

6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
あおのり 自校調理中学校	あおのり									
あじの照り焼き(冷凍) センター調理中学校	あじ みりん風調味料 しょうゆ 砂糖 魚しょうゆ(かたくちいわし、塩)			○	○					
あじフライ(冷凍) 自校調理中学校	めあじ パン粉 水 小麦粉 でん粉(とうもろこし) 植物性油脂(なたね) 塩			○ ○	○					
いりどりたまご焼き(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
打ち豆	大豆				○					
えだまめ(冷凍)	えだまめ 塩				○					
オリーブ油	オリーブ油									
カリフラワー(冷凍)	カリフラワー									
川口ウインナー(ほうれんそう)	豚肉 ほうれん草 でん粉(じゃがいも) 塩 砂糖 香辛料									豚肉
川口の麦みそ	水 大豆 大麦(麦麴) 塩(天日塩) 酒精				○					
切り干し大根	大根									
玄米団子(冷凍)	玄米									
小えび(乾)	小えび						○			

[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
ハンバーグ(冷凍) 自校調理中学校	豚肉									豚肉
	鶏肉									鶏肉
	たまねぎ									
	粒状植物性たんぱく				○					
	豚脂									豚肉
	難消化性デキストリン									
	果糖ブドウ糖液糖									
	つなぎ(でん粉、粉末状植物性たんぱく)				○					
	ドロマイト									
	ブドウ糖加工品									
	ポークエキス									豚肉
	発酵調味料									
	塩									
	加工油脂									
	酵母エキス									
ひれかつ(冷凍)	チキンブイヨン									鶏肉
	加工でん粉									
	クエン酸鉄Na									
	その他キャリアオーバー等				○					
	水									
	豚肉									豚肉
	パン粉			○	○					
	バターミックス粉(でん粉、 塩、香辛料、加工でん粉、 トレハロース、増粘多糖類)				○					
	大豆たんぱく				○					
	塩									
	水									
ブロッコリー(冷凍)	ブロッコリー									
ほうれんそう(冷凍) センター調理中学校	ほうれんそう									
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし									
豆とかぼちゃのコロッケ(冷凍)	かぼちゃ									
	パン粉			○	○					
	金時豆									
	大手亡									
	黒豆				○					
	大豆				○					
	砂糖									
	塩									
	粉末しょうゆ			○	○					
	水									
寄居町みかんゼリー(冷凍)	パン粉			○	○					
	バター液			○	○					
	みかん果汁(ストレート)									
	みかん果汁(6倍濃縮)									
	砂糖									
	果糖									
	増粘多糖類									
	酸味料									
	香料									
	ビタミンC									
れんこん水煮(いちょう切り)	水									
	れんこん									
	pH調整剤									
	酸化防止剤(ビタミンC)									

～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、アレルギー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 $\mu\text{g/ml}$ の濃度レベル又は数 $\mu\text{g/mg}$ 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。