剤<br>ピロリン酸第二鉄   |         |   |             | ○<br>○      |     |    |    |    |     |          |



| 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                        |
| 花豆コロッケ(冷凍)  | 白花生<br>マッシュポテト<br>たまねぎ<br>じゃがいも<br>水<br>砂糖<br>塩<br>たんぱく加水分解物<br>こしょう<br>ピロリン酸第二鉄<br>【衣】<br>パン粉<br>小麦粉<br>水  |         |   | ○  | ○  |     |    |    |    |                            |
| ハンバーグ(冷凍)   | 豚肉<br>鶏肉<br>たまねぎ<br>粒状植物性たんぱく<br>豚脂<br>難消化性デキストリン<br>果糖ブドウ糖液糖<br>つなぎ(でん粉、<br>粉末状植物性たんぱく)<br>ドロマイト<br>ブドウ糖加工品<br>ポークエキス<br>発酵調味料<br>塩<br>加工油脂<br>酵母エキス<br>チキンブイヨン<br>加工でん粉<br>クエン酸鉄Na<br>その他キャリアオーバー等<br>水 |         |   |    | ○  |     |    |    |    | 豚肉<br>鶏肉<br>豚肉<br>豚肉<br>鶏肉 |
| 福豆          | 大豆  |         |   |    | ○  |     |    |    |    |                            |
| ブルーン(乾)     | ブルーン  |         |   |    |    |     |    |    |    |                            |
| 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  |         |   |    |    |     |    |    |    |                            |
| メンチカツ(冷凍)   | 豚肉<br>鶏肉<br>たまねぎ<br>パン粉<br>でん粉<br>砂糖<br>塩<br>酵母エキス<br>香辛料<br>【衣】<br>パン粉<br>バター粉<br>増粘多糖類<br>水   |         |   | ○  |    |     |    |    |    | 豚肉<br>鶏肉                   |
| 野菜のかき揚げ(冷凍) | たまねぎ<br>小麦粉<br>にんじん<br>揚げ油(パーム油)<br>ごぼう<br>しゅんぎく<br>塩<br>粉末状植物性たんぱく<br>調味料(アミノ酸等)<br>ベーキングパウダー<br>カロチノイド色素<br>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、アレルギー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。