

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
チリパウダー	赤とうがらし コーンパウダー 食塩 クミン オレガノ ガーリック									
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
煮込みもち(冷凍)	もち米粉 でん粉 こんにゃく粉 増粘剤(加工でん粉) トレハロース 水									
ひよこ豆	ひよこ豆									
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)	豚肉 でん粉(じゃがいも) 食塩 水あめ 香辛料									豚肉
フレンチポテト(冷凍)	じゃがいも ぶどう糖 揚げ油(パーム油)									
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)	とうもろこし									
ポテトコロッケ(冷凍)	【具】 じゃがいも たまねぎ 豚肉 乾燥マッシュポテト 砂糖 食塩 海藻ミネラル 植物油 ポークエキス 香辛料 【衣】 パン粉 植物油 コーンフラワー 小麦粉 粉末状植物性たんぱく デキストリン 水 増粘多糖類			○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○					豚肉 豚肉 豚肉
ゆず果汁(冷凍)	ゆず									
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									
レモンゼリー(冷凍)	砂糖・ブドウ糖果糖液糖 砂糖 水あめ レモン果汁 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC 香料 紅花色素 クエン酸鉄Na									

～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 $\mu\text{g/ml}$ 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。