１学期学期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： 食品衛生法施行規則で「特定原材料」として定める７品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）並びに「特定原材料に準ずるもの」21品目（アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ）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。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
あおさ（粉末）	あおさ									
油揚げ（カット・冷凍） （自校調理小学校・中学校）	大豆 植物油脂 凝固剤 水 加工助剤 消泡剤（炭酸カルシウム、植物油脂、高級脂肪酸、レシチン）				○ ○					
油揚げ（カット・冷凍） （センター調理小学校・中学校）	大豆 植物油（なたね油、大豆油） 凝固剤（塩化マグネシウム） 加工助剤 消泡剤（グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、炭酸マグネシウム、レシチン）				○ ○ ○					
板こんにゃく（白） （自校調理小学校・中学校）	こんにゃく粉 水酸化カルシウム									
イタリアンドレッシング（調理用）	食用植物油脂 醸造酢 果糖ブドウ糖液糖 食塩 濃縮レモン果汁 トマトペースト 香辛料 乾燥たまねぎ 調味料（アミノ酸） 増粘剤（キサンタン） 乾燥赤ピーマン 乾燥パセリ 水				○					
イタリアンドレッシング（ボトル）	食用植物油脂 砂糖 醸造酢 食塩 発酵調味料 たまねぎ 香味食用油 酵母エキスパウダー 香辛料 トマト 酸味料 増粘剤 （加工でん粉、キサンタンガム） 水				 ○					
糸こんにゃく（白） （自校調理小学校・中学校）	こんにゃく粉 水酸化カルシウム									
炒りたまご（冷凍）	鶏卵 植物油脂 砂糖 食塩 でん粉発酵調味料 加工でん粉（とうもろこし） 水	○			 ○					
ウェーブわんたん	小麦粉 食塩			○						
ウスターソース	醸造酢 砂糖類（ブドウ糖果糖液糖・砂糖） トマト にんじん たまねぎ プルーン 食塩 たんぱく加水分解物 酵母エキス 香辛料 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
うずら卵（レトルト） （自校調理小学校）	うずら卵	○								
	水									
	食塩									
液卵（冷凍）	鶏卵	○								
エスパニョールソース	小麦粉			○						
	砂糖									
	食用精製加工油脂									
	トマトパウダー									
	食塩									
	ブドウ糖									
	デキストリン				○					
	酵母エキスパウダー									
	粉末しょうゆ			○	○					
	粉末ソース									りんご
	ガーリックパウダー									
	オニオンパウダー									
	オニオンエキスパウダー				○					
	こんぶエキスパウダー									
	魚しょうパウダー									
	にんじんエキスパウダー									
	香辛料									
	トマトエキスパウダー									
	ポークエキスパウダー									豚肉
	チキンエキスパウダー									鶏肉
	乳等を主要原料とする食品		○							
	カラメル色素									
オリーブ油	食用オリーブ油									
海藻ミックス	昆布									
	わかめ									
	ふのり									
	白ふのり									
	赤桜草									
	茎わかめ									
かつお節（砕片）	かつお									
かつお節（だし用）	かつお									
カットわかめ	わかめ									
かまぼこ（冷凍）	魚肉（いとよりだい）									
	魚肉（たら）									
	でん粉（じゃがいも）									
	砂糖									
	食塩									
	魚しょう									
	発酵調味料									
辛子粉（洋）	マスタード									
	コーンスターチ									
	ウコン（着色料）									
がらスープ（レトルト）	豚骨									豚肉
	鶏骨									鶏肉
	豚骨油				○					豚肉
	酵母エキス									
	水									
ガラムマサラ（粉末）	唐辛子									
	コリアンダー									
	クミン									
	ナツメグ									
	カルダモン									
	こしょう									
	フェンネル									
	陳皮									
	シナモン									
	クローブ									
	スターアニス									

