



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
きざみあなご(冷凍)	あなご しょうゆ 発酵調味料 みりん ブドウ糖果糖液糖 砂糖 水あめ 醸造酢 増粘剤 着色料 調味料 水			○	○					
切り干し大根	大根									
錦糸たまご(冷凍)	鶏卵 砂糖 油脂加工品 還元水あめ 塩 加工でん粉 調味料(核酸) カロチノイド色素 水	○ ○			○					
クリームコーン(冷凍)	とうもろこし コーンスターチ 塩 水									
小松菜メンチカツ(冷凍)	【衣】 パン粉 バター粉 水 たまねぎ 鶏肉 豚肉 小松菜 パン粉 しょうゆ 塩 こしょう 砂糖 しょうが			○ ○	○					鶏肉 豚肉
さばの辛味焼き(冷凍)	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
さやえんどう(冷凍)	さやえんどう									
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
たまねぎ(スライス・冷凍)	たまねぎ 大豆油				○					
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
豆腐バーグ(冷凍)	粒状植物性たんぱく たまねぎ 鶏肉 豆腐 豚脂 つなぎ(でん粉、 粉末状植物性たんぱく) 砂糖 塩 みりん 酵母エキス 香辛料 水 加工でん粉 セルロース 炭酸Ca ピロリン酸鉄 豆腐用凝固剤				○ ○ ○ ○					鶏肉 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
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									
ひなあられ	米パフ 粉糖 オリゴ糖水あめ 果糖ブドウ糖液糖 塩 アカダイコン色素 ベニバナ黄色素 スピルリナ色素 pH調整剤									
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									
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし									
ミニ春巻(冷凍)	豚肉 にんじん たまねぎ キャベツ 植物油脂 豚脂 しょうゆ 小麦粉 ショートニング はるさめ でん粉 しょうがペースト ポークブイヨン 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 乳化剤 クエン酸鉄Na 増粘剤(キサンタンガム) 水			○ ○	○ ○				豚肉 豚肉 豚肉 豚肉	
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 しゅんぎく 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μg/mlの濃度レベル又は数μg/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。