

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
月見ゼリー(冷凍)	<p>【りんごゼリー】</p> 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 水溶性食物繊維 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									りんご
	<p>【モチーフ】</p> うんしゅうみかん果汁(濃縮還元) 水あめ 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 植物油 砂糖 寒天 水 乳化剤 ゲル化剤(キサンタンガム) 香料 カロチノイド色素									
	<p>【ぶどうゼリー】</p> ぶどう果汁(濃縮還元) 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 砂糖 水溶性食物繊維 水 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 クチナシ赤色素 ビタミンC 香料 クエン酸鉄Na									
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 塩 酒精 水									
肉パオズ(冷凍)	<p>【具】</p> 豚肉 たまねぎ たけのこ キャベツ 粒状大豆たんぱく でん粉(とうもろこし) パン粉 調味料(かつお粉、 こんぶ粉、ほたて粉) 香辛料 しょうゆ 酵母エキス ごま油 しいたけ 水			○	○				豚肉	
	<p>【皮】</p> 小麦粉 こんにゃく粉 大豆粉末 塩 砂糖 でん粉(小麦) 粉末状小麦たんぱく 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
のざわな(塩漬・冷凍)	のざわな しょうゆ 塩 かつお節エキス 還元加水分解物 たんぱく加水分解物 昆布エキス 調味料(アミノ酸等) 酸味料 酒精			○	○					
バジル 粉	バジル									
ハンバーグ(冷凍)	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 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
パンプキンペースト(冷凍)	かぼちゃ									
ブルー(乾)	ブルー									
ほうれんそう(冷凍)	ほうれんそう									
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし									
ほき(でん粉付・冷凍)	ほき でん粉(じゃがいも)									
有塩バター	生乳 塩		○							
ライトツナ(油漬・レトルト)	きはだまぐろ 米油 野菜エキス 塩 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 $\mu\text{g/ml}$ 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。