

## 2月分給食用食品一覧表（センター調理中学校 元郷センター献立）

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
あじフライ(冷凍)	めあじ 【衣】 パン粉 でん粉(とうもろこし) バター粉(小麦粉、でん粉(小麦)、 粉末状大豆たんぱく、 増粘剤(ゲァーガム)) 食塩 こしょう 水			○	○					
厚焼きたまご(冷凍)	鶏卵 かつお昆布だし 砂糖 でん粉(じゃがいも、とうもろこし) トレハロース 醸造酢 しょうゆ みりん 食塩 植物油	○		○	○					
いわしの開き(でん粉付・冷凍)	いわし でん粉(じゃがいも)									
ウィンナーソーセージFe入り(輪切)	豚肉 食塩 砂糖 香辛料 パン酵母 水									豚肉
ウィンナーソーセージ(輪切)	豚肉 食塩 砂糖 香辛料 水									豚肉
打ち豆	大豆				○					
オリーブ油	食用オリーブ油									
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 食塩 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
クリスピーチキン(冷凍)	鶏肉(皮無むね) コーン粉末 植物性たんぱく 小麦粉 食塩 砂糖 ガーリックパウダー こしょう こしょう末 酵母エキス 粉末しょうゆ 果実調味料(ブドウ) 【バター液】 小麦粉 米粉 水			○	○					鶏肉
米粉クレープ(いちご・冷凍)	豆乳 加工油脂 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 麦芽糖 いちごピューレー(いちご、砂糖、 水あめ、ブドウ糖果糖液糖) 砂糖 植物油 米粉 水あめ いちご果汁(濃縮還元) 大豆粉 レモン果汁(濃縮還元) 小麦不使用しょうゆ 水 加工でん粉 トレハロース 増粘剤(カドラン) 乳化剤 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 安定剤(増粘多糖類) ビタミンC メタリン酸Na カラメル色素 酸味料 紅麴色素 ピロリン酸第二鉄 ベーキングパウダー カロチノイド色素				○					

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
米粉クレープ(みかん・冷凍)	豆乳 加工油脂 うんしゅうみかん果汁(濃縮還元) 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 麦芽糖 砂糖 植物油 米粉 水あめ 大豆粉 レモン果汁(濃縮還元) 小麦不使用しょうゆ 水 加工でん粉 トレハロース 増粘剤(カドラン) 乳化剤 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 安定剤(増粘多糖類) ビタミンC 酸味料 メタリン酸Na カラメル色素 ピロリン酸第二鉄 ベーキングパウダー カロチノイド色素				○					
米粉のガトーショコラ(冷凍)	豆乳 砂糖 米粉 植物油 ココアパウダー 水溶性食物繊維 カカオマス 加工でん粉 膨張剤 ピロリン酸第二鉄				○					
さけ切り身(冷凍)	秋さけ									さけ
さばの辛味焼き(冷凍)	さば みりん風調味料 しょうゆ 砂糖 焼肉のたれ(しょうゆ、アミノ酸液、 砂糖、りんごパルプ、発酵調味料、 りんご酢、ごま油、にんにく、 白ごま、香辛料、食塩、 カラメル色素) 魚しょうゆ(かたくちいわし、食塩)			○	○					さば りんご、ごま
さやえんどう(冷凍)	さやえんどう									
じゃがいも団子(冷凍)	じゃがいも でん粉(じゃがいも) 砂糖 食塩 水 加工でん粉									
ショルダーベーコン(短冊)	豚かた肉 食塩 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
せんべい(砕き)	小麦粉 食塩 膨張剤(重曹)			○						





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
れんこん水煮(いちょう切り)	れんこん pH調整剤 酸化防止剤(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 $\mu\text{g/ml}$ 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。