

9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、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）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
味付けのり	乾のり 砂糖 塩 みりん 昆布 酵母エキス かつお削り節 いりこ 椎茸 唐辛子 水									
あじの塩竜田揚げ(冷凍)	めあじ 【衣】 でん粉(じゃがいも) 【調理料】 清酒 砂糖 塩 にんにく こしょう				○					
いろどりたまご焼き(冷凍)	鶏卵 植物油 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 でん粉(とうもろこし) 水			○	○					
いんげん(冷凍)	さやいんげん									
ウィンナーソーセージFe入り	豚肉 塩 砂糖 香辛料 パン酵母 水									豚肉
えだまめ(冷凍)	えだまめ 塩				○					
カリフラワー(冷凍)	カリフラワー									
切り干し大根	だいこん									
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 ニラ 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
乳酸菌飲料	砂糖混合ブドウ糖果糖液糖 脱脂粉乳 ガラニュー糖 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
ハンバーグ(冷凍)	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
バジル(粉)	バジル									
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									
ポテトニョッキ(冷凍)	小麦粉 乾燥じゃがいも 塩 加工でん粉 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
メンチカツ(冷凍)	豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉 でん粉 砂糖 塩 酵母エキス 香辛料 【衣】 パン粉 バター粉 増粘多糖類 水			○						豚肉 鶏肉

～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。