

4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：食品表示法に基づく食品表示基準で「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	
あおのり 自校調理中学校	あおのり										
あじフィレ(でん粉付き・冷凍)	あじフィーレ でん粉(じゃがいも)										
いんげん(冷凍)	さやいんげん										
うらごしグリーンピース(冷凍)	グリーンピース										
えだまめ(冷凍)	えだまめ 塩				○						
オリーブ油 自校調理中学校	オリーブ油										
川口の米・麦みそ	水 大豆 大麦(麦こうじ) 塩 酒精 米(米こうじ)				○						
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
クリスピーチキン(冷凍)	鶏肉 唐揚げ粉(コーン粉末、植物性たんぱく 塩、パプリカ、砂糖、にんにく粉末 こしょう、こしょう粉末、 たんぱく加水分解物、 調味料(アミノ酸等)) パン粉 バターミックス粉 大豆たんぱく 塩 大豆油 こしょう 水			○	○						鶏肉
玄米団子(冷凍)	玄米										
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 でん粉 植物油脂 還元水あめ 粉末状植物性たんぱく 水 加工でん粉 乳化剤 香料			○							



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) センター調理中学校	鶏肉 豚肉 たまねぎ 粒状植物性たんぱく 難消化性デキストリン つなぎ(でん粉、 粉末状植物性たんぱく) 果糖ブドウ糖液糖 ドロマイト ブドウ糖加工品 ポークエキス 発酵調味料 塩 酵母エキス 加工油脂 チキンブイヨン 加工でん粉 クエン酸鉄Na 水				○  ○					鶏肉 豚肉        豚肉       鶏肉
ハンバーグ(冷凍) 自校調理中学校	鶏肉 たまねぎ 豚脂 豚肉 粒状植物性たんぱく 砂糖 ブドウ糖 塩 酵母エキス トマトペースト 香辛料 にんにくペースト 小麦不使用しょうゆ しょうがペースト 水 加工でん粉 炭酸Ca セルロース ピロリン酸第二鉄				○  ○					鶏肉 豚肉 豚肉
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
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし									
ポテトコロッケ(冷凍)	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

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
ミートかぼちゃフライ(冷凍)	かぼちゃ じゃがいも 豚肉 たまねぎ 乾燥マッシュポテト 砂糖 しょうゆ 発酵調味料 大豆油 塩 【衣】 パン粉 米粉 小麦粉 水			○	○					豚肉
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 $\mu\text{g/ml}$ 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。