

2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）についてのみの記載しており、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
あおのり 自校調理中学校	あおのり									
揚げボール（冷凍）	鱈すり身 でん粉（小麦） 砂糖 みりん風調味料 植物油脂（大豆） 塩 水			○	○					
あじフィレ（でん粉付・冷凍）	めあじ でん粉（じゃがいも）									
いかなゲット（冷凍）	いか 小麦粉 鱈すり身 でん粉（小麦） 植物油脂（大豆） 砂糖 塩 みりん風調味料 水			○ ○	○					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 にんじん 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
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
打ち豆	大豆				○					
えだまめ（冷凍）	えだまめ 塩				○					
オリーブ油 自校調理中学校	オリーブ油									
かぼちゃコロッケ（冷凍）	かぼちゃ パン粉 小麦粉 じゃがいも 小麦粉加工品 たまねぎ 砂糖 植物油脂 でん粉 貝Ca 塩 酵母粉末 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
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				○					
さばの辛味焼き(冷凍) センター調理中学校	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、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
さばの辛味焼き(冷凍) 自校調理中学校	さば しょうゆ 発酵調味料 砂糖 しょうが 豆板醤 水			○	○					さば
ショルダーペーコン(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
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
せんべい(砕き)	小麦粉 塩 膨張剤			○						
たけのこ(水煮・せん切り)	たけのこ									
たまねぎ(スライス・冷凍)	たまねぎ									
たらポーションフライ(冷凍)	すけとうだら 塩 【衣】 パン粉 小麦粉 塩 加工助剤(増粘剤) 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
チキンナゲット(冷凍)乳・卵抜き	鶏肉									鶏肉
	粒状植物性たんぱく				○					
	つなぎ(パン粉、でん粉)			○						
	ドロマイト									
	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									
	クラッカー粉			○						
	植物油									
	揚げ油(なたね、パーム)									
	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										
ちくわぶ 自校調理中学校	小麦粉 塩 水			○						
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
豆乳野菜グラタン(冷凍) センター調理中学校	ショートニング									
	乾燥マッシュポテト									
	豆乳				○					
	おから				○					
	じゃがいも									
	たまねぎ									
	米粉									
	にんじん									
	スイートコーン									
	粉末水あめ									
	ほうれんそう									
	水溶性食物繊維									
	植物油									
	ソテーオニオン									
	食塩									
	砂糖									
	大豆粉				○					
	酵母エキス									
	香辛料									
	水									
	加工でん粉									
	増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)									
	炭酸Ca									
乳化剤										
ピロリン酸第二鉄					○					
安定剤(キサンタンガム)										
鶏肉の照り焼き(冷凍) 自校調理中学校	鶏肉			○	○					鶏肉
	しょうゆ									
	発酵調味料									
	砂糖									
	加工でん粉(タピオカ)									
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
ハート型マカロニ(ミックス)	強力小麦粉 米粉 でん粉(タピオカ) グルテン トマト粉末 ほうれん草粉末 かぼちゃ粉末 むらさきいも粉末 塩 食物繊維 キサンタンガム			○						
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 【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 豚肉 豚肉 豚肉
パン粉(乾燥) 自校調理中学校	小麦粉 植物性ショートニング ブドウ糖 イースト 塩 イーストフードVC			○						
ハンバーグ(冷凍・ハート型)	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
ひれかつ(冷凍)	豚肉 バター(大豆粉、しょうゆ、塩 香辛料、植物油脂、加工でん粉 増粘多糖類、水) パン粉			○	○					豚肉

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
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									
センター調理中学校										
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし									
結び昆布(すあらい)	昆布									

～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、アレルギー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 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をしております。