

10月分給食用食品一覧表（自校調理小学校献立）

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
厚焼きたまご(冷凍)	鶏卵 水 でん粉(じゃがいも) でん粉(とうもろこし) 砂糖 希釈用つゆ(しょうゆ、塩、砂糖、 削り節(鰹、うめ)、にぼし、 発酵調味料、酵母エキス、 昆布、調味料(アミノ酸等)) 醸造酢 トレハロース 塩 植物油	○		○ ○	○					
いか(短冊・冷凍)	あかい									いか
いわしフライ(冷凍)	まいわし 還元水あめ たんぱく加水分解物 砂糖 しょうが 塩 発酵調味料 【衣】 じゃがいも でん粉 玄米粉 米粉パン粉(米粉、三温糖、 オリーブオイル、イースト、塩) 植物油 塩 酵母エキス 香辛料 揚げ油(なたね油、パーム油) 水									
ウィンナーソーセージFe入り (輪切)	豚肉 塩 砂糖 香辛料 パン酵母 水									豚肉
オイスターソース	すりつぶしかき(かき、塩) 水あめ しょうゆ 砂糖液糖 塩 水 加工でん粉 酒精 しょうゆ中のアルコール			○	○					
かたくちいわし	かたくちいわし 塩									
寒天 ダイスカット レトルト	寒天 (果糖、寒天、水) シロップ (果糖、クエン酸、 クエン酸ナトリウム、水)									
刻み昆布	昆布									
きな粉(全粒大豆)	大豆				○					
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

[illegible]

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)	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
パン粉(乾燥)	小麦粉 植物性ショートニング ブドウ糖 イースト 塩 イーストフードVC			○						
パンブキンペースト(冷凍)	かぼちゃ									
ふわとろたまご(冷凍)	鶏卵 植物油脂 塩 乾燥卵白 乳たんぱく 香味油 でん粉発酵調味料 砂糖 チキンエキスパウダー 加工でん粉 増粘多糖類 乳化剤 リン酸塩(Na) 酢酸ナトリウム グリシン 調味料(アミノ酸等) 香辛料抽出物 水	○ ○	 ○		○ ○					鶏肉、豚肉
ブルーベリーゼリー(冷凍)	ブルーベリー果汁(濃縮還元) 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 ブドウ糖 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 乳酸Ca ビタミンC クエン酸鉄Na 香料 ビタミンA									
ベーコン(短冊)	豚ばら肉 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
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
ヨーグルト	砂糖・異性化液糖 加糖練乳 脱脂粉乳 イソマルトオリゴ糖シロップ 砂糖 全粉乳 クリーム リン酸-水素カルシウム 乳たんぱく質濃縮物 増粘多糖類 寒天 香料 ピロリン酸鉄 水		○ ○ ○ ○ ○							
ヨーグルトのアレルギー代替食 (みかんゼリー)	うんしゅうみかん果汁(6倍濃縮) 砂糖 果糖 増粘多糖類 酸味料 香料 ビタミンC 水									
レモン汁(国産・冷凍)	レモン									

～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μg/mlの濃度レベル又は数μg/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。