3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、パナナ、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							
アスパラガス(冷凍)	グリーンアスパラガス										
厚焼きたまご(冷凍)	鶏卵砂糖 穀物酢(米) でん粉(タピオカ) 発酵調味料 しょうゆ 食塩 水	0		0	0						
いわし梅醤油煮(冷凍)	いわし 砂糖 しそ抽出液 しょうゆ 本みりん 梅肉 でん粉(じゃがいも) 食塩 水			0	0						
ウィンナーソーセージFe入り(輪切)	豚肉 でん粉(じゃがいも) 食塩 砂糖 香辛料 サンフェロール(Fe)									豚肉	
えだまめ(冷凍)	えだまめ 食塩				0						
エリンギ(冷凍)	エリンギ										
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 水酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類)酸味料 ビタシン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				0 0						
かまぼこ(桜型)	無肉(すけとうだら) 加工でん粉 でん粉(じゃがいも) 砂糖 発酵調味料 食塩 加工油脂 トマト色素 寒天										

食品名	原料等	アレルギー物質									
及吅位		卵	乳	小麦	大豆	落花生	えび	かに	そば	その他	
	豆乳(大豆、消泡剤 [ク゚リセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、				0						
	レシチン、シリコーン樹脂]、水)										
	植物油(なたね、大豆、シリコーン)				0						
絹厚揚げ(冷凍)	加工でん粉(タピオカ) 凝固剤製剤(塩化マグネシウム、				0						
1177-1901 / (1177-)	植物性油脂、水、ゲリセリン脂肪酸エステル、										
	ミックストコフェロール、ビダミンCパルミテート)										
	トランスグルタミナーゼ製剤 (トランスグルタミナーゼ、還元麦芽糖粉末他)										
	水										
	豚肉キャベツ									豚肉	
	小麦粉(皮)			0							
	たまねぎ										
	鶏肉 パン粉			0						鶏肉	
ぎょうざ(冷凍)	粒状小麦たんぱく			0							
さようで(小保)	砂糖										
	でん粉(じゃがいも) しょうが										
	しょうゆ			0	0						
	食塩										
	こしょう 水										
切り干し大根	だいこん										
グリンピース(冷凍)	グリンピース		-	-	-				-		
	いわし でん粉										
	粉末状植物性たんぱく	_			0						
	液卵白 魚肉すり身(すけとうだら)	0									
	たまねぎ										
	植物油脂										
	砂糖 しょうゆ			0	0						
	食塩										
	おろししょうが										
黒はんぺんフライ(冷凍)	【衣】 パン粉		0	0	0						
Million (1000) I (Think)	小麦粉			0							
	植物油脂										
	│ でん粉 乾燥卵白	0			0						
	あおさ粉										
	ブドウ糖										
	食塩 水										
	調味料(アミノ酸)										
	リン酸塩(Na) 乳化剤				0						
	光化剤 焼成Ca										
	とうもろこし										
	小麦粉ショートニング			0							
	パン粉			0	0						
	フライミックス粉			0							
	植物油脂植物性たんぱく				0						
コーンフライ(冷凍)	砂糖										
	果糖ブドウ糖液糖										
	食塩 香辛料										
	水										
	乳化剤 香料				0						
小松菜(冷凍)	こまつな										
	大西洋さば									さば	
さばの塩こうじ焼き(冷凍)	塩麴(こうじ、米、食塩、酒精) 水										
さやえんどう(冷凍)	さやえんどう										
	じゃがいも										
10 . 18 1	でん粉(じゃがいも) 砂糖										
じゃがいも団子(冷凍)	食塩										
	水										
	加工でん粉				1						

A P	E del tetr	アレルギー物質									
食品名	原料等	卵	乳	小麦	大豆	落花生	えび	かに	そば	その他	
しらす干し(微乾燥品)	いわしの稚魚										
	食塩										
大根おろし(冷凍)	大根										
大豆(冷凍) たけのこ(レトルト)	大豆たけのこ				0						
	たまねぎ										
たまねぎ(スライス・冷凍)	大豆油				0						
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)										
菜の花(冷凍)	菜の花										
ハンバーグ(冷凍)	豚肉肉肉をおけたのはくりない。 おりまま をおりまま をおりまま をおりまま をおります であれる おいま できます できます かいま できます できます かいま できます できます できます できます できます できます できます できま				0					豚鶏 豚 豚 鶏肉肉肉	
	水										
パンプキンペースト(冷凍)	かぼちゃ										
ひよこ豆	ひよこ豆 豚肉									豚肉	
フランクフルトソーセージ	でん粉(じゃがいも) 食塩 砂糖 香辛料										
プレスハム(短冊)	豚もも肉 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	
フレンチポテト(冷凍)	じゃがいも ブドウ糖 パーム油										
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 豚肉 たまねぎ パン粉 でん粉 しょうが 砂糖			0						豚肉	
ポークしゅうまい(冷凍)	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			0						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)	無肉(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										

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	
	りんご									りんご	
	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。 ために表示をしております。