

## <食品材料一覧表の見方について>

4月に配布する食品材料一覧表には以下の種類があり、こちらを参考にアレルギーの確認を行い、各家庭と学級担任でお話合いの上、ご対応をお願いします。

なお、食品材料一覧表は、市ホームページへ掲載しております。  
掲載箇所は、浦安市トップページ > 子育て・教育 > 学校(小学校・中学校/就学支援)  
> 学校給食 > 食品材料一覧表です。



食品材料一覧表

### 1. 4月分日別食品材料一覧表 …日別ごとに使用する食品の一覧

※HP:令和8年4月分日別食品材料一覧表

### 2. 4月分食品材料一覧表 …使用する加工食品の詳しい内容配合の一覧表

※HP:4月使用の加工食品の原材料(予定)

### 3. 別紙 1 パン類内容配合表 ※蒸しパンについては4月分食品材料一覧表に記載

※HP:年間使用のパン類の原材料(予定)

## 【原材料表記について】

- 食品材料一覧表に記載している原材料は、業者より取り寄せた分析表をもとに作成しております。
- キッズビューで配信される「献立予定表(こんだてよてい表)」に記載されている材料は、食物アレルギーのための表記ではないため、必ずこちらの「食品材料一覧表」にて詳細をご確認ください。

## 【コンタミネーションについて】

- 揚げ油は数回続けて使用しています。
- 使用する海産物などには、捕獲・採取の際に他の海産物が混入する可能性があります。
- 食品製造工場、及び、給食センターにおいては、調理工程(揚げ油、ゆで汁、調理器具等)から食物アレルギーとなる食材が混入する(コンタミネーション※1)可能性があります。
- 原材料の分析表の表示には、納品業者から情報提供があった場合のみ「コンタミ」と表記をしております、基本的にはコンタミネーション、加工助剤※2の記載はしていません。

※1. コンタミネーションとは、食品を生産する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物質が微量混入してしまう場合をいいます。

※2. 加工助剤とは、食品加工の段階で使用され、最終の製品は残存しないもの。食品衛生法で、表示を義務付けられていない添加物のひとつです。

## 【その他】

- 献立内容は都合により変更する場合があります。
- 給食センターでは、鶏卵など加熱調理を要する食材については 85℃以上の加熱を行っておりますが、マヨネーズなどの調味料類、既製品のデザート類は衛生面の殺菌加熱であり、アレルギーに関しての完全加熱を行っていない製品もあります。
- 給食センターでは以下の食品は使用しません。  
ピーナッツ（落花生）、アーモンド、カシューナッツ、くるみ、けし、まつ、ピスタチオ、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ、ペカンナッツ、マカダミアナッツ、そば、イクラ、キウイフルーツ  
なお、上記の食品をはじめ、給食センターで使用するすべての食品においては、コンタミネーションの可能性がります。

使用する食品の内容配合は、月ごとに変更となるものもありますので、毎月ご確認をお願いいたします。

ご不明な点は千鳥学校給食センターまでお問い合わせください。

小学校	浦安市千鳥学校給食センター	第一・第二調理場	Tel047-382-2762
中学校	浦安市千鳥学校給食センター	第三調理場	Tel047-351-2256