

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
米粉のケーキ(冷凍)	豆乳 砂糖 加工油脂 米粉 ココアパウダー 水あめ 植物油 調整豆乳粉末 こんにやく加工品(水あめ、 こんにやく粉、でん粉) 清涼飲料水 発酵調味料 水 加工でん粉 トレハロース 増粘剤(カドラン、 アルギン酸エステル) カラメル色素 乳化剤 炭酸Ca 膨張剤 安定剤(増粘多糖類) 香料 凝固剤 ピロリン酸第二鉄 メタリン酸Na				○					
さばの切り身(冷凍)	大西洋さば									さば
さやえんどう(冷凍)	さやえんどう									
さんまの塩焼き(冷凍)	さんま 食塩									
スコッチエッグ(冷凍)	鶏卵 たまねぎ 豚肉 鶏肉 パン粉 豚脂 粒状植物性たん白 粉末状植物性たん白 植物油(大豆) 揚げ油(大豆) 酵母エキス 食塩 砂糖 こしょう 水	○		○	○ ○ ○ ○					豚肉 鶏肉 豚肉
そうめん. ひやむぎ(乾)	小麦粉 塩			○						
大豆(冷凍)	大豆				○					
たこボール(冷凍)	たらすり身 たこ でん粉(小麦) しょうが ねぎ 砂糖 食塩 みりん風調味料 水			○						
たまねぎ(スライス・冷凍)	たまねぎ 大豆油				○					
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
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 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

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
ぶりの照り焼き(冷凍)	ぶり 【調味液】 砂糖混合ブドウ糖果糖液糖 しょうゆ 発酵調味料 砂糖			○ ○	○ ○					
プレスハム(短冊)	豚もも肉 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
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 パン粉 でん粉 しょうが 【調味料】 砂糖 食塩 酵母エキス ポークエキス 香辛料 【皮】 小麦粉 還元水あめ 水			○						豚肉 豚肉
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし									
マカロニ(ペンネ・乾)	デュラム小麦			○						
焼きふ	小麦粉 グルテン 膨張剤			○ ○						
りんごゼリー(冷凍)	りんご果汁(還元) ブドウ糖 水あめ グラニュー糖 砂糖 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 加工でんぷん 乳酸Ca 酸味料 香料 クエン酸鉄Na ビタミンC									りんご
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)									
わかさぎフリッター(冷凍)	わかさぎ 【衣】 小麦粉 でん粉 食塩 水 揚げ油(なたね油、パーム油) 加工でん粉 膨張剤 乳化剤			○						

～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 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 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しております。