



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
クリスピーチキン(冷凍)	鶏肉 コーン粉末 植物性たんぱく 小麦粉 塩 砂糖 ガーリックパウダー こしょう こしょう末 酵母エキス 粉末しょうゆ 【バター液】 小麦粉 米粉 水			○	○					鶏肉
黒とう	原料糖 糖蜜 黒糖 水酸化カルシウム									
米粉のみかんタルト(冷凍)	【ジャム】 みかんシラップ漬け うんしゅうみかん果汁(濃縮還元) 水あめ 砂糖 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 ビタミンC 【スポンジ生地】 豆乳 砂糖 米粉 植物油 水あめ 調整豆乳粉末 水 加工でん粉 膨張剤 香料 凝固剤 乳化剤 【タルト生地】 米粉 砂糖 ショートニング 豆乳 コーンフラワー でん粉(とうもろこし) 植物油 調整豆乳粉末 食用油脂(パーム) 加工でん粉 香料 凝固剤 増粘剤(キサンタンガム) 乳化剤 ピロリン酸第二鉄				○					
根菜メンチカツ(冷凍)	豚肉 れんこん 鶏肉 たまねぎ 粒状大豆たんぱく ごぼう にんじん 砂糖 塩 こしょう 【つなぎ】パン粉、 でん粉(じゃがいも) 【衣】 パン粉 小麦粉 大豆たんぱく でん粉(とうもろこし) 菜種油脂 塩 水			○	○					豚肉 鶏肉

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
昆布だし(顆粒)	風味原料(昆布エキス粉末、 昆布粉末) でん粉分解物 砂糖 酵母エキス粉末 でん粉 米油									
西京みそ	米 大豆 食塩 水あめ 酒精 ビタミンB2				○					
サウザンアイランドドレッシング (ボトル)	食用植物油脂 醸造酢 糖類(水あめ、砂糖) トマトケチャップ ピクルス(きゅうり、赤ピーマン たまねぎ、パセリ) 塩 にんじんエキス ブルーネ 酵母エキスパウダー 乳化剤 増粘剤(キサンタンガム) 香辛料抽出物 水									
さばの辛味焼き(冷凍) 自校調理中学校	さば しょうゆ みりん 砂糖 豆板醤 しょうが			○	○					さば
さばの辛味焼き(冷凍) センター調理中学校	さば 【照り焼きのタレ】 しょうゆ 砂糖 魚しょう 塩 しょうが 天然調味料製剤 アルコール V.B1 砂糖 コチュジャン ごま油 おろしにんにく 水			○	○					さば  さけ  ごま
ショルダーベーコン(短冊)	豚かた肉 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
白ごまつくね(冷凍)	鶏肉 たまねぎ 白ごま パン粉 鶏レバー 砂糖 塩 香辛料 でん粉(じゃがいも) 植物油脂 豚脂 粒状植物性たんぱく 揚げ油(なたね油) 砂糖 塩 みりん こしょう 水			○	○  ○					鶏肉 ごま 鶏肉  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
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 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
ハンバーグ(冷凍) 自校調理中学校	鶏肉 豚肉 たまねぎ パン粉 粒状植物性たんぱく でん粉 炭酸カルシウム 酵母エキス 香辛料 塩 ピロリン酸第二鉄			○ ○						鶏肉 豚肉
ハンバーグ(冷凍) センター調理中学校	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

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
フルーツ杏仁プリン(冷凍)	糖類(果糖ブドウ糖液糖) 糖類(水あめ) 豆乳加工品 ももピューレ アンス濃縮果汁 ドロマイト 糊料(増粘多糖類、加工でん粉) 加工でん粉 酸味料 乳酸Ca クエン酸鉄Na 香料 カロチノイド色素 その他キャリアーオーバー等 水				○					もも  りんご
ブルーベリーゼリー(冷凍)	ブルーベリー果汁(濃縮還元) 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 砂糖 ブドウ糖 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 乳酸Ca ビタミンC クエン酸鉄Na 香料									
プレーンオムレツ(冷凍)	鶏卵 水 砂糖 醸造酢 塩 大豆油 加工でん粉	○								
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									
ホールコーン(冷凍)	どうもろこし									
ポテトニョッキ(冷凍)	小麦粉 乾燥じゃがいも 塩 加工でん粉 水			○						
マスケットゼリー	ブドウ糖果糖液糖 ぶどう果汁 食物繊維(難消化性デキストリン) 砂糖 ピロリン酸鉄 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 乳酸Ca 水				○					
ミートかぼちゃフライ(冷凍)	かぼちゃ じゃがいも 豚肉 たまねぎ 乾燥マッシュポテト 砂糖 しょうゆ 発酵調味料 大豆油 塩 【衣】 パン粉 米粉 小麦粉 水			○	○ ○					豚肉

～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。