

5月分給食用食品一覧表（自校調理小学校献立）

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いたします。

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
アセロラゼリー（冷凍）	果糖ブドウ糖液糖 アセロラ果汁 ゲル化剤（増粘多糖類） 加工でん粉 酸味料 クエン酸鉄Na 野菜色素 クチナシ色素 香料 カロチノイド色素 その他キャリアーオーバー等 水									りんご
厚焼きたまご（冷凍）	鶏卵 砂糖 かつお節だし 還元麦芽糖水あめ 発酵調味料 醸造酢 でん粉 しょうゆ 塩 こんぶ調味料 増粘剤（加工でん粉） トレハロース 調味料（アミノ酸等） 水	○								
ウィンナーソーセージFe入り（輪切）	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									
かつおの立田揚げ（冷凍）	かつお でん粉（じゃがいも） しょうゆ 酒 しょうが			○	○					
かつお節（だし用・厚けずり）	かつおぶし									
刻み梅	梅 しそ梅酢 塩									
鶏卵 全卵（生）	鶏卵	○								

[illegible]

[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
ヨーグルト	生乳 砂糖 乳製品 果糖 乳たんぱく質 寒天 安定剤(ペクチン) 香料 水		○ ○ ○ ○							
ヨーグルトのアレルギー代替食 いちごゼリー(冷凍)	いちご果肉 グラニュー糖 ブドウ糖果糖液糖 果糖 いちご果汁 クランベリー果汁 トレハロース ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 乳化剤 着色料(アントシアニン) 水									
冷凍みかん	みかん									
レモンとバジルのチキン揚げ(冷凍)	鶏肉 醸造酢 米粉 たんぱく加水分解物 塩 でん粉 砂糖 レモン濃縮果汁 風味油 粉末状大豆たんぱく 香辛料 揚げ油(なたね油) 加工でん粉 調味料(アミノ酸等) pH調整剤 キシロース 増粘剤(グアー) ビタミンB1 水				○ ○					鶏肉

～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 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。