

5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 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）									
あじフライ（冷凍）	めあじ 【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（グァーガム）） 塩 こしょう 水			○	○					
いか短冊（でん粉付・冷凍）	いか でん粉（じゃがいも）									いか
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 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 こんぶ 魚介エキスパウダー 水	○		○	○					豚肉 ゼラチン
いわしのみぞれ煮（冷凍）	いわし だいこん 砂糖 しょうゆ でん粉（じゃがいも） 本みりん 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（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									
かしわもち（冷凍）	小豆粒あん 米粉 砂糖 加工でん粉 植物油脂 酵素製剤 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
かつおカツ(冷凍)	かつお たまねぎ おろししょうが パン粉 しょうゆ 砂糖 塩 かつおエキス 【衣】 パン粉 小麦粉 植物油脂 水 加工でん粉 ドロマイト ピロリン酸鉄 乳化剤 香料			○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○					
カリフラワー(冷凍)	カリフラワー									
かんぴょう(乾)	タ顔									
キムチ(ノンアレルギー・冷凍)	はくさい だいこん 唐辛子 にんにく にんじん ながねぎ しょうが 塩 砂糖 昆布 酵母エキス									
ぎょうざ(冷凍)	豚肉 キャベツ 小麦粉(皮) たまねぎ 鶏肉 パン粉 粒状小麦たんぱく 砂糖 でん粉(じゃがいも) しょうが しょうゆ 塩 こしょう 水			○ ○ ○ ○	 ○					豚肉 鶏肉
切り干し大根	大根									
グリーンピース(冷凍)	グリーンピース									
鶏卵、全卵(生)	鶏卵	○								
コーンフライ(冷凍)	とうもろこし 小麦粉 糖類(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			○ ○ ○	 ○ ○ ○ ○ ○					
さばの塩こうじ焼き(冷凍)	さば 塩こうじ(米、米こうじ、塩)									さば
さやえんどう(冷凍)	さやえんどう									
さわらの西京焼き(冷凍)	さわら 西京みそ みりん 酒 砂糖				○					

[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
春巻(冷凍)	【具】 豚肉 にんじん たまねぎ キャベツ 植物油脂 豚脂 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 ショートニング ポークエキス 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			○	○					豚肉 豚肉 豚肉 豚肉
ハンバーグ(冷凍)	鶏肉 豚肉 たまねぎ 粒状植物性たんぱく 豚脂 でん粉 砂糖 トマトケチャップ 植物油脂 乾燥マッシュポテト 野菜ペースト(たまねぎ、にんじん、セロリ、なたね油、にんにく) 香辛料 オニオンエキスパウダー 塩 酵母エキス 加工でん粉 炭酸Ca 調味料(無機塩) 焼成Ca ピロリン酸鉄 着色料(ココア) 硫酸Ca 水				○	○				鶏肉 豚肉 豚肉
ブルーン(乾)	ブルーン	○								
プレーンオムレツ(冷凍)	鶏卵 砂糖 大豆油 塩 醸造酢 加工でん粉 酸味料 水				○					
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									
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

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
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし									
ポテトコロッケ(冷凍)	【具】 じゃがいも 豚肉 鶏肉 たまねぎ 砂糖 乾燥マッシュポテト 大豆油 しょうゆ 塩 香辛料 【衣】 パン粉 米粉 小麦粉 水			○	○ ○					豚肉 鶏肉
メンチカツ(冷凍)	豚肉 パン粉 たまねぎ 小麦粉 パン粉 粒状大豆たんぱく でん粉 なたね油 粉末状大豆たんぱく 砂糖 貝Ca 塩 ブドウ糖 香辛料 酵母粉末 水			○ ○ ○	○ ○ ○ ○					豚肉

～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。