

9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
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 その他キャリアーオーバー等 水									りんご
いか(短冊・冷凍)	あかいか									いか
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 大根おろし 三温糖 しょうゆ 発酵調味料 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									
えだまめ(冷凍)	えだまめ 塩				○					
オリーブ油 自校調理中学校	食用オリーブ油									
カリフラワー(冷凍)	カリフラワー									
ぎょうざ(冷凍)	キャベツ 豚挽肉 豚脂 水 粒状植物性たんぱく ねぎ にら しょうゆ 塩 砂糖 食用大豆油 こしょう 【皮】 小麦粉 水 食用大豆油 砂糖 塩			○	○					豚肉 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
クリスピーチキン(冷凍)	鶏肉 唐揚げ粉(コーン粉末、植物性たんぱく、塩、パプリカ、砂糖、にんにく粉末、こしょう、こしょう粉末、たんぱく加水分解物、調味料(アミノ酸等)) パン粉 バターミックス粉(でん粉、塩、香辛料、加工でん粉、トレハロース、増粘多糖類) 大豆たんぱく 塩 食用大豆油 白こしょう 水			○	○ ○ ○ ○					鶏肉
コーンフライ(冷凍)	とうもろこし 小麦粉 糖類(果糖ブドウ糖液糖) 糖類(砂糖) ショートニング 塩 香辛料 【衣】 パン粉 小麦粉 還元水あめ 植物油 でん粉 粉末状植物性たんぱく 水 加工でん粉 乳化剤 香料			○ ○	○ ○ ○ ○ ○					
子持ちししゃもごまフライ(冷凍)	カラフトシヤモ パン粉 ごま 水 小麦粉 でん粉(とうもろこし) なたね油 塩			○ ○	○					ごま
さばの辛味焼き(冷凍) 自校調理中学校	さば しょうゆ みりん 砂糖 豆板醤 しょうが			○	○					さば
さばの辛味焼き(冷凍) センター調理中学校	さば みりん風調味料 しょうゆ 砂糖 焼肉のたれ(しょうゆ、砂糖、りんごバルブ、発酵調味料、アミノ酸液、リンゴ酢、ごま油、にんにく、白ごま、香辛料、塩、カラメル色素) 魚しょうゆ(カタクチイwish・塩)			○ ○	○ ○					さば りんご・ごま
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 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
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									
せんべい(砕き)	小麦粉 塩 膨張剤(重曹)			○						
たまねぎ(スライス・冷凍)	たまねぎ 食用大豆油				○					
月見ゼリー(冷凍)	グラニュー糖 ブドウ糖果糖液糖 ポリデキストロース 梨果汁 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 クエン酸第一鉄Na 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 塩 酒精 水									
乳酸菌飲料	砂糖混合ブドウ糖果糖液糖 脱脂粉乳 グラニュー糖 ブドウ糖 スターター 香料製剤 水		○							
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 ポークフイヨン 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

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
ハンバーグ(冷凍) 自校調理中学校	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 塩 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
ハンバーグ(冷凍) センター調理中学校	鶏肉 豚肉 たまねぎ 粒状植物性たんぱく 豚脂 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 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				○				鶏肉 豚肉 豚肉	
ブロッコリー(冷凍)	ブロッコリー									
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 食用大豆油 塩 醸造酢 加工でん粉 酸味料 水	○			○					
ほうれんそう(冷凍) センター調理中学校	ほうれんそう									
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし									
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 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

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
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			○						
ミートかぼちゃフライ(冷凍)	かぼちゃ 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 発酵調味料 食用大豆油 塩 【衣】 パン粉 米粉 小麦粉 水			○	○					豚肉
洋梨カット(冷凍)	洋梨 砂糖 酸味料									
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。
- 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食品についても、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。