

1月分給食用食品一覧表（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、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
厚焼きたまご（冷凍）	鶏卵 砂糖 穀物酢(米) でん粉(タピオカ) 発酵調味料 しょうゆ 塩 水 なたね油	○								
いか(短冊・冷凍)	あかいか									いか
ウィンナーソーセージFe入り	豚肉 塩 砂糖 香辛料(白こしょう、カルワイ、マスタード) パン酵母									豚肉
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
オリーブ油	オリーブ油									
かたくちいわし	かたくちいわし 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		○							
かまぼこ(梅型)	魚肉(すけとうだら) 加工でん粉 でん粉(じゃがいも) 砂糖 発酵調味料 塩 うらごしにんじん 加工油脂(還元水あめ、なたね油) トマト色素									
きな粉(全粒大豆)	大豆				○					
クリームコーン(冷凍)	とうもろこし									
くり甘露煮(レトルト)	栗 砂糖 水 ビタミンC クチナシ色素 亜硫酸塩									
鶏卵、全卵(生)	鶏卵	○								
米粉のいちごスティックケーキ(冷凍)	豆乳 砂糖 米粉 いちごピューレー(いちご、砂糖) 植物油 大豆粉 レモン果汁 水 加工でん粉 膨張剤 乳化剤 ビタミンC 紅麴色素 香料				○ ○ ○					

[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
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)	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
パンプキンペースト(冷凍)	かぼちゃ									
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし									
むきえび(冷凍)	えび 塩 ph調整剤						○			

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
ヨーグルト	砂糖・異性化液糖									
	乳製品(加糖練乳)		○							
	乳製品(脱脂粉乳)		○							
	イソマルトオリゴ糖シロップ									
	砂糖									
	乳製品(全粉乳)		○							
	乳製品(クリーム)		○							
	リン酸－水素カルシウム									
	乳たんぱく質濃縮物		○							
	増粘多糖類									
	寒天									
	香料									
	ピロリン酸鉄				○					
	水									
ヨーグルトのアレルギー代替食 みかんゼリー	みかん果汁(6倍濃縮)									
	砂糖									
	果糖									
	増粘多糖類									
	酸味料									
	香料									
	ビタミンC									
	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―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。