

4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）についてのみに記載しており、その他のアレルギー物質については記載していません。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 りんご
青りんごゼリー（冷凍）	りんご果汁（濃縮還元） 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 砂糖 ブドウ糖 水 ゲル化剤（増粘多糖類） 酸味料 ビタミンC 香料 着色料（クチナシ、ビタミンB2）									
厚焼きたまご（冷凍）	鶏卵 かつお・昆布だし汁 砂糖 でん粉（タピオカ） 植物油（大豆・なたね） 醸造酢 塩	○			○					
いわし梅醤油煮（冷凍）	いわし 砂糖 しそ抽出液 しょうゆ 本みりん 梅肉 でん粉（じゃがいも） 塩 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 塩 砂糖 香辛料 パン酵母 水									豚肉
えだまめ（冷凍）	えだまめ 塩				○					
オリーブ油	オリーブ油									
かまぼこ（桜型）	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 加工油脂 トマト色素									
カリフラワー（冷凍）	カリフラワー									
刻み昆布	こんぶ									
クリスピーチキン（冷凍）	鶏肉 還元水あめ しょうゆ 香辛料 塩 たんぱく加水分解物 【衣】 小麦粉 でん粉 デキストリン 香辛料 糖類（ブドウ糖、砂糖） 塩 粉末しょうゆ 大豆粉 植物油脂 揚げ油（なたね油、パーム油） 加工でん粉 重曹 酸味料 水 キャリーオーバー等			○	○					鶏肉

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
子持ちししゃもフライ(冷凍)	カラフトししゃも 塩 【衣】 パン粉 でん粉 バター粉(小麦粉、でん粉(小麦)、 粉末状大豆たんぱく、 増粘剤) こしょう 水			○ ○	○					
さくらゼリー(冷凍)	【さくらんぼダイスゼリー】 さくらんぼ果汁 砂糖 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 水あめ ブドウ糖 水 ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 酸味料 香料 クエン酸鉄Na クチナシ赤色素 紅花色素 【レモンゼリー】 水あめ 砂糖 ブドウ糖 レモン果汁 水 ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 酸味料 クエン酸鉄Na 香料									
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
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)									
トック	米 でん粉 塩 酒精 水									
菜の花(冷凍)	菜の花 次亜塩素酸ナトリウム									
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
春巻(冷凍)	豚肉 小麦粉 キャベツ にんじん たまねぎ しょうゆ ラード 油脂加工品 粉末水あめ でん粉 はるさめ 香味油 ショートニング 植物油脂 しいたけエキスパウダー 大豆粉 ポークエキス 砂糖 コーンフラワー 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 水			○	○					豚肉
ひじきぎょうざ(冷凍)	小麦粉(皮) 豚肉 キャベツ ひじき たまねぎ 鶏肉 パン粉 粒状小麦たんぱく 塩 砂糖 しょうゆ しょうが こしょう 水			○						豚肉 鶏肉
フルーツ杏仁プリン(冷凍)	糖類(果糖ブドウ糖液糖、水あめ) 豆乳加工品 ももピューレ アンズ濃縮果汁 ドロマイト 糊料(増粘多糖類、加工でん粉) 加工でん粉 酸味料 乳酸Ca クエン酸鉄Na 香料 着色料(カロチノイド) その他キャリアオーバー等 水				○					もも りんご
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										
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 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 豚肉
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし			○						

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									
	じゃがいも									
	豚肉									豚肉
	たまねぎ									
	乾燥マッシュポテト									
	砂糖									
	しょうゆ			○	○					
	発酵調味料				○					
	大豆油									
	塩									
【衣】										
	パン粉			○						
	米粉									
	小麦粉			○						
	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います。