

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
カットゼリー(ぶどう・冷凍)	ぶどう果汁(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 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 酸味料 クチナシ色素 クエン酸鉄Na									
カレーフレーク	小麦粉 食用油脂(パーム油、なたね油) 砂糖 でん粉 食塩 カレー粉 デキストリン さつまいもパウダー 酵母エキスパウダー 白菜エキスパウダー 香辛料 ローストキャベツパウダー ローストオニオンパウダー カラメル色素			○						
ぎょうざ(冷凍)	キャベツ 豚肉 豚脂 粒状小麦たん白 パン粉 でん粉(じゃがいも) にら ポークエキス 砂糖 食塩 しょうゆ オイスターソース こしょう 水 小麦粉 食塩 水 イーストフード ビタミンC 安定剤(加工でん粉) 酸化防止剤(ビタミンE) ペニコウジ色素 調味料(アミノ酸) カラメル色素(I類) 酸味料(クエン酸)			○ ○			○ ○			豚肉 豚肉 豚肉
切り干し大根	だいこん									
グリーンピース(冷凍)	グリーンピース									
鶏卵. 全卵(生)	鶏卵	○								
小えび(乾)	小えび						○			
米粉のブルーベリータルト(冷凍)	砂糖 米粉 豆乳 ショートニング 水あめ ブルーベリー果汁(濃縮還元) コーンフラワー 植物油 水溶性食物繊維 でん粉 粉末状植物性たん白 発酵調味料 こんにゃく加工品 水 加工でん粉 炭酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 膨張剤 ピロリン酸第二鉄 香料 酸味料 増粘剤(キサンタンガム)				○					

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
ブレミックス粉(ホットケーキ用)	小麦粉 砂糖 粉末油脂 でん粉(小麦) 食塩 ベーキングパウダー 乳化剤 香料 着色料(ビタミンB2)			○			○			豚肉
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									
まゆ玉だんご(冷凍)	上新粉 でん粉 水									
みかん(レトルト)	みかん ブドウ糖果糖液糖 砂糖 酸化防止剤 酸味料 pH調整剤 水									
むきえび(冷凍)	えび 食塩						○			
焼きそば麺・乾	小麦粉 食塩 かんすい 酸化防止剤(ビタミンE) パーム油			○		○				
ゆず果汁(冷凍)	ゆず									
ゆずゼリー(冷凍)	糖類(ブドウ糖、水あめ、砂糖、果糖) ゆず果汁 加工でん粉 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類) クチナシ黄色素 香料 水									
れんこん水煮(いちょう切り)	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しております。