

1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ます、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お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
いか短冊(でん粉付・冷凍)	いか でん粉(じゃがいも)									いか
いろどりたまご焼き(冷凍)	鶏卵 植物油脂(なたね、大豆) 砂糖 こんにゃく 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
いわしの開き(でん粉付・冷凍)	いわし でん粉(じゃがいも)									
いんげん(冷凍)	さやいんげん									
えだまめ(冷凍)	えだまめ 食塩				○					
黄桃カット(冷凍)	黄桃シロップ漬け 酸味料									もも
おから(冷凍)	大豆				○					
オリーブ油 自校調理中学校	オリーブ油									
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									
川口市産じゃがいもコロッケ (冷凍)	【衣】 パン粉 バター粉 水 じゃがいも たまねぎ マッシュポテト 小麦粉加工品 砂糖 植物油脂 しょうゆ 塩 こしょう				○ ○	○				
きな粉(全粒大豆)	大豆				○					
ぎょうざ(冷凍)	豚肉 キャベツ 小麦粉(皮) たまねぎ 鶏肉 パン粉 粒状小麦たんぱく 砂糖 でん粉(じゃがいも) しょうが しょうゆ 塩 こしょう 水				○ ○ ○					豚肉 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
さばの切り身(でんぶん付・冷凍)	さば でん粉(じゃがいも)									さば
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
たまねぎ(スライス・冷凍)	たまねぎ									
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) ドロマイ特 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 クラッカーフー 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)									
トック	米 でん粉 塩 酒精 水									
煮込みもち(冷凍)	もち米粉 でん粉 こんにゃく粉 増粘剤(加工でん粉) トレハロース 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
ハンバーグ(冷凍) 自校調理中学校	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 ビロリン酸第二鉄				○					鶏肉 豚肉 豚肉
ぶりの照り焼き(冷凍)	ぶり 調味液(砂糖混合ブドウ糖果糖液糖、 しょうゆ、発酵調味液、砂糖)			○	○					
プレーンオムレツ(冷凍)	鶏卵 砂糖 大豆油 塩 醸造酢 加工でん粉 酸味料 水	○			○					
プロッコリー(冷凍)	プロッコリー									
ほうれんそう(冷凍) 自校調理中学校	ほうれんそう									
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
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし				○					
みかんゼリー(冷凍)	みかん果汁 果糖ブドウ糖液糖 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 その他キャリーオーバー等 水									
りんごゼリー(冷凍)	りんご濃縮果汁 糖類(水あめ、砂糖) りんごピューレ 加工でん粉 ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC クエン酸鉄Na その他キャリーオーバー等 水									りんご りんご

### ~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  $\mu\text{g}/\text{ml}$  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をしております。