





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)				○					
米粉のガトーショコラ(冷凍)	豆乳 砂糖 米粉 植物油 ココアパウダー 水溶性食物繊維 カカオマス 加工でん粉 膨張剤 ピロリン酸第二鉄				○					
米粉のブルーベリータルト(冷凍)	砂糖 米粉 豆乳 ショートニング ブルーベリー果汁(濃縮還元) 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 コーンフラワー 植物油 水溶性食物繊維 水あめ 大豆粉 こんにゃく加工品 水 加工でん粉 炭酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 乳化剤 膨張剤 ピロリン酸第二鉄 酸味料 増粘剤(キサンタンガム) 香料				○					
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									
里芋コロッケ(冷凍)	里芋 たまねぎ マッシュポテト 塩 たんぱく加水分解物 砂糖 こしょう ピロリン酸第二鉄 【衣】 パン粉 小麦粉 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	





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									
みかんゼリー(冷凍)	みかん果汁 水あめ 砂糖 水溶性食物繊維 ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC クエン酸鉄Na									
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			○	○					
野菜のかき揚げ(冷凍)	たまねぎ 小麦粉 にんじん 揚げ油(パーム油) ごぼう しゆんぎく 塩 粉末状植物性たんぱく 調味料(アミノ酸等) ベーキングパウダー カロチノイド色素 水			○			○			

～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しております。