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
カレー粉 （自校調理小・中学校）	ターメリック コリアンダー クミン フェンネル フェヌグリーク ナツメグ 陳皮 ブラックペパー ジンジャー ディル クローブ アニスシード シナモン カルダモン ガーリック 唐辛子 タイム セロリシード スターアニス アジョワン ローリエ セージ ローズマリー タラゴン									
カレー粉 （センター調理小・中学校）	ターメリック コリアンダー クミン フェヌグリーク こしょう 赤唐辛子 陳皮 その他香辛料									
カレールー	小麦粉 ラード 純カレー ポークエキス 純カレー オニオンパウダー パーム油 チャツネ 食塩 ブドウ糖 砂糖 カラメル ガーリック オールスパイス			○						豚肉 豚肉 りんご
韓国ナムルドレッシング（調理用）	醸造酢 糖類（果糖ブドウ糖液糖・砂糖） 食用植物油脂 たんぱく加水分解物 しょうゆ 食塩 香味食用油 にんにく ごま こんぶエキスパウダー こしょう 調味料（アミノ酸等） 酒精 増粘剤（キサンタンガム） 水			○	○ ○ ○ ○					ごま 鶏肉、豚肉 ごま
韓国ナムルドレッシング（ボトル）	醸造酢 糖類（果糖ブドウ糖液糖・砂糖） 食用植物油脂 たんぱく加水分解物 しょうゆ 食塩 香味食用油 にんにく ごま こんぶエキスパウダー こしょう 調味料（アミノ酸等） 酒精 増粘剤（キサンタンガム） 水			○	○ ○ ○ ○					ごま 鶏肉、豚肉 ごま

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
刻みしゃくし菜	雪白体菜									
	アミノ酸液			○						
	果糖ブドウ糖液糖									
	食塩									
	高酸度醸造酢									
	発酵調味料									
	昆布エキス									
	しょうゆ			○	○					
	酵母エキス									
	アルコール									
	水									
刻み大豆（水煮）	大豆				○					
	食塩									
キムチ（ノンアレルギー・冷凍）	はくさい									
	だいこん									
	唐辛子									
	にんにく									
	にんじん									
	ながねぎ									
	しょうが									
	食塩									
	砂糖									
	昆布									
	酵母エキス									
キムチ（冷凍）	はくさい									
	たまねぎ									
	ごま									ごま
	だいこん									
	にんじん									
	昆布									
	にら									
	りんご									りんご
	にんにく									
	糖類（砂糖、ブドウ糖果糖液糖、果糖）									
	醸造酢									りんご
	唐辛子									
	食塩									
	かつお節エキス									
	たんぱく加水分解物				○					ゼラチン
	魚しょう									
	昆布エキス									
	調味料（アミノ酸等）									
	酸味料									
	増粘多糖類			○	○					
	酸化防止剤（ビタミンC）									
	香料									
	アナトー色素									
	パプリカ色素				○					
	水									
キャロットピラフの素	にんじん									
	にんじんペースト									
	コーン									
	食用植物油脂									
	鶏肉									鶏肉
	赤ピーマン									
	食塩									
	チキンエキス									鶏肉
	砂糖									
	酵母エキス									
	白身魚エキス									
	白こしょう									
	水									
茎わかめ（乾燥）	わかめ									
クッキングチーズ	ナチュラルチーズ		○							
	セルロース									
こいくちしょうゆ（丸大豆）（自校調理小学校）	大豆				○					
	小麦			○						
	食塩									
	加工助剤（けいそう土）									
こいくちしょうゆ（センター調理小学校・全中学校）	大豆				○					
	小麦			○						
	食塩									
	アルコール									

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
コーヒー飲料	果糖ブドウ糖液糖 砂糖 インスタントコーヒー 食塩 乳酸Ca 着色料(カラメル) 香料 ビタミンC ビタミンB1 ビタミンB2 水									
凍り豆腐	大豆 豆腐用凝固剤 重曹 消泡剤製剤				○ ○					
コーンクリーミードレッシング(調理用)	食用植物油脂 醸造酢 砂糖 食塩 スイートコーンパウダー 発酵調味料 たまねぎ 酵母エキスパウダー スイートコーン にんじんエキス プルーン レモン果汁 増粘剤(加工でん粉、 キサンタンガム) 乳化剤 酸味料 香料 水				 ○					
コーンクリーミードレッシング(ボトル)	食用植物油脂 醸造酢 砂糖 食塩 スイートコーンパウダー 発酵調味料 たまねぎ 酵母エキスパウダー スイートコーン にんじんエキス プルーン レモン果汁 増粘剤(加工でん粉、 キサンタンガム) 乳化剤 酸味料 香料 水				 ○					
穀物酢	米 アルコール 食塩 酒かす 水									
こしょう(白)	ホワイトペッパー									
コチュジャン	米みそ(大豆、米、食塩) 水あめ(コーンスターチ) 麦芽エキス(大麦) 米こうじ調味料 (米、米こうじ、ブドウ糖) 乾燥唐辛子 砂糖(さとうきび、てん菜) 食塩 酵母エキスパウダー(酵母)				○					
ごま油	食用ごま油									ごま
ごまドレッシング(調理用)	砂糖 醸造酢 デキストリン しょうゆ ごま 食塩 酵母エキス ホワイトペッパー 増粘剤(キサンタンガム) 水			 ○	 ○					 ごま

