

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
さくらゼリー(冷凍)	【さくらんぼアイスゼリー】 さくらんぼ果汁 砂糖 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 水あめ ブドウ糖 水 ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 酸味料 クチナシ色素 香料 クエン酸鉄Na 紅麴色素 【レモンゼリー】 水あめ 砂糖 ブドウ糖 レモン果汁 水 ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 酸味料 クエン酸鉄Na 香料									
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
さやえんどう(冷凍)	さやえんどう									
さわらの照り焼き(冷凍) センター調理中学校	さわら タレ(しょうゆ、砂糖、魚しょう湯、 塩、しょうが、たんぱく加水分解物、 酵母エキス、でん粉(じゃがいも) アルコール、ビタミンB1) 水			○	○					さけ
さわらの照り焼き(冷凍) 自校調理中学校	さわら しょうゆ みりん 砂糖 酒			○	○					
ししゃもごまフライ(冷凍)	ししゃも パン粉 ごま 水 小麦粉 でん粉(とうもろこし) なたね油 塩			○	○					ごま
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

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
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。