



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
コーンフライ(冷凍)	とうもろこし 小麦粉 ショートニング パン粉 フライミックス粉 植物油 植物性たんぱく 砂糖 果糖ブドウ糖液糖 塩 香辛料 水 乳化剤 香料			○ ○ ○	○ ○ ○					
コチュジャン 自校調理中学校	米みそ(大豆、米、塩、そら豆) 水あめ(コーンスターチ、 でん粉(じゃがいも、さつまいも) 麦芽エキス(大麦) 米こうじ調味料(米、液状ブドウ糖、 醸造アルコール、塩、米こうじ、 発酵調味料) 乾燥唐辛子 砂糖(さとうきび、てん菜) 塩 酵母エキスパウダー(酵母エキス、 塩、デキストリン)				○					
米粉のかぼちゃマフィン(冷凍)	豆乳 砂糖 かぼちゃ かぼちゃペースト 米粉 大豆粉 植物油 発酵調味料 水 加工でん粉 膨張剤 安定剤(カードラン、アルギン酸エステル) 乳化剤 炭酸Ca ピロリン酸第二鉄 香料 カロチノイド色素				○ ○					
さけのフレーク(レトルト)	さけフレーク 大豆油 塩 水 調味料(アミノ酸等) 着色料(パプリカ色素、ベニコウジ色素)				○					さけ
笹かまぼこ	魚肉すり身(すけとうだら) でん粉 砂糖 塩 みりん 酒 水									
さばの辛味焼き(冷凍) センター調理中学校	さば 【照り焼きのタレ】 しょうゆ 砂糖 魚しょう 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 ごま
さばの辛味焼き(冷凍) 自校調理中学校	さば しょうゆ みりん 砂糖 豆板醤 しょうが			○ ○	○ ○					さば

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
さんまの煮付け(冷凍)	さんま 砂糖 しょうゆ オレンジ果汁 還元水あめ 本みりん オレンジピール 食塩 増粘剤(加工でん粉、とうもろこし) 香料 水			○	○					オレンジ オレンジ オレンジ
ししゃもフライ(冷凍)	カラフトししゃも 塩 【衣】 パン粉 でん粉(とうもろこし) バター粉(小麦粉、でん粉(小麦)、 粉末状大豆たんぱく、増粘剤) こしょう 水			○	○					
ショルダーベーコン(短冊)	豚かた肉 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
白ごまつくね(冷凍)	鶏肉 たまねぎ 白ごま パン粉 鶏レバー 砂糖 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 塩 みりん こしょう 水			○		○				鶏肉 ごま 鶏肉 豚肉
ずんだ餅(冷凍)	ずんだあん(枝豆、砂糖、白あん、 食物繊維、グリシン、塩) 砂糖 もち粉 もち米 酵素製剤 乳化剤 水				○					
仙台麩	小麦粉 グルテン 大豆油			○ ○	○					
せんべい(砕き)	小麦粉 塩 膨張剤(重曹)			○						
大根おろし(冷凍)	大根									
大豆(冷凍)	大豆				○					
たこナゲット(冷凍)	たこ いか たらずり身 小麦粉 でん粉(小麦) 植物油脂(大豆) 砂糖 食塩 みりん風調味料 水			○ ○	○					いか
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 粒状植物性たんぱく つなぎ(パン粉、でん粉) 乾燥おから 砂糖 塩 香辛料 たんぱく加水分解物 【衣】 小麦粉 クラッカー粉 でん粉 コーンフラワー 米粉 塩 ブドウ糖 粉末しょうゆ 砂糖 揚げ油(なたね油、パーム油) トレハロース 加工でん粉 膨張剤 重曹 ピロリン酸第二鉄 着色料(カロチノイド、紅麴) 水			○	○					鶏肉
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
トック	米 でん粉 塩 酒精 水									
乳酸菌飲料	ブドウ糖果糖液糖 砂糖 脱脂粉乳 香料 水		○							
春巻(冷凍)	【具】 豚肉 にんじん たまねぎ キャベツ 植物油脂 豚脂 しょうゆ はるさめ でん粉 しょうがペースト 小麦粉 ポークブイヨン ショートニング 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 クエン酸鉄Na 乳化剤 増粘剤(キサンタンガム) 水			○	○				豚肉 豚肉 豚肉 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
ハンバーグ(冷凍) センター調理中学校	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(たまねぎ、にんじん、セロリ、なたね油、にんにく) 香辛料 オニオンエキスパウダー 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
ハンバーグ(冷凍) 自校調理中学校	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
ふりかけ(コパトン)	いりごま 小麦粉 砂糖 乳糖 塩 かつお削り節 加工油脂 しょうゆ 海藻カルシウム いわし粉 こしあん 卵黄粉末 大豆加工品 あじ粉 すりごま かつお節粉 エキス(チキン、かつお節、酵母、魚介) デキストリン のり 鶏肉粉末 みそ 還元水あめ 乳製品 みりん ブドウ糖果糖液糖 鶏脂 イースト DHA含有精製魚油 あおさ 抹茶 香辛料 調味料(アミノ酸等) 卵殻カルシウム 着色料(カラメル、カロチノイド) 酸化防止剤(ビタミンE) 香料	○	○	○						ごま ごま 鶏肉 鶏肉 鶏肉

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
ブルーベリーゼリー(冷凍)	糖類(ブドウ糖、水あめ、グラニュー糖、 果糖ブドウ糖液糖) ブルーベリー果汁 難消化性デキストリン ゲル化剤 加工でん粉 酸味料 香料 クエン酸鉄Na 水									
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(じゃがいも) しょうが 砂糖 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
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし									
ポテトコロッケ(冷凍)	じゃがいも 豚肉 鶏肉 たまねぎ 砂糖 乾燥マッシュポテト 大豆油 しょうゆ 塩 香辛料 【衣】 パン粉 米粉 小麦粉 水			○	○					豚肉 鶏肉
ポテトニョッキ(冷凍)	小麦粉 乾燥じゃがいも 塩 加工でん粉 水			○						
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

～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。