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
ごまドレッシング（ボトル）	砂糖									
	醸造酢									
	デキストリン									
	しょうゆ			○	○					
	ごま									ごま
	食塩									
	酵母エキス									
	ホワイトペッパー									
	増粘剤（キサンタンガム）				○					
	水									
ごま・いり（黒）	黒ごま									ごま
ごま・いり（白）	白ごま									ごま
ごま・生（黒）	黒ごま									ごま
ごま・生（白）	白ごま									ごま
小麦粉	小麦			○						
米粉めん	米									
	でん粉									
米粒麦	大麦									
コンソメのもと	食塩									
	デキストリン									
	麦芽糖									
	チキンコンソメパウダー				○					鶏肉
	ブドウ糖									
	酵母エキスパウダー									
	たんぱく加水分解物									鶏肉、豚肉
	チキンエキスパウダー									鶏肉
	鶏脂				○					鶏肉
	砂糖									
	魚しょうパウダー									
	香辛料									
	トマトパウダー									
	オニオンエキスパウダー									
	乳酸発酵トマトエキスパウダー									
	にんじんエキスパウダー									
	香辛料抽出物									
	酸味料									
昆布（だし用）	昆布									
さつまあげ（冷凍）	魚肉（たら）									
	魚肉（いとよりだい）									
	でん粉（じゃがいも）									
	植物油									
	ブドウ糖									
	砂糖									
	食塩									
	みりん									
ざらめ糖（グラニュー糖）	さとうきび									
	てん菜									
	加工助剤									
三温糖	さとうきび									
	てん菜									
	加工助剤									
四川黒ソース（冷凍）	しょうゆ			○	○					
	砂糖									
	トマトケチャップ									
	にんにく									
	みそ				○					
	チキンエキス									鶏肉
	しょうが									
	豆板醤			○						
	酒									
	食用ごま油									ごま
	食用大豆油				○					
	酵母エキス									
	でん粉									
	香辛料									
	トウチ醤			○	○					
	酒精									
	水									
しらたき（白） （自校調理小学校・中学校）	こんにゃく粉									
	水酸化カルシウム									
上白糖	さとうきび									
	てん菜									
	加工助剤									

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
食塩	海水									
白玉もち（冷凍） （センター調理小学校・全中学校）	もち粉 取り粉（加工でん粉） 水									
白いんげん（レトルト）	いんげんまめ 食塩 水									
すいとん（乳・卵抜き・冷凍）	小麦粉 食塩 水			○						
すりごま（白）	白ごま									ごま
清酒	米 米麹 醸造アルコール 水あめ 酸味料（乳酸、コハク酸） 水									
大豆（乾）	大豆				○					
炊き込みわかめ	わかめ 還元水あめ 食塩 昆布エキス 酵母エキスパウダー									
だしのもと	風味原料（かつお節粉末、 かつお節エキス、こんぶエキス、 しいたけエキス） 砂糖 麦芽糖 デキストリン 酵母エキス かつおパウダー 乳酸発酵酵母エキス 米油									
だしパック（厚削り）	かつお									
脱脂粉乳	生乳		○							
たまねぎドレッシング（調理用）	なたね油 砂糖 たまねぎ 醸造酢 しょうゆ 食塩 でん粉 酵母エキス 赤ピーマン 香辛料 水			○	○					りんご
たまねぎドレッシング（ボトル）	なたね油 砂糖 たまねぎ 醸造酢 しょうゆ 食塩 でん粉 酵母エキス 赤ピーマン 香辛料 水			○	○					りんご
チキンスープ	チキンエキスパウダー 食塩 砂糖 ブドウ糖 デキストリン たんぱく加水分解物 酵母エキス オニオンパウダー 香辛料 食用植物油脂 キャロットパウダー				○					鶏肉
チキンブイヨン（冷凍）	鶏ガラ たまねぎ にんじん セロリ									鶏肉

