

1 2 月分給食用食品一覧表（センター調理小学校 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、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、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。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(グァーガム)) 食塩 こしょう 水			○ ○	○					
いか(切り身・冷凍)	ペルーアカイカ									いか
いわしのみぞれ煮(冷凍)	いわし だいこん 砂糖 しょうゆ でん粉(じゃがいも) 本みりん 食塩 水			○	○					
ウィンナーソーセージFe入り (輪切)	豚肉 食塩 砂糖 香辛料 パン酵母 水									豚肉
エリンギ(冷凍)	エリンギ									
オリーブ油	食用オリーブ油									
オレンジゼリー(冷凍)	砂糖・ブドウ糖果糖液糖 オレンジ・みかん果汁 粉あめ 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 ビタミンC 乳酸Ca カロチン色素									オレンジ
カリフラワー(冷凍)	カリフラワー									
クリスピーチキン(冷凍)	鶏肉 唐揚げ粉(コーン粉末、 植物性たんぱく、食塩、パプリカ、 砂糖、にんにく粉末、こしょう、 こしょう粉末、たんぱく加水分解物、 調味料(アミノ酸等)) パン粉 バターミックス粉 大豆たんぱく 食塩 食用大豆油 白こしょう 水			○	○ ○ ○ ○					鶏肉

[illegible]

[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
わかさぎフリッター（冷凍）	わかさぎ									
	しょうゆ			○	○					
	【衣】									
	小麦粉			○						
	沖あみ									
	でん粉（とうもろこし）									
	砂糖									
	米粉									
	食塩									
	アオサ									
	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。