

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
ミニみかんゼリー(きゅぼらん柄・冷凍)	砂糖・ブドウ糖果糖液糖 オレンジ・みかん果汁(濃縮還元) 粉あめ 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 ビタミンC 乳酸Ca カロチノイド色素									オレンジ
むきえび(冷凍)	えび 食塩 pH調整剤						○			
洋なしゼリー(冷凍)	ラ・フランス果汁(濃縮還元) 水あめ 砂糖 水溶性食物繊維 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 ビタミンC クエン酸鉄Na 酸化防止剤(ビタミンC)									
ライトツナ(水煮・レトルト)	きはだまぐろ でん粉(じゃがいも) 野菜エキス 食塩 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。