

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)				○					
米粉のももタルト(冷凍)	砂糖 豆乳 米粉 ももピューレー 砂糖:ブドウ糖果糖液糖 ショートニング コーンフラワー 水溶性食物繊維 植物油 水あめ 大豆粉 こんにやく加工品 水 加工でん粉 炭酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 乳化剤 膨張剤 ビタミンC ピロリン酸第二鉄 増粘剤(キサンタンガム) 酸化防止剤(ビタミンC) 紅麴色素 香料				○					もも
さばの辛味焼き(冷凍) センター調理中学校	大西洋さば 【照焼のたれ】 しょうゆ 砂糖 魚しょうゆ 塩 しょうが 天然調味料 アルコール ビタミンB1 砂糖 コチュジャン ごま油 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
ショルダーペーパー(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
大根おろし(冷凍)	大根									
大豆(冷凍)	大豆				○					

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
たらぽーションフライ(冷凍)	すけとうだら 塩 【衣】(パン粉、小麦粉、塩、 増粘剤 加工助剤) 水			○	○					
チキンナゲット(冷凍)乳・卵抜き	鶏肉 粉末状植物性たんぱく 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、紅麹) 水			○	○					鶏肉
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
トック	米(上新粉) でん粉(じゃがいも) 塩 酒精 水									
とり肉つくね(冷凍)	鶏肉 たまねぎ 粒状植物性たんぱく 粉末状植物性たんぱく 砂糖 塩 にんにくペースト 香辛料 酵母エキス しょうがペースト 水 揚げ油(なたね油) 加工でん粉 セルロース 炭酸Ca ピロリン酸第二鉄				○ ○					鶏肉
菜の花(冷凍)	菜の花									
煮込みもち(冷凍)	もち米粉 でん粉 こんにやく粉 増粘剤(加工でん粉) トレハロース 水									
乳酸菌飲料	ブドウ糖果糖液糖 砂糖 脱脂粉乳 香料 水		○							

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
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			○						
焼きちくわ(冷凍)	魚肉(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 塩 みりん ブドウ糖			○	○					

～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 $\mu\text{g}/\text{ml}$ の濃度レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{mg}$ 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。