

1~2月分給食用食品一覽表（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、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、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）についてのみ記載しております。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。コンタミネーションについて必要な場合は、学校にご相談ください。

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
うずら卵(レトルト)	うずら卵 食塩 水	○								
エリンギ(冷凍)	エリンギ									
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			○	○					
きくらげ	きくらげ									
クローブ	クローブ									
クリームコーン(冷凍)	とうもろこし									
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
スクランブルエッグ(冷凍)	鶏卵 植物油脂 還元水あめ でん粉 醸造酢 塩 加工でん粉 水	○			○					
タイム(粉)	タイム									
たけのこ(水煮・せん切り)	たけのこ									
たけのこ(レトルト)	たけのこ									
たらうおフライ(冷凍)	太刀魚 【衣】 パン粉 小麦粉 塩 増粘剤(加工助剤) 水			○	○					
たら角切り(でん粉付き・冷凍)	すけどうたら でん粉(じゃがいも)									
チーズ春巻(冷凍)	チーズ 植物油脂 小麦粉 チーズフード ルー ショートニング 砂糖 加工油脂 ゼラチン 塩 【皮】 小麦粉 植物油脂 コーンフラワー 粉あめ ショートニング 塩 グルテン 酵母エキスパウダー 酒精 増粘剤 (加工でん粉、キサンタンガム) 加工でん粉 調味料(アミノ酸) グリセリン脂肪酸エステル 膨張剤 セルロース 乳化剤 着色料(カロチノイド) その他キャリー油・バーバー等 水		○ ○	○ ○	○ ○					ゼラチン

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
一口ぎょうざ(冷凍)	小麦粉 キャベツ 豚肉 ニラ 精製ラード 砂糖 食用大豆油 こんにゃく でん粉 香辛料 しょうゆ 植物油脂 塩 ねぎ しょうが 発酵調味料 ブドウ糖 加工でん粉 トレハロース			○	○ ○					豚肉 豚肉 ごま
フライドチキンスパイス	ブラックペッパー ガーリック ジンジャー パブリカ ナツメグ タイム									
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 チキンエキスピューバー 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
ベーキングパウダー	炭酸水素ナトリウム グルコノデルタクロン 酸性ピロリン酸ナトリウム 第一リン酸カルシウム d-酒石酸水素カリウム ステアリン酸カルシウム コーンスターク									
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし									
ゆず果汁(冷凍)	ゆず									
レモン汁(国産・冷凍)	レモン									
わかさぎフリッター(冷凍)	わかさぎ しょうゆ 【衣】 小麦粉 オキアミ でん粉(とうもろこし) 砂糖 米粉 塩 あおさ 水 ベーキングパウダー 揚げ油(大豆油)			○ ○	○					

~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ございます。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。