

6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
あじフィレ(でん粉付き・冷凍)	めあじ でん粉(じゃがいも)									
厚焼きたまご(きゆぼらん・冷凍)	鶏卵 かつおだし 砂糖 食酢 でん粉(とうもろこし) 加工でん粉 塩 しょうゆ 酵母エキス 植物油	○		○						
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			○	○					
いんげん(冷凍)	さやいんげん									
えだまめ(冷凍)	えだまめ 塩				○					
おさかなチップ	かたくちいわし 砂糖 でん粉分解物 しょうゆ 塩			○	○					
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 砂糖 しょうが			○	○					
かぼちゃコロッケ(冷凍)	かぼちゃ パン粉 小麦粉 じゃがいも 小麦粉加工品 たまねぎ 砂糖 植物油 でん粉 貝Ca 塩 酵母粉末(Fe) 水			○ ○ ○	○					
カリフラワー(冷凍)	カリフラワー									
川口の麦みそ	水 大豆 大麦(麦麴) 塩(天日塩) 酒精				○					
小えび(乾)	小えび						○			

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
米粉のブルーベリータルト(冷凍)	砂糖 米粉 豆乳 ショートニング ブルーベリー果汁(濃縮還元) 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 コーンフラワー 植物油 水溶性食物繊維 水あめ 大豆粉 こんにゃく加工品 水 加工でん粉 炭酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 乳化剤 膨張剤 ピロリン酸第二鉄 酸味料 増粘剤(キサンタンガム) 香料				○					
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、 豆乳クリーム、砂糖類、その他) 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				○					
さばの塩こうじ焼き(冷凍)	さば 塩糀(こうじ、米、塩、酒精) 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			○	○					
じゃがいも団子(冷凍)	じゃがいも でん粉(じゃがいも) 砂糖 塩 水 加工でん粉									
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

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
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 イーストフード ビタミンC			○	○					
たまねぎ(スライス・冷凍)	たまねぎ 大豆油				○					
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
豆腐バーグ(冷凍)	粒状植物性たんぱく たまねぎ 鶏肉 豆腐 豚脂 つなぎ(でん粉、 粉末状植物性たんぱく) 砂糖 塩 みりん 酵母エキス 香辛料 水 加工でん粉 セルロース 炭酸Ca ピロリン酸鉄 豆腐用凝固剤				○					鶏肉 豚肉
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
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 【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 豚肉 豚肉
一口いもようかん(冷凍)	さつまいも 砂糖 塩									
プレーンオムレツ(冷凍)	鶏卵 砂糖 大豆油 塩 醸造酢 加工でん粉 酸味料 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									
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 豚肉 たまねぎ 乾燥マッシュポテト 砂糖 しょうゆ 大豆油 野菜ブイヨン 塩 こしょう 【衣】 乾燥パン粉 バッター粉 水			○	○ ○					豚肉
メンチカツ(冷凍)	豚肉 パン粉 たまねぎ 小麦粉 パン粉 粒状大豆たんぱく でん粉 なたね油 粒状大豆たんぱく 砂糖 貝Ca 塩 ブドウ糖 香辛料 酵母粉末 水			○ ○ ○	○ ○ ○					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
焼ふ	小麦粉 グルテン 膨張剤			○ ○						
寄居町みかんゼリー(冷凍)	みかんストレート果汁 温州みかん果汁(濃縮還元) 砂糖 果糖 増粘多糖類 酸味料 香料 ビタミンC 水									
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。