





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) 食用植物油脂 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) 食用植物油脂 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				○					
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
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
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 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
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	塩 デキストリン 麦芽糖 チキンコンソメパウダー ブドウ糖 酵母エキスパウダー たんぱく加水分解物 チキンエキスパウダー 鶏脂 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				○					鶏肉 鶏肉、豚肉 鶏肉 鶏肉
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 塩 みりん									
ざらめ糖(グラニュー糖)	さとうきび てん菜									
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 しょうが 豆板醤 酒 食用ごま油 食用大豆油 酵母エキス でん粉 香辛料 トウチ醤 酒精 水			○	○					鶏肉 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
上白糖	さとうきび てん菜 加工助剤									
食塩	海水									
しらたき(白) (自校調理小学校・中学校)	こんにやく粉 水酸化カルシウム									
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(タピオカでん粉) 水									
白いんげん(レトルト)	いんげんまめ 塩 水									
すいとん(乳・卵抜き・冷凍)	小麦粉 塩 水			○						
すりごま(白)	白ごま									ごま
清酒	米 米麴 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 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 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 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	塩 糖類(ブドウ糖、砂糖) でん粉 チキンエキス粉末 たん白加水分解物 酵母エキス 植物油脂(オリーブ油) しょうゆ粉末 野菜粉末 香辛料 昆布粉末			○	○					鶏肉









食 品 名	原 料 等	アレルギ-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 砂糖 塩 ブラウンルウ トマトパウダー でん粉 粉末ソース トマト調味料 着色料(カラメル・パプリカ色素) 加工でん粉 調味料(アミノ酸等) 酸味料			○						豚肉  豚肉
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(なたね、ごま) 醸造酢 小麦発酵調味液 でん粉 塩 ごま ほたてエキス おろしたまねぎ 粉末みそ 酵母エキス からし粉 レモン果汁 おろしんにんにく おろししょうが 唐辛子 水			○	○					ごま りんご  ごま りんご
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)	いりごま 小麦粉 砂糖 乳糖 塩 かつお削り節 加工油脂 しょうゆ 海藻カルシウム いわし粉 こしあん 卵黄粉末 大豆加工品 あじ粉 すりごま かつお節粉 エキス(チキン、かつお節、酵母、魚介) デキストリン のり 鶏肉粉末 みそ 還元水あめ 乳製品 みりん ブドウ糖果糖液糖 鶏脂 イースト DHA含有精製魚油 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) 香料			○						ごま   ごま 鶏肉  鶏肉   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
マヨネーズ(卵抜き・調理用)	食用植物油 醸造酢 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				○					
ミックスフルーツ	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 塩 酒精 水				○					
みそ(白)	大豆 精米 塩 酒精 水				○					
みりん(本みりん)	もち米 米麴 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 塩 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

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
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									
和風ドレッシング(ボトル)	食用植物油 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 ブルーン 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～

- 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、アレルギー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。