



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
米粉クレープ(いちご・冷凍)	豆乳 加工油脂 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 麦芽糖 いちごピューレー(いちご、砂糖、 水あめ、ブドウ糖果糖液糖) 砂糖 植物油 米粉 水あめ いちご果汁(濃縮還元) 大豆粉 レモン果汁(濃縮還元) 小麦不使用しょうゆ 水 加工でん粉 トレハロース 増粘剤(カドラン) 乳化剤 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 安定剤(増粘多糖類) ビタミンC メタリン酸Na カラメル色素 酸味料 紅麹色素 ピロリン酸第二鉄 ベーキングパウダー カロチノイド色素				○					
さばの辛味焼き(冷凍)	大西洋さば 照焼のたれ(しょうゆ、砂糖、 魚しょう、食塩、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
さやえんどう(冷凍)	さやえんどう									ごま
さわら西京焼き(冷凍)	さわら 味噌 砂糖 しょうゆ 醸造酢 食塩 粉末酒粕 魚しょう 食物繊維 ウコン末 白キクラゲ抽出物 酵母エキス 酒精 増粘剤(キサンタン) カラメル色素 水			○	○					オレンジ
ショルダーベーコン(短冊)	豚かた肉 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
大豆(冷凍)	大豆				○					
たけのこ(レトルト)	たけのこ クエン酸									
たこ焼き(冷凍)	米粉 キャベツ たこ 砂糖 食塩 和風だしの素 加工でん粉 膨張剤 安定剤 離型油 水				○					
たまねぎ(スライス・冷凍)	たまねぎ 大豆油				○					

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
チキンナゲット(冷凍)乳・卵抜き	鶏肉 コーンスターチ パン粉 豚脂 粉末状植物性たんぱく しょうゆ 食塩 チキンスープ 香辛料 たんぱく加水分解物 おろしにんにく デキストリン 酵母エキス 【衣】 パン粉 小麦粉 コーングリッツ コーンスターチ 食塩 しょうゆ 香辛料 揚げ油(なたね油、パーム油) ピロリン酸第二鉄 加工でん粉 増粘多糖類 水			○	○					鶏肉 豚肉 鶏肉
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
菜の花(冷凍)	菜の花									
ピーチゼリー(冷凍)	砂糖・ブドウ糖果糖液糖 もも果汁 粉あめ 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 ビタミンC 紅麴色素									もも
ひよこ豆	ひよこ豆									
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 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
むきえび(冷凍)	えび 食塩 ph調整剤						○			
めばる幽庵焼き(冷凍)	めばる しょうゆ みりん 砂糖 酒 ゆず果汁			○	○					

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
焼きちくわ(冷凍)	すり身(すけとうだら、たい、ひいらぎ、たちうお、いとよりだい、さんま) でん粉(じゃがいも) 植物油 砂糖 植物性たんぱく 食塩 みりん ブドウ糖			○	○					
焼きちくわ(4分の1カット)	魚肉(すけとうだら、いとよりだい) でん粉(じゃがいも) 食塩 なたね油 砂糖 ブドウ糖 加工でん粉 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しております。