

# 7月分給食用食品一覧表（センター調理中学校 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
あじの塩こうじ焼き(冷凍)	めあじ 塩こうじ(こうじ、米、食塩、酒精) 水									
いか(短冊・冷凍)	アメリカオオアカイカ									いか
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 食塩 砂糖 香辛料 パン酵母 水									豚肉
えだまめ(冷凍)	えだまめ 食塩				○					
エリンギ(冷凍)	エリンギ									
オリーブ油	オリーブ油									
かぼちゃ団子(冷凍)	かぼちゃ じゃがいも でん粉(じゃがいも) 砂糖 食塩 水 加工でん粉									
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 食塩 こしょう 水			○ ○ ○			○			豚肉 鶏肉
切り干し大根	青首大根									
クリームコーン(冷凍)	水 とうもろこし コーンスターチ 食塩									
鶏卵 全卵(生)	鶏卵	○								
さばの切り身(冷凍)	さば									さば
さやえんどう(冷凍)	さやえんどう									
しゅうまい(冷凍)	豚肉 たまねぎ 小麦粉(皮) パン粉 でん粉(じゃがいも) 粒状小麦たんぱく 砂糖 食塩 しょうゆ こしょう しょうが ピロリン酸第二鉄 水			○ ○ ○ ○			○			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	
星型コロッケ(冷凍)	じゃがいも たまねぎ 鶏肉 豚肉 砂糖 豚脂 乾燥マッシュポテト 食塩 香辛料 酵母エキス 【衣】 パン粉 小麦粉 コーンフラワー デキストリン 植物油脂 還元水あめ でん粉 水 炭酸Ca ピロリン酸鉄 調味料(無機塩)			○ ○							鶏肉 豚肉 豚肉
むきえび(冷凍)	えび 食塩						○				
焼きそば麺・乾	小麦粉 食塩 かんすい 酸化防止剤(ビタミンE) パーム油			○							

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