

12月分給食用食品一覧表（センター調理中学校 新郷・南平センター、自校調理中学校献立）

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、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
いか短冊(でん粉付・冷凍)	あかいか でん粉(じゃがいも)									いか
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 (輪切)	豚肉 塩 砂糖 香辛料 パン酵母 水									豚肉
おおむぎ(押麦)	おおむぎ									
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
オリーブ油	オリーブ油									
切り干し大根	だいこん									
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、 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(でん粉、塩、香辛料、 加工でん粉、トレハロース、増粘多糖類) 大豆たんぱく 塩 大豆油 白こしょう 水			○	○	○	○			鶏肉
コーンフライ(冷凍)	とうもろこし 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			○	○	○	○			

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
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
たこナゲット(冷凍)	たこ いか たらすり身 小麦粉 でん粉(小麦) 植物油脂(大豆) 砂糖 食塩 みりん風調味料 水			○ ○	○					いか
たちうおフライ(冷凍)	太刀魚 【衣】 パン粉 小麦粉 塩 増粘剤(加工助剤) 水			○ ○	○					
たまねぎ(スライス・冷凍)	たまねぎ 大豆油				○					
たら角切り(でん粉付き・冷凍)	すけとうだら でん粉(じゃがいも)									
チキンライスの素 自校調理中学校	【野菜】 にんじん 赤ピーマン たまねぎ 【エキス】 チキン 魚介 鶏肉 トマトペースト 砂糖 塩 大豆油 鶏脂 酵母エキスパウダー 香辛料				○				鶏肉 鶏肉 鶏肉	
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
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	
春巻(冷凍)	【具】 豚肉 にんじん たまねぎ キャベツ 植物油脂 豚脂 しょうゆ はるさめ でん粉 しょうがペースト 小麦粉 ポークブイヨン ショートニング ポークエキス 発酵調味料 酵母エキス 砂糖 乾燥しいたけ たんぱく加水分解物 香辛料			○	○						豚肉
	【皮】 小麦粉 植物油脂 米粉 粉あめ ショートニング 塩 ソルビトール クエン酸鉄Na 乳化剤 増粘剤(キサンタンガム) 水			○	○						豚肉
ハンバーグ(冷凍) センター調理中学校	鶏肉 豚肉 たまねぎ 粒状植物性たんぱく 豚脂 でん粉 砂糖 トマトケチャップ 植物油脂 乾燥マッシュポテト 野菜ペースト(たまねぎ、にんじん、セロリ、なたね油、にんにく) 香辛料 オニオンエキスパウダー 塩 酵母エキス 加工でん粉 炭酸Ca 調味料(無機塩) 焼成Ca ピロリン酸鉄 着色料(ココア) 硫酸Ca 水				○						鶏肉 豚肉 豚肉
	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

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	
フルーツ杏仁プリン(冷凍)	糖類(果糖ブドウ糖液糖、水あめ) 豆乳加工品 ももピューレー あんず濃縮果汁 ドロマイト 糊料(増粘多糖類、加工でん粉) 加工でん粉 酸味料 乳酸Ca クエン酸鉄Na 香料 着色料(カロチノイド) その他キャリアーオーバー等 水				○						もも りんご
ふわとろたまご(冷凍)	鶏卵 植物油 脱脂粉乳 砂糖 塩 米黒酢 加工でん粉 増粘多糖類 乳化剤 カロチノイド色素 水	○	○		○						
ブロッコリー(冷凍)	ブロッコリー										
ほうれんそう(冷凍) センター調理中学校	ほうれんそう										
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし										
メンチカツ(冷凍)	豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉 でん粉 砂糖 塩 酵母エキス 香辛料 【衣】 パン粉 バター粉 増粘多糖類 水			○							豚肉 鶏肉
ゆず果汁(冷凍)	ゆず										

～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 $\mu\text{g}/\text{ml}$ の濃度レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{mg}$ 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。