

## 5月分給食用食品一覧表（自校調理小学校献立）

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
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	○		○	○					
いわしフライ(冷凍)	まいわし 還元水あめ たんぱく加水分解物 砂糖 しょうが 塩 発酵調味料 衣(じゃがいも、でん粉、玄米粉、 米粉パン粉(米粉、三温糖、 オリーブオイル、イースト、 塩)、植物油脂、塩、 酵母エキス、香辛料) 揚げ油(なたね油、パーム油) 水									
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
エリンギ(冷凍)	エリンギ									
かつお節(だし用)	かつおぶし									
きくらげ(乾)	きくらげ									
キムチ(冷凍)	はくさい たまねぎ ごま だいこん にんじん 昆布 にら りんご にんにく 糖類(砂糖、ブドウ糖、果糖液糖、 果糖) 醸造酢 唐辛子 塩 かつお節エキス たんぱく加水分解物 魚しょう 昆布エキス 調味料(アミノ酸等) 酸味料 増粘多糖類 酸化防止剤(ビタミンC) 香料 アナトー色素 パプリカ色素 水			○	○					ごま りんご りんご ゼラチン

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 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
クリームコーン(冷凍)	とうもろこし									
鶏卵 全卵(生)	鶏卵	○								
さばの幽庵焼き(冷凍)	さば しょうゆ みりん 酒 砂糖 ゆず果汁 ゆず皮			○	○					さば
ショルダーベーコン(短冊)	豚かた肉 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
白身魚のフライ(Fe・Ca強化)(冷凍)	すけとうだら 塩 【衣】 パン粉 小麦粉 塩 水 炭酸Ca ピロリン酸鉄 増粘剤(加工助剤)			○ ○	○					
せん茶	日本茶									
耐熱寒天(乾)	寒天 こんにゃく粉 増粘多糖類									
たけのこ(レトルト)	たけのこ									
たちうおフライ(冷凍)	太刀魚 【衣】 パン粉 小麦粉 塩 増粘剤(加工助剤) 水			○ ○	○					



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
ナタデココ	ナタデココ 砂糖 難消化性デキストリン (水溶性食物繊維) ぶどう濃縮果汁 酸味料 香料 水									
ハンバーグ(冷凍・こいのぼり型)	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 トマトペースト 酵母エキス 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
ふわとろたまご(冷凍)	鶏卵 植物油脂 塩 乾燥卵白 乳たんぱく 香味油 でん粉発酵調味料 砂糖 チキンエキスパウダー 加工でん粉 増粘多糖類 乳化剤 リン酸塩(Na) 酢酸ナトリウム グリシン 調味料(アミノ酸等) 香辛料抽出物 水	○		○	○					鶏肉、豚肉
ベーコン(短冊)	豚ばら肉 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
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									
焼きちくわ(4分の1カット・冷凍)	魚肉(すけとうだら、たい、 ひいらぎ、たちうお、 いとよりだい、さんま) でん粉(じゃがいも) 植物油 砂糖 植物性たんぱく 塩 みりん ブドウ糖			○	○					

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
野菜ペースト(冷凍)	たまねぎ にんじん									
冷凍みかん	みかん									

～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 $\mu$ g/mlの濃度レベル又は数 $\mu$ 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。