

11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、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
あじフライ(冷凍)	めあじ 【衣】 パン粉 でん粉(とうもろこし) バター粉(小麦粉、でん粉(小麦)、 粉末状大豆たんぱく、 増粘剤(グアーガム)) 塩 こしょう 水			○	○					
いろどりたまご焼き(冷凍)	鶏卵 植物油脂 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) 植物油脂 塩 酵母エキス 香辛料 揚げ油(なたね油、パーム油) 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
打ち豆	大豆				○					
えだまめ(冷凍)	えだまめ 塩				○					
かぼちゃコロッセ(冷凍)	かぼちゃ パン粉 小麦粉 じゃがいも 小麦粉加工品 たまねぎ 砂糖 食用植物油脂 でん粉 貝Ca 塩 酵母粉末(Fe) 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
カリフラワー(冷凍)	カリフラワー									
川口市産いちごゼリー(冷凍)	いちご てん菜糖 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)	じゃがいも たまねぎ マッシュポテト 小麦粉加工品 砂糖 植物油脂 しょうゆ 塩 こしょう 【衣】 パン粉 バター粉 水			○	○					
川口の麦みそ	水 大豆 大麦(麦麴) 塩(天日塩) 酒精				○					
コーンフライ(冷凍)	どうもろこし 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 植物油脂 でん粉 粉末状植物性たんぱく 水 加工でん粉 乳化剤 香料			○	○					
埼玉県産肉団子(冷凍)	鶏肉 豚肉 たまねぎ パン粉 粉末状植物性たんぱく でん粉 酵母エキス 香辛料 塩 炭酸カルシウム ピロリン酸第二鉄			○ ○	○					鶏肉 豚肉
さけの西京焼き(冷凍)	さけ 米味噌 砂糖 みりん風調味料				○					さけ
さつまいもスティック	さつまいも 砂糖 植物油脂									
さばの辛味焼き(冷凍)	さば みりん風調味料 しょうゆ 砂糖 焼肉のたれ しょうゆ アミノ酸液 砂糖 りんごパルプ 発酵調味料 りんご酢 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(カタクチイワシ・塩)			○ ○	○ ○					さば りんご・ごま

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
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) 植物油脂 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
すきこんぶ	こんぶ									
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				○					
たらポーションフライ(冷凍)	すけとうだら 【衣】 パン粉 でん粉(とうもろこし) 塩 香辛料 加工でん粉(キャッサバ) トレハロース(とうもろこし) 増粘多糖類 水			○	○ ○					
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
豆乳プリン(冷凍)	【乳・卵抜きプリン】 砂糖 水あめ 豆乳 粉末油脂 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 塩 水 ゲル化剤(加工でん粉、増粘多糖類) 貝カルシウム 香料 ピロリン酸第二鉄 カロチノイド色素 【カラメルソース】 水あめ 砂糖 デキストリン 水 カラメル色素 ゲル化剤(増粘多糖類、加工でん粉) 香料				○ ○					
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		○ ○							

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
ポークしゅうまい(冷凍)	豚肉									豚肉
	たまねぎ パン粉 でん粉(じゃがいも) しょうが 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			○						

～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しております。