

# 5月分給食用食品一覧表（センター調理小学校 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  |
| いももち(冷凍)           | じゃがいも<br>でん粉(じゃがいも)<br>砂糖<br>食塩<br>水<br>加工でん粉  |         |   |        |        |     |                       |    |    |      |
| いわしのみぞれ煮(冷凍)       | いわし<br>だいこん<br>砂糖<br>しょうゆ<br>でん粉(じゃがいも)<br>本みりん<br>食塩<br>水   |         |   | ○      | ○      |     |                       |    |    |      |
| いんげん(冷凍)           | さやいんげん   |         |   |        |        |     |                       |    |    |      |
| ウインナーソーセージFe入り(輪切) | 豚肉<br>食塩<br>砂糖<br>香辛料<br>パン酵母<br>水   |         |   |        |        |     |                       |    |    | 豚肉   |
| 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<br>食塩   |         |   |        | ○      |     |                       |    |    |      |
| エリンギ(冷凍)           | エリンギ   |         |   |        |        |     |                       |    |    |      |
| オリーブ油              | 食用オリーブ油  |         |   |        |        |     |                       |    |    |      |
| オレンジゼリー(冷凍)        | 砂糖・ブドウ糖果糖液糖<br>オレンジ・みかん果汁<br>粉あめ<br>水<br>ゲル化剤(増粘多糖類)<br>酸味料<br>香料<br>ビタミンC<br>乳酸Ca<br>カロチン色素   |         |   |        |        |     |                       |    |    | オレンジ |
| かしわもち(冷凍)          | 小豆粒あん<br>米粉<br>砂糖<br>加工でん粉<br>植物油脂<br>酵素製剤<br>水  |         |   |        |        |     | ○                     |    |    |      |
| かつおカツ(冷凍)          | かつお<br>たまねぎ<br>おろししょうが<br>パン粉<br>しょうゆ<br>砂糖<br>食塩<br>かつおエキス<br>【衣】<br>パン粉<br>小麦粉<br>植物油脂<br>加工でん粉<br>ドロマイト<br>ピロリン酸鉄<br>乳化剤<br>香料<br>水 |         |   | ○<br>○ | ○<br>○ |     | ○<br>○<br>○<br>○<br>○ |    |    |      |





| 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 |
| れんこん水煮(いちょう切り) | れんこん<br>pH調整剤<br>酸化防止剤(ビタミンC)<br>水 |         |   |    |    |     |    |    |    |     |

～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 $\mu$ 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。