

4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、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
いか短冊(でん粉付・冷凍)	いか でん粉(じゃがいも)									いか
いろどりたまご焼き(冷凍)	鶏卵 植物油(なたね、大豆) 砂糖 にんじん 豚肉 たまねぎ 米・でん粉発酵調味料 しょうゆ ほうれんそう 塩 かつお節だし ゼラチン こんぶ 魚介エキスパウダー 水	○			○					豚肉 ゼラチン
ウィンナーソーセージFe入り(輪切)	豚肉 塩 砂糖 香辛料 パン酵母 水									豚肉
うらごしグリーンピース(冷凍)	グリーンピース									
えだまめ(冷凍)	えだまめ 塩				○					
おおむぎ(押麦)	おおむぎ									
カリフラワー(冷凍)	カリフラワー									
コーンフライ(冷凍)	とうもろこし 小麦粉 糖類(果糖ブドウ糖液糖) 糖類(砂糖) ショートニング 食塩 香辛料 【衣】 パン粉 小麦粉 還元水あめ 植物油 でん粉 粉末状植物性たんぱく 水 加工でん粉 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
米粉クレープ(いちご・冷凍)	豆乳 加工油脂 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 麦芽糖 いちごピューレー(いちご、砂糖、 水あめ、ブドウ糖果糖液糖) 砂糖 植物油 米粉 水あめ いちご果汁(濃縮還元) 大豆粉 レモン果汁(濃縮還元) 小麦不使用しょうゆ 水 加工でん粉 トレハロース 増粘剤(カードラン) 乳化剤 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 安定剤(増粘多糖類) ビタミンC メタリン酸Na カラメル色素 酸味料 紅麴色素 ピロリン酸第二鉄 ベーキングパウダー カロチノイド色素				○					
さくらゼリー(冷凍)	【さくらんぼダイゼリー】 さくらんぼ果汁 砂糖 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 水あめ ブドウ糖 水 ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 酸味料 クチナシ色素 香料 クエン酸鉄Na 紅麴色素 【レモンゼリー】 水あめ 砂糖 ブドウ糖 レモン果汁 水 ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 酸味料 クエン酸鉄Na 香料									
さばの塩こうじ焼き(冷凍)	さば 塩こうじ(こうじ、米、塩、酒精) 水									さば
さやえんどう(冷凍)	さやえんどう									
ショルダーベーコン(短冊)	豚かた肉 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
白身魚の香草フライ(冷凍)	ほき 【衣】 パン粉 でん粉 バター粉(小麦粉、でん粉(小麦)、 粉末状大豆たんぱく、 増粘剤(ゲアーガム)) バジルソース 水			○	○					
たけのこ(レトルト)	たけのこ									
たまねぎ(スライス・冷凍)	たまねぎ 大豆油				○					

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
チキンナゲット(冷凍)乳・卵抜き	鶏肉 粒状植物性たんぱく つなぎ(パン粉、でん粉) ドロマイト 乾燥おから 砂糖 塩 香辛料 たんぱく加水分解物 【衣】 小麦粉 コーンフラワー でん粉 コーングリッツ 砂糖 パン粉 塩 デキストリン クラッカー粉 植物油脂 揚げ油(なたね、パーム) 加工でん粉 トレハロース 調味料(アミノ酸) 膨張剤 重曹 ピロリン酸第二鉄 カロチノイド色素 水			○	○					鶏肉
ツナポテコロッケ(冷凍)	じゃがいも まぐろ油漬け たまねぎ にんじん 砂糖 乾燥マッシュポテト 大豆油 塩 香辛料 【衣】 パン粉 米粉 小麦粉 水			○	○					
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									
とり肉つくね(冷凍)	鶏肉 たまねぎ 粒状植物性たんぱく 砂糖 塩 酵母エキス にんにくペースト 香辛料 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

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 豚肉 たまねぎ 粒状植物性たんぱく 豚脂 でん粉 砂糖 トマトケチャップ 植物油脂 乾燥マッシュポテト 野菜ペースト(たまねぎ、にんじん、セロリ、なたね油、にんにく) 香辛料 オニオンエキスパウダー 塩 酵母エキス 加工でん粉 炭酸Ca 調味料(無機塩) 焼成Ca ピロリン酸第二鉄 着色料(ココア) 硫酸Ca 水				○					鶏肉 豚肉
パンキンペースト(冷凍)	かぼちゃ									
ブルーン(乾)	ブルーン									
プレーンオムレツ(冷凍)	鶏卵 水 砂糖 醸造酢 塩 大豆油 加工でん粉	○			○					
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
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし				○					
メンチカツ(冷凍)	豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉 でん粉 砂糖 塩 酵母エキス 香辛料 【衣】 パン粉 バター粉 増粘多糖類 水			○	○					豚肉 鶏肉

～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しております。