

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
鶏卵. 全卵(生)	鶏卵	○								
小えび(乾)	えび						○			
さばのみそ煮(冷凍)	さば 三温糖 みそ 発酵調味料 塩 加工でん粉(とうもろこし) 水				○					さば
さんま(でん粉付き・冷凍)	さんま でん粉(じゃがいも)									
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
白花豆(ペースト・冷凍)	白花豆 水									
スクランブルエッグ(冷凍)	鶏卵 植物油脂 還元水あめ でん粉 醸造酢 塩 加工でん粉 水	○			○ ○					
ゼリーフライ(冷凍)	おからパウダー じゃがいも マッシュポテト 小麦粉 たまねぎ にんじん 塩			○	○					
大根おろし(冷凍)	大根									
大豆(冷凍)	大豆				○					
たけのこ(レトルト)	たけのこ									
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
のりの佃煮	のり 水あめ しょうゆ 砂糖 米醸造調味料 醸造酢 調味エキス カラメル色素 ヘム鉄 増粘多糖類 水			○ ○	○					
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

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
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 塩 水									
レモン汁(国産・冷凍)	レモン									
れんこんつくね(冷凍)	鶏肉 たまねぎ れんこん 調製ラード パン粉 粒状大豆たんぱく でん粉 米発酵調味料 砂糖 塩 おろししょうが チキンエキス 揚げ油(なたね油) 水			○	○					鶏肉 豚肉 鶏肉
わかさぎフリッター(冷凍)	わかさぎ しょうゆ 【衣】 小麦粉 オキアミ でん粉(とうもろこし) 砂糖 米粉 食塩 あおさ 水 ベーキングパウダー 揚げ油(大豆油)			○ ○	○					

～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。