

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
パン粉(乾燥)	小麦粉 植物性ショートニング ブドウ糖 イースト 塩 イーストフードVC			○						
ハンバーグ(冷凍)	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
ブルーベリーゼリー(冷凍)	果糖・ブドウ糖液糖 ブルーベリー果汁 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類) 加工でん粉 着色料(アントシアニン、カラメル) ビタミンC クエン酸鉄Na 香料 その他キャリアーオーバー等 水									
ベーコン(短冊)	豚ばら肉 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
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし									
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

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
ミートボール(ケチャップ味・冷凍)	鶏肉 たまねぎ パン粉 粒状大豆たんぱく 砂糖 塩 発酵調味料 しょうゆ 香辛料 揚げ油(大豆油) 加工でん粉 調味料(アミノ酸等) pH調整剤 ソルビトール 酒精 水 【ソース】 砂糖 発酵調味液 トマトペースト しょうゆ 醸造酢 植物油脂 塩 香辛料 酵母エキス 増粘剤(加工でん粉) 水			○	○					鶏肉
ミニ春巻(冷凍)	豚肉 にんじん たまねぎ キャベツ 植物油脂 豚脂 しょうゆ 小麦粉 ショートニング はるさめ でん粉 しょうがペースト ポークブイヨン 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 乳化剤 クエン酸鉄Na 増粘剤(キサンタンガム) 水			○ ○	○ ○				豚肉 豚肉 豚肉 豚肉	
有塩バター	生乳 塩		○							

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	
ヨーグルト	脱脂粉乳 ブドウ糖果糖液糖 砂糖 全粉乳 ゼラチン 寒天 乳酸カルシウム 香料 ピロリン酸鉄 水		○				○				ゼラチン
ヨーグルトのアレルギー代替食 (マスカットゼリー)	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						○				
ライトツナ(油漬・レトルト)	きはだまぐろ 米油 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。