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
中華スープのもと	食塩									
	デキストリン									
	砂糖									
	たんぱく加水分解物				○					鶏肉、豚肉
	オニオンパウダー									
	ガーリックパウダー									
	魚しょうパウダー									
	酵母エキスパウダー									
	食用植物油脂									ごま
	ジンジャーパウダー									
	調味動物油脂				○					豚肉
	こしょう									
	乳酸発酵酵母エキスパウダー									
	乳酸発酵トマトエキスパウダー									
	チキンパウダー									鶏肉
	カラメル色素									
中華ドレッシング（調理用）	しょうゆ			○	○					
	食用植物油脂				○					ごま
	糖類（果糖ブドウ糖液糖、砂糖）									
	醸造酢									
	発酵調味料									
	調味液（アミノ酸）									
	ラー油									ごま
	ポークエキスパウダー			○	○					豚肉
	香辛料抽出物製剤									
	増粘剤（キサンタン）									
	水									
中華ドレッシング（ボトル）	しょうゆ			○	○					
	食用植物油脂（ごま油、なたね油）									ごま
	醸造酢									りんご
	砂糖									
	小麦発酵調味液			○						
	食塩									
	たまねぎエキス									
	チキンエキス									鶏肉
	香辛料									
	水									
中濃ソース	醸造酢									
	トマト									
	プルーン									
	たまねぎ									
	にんじん									
	砂糖類（ブドウ糖果糖液糖、砂糖）									
	食塩									
	コーンスターチ									
	たんぱく加水分解物									
	酵母エキス									
	香辛料									
	水									
中濃ソース（ボトル）	醸造酢									
	トマト									
	プルーン									
	たまねぎ									
	にんじん									
	砂糖類（ブドウ糖果糖液糖、砂糖）									
	食塩									
	でん粉									
	酵母エキス									
	たんぱく加水分解物									
	香辛料									
	水									
チョコレートクリーム（大豆入り）	食用油脂（植物油脂、加工油脂）				○					
	砂糖									
	大豆粉				○					
	ココアパウダー									
	ブドウ糖									
	脱脂粉乳		○							
	食塩									
	炭酸カルシウム									
	植物レシチン				○					
	香料		○		○					

