

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
ひよこ豆	ひよこ豆									
ひれかつ(冷凍)	【衣】 パン粉 バター粉 水 豚ひれ肉			○	○					豚肉 豚肉
フランクフルトソーセージ(Fe)	豚肉 食塩 砂糖 香辛料(白こしょう、カルワイ、 マスタード) パン酵母									豚肉
ぶりの照り焼き(冷凍)	ぶり しょうゆ 果糖ブドウ糖液糖 砂糖 魚介エキス 醸造酢 調味料(アミノ酸) 増粘剤 カラメル色素 酒精			○	○					
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									
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
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし									
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			○	○					

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(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									
有塩バター	生乳 食塩		○							
ゆず果汁(冷凍)	ゆず									
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をしております。