





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 デイル 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 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 たんぱく加水分解物 しょうゆ 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 たんぱく加水分解物 しょうゆ 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 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 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 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 だいこん にんじん 昆布 にら りんご にんにく 糖類(砂糖、ブドウ糖果糖液糖、 果糖) 醸造酢 唐辛子 塩 かつお節エキス たんぱく加水分解物 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									ごま りんご りんご ゼラチン
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 赤ピーマン 塩 チキンエキス 砂糖 酵母エキス 白身魚エキス 白こしょう 水									鶏肉 鶏肉
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	大豆 小麦 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 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 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 ブルーベリー 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 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 ブルーベリー 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 塩 酒かす									
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、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) 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 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
チキンピヨン(冷凍) (センター調理小学校・中学校)	鶏ガラ たまねぎ にんじん セロリ									鶏肉
中華スープのもと	塩 デキストリン 砂糖 たんぱく加水分解物 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 ジンジャーパウダー 調味動物油脂 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 カラメル色素				○					鶏肉、豚肉  ごま 豚肉  鶏肉
中華ドレッシング(調理用)	しょうゆ 食用植物油脂(ごま油、なたね油) 醸造酢 砂糖 小麦発酵調味液 塩 たまねぎエキス チキンエキス 香辛料 水			○	○					ごま りんご  鶏肉
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) 醸造酢 砂糖 小麦発酵調味液 塩 たまねぎエキス チキンエキス 香辛料 水			○	○					ごま りんご  鶏肉
中濃ソース	醸造酢 トマト ブルーン たまねぎ にんじん 砂糖類(ブドウ糖果糖液糖、砂糖) 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 ブルーン たまねぎ にんじん 砂糖類(ブドウ糖果糖液糖、砂糖) 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 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
和風ドレッシング(ボトル)	砂糖類(砂糖、果糖ブドウ糖液等) なたね油 醸造酢 たまねぎ 塩 酵母エキス でん粉 カツオエキス 赤ピーマン 香辛料 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あります。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。
- 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 $\mu\text{g}/\text{ml}$ の濃度レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{mg}$ 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しております。