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
チョレギドレッシング（調理用）	食用植物油脂（なたね、大豆） 砂糖類（ブドウ糖果糖液糖、砂糖） 醸造酢 食塩 ガーリックペースト しょうゆ みそ ごま 昆布エキス 香味食用油 調味料（アミノ酸等） 香辛料抽出物 増粘剤（キサンタンガム） 水			 ○ ○ 	○ ○ ○ 					ごま ごま
ちりめんじゃこ（冷凍）	いわしの稚魚 食塩									
デミグラスソース	ブラウンルウ（小麦粉、ラード） トマトペースト ソテードオニオン（たまねぎ、大豆油） チキンエキス にんじん 砂糖 酵母エキス でん粉 食塩 香辛料 水			○ 	 ○ 					豚肉 鶏肉
テンメンジャン （センター調理小学校・中学校）	味噌 砂糖 植物油脂 しょうゆ			 ○	○ ○					 ごま
とうがらし	とうがらし									
トウバンジャン	塩蔵とうがらし 　とうがらし 　食塩 そら豆加工品 　そら豆 　食塩 　米こうじ そら豆 乾燥とうがらし 食塩 酒精 酸化防止剤（ビタミンC）									
豆腐（冷凍）	大豆 デキストリン でん粉（じゃがいも） 豆腐用凝固剤（硫酸カルシウム、 　グルコノデルタラクトン　） 水 酵素（加工助剤） 消泡剤（レシチン、 　グリセリン脂肪酸エステル 　炭酸マグネシウム、食品素材）				○ ○ 					
トマト（カット）	トマト トマトピューレ クエン酸									
トマトケチャップ	トマトペースト 果糖ブドウ糖液糖 砂糖 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料 水									
トマトケチャップ（ボトル）	トマト 糖類 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料									
トマトピューレ	トマトペースト 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
鶏レバーペースト	鶏レバー									鶏肉
	砂糖									
	食塩									
	香辛料（ジンジャー、ホワイトペッパー、ローリエ）									
	水									
豚骨ラーメンスープ（レトルト）	ポークエキス			○	○					豚肉
	しょうゆ			○	○					
	食塩									
	水あめ									
	砂糖									
	オニオンエキス				○					豚肉
	ガーリックエキス				○					豚肉
	豚脂				○					豚肉
	ごま油									ごま
	調味動物油脂			○	○					豚肉
	香辛料									
	調味料（アミノ酸等）									
	酒精									
	増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）				○					
	水									
なたね油	食用なたね油									
なたね油（揚油）	食用なたね油									
生クリーム	生乳		○							
生わんたん（冷凍）	豚肉									豚肉
	たまねぎ									
	ねぎ									
	しいたけ									
	にんじん									
	しょうが									
	でん粉（じゃがいも）									
	植物性たんぱく				○					
	しょうゆ			○	○					
	みりん									
	ポークエキス									豚肉
	砂糖									
	こしょう									
	小麦粉			○						
	醸造調味料									
	還元水あめ									
	水									
なると（オキアミ・冷凍）	魚肉（たら）									
	魚肉（いとよりだい）									
	魚肉（たちうお）									
	食塩									
	砂糖									
	発酵調味料									
	オキアミエキス									
	でん粉（じゃがいも）									
	トマト色素									
	水									
肉団子（冷凍）	鶏肉									鶏肉
	たまねぎ									
	でん粉									
	豚肉									豚肉
	還元水あめ									
	植物性たんぱく				○					
	チキンオイル									鶏肉
	揚げ油（大豆油）				○					
	食塩									
	香辛料									
	水									
	ドロマイト									
	ピロリン酸鉄				○					
	焼成Ca									
煮干し（だし用）（自校調理小学校）	かたくちいわし									
	食塩									
煮干し（センター調理小学校・全中学校）	かたくちいわし									
ねりごま	白ごま									ごま
パセリ（乾）	パセリ									
パプリカパウダー	パプリカ									

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
ハヤシルウ	小麦粉			○						
	豚脂									豚肉
	砂糖									
	食塩									
	ブラウンルウ			○						豚肉
	トマトパウダー									
	でんぷん									
	粉末ソース			○	○					
	トマト調味料									
	着色料（カラメル・パプリカ色素）									
	加工でんぷん									
	調味料（アミノ酸等）									
	酸味料									
はるさめ	でん粉（さつまいも）									
	でん粉（じゃがいも）									
バンバンジードレッシング（ボトル）	しょうゆ			○	○					
	砂糖									
	食用植物油脂（なたね、ごま）									ごま
	醸造酢									りんご
	小麦発酵調味液			○						
	でん粉									
	食塩									
	ごま									ごま
	ほたてエキス			○						
	おろしたまねぎ									りんご
	粉末みそ				○					
	酵母エキス									
	からし粉									
	レモン果汁									
	おろしにんにく									
	おろししょうが									
	唐辛子									
	水									
ひじき	ひじき									
ぶどう酒（赤）	ワイン									
	酸化防止剤（亜硫酸塩）									
	水									
ぶどう酒（白）	ワイン									
	酸化防止剤（亜硫酸塩、ビタミンC）									
	水									
ふりかけ（コバトン）	ごま									ごま
	小麦粉			○						
	砂糖									
	食塩									
	かつお削り節									
	しょうゆ			○	○					
	鶏卵加工品	○								
	海藻カルシウム									
	乳糖		○							
	こしあん									
	いわし粉									
	ショートニング									
	大豆加工品				○					
	マーガリン		○		○					
	あじ粉									
	みそ				○					
	かつお節粉									
	乳製品		○							
	エキス（チキン、かつお節、酵母、魚介）									鶏肉
	デキストリン									
	のり									
	還元水あめ									
	鶏肉粉末									鶏肉
	ブドウ糖果糖液糖									
	みりん									
	イースト									
	DHA含有精製魚油									
	鶏脂									鶏肉
	あおさ									
	抹茶									
	香辛料									
	調味料（アミノ酸等）									
	卵殻カルシウム	○								
	着色料（カラメル、カロチノイド）									
	酸化防止剤（ビタミンE）									

