５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、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
あおさ(素干し・汁物用)	ひとえぐさ									
いか短冊(でん粉付・冷凍)	アメリカオオアカイカ 【衣】 　でん粉(じゃがいも)									いか
いわし梅醤油煮(冷凍)	いわし 梅肉 三温糖 しょうゆ 発酵調味料 食塩 加工でん粉(とうもろこし) 水			○	○					
いんげん(冷凍)	さやいんげん									
ウィンナーソーセージ	豚肉 食塩 砂糖 香辛料 水									豚肉
ウィンナーソーセージFe入り(輪切)	豚肉 食塩 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)	グリンピース									
えだまめ(冷凍)	えだまめ 食塩				○					
エリンギ(冷凍)	エリンギ									
かしわもち(冷凍)	小豆粒あん 米粉 砂糖 加工でん粉 植物油脂 酵素製剤 水 柏葉(包材として)				○					
かつおの立田揚げ(冷凍)	かつお でん粉(じゃがいも) しょうゆ みりん			○	○					
かまぼこ(かぶと型)	魚肉(すけとうだら) 加工でん粉 でん粉(じゃがいも) うらごしかぼちゃ 砂糖 発酵調味料 食塩 加工油脂									
きざみのり	乾のり									
グリンピース(冷凍)	グリンピース									
小松菜(冷凍)	こまつな									
さけ切り身(冷凍)	秋さけ									さけ
さばの切り身(冷凍)	さば									さば
じゃがいも団子(冷凍)	じゃがいも でん粉(じゃがいも) 砂糖 食塩 水 加工でん粉									

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
しゅうまい（冷凍）	豚肉									豚肉
	たまねぎ									
	小麦粉（皮）			○						
	鶏肉									鶏肉
	パン粉			○						
	でん粉（じゃがいも）									
	粒状小麦たんぱく			○						
	砂糖									
	食塩									
	こしょう									
	しょうゆ			○	○					
	しょうが									
	水									
	イーストフード									
	ビタミンC									
	ベニコウジ色素									
ショルダーベーコン（短冊）	豚かた肉									豚肉
	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）									
白ごまつくね（冷凍）	鶏肉									鶏肉
	たまねぎ									
	白ごま									ごま
	パン粉（小麦を含む）			○						
	鶏レバー									鶏肉
	砂糖									
	食塩									
	香辛料									
	でん粉（じゃがいも）									
	植物油脂				○					
	豚脂									豚肉
	粒状大豆たんぱく				○					
	揚げ油（なたね油）									
	砂糖									
	食塩									
	みりん									
	こしょう									
	水									
せんべい（砕き）	小麦粉			○						
	食塩									
	膨張剤（重曹）									
たけのこ（レトルト）	たけのこ									
タルタルソース（卵抜き）	食用植物油脂									
	醸造酢									
	砂糖類（水あめ、砂糖）									
	ピクルス（きゅうり）									
	大豆粉				○					
	食塩									
	粉末状植物性たんぱく(大豆)				○					
	乾燥たまねぎ									
	香辛料									
	酵母エキス			○						
	レモン果汁									
	こんにゃく精粉									
	乾燥パセリ									
	増粘多糖類				○					
	酸味料									
	香辛料抽出物									
	着色料（ウコン）									
	ミョウバン									
	水									
でん粉（じゃがいも）	でん粉（じゃがいも）									
トック	米（上新粉）									
	でん粉									
	食塩									
	酒精									
	水									
ナツメグ	ナツメグパウダー									
ナンプラー	かたくちいわし									
	食塩									

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
にらまんじゅう（冷凍）	黒豚肉									豚肉
	にら									
	キャベツ									
	たまねぎ									
	しいたけ									
	黒豚油脂									豚肉
	しょうゆ			○	○					
	発酵調味液									
	コーンスターチ									
	しょうが									
	にんにく									
	砂糖									
	食塩									
	こしょう									
	【皮】									
	小麦粉			○						
	粉末状小麦たんぱく			○						
	こんにゃく粉									
	大豆粉末				○					
	食塩									
	砂糖									
	でん粉（小麦）			○						
	水									
バジル　粉	バジル									
春巻（冷凍）	豚肉									豚肉
	にんじん									
	たまねぎ									
	キャベツ									
	植物油脂				○					
	豚脂									豚肉
	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									豚肉
	ショートニング				○					
	ポークエキス									豚肉
	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									
	【皮】									
	小麦粉			○						
	植物油脂				○					
	米粉									
	粉あめ									
	ショートニング				○					
	食塩									
	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									
ハンバーグ（冷凍）	鶏肉									鶏肉
	豚肉									豚肉
	たまねぎ									
	粒状植物性たんぱく				○					
	豚脂									豚肉
	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									
	食塩									
	酵母エキス									
	加工でん粉									
	炭酸Ca									
	調味料（無機塩）									
	焼成Ca									
	ピロリン酸鉄				○					
	着色料（ココア）									
	硫酸Ca									
	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
プレーンオムレツ（冷凍）	鶏卵 水 砂糖 醸造酢 食塩 大豆油 加工でん粉	○			○					
プレスハム（短冊）	豚肉 でん粉（じゃがいも） 食塩 水あめ 香辛料									豚肉
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									
ほき（でん粉付き・冷凍）	ほき 【衣】 　でん粉（じゃがいも）									
りんごゼリー（冷凍）	りんご果汁 ブドウ糖 水あめ グラニュー糖 砂糖 ゲル化剤（増粘多糖類） 加工でん粉 乳酸Ca 酸味料 香料 クエン酸鉄Na ビタミンC 水									りんご

～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。