

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
カットりんご	りんご トレハロース ビタミンC 炭酸カルシウム									りんご
きりたんぼ(冷凍)	うるち米 塩									
切り干し大根	大根									
鶏卵、全卵(生)	鶏卵	○								
玄米みたらしもち(冷凍)	玄米もち粉 玄米米粉 砂糖 しょうゆ みりん でん粉分解物 寒天 加工でん粉			○	○					
こいくちしょうゆ(丸大豆)	大豆 小麦 塩 加工助剤(けいそう土)			○	○					
黒とう	原料糖 糖蜜 黒糖 水酸化カルシウム									
米粉のガトーショコラ(冷凍)	豆乳 砂糖 米粉 植物油 ココアパウダー 水溶性食物繊維 カカオマス 加工でん粉 膨張剤 ピロリン酸第二鉄				○					
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
スクランブルエッグ(冷凍)	鶏卵 植物油脂 還元水あめ でん粉 醸造酢 塩 加工でん粉 水	○			○					
大豆(冷凍)	大豆				○					
たけのこ(レトルト)	たけのこ クエン酸									
たこナゲット(冷凍)	たこ いか たちうお 植物油脂 発酵調味料 豚脂 砂糖 塩 大豆粉 粉末状大豆たんぱく 香辛料 酵母エキス 【衣】 小麦粉 塩 ブドウ糖果糖液糖 ブドウ糖 でん粉 大豆粉 植物油脂 揚げ油(なたね) 加工でん粉(タピオカ) トレハロース 調味料(アミノ酸等) ベーキングパウダー 水			○	○ ○					いか 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
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	米粉 塩 水 酒精 pH調整剤 乳化剤									
とんかつ(冷凍)	パン粉 バター粉 水 豚肉			○ ○	○ ○					豚肉
ナタデココ	ナタデココ 砂糖 難消化性デキストリン (水溶性食物繊維) ぶどう濃縮果汁 酸味料 香料 水									
なめこ(冷凍)	なめこ									
肉まん(冷凍)	【皮】 小麦粉 砂糖(てんさい) ラード(大豆) イースト こんにゃくペースト 塩 粉末酒かす(とうもろこし) ベーキングパウダー (とうもろこし、てんさい) 水 【具】 玉ねぎ キャベツ 豚肉 豚脂 粒状大豆たんぱく(大豆) しょうゆ 砂糖(てんさい) パン粉(とうもろこし、 じゃがいも、大豆、なたね、 綿実) ラード(大豆) チキンエキス たんぱく加水分解物 乾しいたけ しょうが(じゃがいも、 とうもろこし) ごま油 かきエキス調味料(大豆、 とうもろこし、じゃがいも、 てんさい) 酵母エキスパウダー ブラックペッパー(とうもろこし) 加工でんぷん(とうもろこし) 水			○	○				豚肉 豚肉 豚肉 豚肉 鶏肉 豚肉 ごま	
ハンバーグ(冷凍)	鶏肉 豚肉 たまねぎ パン粉 粉末状植物性たんぱく 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

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、発酵調味液、砂糖)			○	○					
ふわとろたまご(冷凍)	鶏卵 植物油脂 塩 乾燥卵白 乳たんぱく 香味油 でん粉発酵調味料 砂糖 チキンエキスパウダー 加工でん粉 増粘多糖類 乳化剤 リン酸塩(Na) 酢酸ナトリウム グリシン 調味料(アミノ酸等) 香辛料抽出物 水	○	○		○					鶏肉、豚肉
ホイップバター	生乳 塩		○							
ポークしゅうまい(冷凍)	豚肉 たまねぎ パン粉 でん粉(じゃがいも) しょうが 調味料(砂糖、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									
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			○						
むきえび(冷凍)	えび						○			
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 塩 水									
レモン汁(国産・冷凍)	レモン									

～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。