

1 1 月分給食用食品一覧表（センター調理中学校 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(きゅぼらん・冷凍)	鶏卵 かつおだし 砂糖 食酢 でん粉(とうもろこし) 加工でん粉 食塩 しょうゆ 酵母エキス 植物油(菜種)	○		○						
いわし梅醤油煮(冷凍)	いわし 砂糖 しょうゆ 梅肉ペースト 醸造酢 水あめ 食塩 増粘剤(加工でん粉) 香料 調味料(アミノ酸) 水			○	○					
エリンギ(冷凍)	エリンギ									
オリーブ油	食用オリーブ油									
川口市産いちごゼリー(冷凍)	いちご てんさい糖 でん粉 寒天 ゲル化剤(増粘多糖類) レモン果汁 水									
川口市産じゃがいもコロッケ(冷凍)	【衣】 パン粉 バター粉 水 じゃがいも たまねぎ マッシュポテト 小麦粉加工品 砂糖 植物油 しょうゆ 食塩 こしょう			○ ○	○					
ぎょうざ(冷凍)	豚肉 キャベツ 小麦粉(皮) たまねぎ 鶏肉 パン粉 粒状小麦たんぱく 砂糖 でん粉(じゃがいも) しょうが しょうゆ 食塩 こしょう 水			○ ○ ○						豚肉 鶏肉
小えび(乾)	小えび						○			
小松菜(冷凍)	こまつな									
米粉クレープ(ヨーグルト風味・冷凍)	豆乳 加工油脂 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 麦芽糖 砂糖 米粉 植物油 水あめ レモン果汁(濃縮還元) 大豆粉 小麦不使用しょうゆ 水 加工でん粉 トレハロース 増粘剤(カドラン) ゲル化剤(増粘多糖類) 乳化剤 香料 安定剤(増粘多糖類) ビタミンC 酸味料 メタリン酸Na カラメル色素 ピロリン酸第二鉄 ベーキングパウダー カロチノイド色素				○ ○ ○ ○ ○ ○					

[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)	豚肉 鶏肉 たまねぎ 粒状植物性たんぱく 豚脂 難消化性デキストリン 果糖ブドウ糖液糖 でん粉 粉末状植物性たんぱく ドロマイト ブドウ糖加工品 ボーケエキス 発酵調味料 食塩 加工油脂 酵母エキス チキンブイヨン 加工でん粉 クエン酸鉄Na その他キャリアーオーバー等 水				○					豚肉 鶏肉 豚肉 鶏肉
パンプキンペースト(冷凍)	かぼちゃ									
プレスハム(短冊)	豚もも肉 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
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									
ほき(でん粉付き・冷凍)	ほき 【衣】 でん粉(じゃがいも)									
まゆ玉だんご(冷凍)	上新粉 でん粉 水									

～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 μ g/mlの濃度レベル又は数 μ 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。