

6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）

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
あおのり 自校調理中学校	あおのり									
あじフィレ(でん粉付き・冷凍)	めあじ でん粉(じゃがいも)									
いろどりたまご焼き(冷凍)	鶏卵 植物油脂(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
いわしのみぞれ煮(冷凍)	いわし 大根 砂糖 しょうゆ でん粉(馬鈴薯) 本みりん みそ 塩 水			○	○					
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
えだまめ(冷凍)さやつき	えだまめ				○					
えだまめ(冷凍)さやなし	えだまめ 塩				○					
おおむぎ(押麦)	おおむぎ									
川口ウインナー(しょうが)	豚肉 しょうが でん粉(じゃがいも) 塩 砂糖 香辛料									豚肉
川口の麦みそ	水 大豆 大麦(麦麴) 塩(天日塩) 酒精				○					
かんぴょう(乾)	夕顔の実									
小えび(乾)	小えび						○			
埼玉県産お茶プリン(冷凍)	砂糖・ブドウ糖果糖液糖 豆乳加工食品(植物油脂、 乳化剤、砂糖類、てん ぷ、) ブドウ糖 砂糖 抹茶 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 乳化剤 pH調整剤 セルロース 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
さばのみそ煮(冷凍)	さば みそ 砂糖 発酵調味料 でん粉 水				○					さば
塩昆布	しょうゆ 昆布 発酵調味料 砂糖 食塩 酵母エキス			○	○					
白ごまつくね(冷凍)	鶏肉 たまねぎ 白ごま パン粉 鶏レバー 砂糖 塩 香辛料 でん粉(じゃがいも) 植物油脂 豚脂 粒状大豆たんぱく 揚げ油(なたね油) 砂糖 塩 みりん こしょう 水			○			○			鶏肉 ごま 鶏肉  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(グァーガム)) バジルソース 水			○			○			
ゼリーフライ(冷凍)	じゃがいも おから 小麦粉 ながねぎ たまねぎ にんじん パン粉 食塩 食用大豆油 こしょう			○			○			
大豆とコーンのメンチカツ(冷凍)	鶏肉 スイートコーン 粉末植物性たんぱく 乾燥大豆 豚脂 たまねぎ 砂糖 塩 小麦不使用しょうゆ 水溶性食物繊維 酵母エキス 香辛料 水 炭酸Ca 加工でん粉 ピロリン酸第二鉄 【衣】 粉末植物性たんぱく 植物油 米粉 水 加工でん粉 増粘多糖類 揚げ油(なたね油)				○		○			鶏肉  豚肉



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
れんこん水煮(いちょう切り)	れんこん pH調整剤 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、アレルギー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。