4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	臣和 牵	アレルギー物質								
	原料等	卵	乳	小麦	大豆	落花生	えび	かに	そば	その他
アスパラガス(冷凍)	グリーンアスパラガス									
いか(短冊・冷凍)	アメリカオオアカイカ									いか
	いわし									
	砂糖									
	しそ抽出液									
	しょうゆ			0	0					
いわし梅醤油煮(冷凍)	本みりん									
	梅肉									
	でん粉(じゃがいも)									
	食塩									
	水									
いんげん(冷凍)	さやいんげん									
	豚肉									豚肉
	食塩									
ウィンナーソーセージFe入り	砂糖									
	香辛料									
	パン酵母									
	水									
エリンギ(冷凍)	エリンギ									
オリーブ油	食用オリーブ油									07-4-
	豚肉									豚肉
	キャベツ									
	小麦粉(皮)			0						
	たまねぎ									we de
	鶏肉									鶏肉
	パン粉			0						
ぎょうざ(冷凍)	粒状小麦たんぱく 砂糖									
	砂糖 でん粉(じゃがいも)									
	しょうが									
	しょうゆ			0	0					
	食塩									
	こしょう									
	水									
 切り干し大根	だいこん									
小松菜(冷凍)	こまつな									
	さば									さば
さばの塩焼き(冷凍)	塩								1	
さやえんどう(冷凍)	さやえんどう									
さわら西京焼き(冷凍)	さわら									
	西京味噌				0					
	みりん									
	酒									
	砂糖		<u> </u>						<u> </u>	<u></u>
ショルダーベーコン(短冊)	豚かた肉									豚肉
	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)									

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
	ほき 【衣】									
	パン粉			0						
	でん粉(とうもろこし)									
	バッターミックス粉			0	0					
	(小麦粉、でん粉(小麦)、									
白身魚の香草フライ(冷凍)	粉末状大豆たんぱく、									
	増粘剤(グァーガム)) バジルソース				0					
	にんにく、砂糖、香辛料、									
	乾燥赤ピーマン、調味料(アミノ酸)									
	酢酸Na、酒精、増粘剤(キサンタン))									
たけのこ(レトルト)	たけのこ									
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)									
	糖類(砂糖、果糖ブドウ糖液糖)									
	豆乳加工品				0					
	(植物油脂、水、豆乳クリーム、									
	水あめ、でん粉、食塩) いちご果汁									
	ドロマイト									
 □回いナデパいナコッカ(冷凍)	加工でん粉									
豆乳いちごパンナコッタ(冷凍)	ゲル化剤(増粘多糖類)									りんご
	酸味料									
	着色料(紅麹)									
	クエン酸鉄Na 香料									
	その他キャリーオーバー等									
	水									
	米(上新粉)									
Luch	でん粉									
トック	食塩 酒精									
	水									
	豚肉									豚肉
	小麦粉			0						
	キャベツ									
	たまねぎ									
	しょうゆ			0	0					
	ラード									豚肉
	油脂加工品									
春巻(冷凍)	粉末水あめ									
	でん粉 はるさめ									
	香味油									豚肉
	ショートニング				0					1,5.1.3
	植物油脂									
	しいたけエキスパウダー									
	大豆粉				0					n -
	ポークエキス 砂糖									豚肉
	ジベニンフラワー									
	食塩									
	酵母エキス									
	しょうがペースト									
	亜鉛含有酵母									
	酵母エキスパウダー たんぱく加水分解物									
	香辛料									
	加工でん粉									
	ピロリン酸鉄				0					
	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	
日向夏ゼリー(冷凍)	果糖ブドウ糖液糖 難消化性デキストリン 日向夏果汁 酸味料 加工でん粉										
	ゲル化剤(増粘多糖類) クエン酸鉄Na 香料 着色料(ビタミンB2) その他キャリーオーバー等 水										
プレーンオムレツ(冷凍)	鶏卵 砂糖 大豆油 食塩 醸造酢 加工でん粉 酸味料	0			0						
	水									P	
プレスハム(短冊)	豚もも肉 食塩 砂糖 香辛料(ナツメグ、コリアンダー、									豚肉	
ほうれんそう(冷凍)	カルダモン、オールスパイス) ほうれんそう										
ポークしゅうまい(冷凍)	豚肉 たまねぎ パン粉 でん粉(じゃがいも) しょうが 砂糖 食塩 酵母エキス ポークエキス			0						豚肉豚肉	
	香辛料 【皮】 小麦粉 還元水あめ 水			0							
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし										
むきえび(冷凍)	えび 食塩 ph調整剤						0				
	ゆず										
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。