２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									
	大豆油	.			○					
	醸造酢									
	小麦不使用しょうゆ				○					
	魚介エキス									さば
	こんぶ調味液									
	塩									
	発酵調味料									
	加工でん粉									
	酢酸ナトリウム									
	酸味料									
	水									
いかナゲット（冷凍）	いか									いか
	たちうお									
	植物油脂									
	発酵調味料									
	豚脂									豚肉
	砂糖									
	塩									
	大豆粉				○					
	粉末状大豆たんぱく				○					
	香辛料									
	酵母エキス									
	【衣】									
	パン粉			○						
	小麦粉			○						
	でん粉									
	ブドウ糖									
	大豆粉				○					
	植物油脂（パーム、サフラワー）									
	加工でん粉									
	トレハロース									
	ベーキングパウダー									
	揚げ油（なたね油）									
	水									
いわしフライ（冷凍）	まいわし									
	還元水あめ									
	たんぱく加水分解物									
	砂糖									
	しょうが									
	塩									
	発酵調味料									
	衣（じゃがいも、でん粉、玄米粉、									
	米粉パン粉（米粉、三温糖、									
	オリーブオイル、イースト、									
	塩）、植物油脂、塩、									
	酵母エキス、香辛料）									
	揚げ油（なたね油、パーム油）									
	水									
ウィンナーソーセージFe入り（輪切）	豚肉									豚肉
	塩									
	砂糖									
	香辛料									
	パン酵母									
	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
カクテルゼリー（冷凍）	【りんごゼリー】									
	砂糖・ブドウ糖果糖液糖									
	りんご果汁（濃縮還元）									りんご
	砂糖									
	デキストリン									
	水溶性食物繊維									
	寒天									
	水									
	乳酸Ca									
	ゲル化剤（増粘多糖類）									
	ビタミンC									
	香料									
	クチナシ黄色素									
	クエン酸鉄Na									
	クチナシ青色素									
	着色料（ビタミンB2）									
	【ぶどうゼリー】									
	ぶどう果汁（濃縮還元）									
	砂糖・ブドウ糖果糖液糖									
	砂糖									
	デキストリン									
	水溶性食物繊維									
	寒天									
	水									
	乳酸Ca									
	ゲル化剤（増粘多糖類）									
	酸味料									
	ビタミンC									
	紅麹色素									
	香料									
	クエン酸鉄Na									
	クチナシ青色素									
	【ピーチゼリー】									
	もも果汁（濃縮還元）									もも
	砂糖・ブドウ糖果糖液糖									
	砂糖									
	デキストリン									
	水溶性食物繊維									
	寒天									
	水									
	乳酸Ca									
	ゲル化剤（増粘多糖類）									
	酸味料									
	クチナシ赤色素									
	クエン酸鉄Na									
	紅麹色素									
	香料									
	【豆乳ゼリー】									
	砂糖・ブドウ糖果糖液糖									
	豆乳				○					
	砂糖									
	デキストリン									
	水溶性食物繊維									
	寒天									
	水									
	ゲル化剤（増粘多糖類）									
	ピロリン酸第二鉄				○					
	香料									
川口市産さといもコロッケ（冷凍）	【衣】									
	パン粉			○	○					
	バッター粉			○						
	水									
	さといも									
	たまねぎ									
	おから				○					
	鶏肉									鶏肉
	しょうゆ			○	○					
	みそ				○					
	砂糖									
	塩									
	こしょう									

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
寒天　ダイスカット　レトルト	寒天（果糖、寒天、水） シロップ（果糖、クエン酸、 クエン酸ナトリウム、水）									
きりたんぽ（冷凍）	うるち米 塩									
切り干し大根	大根									
クリームコーン（冷凍）	とうもろこし									
グレープゼリー（冷凍）	ぶどう果汁（濃縮還元） 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 砂糖 水溶性食物繊維 ワイン 水 ビタミンC ゲル化剤（増粘多糖類） 酸味料 乳酸Ca クエン酸鉄Na 香料									
鶏卵．全卵（生）	鶏卵	○								
コーンフライ（冷凍）	とうもろこし 小麦粉 果糖ブドウ糖液糖 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			○ ○ ○ 	 ○ ○ ○ ○ ○ 					
笹かまぼこ	魚肉すり身（すけとうだら） でん粉 砂糖 塩 みりん 酒 水									
ショルダーベーコン（短冊）	豚かた肉 塩 砂糖 香辛料（ﾅﾂﾒｸﾞ、ｺﾘｱﾝﾀﾞｰ、 ｶﾙﾀﾞﾓﾝ、ｵｰﾙｽﾊﾟｲｽ）									豚肉
白身魚の香草フライ（冷凍）	ほき 【衣】 パン粉 でん粉 バッター粉（小麦粉、でん粉（小麦）、 粉末状大豆たんぱく、 増粘剤（グァーガム）） バジルソース 水			 ○ ○	 ○ ○					
たけのこ（レトルト）	たけのこ									
でん粉（じゃがいも）	でん粉（じゃがいも）									
なめこ（冷凍）	なめこ									

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									豚肉
	にんじん									
	たまねぎ									
	キャベツ									
	植物油脂				○					
	豚脂									豚肉
	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									豚肉
	ショートニング				○					
	ポークエキス									豚肉
	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									
	【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									
ハンバーグ（冷凍）	鶏肉									鶏肉
	たまねぎ									
	豚脂									豚肉
	粒状植物性たんぱく				○					
	豚肉									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				○					
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）			○	○					
ベーコン（短冊）	豚ばら肉									豚肉
	塩									
	砂糖									
	香辛料（ﾅﾂﾒｸﾞ、ｺﾘｱﾝﾀﾞｰ、ｶﾙﾀﾞﾓﾝ、ｵｰﾙｽﾊﾟｲｽ）									
ポークしゅうまい（冷凍）	豚肉									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									豚肉
	香辛料									
	【皮】.									
	（小麦粉、還元水あめ、水）			○						
ホールコーン（冷凍）	とうもろこし									

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
ポテトニョッキ（冷凍）	小麦粉			○						
	乾燥じゃがいも									
	塩									
	加工でん粉									
	水									
ゆず果汁（冷凍）	ゆず									
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）		○							
	リン酸一水素カルシウム									
	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									
料理用　粉末　ココア	砂糖									
	ブドウ糖									
	ココア									
	塩									
	植物レシチン（大豆由来）				○					
	炭酸Ca									
	香料									
	ビタミンC									
	ビタミンB1									
	ビタミンB2									

～その他のアレルギー関連注意事項～

〇調理場・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。
〇揚げ油は、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。
〇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。
〇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μg/mlの濃度レベル又は数μg/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。