

## 令和7年度 1月分 詳細な献立別アレルギー表示一覧表

NO.2

15日(木)

牛乳	牛乳
ごはん	ごはん
【かきあげ】	ハッシュドポーク
さつまいも(線切り)	豚もも肉(スライス)
玉葱 2L	じゃがいも 2L
にんじん 2L	にんじん 2L
小麦粉	玉葱 2L
でん粉	カットトマト(トマトベース)
食塩	グリンピース(冷凍)
水	ハヤシルウ
菜種白絞油(kg)	デミグラスソース
【塩昆布あえ】	トマトケチャップ5kg
もやし	トマトピューレ3kg
きゅうり	ウスターーソース 1.8L
塩昆布	コンソメ
濃口しょうゆ1.8ドル	菜種油(手つき)
【高野豆腐の卵とじ】	食塩
鶏肉もも(皮なし)1.5cm角	白こしょう
玉葱 2L	水
にんじん 2L	花野菜サラダ
液卵	ブロッコリー
白かまぼこ	カリフラワー
さやいんげん 冷凍	キャベツ 2L
高野豆腐	ホウルーゾン
和風だし	まぐろ油漬フレーク
本みりん	ごまドレッシング
濃口しょうゆ1.8ドル	ヨーグルト
水	ヨーグルト
【味付けのり】	
味付けのり	

◆必ずお読みください◆

1 表記

- |  |   |
|--|---|
| ○ 食品表示法等に基づき、特定原材料(表示義務)と特定原材料に準ずるもの(表示を推奨)について「●」がついています。 |   |
| 特定原材料(表示義務)  | えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生   |
| 特定原材料に準ずるもの(表示を推奨)<br>(任意表示)                               | アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ<br>カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、<br>さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ <sup>(注)</sup> 、<br>もも、やまいも、りんご、ゼラチン |

※学校給食では、特定原材料の「そば、かに、落花生を含む食品」は使用しません。

※特定原材料に準ずるもののうち、「あわび・いくら・オレンジ・カシューなッツ・キウイフルーツ・バナナ・マカダミアナッツ・もも・やまいも・ゼラチン・アーモンドを含む食品」を使用する場合は「その他」に記載します。

※特定原材料に準ずるものの20品目は表示を推奨する品目であり、含まれていても

(注) 金和6年3月、「マカダミアナッツ」が特定原材料に準ずるものに追加され、「まつたけ」が特定原材料に準ずるものに追加された。(参考文献)

### 3. ユニチャーチョンについて

- コンタミネーションについて  
○コンタミネーションの注意喚起については、記載してありません。  
※コンタミネーションとは…

食品の製造や調理の過程で、原材料としては使用していないにもかかわらず、機械や器具等から偶発的にアレルゲン(アレルギーの原因物質)が混入してしまうこと。

- (注意喚起例)

  - ・同一工場、製造ライン使用によるもの  
「本品製造工場では〇〇(特定原材料等の名称)を含む製品を製造しています。」  
「〇〇(特定原材料等の名称)を使用した設備で製造しています。」等
  - ・原材料の採取方法によるもの  
「本製品で使用しているしらすは、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。」等  
「えび・かにを捕まえていたところにしらすが」

- ・えび・かにを補食していることによるもの  
「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび・かにを食べています。」等  
○学校給食では注意喚起表記程度のアレルゲンの混入量では発症しない児童生徒を対象しています。

- 給食では、食器や調理・配膳器具を共用しています。
  - 食セセンターは、食缶・フライ缶等に入る料理を調理する場所は分かれていません。
  - 給食センターで使用する揚げ油(菜種白絞油)は、アレルゲンを含む原材料及び加工品も調理しています。毎回新品に交換していません。
  - セレクト給食等、複数のおかずが仕切りなしで1つの食缶に入ることがあります。
  - 「使用していない旨の表示は、必ずしも「含んでいない」とを意味するものではありません。