

2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生じるアレルギー反応）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。必ずこ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
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
ゼリーフライ(冷凍)	じゃがいも おから 小麦粉 長ねぎ たまねぎ にんじん パン粉 塩 植物油 こしょう イーストフード ビタミンC			○	○	○				
せんべい(碎き)	小麦粉 塩 膨張剤(重曹)			○						
たくあん(せんぎり)	塩押だいこん 砂糖 ブドウ糖果糖液糖 アミノ酸液 醸造酢 塩 酵母エキス ぬか類				○					
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)									
トック	米 でん粉 塩 酒精 水									
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			○	○					

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
ポテトニヨッキ(冷凍)	小麦粉 乾燥じやがいも 塩 加工でん粉 水			○					
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。