

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
さわら西京焼き(冷凍)	さわら 白みそ みりん 砂糖 酒				○					
ししゃも(でん粉付き・冷凍)	カラフトししゃも 【衣】 でん粉(じゃがいも) 食塩									
しゅうまい(冷凍)	豚肉 たまねぎ 小麦粉(皮) 鶏肉 パン粉 でん粉(じゃがいも) 粒状小麦たんぱく 砂糖 食塩 こしょう しょうゆ しょうが 水 イーストフード ビタミンC ベニコウジ色素			○ ○ ○			○			豚肉 鶏肉
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
白ごまつくね(冷凍)	鶏肉 たまねぎ 白ごま パン粉(小麦を含む) 鶏レバー 砂糖 食塩 香辛料 でん粉(じゃがいも) 植物油脂 豚脂 粒状大豆たんぱく 揚げ油(なたね油) 砂糖 食塩 みりん こしょう 水			○			○ ○			鶏肉 ごま 鶏肉 豚肉
大豆(冷凍)	大豆				○					
たまねぎ(スライス・冷凍)	たまねぎ 大豆油				○					
たけのこ(レトルト)	たけのこ pH調整剤(クエン酸)									
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
トック	うるち米粉 でん粉(じゃがいも) 塩 グリシン pH調整剤 水									
のざわな(冷凍・塩漬)	のざわな しょうゆ 食塩 かつお節エキス 還元麦芽糖 たんぱく加水分解物 こんぶエキス 調味料(アミノ酸等) 酸味料 酒精			○	○ ○					

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	
ハンバーグ(冷凍)	鶏肉 豚肉 たまねぎ 粒状植物性たんぱく 豚脂 でん粉 砂糖 トマトケチャップ 植物油脂 乾燥マッシュポテト 野菜ペースト 香辛料 オニオンエキスパウダー 食塩 酵母エキス 加工でん粉 炭酸Ca 調味料(無機塩) 焼成Ca ピロリン酸鉄 着色料(ココア) 硫酸Ca 水				○						鶏肉 豚肉 豚肉
パンプキンペースト(冷凍)	かぼちゃ										
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
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										
メンチカツ(冷凍)	豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉 でん粉 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料 【衣】 パン粉 バター粉 増粘多糖類 水			○							豚肉 鶏肉
ゆず果汁(冷凍)	ゆず										
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										
冷凍みかん	温州みかん										
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 $\mu\text{g/ml}$ 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。