

1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
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
えだまめ（冷凍）	えだまめ 塩				○					
黄桃カット（冷凍）	黄桃シロップ漬け 酸味料									もも
おおむぎ(押麦)	おおむぎ									
おこげ	もち米 植物油 酸化防止剤(ビタミンE) 塩				○ ○					
オリーブ油	オリーブ油									
オレンジゼリー（冷凍）	砂糖混合ブドウ糖果糖液糖 水あめ 柑橘混合濃縮果汁 水 ゲル化剤 酸味料 香料 カロチノイド色素									オレンジ
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									
カリフラワー（冷凍）	カリフラワー									
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 しょうゆ 塩 こしょう			○ ○	○					
きな粉(全粒大豆)	大豆				○					

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
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
たけのこ(レトルト)	たけのこ									
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 塩 みりん風調味料 水			○ ○	○					いか
たまねぎ(スライス・冷凍)	たまねぎ									
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
豆腐バーグ(冷凍)	木綿豆腐 鶏肉 たまねぎ パン粉 小麦粉 しょうゆ 塩 しょうが こしょう イーストフード、ビタミンC			○ ○ ○	○ ○					鶏肉
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		○ ○							
花豆コロッケ(冷凍)	白花豆 マッシュポテト たまねぎ じゃがいも 水 砂糖 塩 たんぱく加水分解物 こしょう ピロリン酸第二鉄 【衣】 パン粉 小麦粉 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)	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 食塩 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
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									
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									
ほきの磯香揚げ(冷凍)	ほき 【衣】 パン粉 でん粉 バター粉(小麦粉、でん粉(小麦)、粉末状大豆たんぱく、増粘剤) あおさ 塩 こしょう 水			○ ○	○					
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
りんごゼリー(冷凍)	りんご濃縮果汁									りんご
	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 その他キャリアオーバー等 水									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。