

3月分給食用食品一覧表（センター調理中学校 新郷・南平センター、自校調理中学校献立）

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
ウィンナーソーセージ(輪切)	豚肉 塩 砂糖 香辛料 水									豚肉
打ち豆	大豆				○					
えだまめ(冷凍)	えだまめ 塩				○					
おおむぎ(押麦)	おおむぎ									
おさかなチップ	かたくちいわし 砂糖 でん粉分解物 塩 水									
きざみあなご(冷凍)	あなご しょうゆ 発酵調味料 みりん ブドウ糖果糖液糖 砂糖 水あめ 醸造酢 増粘剤 着色料 調味料 水			○	○					
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									
錦糸たまご(冷凍)	鶏卵 砂糖 油脂加工品 還元水あめ 塩 加工でん粉 調味料(核酸) カロチノイド色素 水	○			○					
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 植物油脂 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
とり肉つくね(冷凍)	鶏肉 たまねぎ 粒状植物性たんぱく 粉末状植物性たんぱく 砂糖 塩 にんにくペースト 香辛料 酵母エキス しょうがペースト 水 揚げ油(なたね油) 加工でん粉 セルロース 炭酸Ca ピロリン酸第二鉄				○ ○					鶏肉
春巻(冷凍)	【具】 豚肉 にんじん たまねぎ キャベツ 植物油脂 豚脂 しょうゆ はるさめ でん粉 しょうがペースト 小麦粉 ポークブイヨン ショートニング ポークエキス 発酵調味料 酵母エキス 砂糖 乾燥しいたけ たんぱく加水分解物 香辛料			○	○ ○					豚肉 豚肉
	【皮】 小麦粉 植物油脂 米粉 粉あめ ショートニング 塩 ソルビトール クエン酸鉄Na 乳化剤 増粘剤(キサンタンガム) 水			○	○ ○					豚肉 豚肉
ハンバーグ(冷凍) センター調理中学校	豚肉 鶏肉 たまねぎ 粒状植物性たんぱく 豚脂 難消化性デキストリン 果糖ブドウ糖液糖 つなぎ(でん粉、 粉末状植物性たんぱく) ドロマイト ブドウ糖加工品 ポークエキス 発酵調味料 塩 加工油脂 酵母エキス チキンブイヨン 加工でん粉 クエン酸鉄Na その他キャリアーオーバー等 水				○ ○ ○					豚肉 鶏肉 豚肉 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
ハンバーグ(冷凍) 自校調理中学校	鶏肉 たまねぎ 豚脂 粒状植物性たんぱく 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				○					鶏肉 豚肉 豚肉
ひなあられ	米パフ 粉糖 オリゴ糖水あめ 果糖ブドウ糖液糖 塩 アカダイコン色素 ベニバナ黄色素 スピルリナ色素 pH調整剤									
プレミックス粉(ホットケーキ用)	小麦粉 砂糖 粉末油脂 でん粉(小麦) 塩 ベーキングパウダー 乳化剤 香料 着色料(ビタミンB2)			○ ○ ○	○				豚肉	
プロセスチーズ(ダイス)	ナチュラルチーズ 乳化剤(リン酸塩(Na)) pH調整剤(重曹) 水		○							
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									
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 豚肉	
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし			○						

～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。