

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
スクランブルエッグ(冷凍)	鶏卵 植物油脂 還元水あめ でん粉 醸造酢 食塩 加工でん粉 水	○			○					
大根おろし(冷凍)	大根									
チキンナゲット(冷凍)乳・卵抜き	鶏肉 粒状植物性たんぱく つなぎ(パン粉、でん粉) 乾燥おから 砂糖 食塩 香辛料 たんぱく加水分解物 【衣】 小麦粉 クラッカー粉 でん粉 コーンフラワー 米粉 食塩 ブドウ糖 粉末しょうゆ 砂糖 揚げ油(なたね油、パーム油) トレハロース 加工でん粉 膨張剤 重曹 ピロリン酸第二鉄 着色料(カロチノイド、紅麴) 水			○	○					鶏肉
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
豆乳	原豆乳 水				○					
春巻(冷凍)	【具】 豚肉 にんじん たまねぎ キャベツ 植物油脂 豚脂 しょうゆ はるさめ でん粉 しょうがペースト 小麦粉 ポークブイヨン ショートニング ポークエキス 発酵調味料 酵母エキス 砂糖 乾燥しいたけ たんぱく加水分解物 香辛料 【皮】 小麦粉 植物油脂 米粉 粉あめ ショートニング 食塩 ソルビトール クエン酸鉄Na 乳化剤 増粘剤(キサンタンガム) 水			○	○					豚肉 豚肉 豚肉 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
星のコロッケ(冷凍)	じゃがいも たまねぎ 鶏肉 豚肉 豚脂 砂糖 乾燥マッシュポテト 食塩 香辛料 【衣】 パン粉 小麦粉 コーンフラワー デキストリン 植物油脂 還元水あめ でん粉 水 炭酸Ca ピロリン酸鉄			○ ○	○					鶏肉 豚肉 豚肉
ムースシュー(冷凍)	加糖脱脂練乳 液卵 ショートニング ファットスプレット 小麦粉 脱脂粉乳 ゼラチン 加糖卵黄 砂糖 洋酒 食塩 乳化剤 安定剤(増粘多糖類) 香料 膨張剤 着色料(V.B2、カラメル、カロテン) 水	○ ○	○ ○ ○	○	○					ゼラチン
ムースシュー(冷凍)のアレル ギー代替品 (アセロラゼリー(冷凍))	糖類(砂糖、水あめ、ブドウ糖、 異性化液糖) 難消化性デキストリン アセロラ濃縮果汁 レモン濃縮果汁 寒天 水 ゲル化剤(増粘多糖類) V.C 香料 酸味料 着色料(紅麴) ピロリン酸鉄				○					
冷凍みかん	うんしゅうみかん									
レモンゼリー(冷凍)	砂糖・ブドウ糖果糖液糖 砂糖 水あめ レモン果汁 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC 香料 紅花色色素 クエン酸鉄Na									

○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 $\mu\text{g/ml}$ 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。