

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
鶏卵. 全卵(生)	鶏卵	○								
香味塩ドレッシング(ボトル)	糖類(水あめ、砂糖) 醸造酢 食塩 食用植物油 たまねぎ ねぎ チキンエキス 発酵調味料 小麦たんぱく発酵調味料 にんにく 酵母エキスパウダー しょうゆ こしょう しょうが レモン果汁 ねぎエキスパウダー 酸味料 増粘剤(キサンタンガム) 香辛料抽出物 水			○						ごま 鶏肉
コールスロードレッシング(ボトル)	食用植物油 醸造酢 糖類(砂糖、水あめ) 食塩 果汁(レモン、パインアップル) 酵母エキスパウダー オニオンエキス 香辛料 増粘剤(キサンタンガム、 加工でん粉) 乳化剤 香辛料抽出物 香料 水									
サウザンアイランドドレッシング(ボトル)	食用植物油 醸造酢 糖類(砂糖、水あめ) トマトケチャップ ピクルス(きゅうり、赤ピーマン たまねぎ、パセリ) 食塩 にんじんエキス プルーン 酵母エキスパウダー 乳化剤 増粘剤(キサンタンガム) 香辛料抽出物 水									
さばのみそ煮(冷凍)	さば 三温糖 みそ 発酵調味料 食塩 加工でん粉(とうもろこし) 水				○					さば

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
3色ゼリー(冷凍)	<p>【りんごゼリー】緑 りんご果汁(濃縮還元) 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 砂糖 ブドウ糖 水 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC 香料 クエン酸鉄Na クチナシ黄色素 クチナシ青色素 カロチノイド色素</p> <p>【豆乳(レモン風味)ゼリー】白 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 ブドウ糖 砂糖 植物油脂 豆乳 水あめ 大豆粉 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 炭酸Ca 乳化剤 香料 ピロリン酸第二鉄</p> <p>【サイダー風ゼリー】青 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 砂糖 レモン果汁(濃縮還元) 水 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC クエン酸鉄Na 香料 クチナシ青色素</p>									りんご
ししやも狭山茶フライ(冷凍)	<p>カラフトししやも 食塩 【衣】 パン粉 でん粉(とうもろこし) バター粉(小麦粉、小麦でん粉、 粉末状大豆たんぱく、増粘剤)</p> <p>煎茶 こしょう 水</p>			○	○					
白ごまつくね(冷凍)	<p>鶏肉 たまねぎ パン粉 白ごま 鶏レバー 砂糖 食塩 香辛料 でん粉 大豆油 豚脂 粒状植物性たんぱく 揚げ油(大豆油) 砂糖 食塩 みりん 香辛料 水</p>			○	○ ○ ○					鶏肉 ごま 鶏肉 豚肉
すきこんぶ	昆布									
せんべい(砕き)	小麦粉 食塩 膨張剤(重曹)			○						
大豆(冷凍)	大豆				○					

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
たけのこ(レトルト)	たけのこ 水									
チキンナゲット(冷凍)乳・卵抜き	鶏肉 粉末状大豆たんぱく 植物油脂 でん粉 砂糖 しょうゆ 食塩 酒 チキンエキス調味料 かつおエキス調味料 魚しょう 香辛料 加工でん粉 添加物製剤 (pH調整剤、V.C) クエン酸鉄 水 【衣】 小麦粉 でん粉 食塩 膨張剤 コーンフラワー でん粉 ブドウ糖 粉末しょうゆ 着色料製剤 水 揚げ油(大豆油)			○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○					鶏肉 鶏肉
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
豆乳	原豆乳 水				○					
トック	米 でん粉 食塩 酒精 水									
乳酸菌飲料	ブドウ糖果糖液糖 砂糖 脱脂粉乳 香料 水		○							
ハンバーグ(冷凍) 自校調理中学校	豚肉 鶏肉 たまねぎ 粒状植物性たんぱく 豚脂 難消化性デキストリン 果糖ブドウ糖液糖 【つなぎ】 でん粉 粉末状植物性たんぱく ドロマイト ブドウ糖加工品 ポークエキス 発酵調味料 食塩 加工油脂 酵母エキス チキンブイヨン 加工でん粉 クエン酸鉄Na その他キャリアーオーバー等 水				○ ○ ○ ○					豚肉 鶏肉 豚肉 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
ハンバーグ(冷凍) センター調理中学校	鶏肉 たまねぎ 豚脂 粒状植物性たんぱく 豚肉 砂糖 水溶性食物繊維 粉末状植物性たんぱく 酵母エキス トマトペースト ブドウ糖 食塩 にんにくペースト 香辛料 しょうがペースト 水 加工でん粉 セルロース 炭酸Ca ピロリン酸第二鉄				○					鶏肉 豚肉 豚肉
ひじきぎょうざ(冷凍)	小麦粉(皮) 豚肉 キャベツ ひじき たまねぎ 鶏肉 パン粉 粒状小麦たんぱく 食塩 砂糖 しょうゆ しょうが こしょう 水			○ ○						豚肉 鶏肉
ブロッコリー(冷凍)	ブロッコリー									
ほうれんそう(冷凍)	ほうれんそう									
ポークしゅうまい(冷凍)	豚肉 たまねぎ 小麦粉(皮) パン粉 でん粉(じゃがいも) 粒状小麦たんぱく 砂糖 食塩 しょうゆ しょうが こしょう 水			○ ○ ○						豚肉
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし									
ミートかぼちゃフライ(冷凍)	かぼちゃ じゃがいも たまねぎ 豚肉 砂糖 しょうゆ 食塩 ワイン 白絞油 こしょう パン粉 バターミックス(小麦粉、 ライ麦粉、コーンフラワー、 増粘剤(グアガム)) 水 イーストフード ビタミンC			○ ○ ○ ○	○ ○					豚肉
有塩バター	生乳 食塩		○							

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
ローリエ 自校調理中学校	ローリエ									

～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 $\mu\text{g/ml}$ の濃度レベル又は数 $\mu\text{g/mg}$ 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。