

### 3月分給食用食品一覧表(センター調理小学校 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 |
| ウィンナーソーセージFe入り(輪切) | 豚肉<br>でん粉(じゃがいも)<br>食塩<br>砂糖<br>香辛料<br>サンフェロール(Fe)  |         |   |    |    |     |    |    |    | 豚肉  |
| エリンギ(冷凍)           | エリンギ  |         |   |    |    |     |    |    |    |     |
| お祝いいちごゼリー(冷凍)      | いちご<br>いちご果汁(濃縮還元)<br>砂糖<br>砂糖・ブドウ糖果糖液糖<br>豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)<br>ブドウ糖<br>水あめ<br>水<br>乳酸Ca<br>ゲル化剤(増粘多糖類)<br>酸味料<br>ビタミンC<br>紅麴色素<br>安定剤(増粘多糖類)<br>乳化剤<br>香料<br>pH調整剤<br>ピロリン酸第二鉄<br>セルロース                            |         |   |    | ○  |     |    |    |    |     |
| かまぼこ(桜型)           | 魚肉(すけとうだら)<br>加工でん粉<br>でん粉(じゃがいも)<br>砂糖<br>発酵調味料<br>食塩<br>加工油脂<br>トマト色素   |         |   |    |    |     |    |    |    |     |
| かまぼこ(冷凍)           | 魚肉(すけとうだら)<br>砂糖<br>食塩<br>発酵調味料<br>魚介エキス<br>加工でん粉(タピオカ)<br>水  |         |   |    |    |     |    |    |    |     |
| カリフラワー(冷凍)         | カリフラワー  |         |   |    |    |     |    |    |    |     |
| 切り干し大根             | 大根  |         |   |    |    |     |    |    |    |     |
| クリームコーン(冷凍)        | 水<br>とうもろこし<br>コーンスターチ<br>食塩  |         |   |    |    |     |    |    |    |     |
| 黒はんぺんフライ(冷凍)       | いわし<br>つなぎ(でん粉)<br>つなぎ(粉末状植物性たんぱく)<br>つなぎ(液卵白)<br>魚肉すり身(すけとうだら)<br>たまねぎ<br>植物油脂<br>砂糖<br>しょうゆ<br>食塩<br>おろししょうが<br>【衣】<br>パン粉<br>小麦粉<br>植物油脂<br>でん粉<br>乾燥卵白<br>あおさ粉<br>ブドウ糖<br>食塩<br>水<br>調味料(アミノ酸)<br>リン酸塩(Na)<br>乳化剤<br>焼成Ca | ○       |   |    | ○  |     |    |    |    |     |
|                    |   |         | ○ |    | ○  |     |    |    |    |     |



| 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      |
| 豆腐バーグ(冷凍)        | 粒状植物性たんぱく<br>たまねぎ<br>鶏肉<br>豆腐<br>豚脂<br>つなぎ(でん粉)<br>つなぎ(粉末状植物性たんぱく)<br>砂糖<br>食塩<br>みりん<br>酵母エキス<br>香辛料<br>水<br>加工でん粉<br>セルロース<br>炭酸Ca<br>ピロリン酸鉄<br>豆腐用凝固剤 |         |   |    | ○  |     |    |    |    | 鶏肉<br>豚肉 |
| 菜の花(冷凍)          | 菜の花  |         |   |    |    |     |    |    |    |          |
| ブルーベリー(冷凍)       | ブルーベリー   |         |   |    |    |     |    |    |    |          |
| プレミックス粉(ホットケーキ用) | 小麦粉<br>砂糖<br>粉末油脂<br>でん粉(小麦)<br>食塩<br>ベーキングパウダー<br>乳化剤<br>香料<br>着色料(ビタミンB2)  |         |   | ○  |    |     |    |    |    | 豚肉       |
| フレンチポテト(冷凍)      | じゃがいも<br>ブドウ糖<br>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   |         |   |    |    |     |    |    |    |          |
| 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<br>豚肉<br>鶏肉<br>たまねぎ<br>砂糖<br>乾燥マッシュポテト<br>大豆油<br>しょうゆ<br>食塩<br>香辛料<br>【衣】<br>パン粉<br>米粉<br>小麦粉<br>水   |         |   | ○  | ○  |     |    |    |    | 豚肉<br>鶏肉 |
| 焼きちくわ(冷凍)        | すり身(すけとうだら、たい、ひいらぎ、たちうお、いとよりだい、さんま)<br>でん粉(じゃがいも)<br>植物油<br>砂糖<br>植物性たん白<br>食塩<br>みりん<br>ブドウ糖  |         |   | ○  | ○  |     |    |    |    |          |

- 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。