

4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	
厚焼きたまご(冷凍)	鶏卵 砂糖 穀物酢(米) でん粉(タピオカ) 発酵調味料 しょうゆ 塩 水 なたね油	○		○	○						
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	豚肉 塩 砂糖 香辛料 パン酵母 水										豚肉
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				○						
お祝いクレープ(冷凍)	豆乳 加工油脂 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 麦芽糖 砂糖 いちごピューレー(いちご、砂糖、水あめ、ブドウ糖果糖液糖) 植物油 米粉 水あめ いちご果汁(濃縮還元) 大豆粉 小麦不使用しょうゆ 水 加工でん粉 トレハロース 増粘剤(カドラン) 炭酸Ca 乳化剤 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 安定剤(増粘多糖類) ビタミンC 紅麴色素 カラメル色素 メタリン酸Na 酸味料 ピロリン酸第二鉄 ベーキングパウダー カロチノイド色素				○	○					

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
白ごまつくね(冷凍)	鶏肉 たまねぎ 白ごま パン粉 鶏レバー 砂糖 塩 香辛料 でん粉(じゃがいも) 植物油 豚脂 粒状大豆たんぱく 揚げ油(なたね油) 砂糖 塩 みりん こしょう 水			○	○ ○					鶏肉 ごま 鶏肉 豚肉
たけのこ(レトルト)	たけのこ									
チキンナゲット(冷凍)乳・卵抜き	鶏肉 粒状植物性たんぱく おから 植物油 米粉 小麦不使用しょうゆ 塩 砂糖 にんにくペースト 酵母エキス ブドウ糖 しょうがペースト 香辛料 水 加工でん粉 炭酸Ca 重曹 ピロリン酸第二鉄 【衣】 コーンフラワー 植物油 ブドウ糖 砂糖 小麦不使用しょうゆ 水 加工でん粉 増粘多糖類 重曹 揚げ油(なたね油)				○ ○ ○ ○					鶏肉
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
豆腐バーグ(冷凍)	粒状植物性たんぱく たまねぎ 鶏肉 豆腐 豚脂 つなぎ(でん粉、 粉末状植物性たんぱく) 砂糖 塩 みりん 酵母エキス 香辛料 加工でん粉 セルロース 炭酸Ca ピロリン酸鉄 豆腐用凝固剤 水				○ ○ ○					鶏肉 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
乳酸菌飲料	砂糖混合ブドウ糖果糖液糖 脱脂粉乳 グラニュー糖 ブドウ糖 スターター 香料製剤 水		○							
バジル(粉)	バジル									
ハンバーグ(冷凍)	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
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ccoli(冷凍)	ブロccoli									
ほうれんそう(冷凍)	ほうれんそう									
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

～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。