

3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）については記載しており、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。

[illegible]

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
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			○ ○ ○	 ○ ○ ○ ○ ○					
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 水				○ ○ ○					
さばの塩こうじ焼き(冷凍)	さば 塩こうじ(こうじ、米、塩、酒精) 水									さば
さやえんどう(冷凍)	さやえんどう									
ショルダーベーコン(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

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
せんべい(砕き)	小麦粉 塩 膨張剤(重曹)			○						
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			○ ○	○					
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				○ ○					
トック	米 でん粉 塩 酒精 水									
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		○ ○							

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 香辛料 【皮】 (小麦粉、還元水あめ、水)			○ ○						豚肉
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし									
ポテトコロッケ(冷凍)	じゃがいも									豚肉
	たまねぎ 豚肉 砂糖 しょうゆ 塩 ワイン 植物油 こしょう パン粉 バターミックス(小麦粉、 ライ麦粉、コーンフラワー、 増粘剤(グアガム)) 水 イーストフード ビタミンC			○ ○ ○	○ ○					
焼きふ	小麦粉 小麦たんぱく 紅麴色素 ビタミンE製剤			○ ○						

～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あります。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。