

## 7月分給食用食品一覧表（センター調理小学校 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、マカダミアナッツ、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
いんげん(冷凍)	さやいんげん									
えだまめ(冷凍)	えだまめ 食塩				○					
エリンギ(冷凍)	エリンギ									
かまぼこ(星型)	いとよりだい かぼちゃペースト でん粉(じゃがいも) 砂糖 発酵調味料 食塩 根昆布だし 水									
クリームコーン(冷凍)	水 とうもろこし コーンスターチ 食塩									
鶏卵. 全卵(生)	鶏卵	○								
小松菜(冷凍)	小松菜									
ショルダーベーコン(短冊)	豚かた肉 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)									豚肉
七タゼリー(冷凍)	【レモンゼリー】 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 砂糖 ブドウ糖 レモン果汁(濃縮還元) 水 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類) クエン酸鉄Na 香料 【グレープゼリー】 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 砂糖 ブドウ糖 ぶどう果汁(濃縮還元) 水 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 香料 クエン酸鉄Na クチナシ赤色素 【モチーフ】 うんしゅうみかん果汁(濃縮還元) 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 水あめ 砂糖 粉末油脂 寒天 水 乳化剤 ゲル化剤(キサンタンガム) 香料 カロチノイド色素									
たまねぎ(スライス・冷凍)	たまねぎ 大豆油				○					
たら角切り(でん粉付き・冷凍)	すけとうだら でん粉(じゃがいも)									
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
豆乳(調製豆乳)	原豆乳 砂糖 水あめ 発芽玄米糖化液 食塩 安定剤(カラギナン) 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
星型コロッケ(冷凍)	じゃがいも たまねぎ 鶏肉 豚肉 砂糖 豚脂 乾燥マッシュポテト 食塩 香辛料 酵母エキス 【衣】 パン粉 小麦粉 コーンフラワー デキストリン 植物油脂 還元水あめ でん粉 水 炭酸Ca ピロリン酸鉄 調味料(無機塩)			○ ○	○					鶏肉 豚肉
ポークしゅうまい(冷凍)	豚肉 たまねぎ パン粉 でん粉 しょうが 【調味料】 砂糖 食塩 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
みかん(レトルト)	みかん ブドウ糖果糖液糖 砂糖 酸化防止剤 酸味料 pH調整剤 水									
ゆず果汁(冷凍)	ゆず果汁									
冷凍みかん	うんしゅうみかん									

～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 $\mu\text{g}/\text{ml}$ の濃度レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{mg}$ 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。