

# 年間契約給食用食品一覧表

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。

## (1) 豆腐類

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
押し豆腐	大豆 水 凝固剤(硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン) 消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル)				○					
豆腐(木綿)	大豆 水 凝固剤(硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン) 消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル)				○					
焼き豆腐	大豆 水 凝固剤(硫酸カルシウム、塩化マグネシウム) 消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル)				○					
油揚げ	大豆 水 なたね油 凝固剤(塩化マグネシウム) 消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル)				○					

## (2) こんにゃく類

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
板こんにゃく (センター調理小中学校)	こんにゃく粉 水酸化カルシウム 水									
糸こんにゃく (センター調理小中学校)	こんにゃく粉 水酸化カルシウム 水									
しらたき (センター調理小中学校)	こんにゃく粉 水酸化カルシウム 水									

## (3) その他

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
ちくわぶ (センター調理小中学校)	小麦粉 塩 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 $\mu\text{g/ml}$ 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。