

6月分給食用食品一覧表（センター調理小学校 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
あじフライ（冷凍）	めあじ 【衣】 パン粉 でん粉（とうもろこし） 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）） 食塩 こしょう 水			○ ○	○					
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 発酵調味液 しょうゆ 醸造酢 食塩 こんぶ調味液 増粘剤（加工でん粉（小麦）） トレハロース 調味料（アミノ酸等） 水	○		○ ○	○					
いか（切り身・冷凍）	ペルーアカイカ									いか
いちごジャム	砂糖 水あめ いちご ゲル化剤（増粘多糖類） 酸味料 着色料（紅麹） リン酸Ca 香料 水									
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 食塩 水			○	○					
いんげん（冷凍）	さやいんげん									
えだまめ（冷凍）	えだまめ 食塩				○					
おさかなチップ	かたくちいわし 砂糖 水あめ 麦芽糖 食塩									
オリーブ油	食用オリーブ油									
川口の麦みそ	水 大豆 大麦（麦麴） 食塩（天日塩） 酒精				○					
きな粉（全粒大豆）	大豆				○					

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
ぎょうざ(冷凍)	豚肉									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 食塩 こしょう 水			○ ○ ○ ○						鶏肉
切り干し大根	だいこん									
クリームコーン(冷凍)	とうもろこし									
クリスピーチキン(冷凍)	鶏肉(皮無むね) コーン粉末 でん粉(とうもろこし) 植物性たんぱく 食塩 砂糖 ガーリックパウダー ブドウ糖 こしょう こしょう末 酵母エキス 果実調味料(ブドウ) 【バター液】 食塩 香辛料 でん粉(とうもろこし) 植物繊維 酵母エキス 【添加物】 加工でん粉(キャッサバ) 増粘剤(加工でん粉) 水				○ ○					鶏肉
鶏卵. 全卵(生)	鶏卵	○								
小松菜(冷凍)	こまつな									
さばの辛味焼き(冷凍)	さば みりん風調味料 しょうゆ 砂糖 焼肉のたれ(しょうゆ、アミノ酸液、 砂糖、りんごパルプ、発酵調味料、 りんご酢、ごま油、にんにく、 白ごま、香辛料、食塩、 カラメル色素) 魚しょうゆ(かたくちいわし、食塩)			○ ○	○ ○					さば りんご、ごま
じゃがいも団子(冷凍)	じゃがいも でん粉(じゃがいも) 砂糖 食塩 水 加工でん粉									
ショルダーベーコン(短冊)	豚かた肉 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)									豚肉
ゼリーフライ(冷凍)	じゃがいも おから 小麦粉 ながねぎ たまねぎ にんじん パン粉 食塩 食用大豆油 こしょう			○ ○	○ ○					

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 食塩 膨張剤(重曹)			○						
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									
チョコチップ(ホワイト)	乳糖 植物油脂 砂糖 全粉乳 ココアバター でん粉 クリーミングパウダー レシチン 香料 ショ糖脂肪酸エステル グリセリン脂肪酸エステル ソルビタン脂肪酸エステル	○	○ ○ ○ ○		○ ○					豚肉
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
ナスとトマトの米粉グラタン(冷凍)	ショートニング 揚げなす 乾燥マッシュポテト トマトペースト おから 米粉 たまねぎ じゃがいも トマト・ピューレーづけ りんごジュース にんじん 粉末水あめ 水溶性食物繊維 粉末状植物性たんぱく 小麦不使用しょうゆ 砂糖 にんにくペースト 食塩 酵母エキス 香辛料 水 加工でん粉 増粘剤(加工でん粉、 増粘多糖類) 炭酸Ca 着色料(パプリカ粉末) ピロリン酸第二鉄 カラメル色素				○ ○ ○				りんご	
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 食塩 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	

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
フランクフルトソーセージ(Fe)	豚肉 食塩 砂糖 香辛料 パン酵母 水									豚肉
プレミックス粉(ホットケーキ用)	小麦粉 砂糖 粉末油脂 でん粉(小麦) 食塩 ベーキングパウダー 乳化剤 香料 着色料(ビタミンB2)			○ ○ ○	 ○					豚肉
フレンチポテト(冷凍)	じゃがいも 植物油 パーム油 ビタミンE パーム シリコーン樹脂製剤 リン酸塩(Na)製剤 L-アスコルビン酸 ブドウ糖				○ ○					
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 食塩 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									
まゆ玉だんご(冷凍)	上新粉 でん粉 水									
ゆず果汁(冷凍)	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。