３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、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、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、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）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
いわしフライ（冷凍）	まいわし 還元水あめ たんぱく加水分解物 砂糖 しょうが 塩 発酵調味料 衣（じゃがいも、でん粉、玄米粉、 米粉パン粉（米粉、三温糖、 オリーブオイル、イースト、 塩）、植物油脂、塩、 酵母エキス、香辛料） 揚げ油（なたね油、パーム油） 水									
ウィンナーソーセージFe入り	豚肉 でん粉（じゃがいも） 塩 砂糖 香辛料 サンフェロール（Fe）									豚肉
お祝いいちごゼリー（冷凍）	いちご いちご果汁（濃縮還元） 砂糖 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 豆乳加工食品(植物油脂、 豆乳クリーム、砂糖類、その他) ブドウ糖 水あめ 水 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC 紅麹色素 安定剤(増粘多糖類) 乳化剤 香料 pH調整剤 ピロリン酸第二鉄 セルロース				○ ○ ○					
きび砂糖	原料糖 さとうきび 甜菜									
鶏卵．全卵（生）	鶏卵	○								
玄米団子（冷凍）	玄米									
さばの塩焼き（冷凍）	さば 塩									さば
三角こんにゃく	こんにゃく精粉 海藻粉末 水酸化カルシウム 水									
ショルダーベーコン（短冊）	豚かた肉 塩 砂糖 香辛料（ﾅﾂﾒｸﾞ、ｺﾘｱﾝﾀﾞｰ、 ｶﾙﾀﾞﾓﾝ、ｵｰﾙｽﾊﾟｲｽ）									豚肉
スクランブルエッグ（冷凍）	鶏卵 植物油脂 還元水あめ でん粉 醸造酢 塩 加工でん粉 水	○			○ ○					
たけのこ（レトルト）	たけのこ									
でん粉（じゃがいも）	でん粉（じゃがいも）									
トック	米 でん粉 塩 酒精 水									
菜の花（冷凍）	菜の花									

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
ハンバーグ（冷凍）	鶏肉									鶏肉
	たまねぎ									
	豚脂									豚肉
	粒状植物性たんぱく				○					
	豚肉									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				○					
ひなあられ	うるち米									
	砂糖									
	発酵調味液									
	でん粉									
	トマトパウダー									
	ほうれん草パウダー									
	塩									
	パプリカパウダー									
	昆布									
	あおのり									
ホールコーン（冷凍）	とうもろこし									
ほき（でん粉付・冷凍）	ほき									
	でん粉（じゃがいも）									
むしパンミックス（白）	小麦粉			○						
	砂糖									
	ブドウ糖									
	米粉									
	塩									
	ショートニング									
	脱脂粉乳		○							
	膨張剤									
	着色料（ビタミンB2）		○							
焼ふ	小麦粉			○						
	グルテン			○						
	膨張剤									
ゆず果汁（冷凍）	ゆず									

～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。