１２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
ウィンナーソーセージFe入り（輪切）	豚肉（豚脂肪含） 食塩 砂糖 香辛料（白こしょう、カルワイ、マスタード） パン酵母									豚肉
薄けずりかつお節（だし用）	かつお節									
うずら卵（レトルト）	うずら卵 食塩	○								
川口市産さといもコロッケ（冷凍）	【衣】 パン粉 バッター粉 水 さといも たまねぎ 鶏肉 おから しょうゆ みそ 砂糖 食塩 こしょう			 ○ ○ ○ 	 ○ ○ ○ ○ 					 鶏肉
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
鶏卵．全卵（生）	鶏卵	○								
さばの幽庵焼き（冷凍）	さば しょうゆ 砂糖 発酵調味料 食塩 かつおエキス 昆布エキス アルコール ゆず果汁			 ○ 	 ○ 					さば
三角こんにゃく	こんにゃく精粉 海藻粉末 水酸化カルシウム 水									
ショルダーベーコン（短冊）	豚かた肉 食塩 砂糖 香辛料（ﾅﾂﾒｸﾞ、ｺﾘｱﾝﾀﾞｰ、ｶﾙﾀﾞﾓﾝ、ｵｰﾙｽﾊﾟｲｽ）									豚肉
たけのこ（レトルト）	たけのこ									
たまねぎ（スライス・冷凍）	たまねぎ									

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
たら角切り（でん粉付き・冷凍）	すけとうだら									
	でん粉（じゃがいも）									
チョコレートケーキ（冷凍）	乳又は乳製品を主要原料とする食品		○							
	液全卵	○								
	砂糖									
	小麦粉			○						
	ココアパウダー									
	水あめ									
	チョコレート		○							
	準チョコレート				○					
	こんにゃく加工品（水あめ、こんにゃく粉、でん粉）									
	還元水あめ									
	植物油									
	水									
	加工でん粉									
	乳化剤				○					
	膨脹剤									
	増粘多糖類									
	炭酸Ca									
	ピロリン酸第二鉄									
	ホエイソルト		○							
	pH調整剤									
	カカオ色素									
	香料				○					
チョコレートケーキ（冷凍）のアレルギー代替品 チョコレートケーキ（冷凍）乳卵小麦不使用	豆乳				○					
	砂糖									
	加工油脂									
	水あめ									
	米粉									
	ココアパウダー									
	大豆粉				○					
	植物油									
	こんにゃく加工品（水あめ、こんにゃく粉、でん粉）									
	清涼飲料水									
	水									
	加工でん粉									
	トレハロース									
	増粘剤（増粘多糖類、アルギン酸エステル）									
	乳化剤				○					
	炭酸Ca									
	膨張剤									
	セルロース									
	安定剤（増粘多糖類）									
	香料									
	ピロリン酸第二鉄									
	メタリン酸Na									
でん粉（じゃがいも）	でん粉（じゃがいも）									
トック	米									
	でん粉									
	食塩									
	酒精									
	水									
トマト（カット）	トマト									
	トマトピューレ									
	クエン酸									
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									

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
春巻（冷凍）	【具】									
	豚肉									豚肉
	にんじん									
	たまねぎ									
	キャベツ									
	植物油脂				○					
	豚脂									豚肉
	しょうゆ			○	○					
	はるさめ									
	でん粉									
	しょうがペースト									
	小麦粉			○						
	ポークブイヨン									豚肉
	ショートニング				○					
	ポークエキス									豚肉
	発酵調味料									
	酵母エキス									
	砂糖									
	乾燥しいたけ									
	たんぱく加水分解物			○						
	香辛料									
	【皮】									
	小麦粉			○						
	植物油脂				○					
	米粉									
	粉あめ									
	ショートニング				○					
	食塩									
	ソルビトール									
	クエン酸鉄Na									
	乳化剤									
	増粘剤（キサンタンガム）									
	水									
ハンバーグ（冷凍・もみの木型）	鶏肉									鶏肉
	たまねぎ									
	豚脂									豚肉
	豚肉									豚肉
	粒状植物性たんぱく				○					
	砂糖									
	ブドウ糖									
	食塩									
	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									
フライドチキンスパイス	ブラックペッパー									
	ガーリック									
	ジンジャー									
	パプリカ									
	ナツメグ									
	タイム									
ベーキングパウダー	炭酸水素ナトリウム									
	グルコノデルタラクトン									
	酸性ピロリン酸ナトリウム									
	第一リン酸カルシウム									
	d－酒石酸水素カリウム									
	ステアリン酸カルシウム									
	コーンスターチ									
ホールコーン（冷凍）	とうもろこし									

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
焼きちくわ(4分の1カット・冷凍)	すり身									
	でん粉(じゃがいも)									
	米油									
	砂糖									
	植物性たんぱく			○	○					
	食塩									
	みりん									
	ブドウ糖									
焼き豚(角切・1cm)	豚肉									豚肉
	砂糖									
	粉あめ									
	しょうゆ			○	○					
	食塩									
	しょうゆ加工品			○	○					
	香辛料抽出物									
野菜ペースト(冷凍)	たまねぎ									
	にんじん									
料理用　粉末(キャラメル)	砂糖									
	食塩									
	香料									
	着色料(カラメル)									
	炭酸Ca									
わかさぎフリッター(冷凍)	わかさぎ									
	しょうゆ			○	○					
	【衣】									
	小麦粉			○						
	でん粉(とうもろこし)									
	砂糖									
	米粉									
	食塩									
	あおさ									
	水									
	ベーキングパウダー									
	揚げ油(大豆油)				○					

～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。