３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
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									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									ゼラチン
	こんぶ									
	魚介エキスパウダー			○						
	水									
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	豚肉									豚肉
	塩									
	砂糖									
	香辛料									
	パン酵母									
	水									
えだまめ（冷凍）	えだまめ				○					
	塩									
オイスターソース 自校調理中学校	かき									
	塩									
	水あめ									
	しょうゆ			○	○					
	砂糖液糖									
	塩									
	水									
	加工でん粉									
	酒精									
	しょうゆ中のアルコール									
オリーブ油	オリーブ油									
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									
	トマト色素									
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									
鶏卵．全卵（生）	鶏卵	○								
玄米団子（冷凍）	玄米									

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
米粉のお祝いケーキ（冷凍）	豆乳加工品 グラニュー糖 植物性脂肪食品 米粉 いちごジャム 加工油脂 調整豆乳粉末 乳化油脂 粗糖 水あめ 果糖 黒みりん 乾燥いちごフレーク 塩 膨張剤 香料 増粘剤（CMC、加工でん粉、増粘多糖類） ゲル化剤（増粘多糖類） 着色料（赤ビート色素、カロテノイド） 酸味料 安定剤（増粘多糖類） 水				○ ○ ○					
三色ゼリー（冷凍）	ブドウ糖果糖液糖 粉あめ グラニュー糖 果糖 食用加工油脂 いちご果汁 メロン果汁 ピーチ果汁 ゲル化剤（増粘多糖類） 酸味料 香料 着色料（クチナシ、紅花黄） クエン酸第一鉄Na 水									もも
塩中華ドレッシング（ボトル）	糖類（水あめ、砂糖） 醸造酢 植物油脂 還元水あめ 塩 発酵調味料 たんぱく加水分解物 にんにく 酵母エキスパウダー こんぶエキス こしょう 酵母エキス 酸味料 増粘剤（キサンタンガム） 香料 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

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									鶏肉
	たまねぎ									
	白ごま									ごま
	パン粉			○						
	鶏レバー									鶏肉
	砂糖									
	塩									
	香辛料									
	でん粉（じゃがいも）									
	植物油脂				○					
	豚脂									豚肉
	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									
でん粉（じゃがいも）	でん粉（じゃがいも）									
豆乳プリン（冷凍）	【乳・卵抜きプリン】									
	砂糖									
	水あめ									
	豆乳				○					
	粉末油脂									
	砂糖・ブドウ糖果糖液糖									
	塩									
	水									
	ゲル化剤（加工でん粉、増粘多糖類）									
	貝カルシウム									
	香料									
	ピロリン酸第二鉄				○					
	カロチノイド色素									
	【カラメルソース】									
	水あめ									
	砂糖									
	デキストリン									
	水									
	カラメル色素									
	ゲル化剤（増粘多糖類、加工でん粉）									
	香料									
豆腐バーグ（冷凍）	木綿豆腐				○					
	鶏肉									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									
菜の花（冷凍）	菜の花									
ナンプラー	かたくちいわし									
	食塩									
肉パオズ（冷凍）	豚肉									豚肉
	たまねぎ									
	小麦粉			○						
	キャベツ									
	鶏肉									鶏肉
	パン粉			○						
	でん粉（じゃがいも）									
	粒状小麦たんぱく			○						
	しょうゆ			○	○					
	砂糖									
	塩									
	こしょう									
	水									
	イーストフード									
	ビタミンC									
	紅麹色素									

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
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									
バジル　粉	バジル									
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									
ピーチゼリー（冷凍）	砂糖・ブドウ糖果糖液糖									
	もも果汁									もも
	粉あめ									
	水									
	ゲル化剤（増粘多糖類）									
	酸味料									
	香料									
	ビタミンC									
	紅麹色素									
ブロッコリー（冷凍）	ブロッコリー									
ほうれんそう（冷凍） センター調理中学校	ほうれんそう									
ホールコーン（冷凍）	とうもろこし									
ほき（でん粉付・冷凍）	ほき									
	加工でん粉（じゃがいも）									

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
ミートかぼちゃフライ（冷凍）	かぼちゃ									
	たまねぎ									
	豚肉									豚肉
	砂糖									
	しょうゆ			○	○					
	豚脂									豚肉
	粒状植物性たんぱく				○					
	つなぎ（でん粉、パン粉）			○						
	発酵調味料									
	小麦グルテン酵素分解物			○						
	ウスターソース				○					りんご
	香辛料									
	【衣】									
	パン粉			○						
	でん粉				○					
	小麦粉			○						
	植物油脂									
	デキストリン									
	水									
	加工でん粉									
	調味料									
	着色料									
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									

～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。