７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、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
アセロラゼリー（冷凍）	果糖ブドウ糖液糖 アセロラ果汁 ゲル化剤（増粘多糖類） 加工でん粉 酸味料 クエン酸鉄Na 野菜色素 クチナシ色素 香料 カロチノイド色素 その他キャリーオーバー等 水									りんご
いか（短冊・冷凍）	あかいか									いか
いわしのみぞれ煮（冷凍）	いわし 大根 砂糖 しょうゆ でん粉（じゃがいも） 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）さやつき	えだまめ 塩				○					
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 塩 根昆布だし 水									
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（ﾅﾂﾒｸﾞ、ｺﾘｱﾝﾀﾞｰ、 ｶﾙﾀﾞﾓﾝ、ｵｰﾙｽﾊﾟｲｽ）									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
七夕ゼリー（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 【ぶどうゼリー】 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									
でん粉（じゃがいも）	でん粉（じゃがいも）									
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
花豆コロッケ（冷凍）	白花豆 マッシュポテト たまねぎ じゃがいも 水 砂糖 塩 たんぱく加水分解物 こしょう ピロリン酸第二鉄 【衣】 パン粉 小麦粉 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
春巻（冷凍）	【具】									
	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				○					
	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									
パンプキンペースト（冷凍）	かぼちゃ									
ひじきぎょうざ（冷凍）	小麦粉（皮）			○						
	豚肉									豚肉
	キャベツ									
	ひじき									
	たまねぎ									
	鶏肉									鶏肉
	パン粉			○						
	粒状小麦たんぱく			○						
	塩									
	砂糖									
	しょうゆ			○	○					
	しょうが									
	こしょう									
	水									
プレーンオムレツ（冷凍） 自校調理中学校	鶏卵	○								
	砂糖									
	でん粉（タピオカ）									
	穀物酢									
	塩									
	水									
	なたね油									
プレーンオムレツ（冷凍） センター調理中学校	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） センター調理中学校	ほうれんそう									

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
ホールコーン（冷凍）	とうもろこし									
ほきののりごま揚げ（冷凍）	ホキ 【衣】 パン粉 でん粉（とうもろこし） 白ごま バッター粉（小麦粉、でん粉（小麦）、粉末状大豆たんぱく、増粘剤） あおさ粉 塩 こしょう 水			○ ○	○					ごま
星型ハンバーグ（冷凍・星型）	鶏肉 たまねぎ 豚脂 粒状植物性たんぱく 豚肉 砂糖 水溶性食物繊維 酵母エキス トマトペースト ブドウ糖 にんにくペースト 香辛料 しょうがペースト 水 加工でん粉 炭酸Ca セルロース ピロリン酸第二鉄				○ ○					鶏肉 豚肉 豚肉
ポークしゅうまい（冷凍）	豚肉 たまねぎ パン粉 でん粉（じゃがいも） 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
ポテトニョッキ（冷凍）	小麦粉 乾燥じゃがいも 塩 加工でん粉 水			○						
ムースシュー（冷凍）	加糖脱脂練乳 鶏卵 ショートニング ファットスプレッド 小麦粉 脱脂粉乳 ゼラチン 加糖卵黄 砂糖 洋酒 塩 乳化剤 安定剤（増粘多糖類） 香料 膨張剤 着色料（V.B2、カラメル、カロチン） 水	○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○	○						ゼラチン
ムースシュー（冷凍） アレルギー代替食 夢オレンジゼリー（冷凍）	夢オレンジ果汁 水 ビート糖 エースアガー									

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
ゆず果汁(冷凍)	ゆず									
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～

〇調理場・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。
〇揚げ油は、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。
〇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。
〇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。