



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
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
小えび(乾)	えび						○			
コーンフライ(冷凍)	とうもろこし 小麦粉 ショートニング パン粉 フライミックス粉 植物油 植物性たんぱく 砂糖 果糖ブドウ糖液糖 食塩 香辛料 水 乳化剤 香料			○ ○ ○	○ ○ ○					
さけのフレーク(レトルト)	さけフレーク 米油 さけエキス 砂糖 食塩 ベニコウジ色素									さけ さけ
笹かまぼこ	魚肉すり身(すけとうだら) でん粉 砂糖 食塩 みりん 清酒 水									
さばの塩こうじ焼き(冷凍)	さば 塩こうじ(こうじ、米、食塩、酒精) 水									さば
三角こんにゃく	こんにゃく粉 海藻粉末 水酸化カルシウム 水									
ショルダーベーコン(短冊)	豚かた肉 食塩 砂糖 香辛料(ナツメグ、コリアンダー、 カルダモン、オールスパイス)									豚肉
白ごまつくね(冷凍)	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			○	○ ○ ○					鶏肉 ごま 鶏肉 豚肉



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
れんこん水煮(いちよう切り)	れんこん pH調整剤 酸化防止剤(ビタミンC)									

**～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おりません。注意して調理しておりまが、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をしております。