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
ふりかけ（卵・のり）	いりごま									ごま
	鶏卵加工品	○								
	乳糖		○							
	砂糖									
	小麦粉			○						
	食塩									
	のり									
	大豆加工品				○					
	加工油脂		○		○					
	こしあん									
	さば削り節									さば
	みそ				○					
	乳製品		○							
	エキス（チキン、魚介、昆布、かつお節、酵母）									鶏肉
	海藻カルシウム									
	パーム油									
	鶏肉粉末									鶏肉
	でん粉									
	しょうゆ			○	○					
	植物性たんぱく				○					
	鶏脂									鶏肉
	あおさ									
	ブドウ糖果糖液糖									
	抹茶									
	みりん									
	イースト									
	デキストリン									
	還元水あめ									
	調味料（アミノ酸）									
	カロチノイド色素									
	酸化防止剤(ビタミンE)									
	香料		○							
ポークラビオリ（冷凍）	【皮】									
	小麦粉			○						
	食塩									
	豚肉									豚肉
	パン粉			○						
	たまねぎ									
	食塩									
	ポークエキス									豚肉
	香辛料									
	酵母エキス									
	水									
干ししいたけ	しいたけ									
干ししいたけ（スライス）	しいたけ									
ホワイトルウ	小麦粉			○						
	ラード									豚肉
	脱脂粉乳		○							
	ポークエキス			○	○					豚肉
	バター		○							
	チーズ		○							
	砂糖									
	オニオンパウダー									
	ミルクベース		○							
	ブドウ糖									
	食塩									
	全脂粉乳		○							
	ホワイトペッパー									
マカロニ（アルファベット・乾）	デュラム小麦			○						
マカロニ（シェル・乾）	デュラム小麦			○						
マッシュルーム（レトルト）	マッシュルーム									
	食塩									
	ビタミンC									
	クエン酸									
マヨネーズ（卵抜き・調理用）	食用植物油脂				○					
	醸造酢									
	食塩									
	砂糖									
	粉末状植物性たんぱく				○					
	香辛料									
	酵母エキスパウダー									
	増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）									
	調味料（有機酸等）									
	香辛料抽出物									
	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
ミックスドフルーツ	りんご 黄桃 白桃 洋なし 砂糖 クエン酸 クエン酸ナトリウム ビタミンC 水									りんご もも もも
水あめ	水あめ									
みそ（赤）	大豆 精米 食塩 酒精 水				○					
みそ（白）	大豆 精米 食塩 酒精 水				○					
みりん（本みりん）	もち米 米麹 醸造アルコール（さとうきび） 糖類（とうもろこし、じゃがいも さつまいも）									
もち米	もち米									
焼きちくわ（冷凍）	魚肉（すけとうだら、たい、 ひいらぎ、たちうお、 いとよりだい、さんま） でん粉（じゃがいも） 植物油 砂糖 植物性たんぱく 天日塩 本みりん ブドウ糖			○	○					
ヨーグルト	生乳 乳製品 水		○ ○							
ラー油 （自校調理小・中学校）	食用なたね油 食用ごま油 香辛料 パプリカ色素 唐辛子				○					ごま
ラー油 （センター調理小・中学校）	食用なたね油 食用ごま油 香辛料 パプリカ色素				○					ごま
レモン汁（紙パック）	レモン 香料 水									
ローリエ （センター調理小学校・中学校）	ローリエ									

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
和風ドレッシング（ボトル）	食用植物油脂 たまねぎ 糖類（砂糖、水あめ） たんぱく加水分解物 醸造酢 還元水あめ 発酵調味料 プルーン かつお節エキス にんにく 漁醤 酵母エキス 酵母エキスパウダー 赤ピーマン きのこエキス しょうが 増粘剤（キサンタンガム） 水									

～その他のアレルギー関連注意事項～

〇調理場・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。
〇揚げ油は、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。
〇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。
〇製造業者からの食品内容報告時、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こと等によりアレルギー症状を誘発する可能性が極めて低いため、アレルギー物質の表示を省略して報告を受けましたが、学校保健課判断により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。