

# 12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、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
あじの塩竜田揚げ(冷凍)	めあじ 【衣】 でん粉(じゃがいも) 【調理料】 酒 砂糖 塩 にんにく こしょう				○					
いか(切り身・冷凍)	あかいか									いか
いろどりたまご焼き(冷凍)	鶏卵 植物油 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 塩 砂糖 香辛料 パン酵母 水									豚肉
えだまめ(冷凍)	えだまめ 塩				○					
型抜きチーズ	ナチュラルチーズ 乳化剤(リン酸塩、クエン酸Na) pH調整剤(重曹) 水		○							
カリフラワー(冷凍)	カリフラワー									
玄米団子(冷凍)	玄米									
米粉のケーキ(冷凍)	豆乳 砂糖 加工油脂 ココアパウダー 米粉 水あめ 大豆粉 植物油 清涼飲料水 こんにゃく加工品 (水あめ、こんにゃく粉、でん粉) 水 加工デンプン トレハロース 乳化剤 増粘剤(カドラン、アルギン酸エステル) 炭酸Ca 膨張剤 セルロース 安定剤(増粘多糖類) 香料 ピロリン酸鉄第二鉄 メタリン酸Na				○					
					○					

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	
さばの塩こうじ焼き(冷凍)	さば 塩こうじ(米、米こうじ、食塩)										さば
塩中華ドレッシング(ボトル)	糖類(水あめ、砂糖) 醸造酢 植物油脂 還元水あめ 塩 発酵調味料 たんぱく加水分解物 にんにく 酵母エキスパウダー こんぶエキス こしょう 酵母エキス 酸味料 増粘剤(キサンタンガム) 香料 水										
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
たまねぎ(スライス・冷凍)	たまねぎ 大豆油				○						
チキンナゲット(冷凍)乳・卵抜き	鶏肉 粒状植物性たんぱく つなぎ(パン粉、でん粉) ドロマイト 乾燥おから 砂糖 塩 香辛料 たんぱく加水分解物 【衣】 小麦粉 コーンフラワー でん粉 コーングリッツ 砂糖 パン粉 塩 デキストリン クラッカー粉 植物油脂 揚げ油(なたね油、パーム油) 加工でん粉 トレハロース 調味料(アミノ酸) 膨張剤 重曹 ピロリン酸第二鉄 カロチノイド色素 水			○	○						鶏肉
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)										
とり肉つくね(冷凍)	鶏肉 たまねぎ 粒状植物性たんぱく 砂糖 塩 酵母エキス にんにくペースト 香辛料 しょうがペースト 水 揚げ油(なたね油) 加工でん粉 セルロース 炭酸Ca ピロリン酸第二鉄				○						鶏肉

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	
ハンバーグ(冷凍・もみの木型)	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
ひれかつ(冷凍)	豚肉(ヒレ) 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 水			○	○ ○						豚肉
ポテトコロッケ(冷凍)	じゃがいも 豚肉 たまねぎ 乾燥マッシュポテト 白砂糖 しょうゆ 大豆油 野菜ブイヨン 塩 白こしょう 【衣】 白乾燥パン粉 バター粉 水			○	○ ○						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										
ポークしゅうまい(冷凍)	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			○							豚肉 豚肉
野菜のかき揚げ(冷凍)	たまねぎ 小麦粉 にんじん 揚げ油(パーム油) ごぼう しゅんぎく 塩 粉末状植物性たんぱく 調味料(アミノ酸等) ベーキングパウダー カロチノイド色素 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
ゆずゼリー(冷凍)	糖類 (ブドウ糖、水あめ、砂糖、果糖) ゆず果汁 加工でん粉 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類) クチナシ黄色素 香料 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 $\mu\text{g/ml}$ の濃度レベル又は数 $\mu\text{g/mg}$ 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。