

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
グリーンピース(冷凍)	グリーンピース									
小松菜(冷凍)	小松菜									
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				○					
そばの塩こうじ焼き(冷凍)	大西洋そば 塩麴 こうじ 米 食塩 酒精 水									そば
さやえんどう(冷凍)	さやえんどう									
さわら西京焼き(冷凍)	さわら 白みそ みりん 砂糖 酒				○					
ショルダーベーコン(短冊)	豚かた肉 食塩 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
たけのこ(レトルト)	たけのこ									
たまねぎ(スライス・冷凍)	たまねぎ 大豆油				○					
たら角切り(でん粉付き・冷凍)	すけとうだら でん粉									
チキンナゲット(冷凍)乳・卵抜き	鶏肉 粒状植物性たんぱく つなぎ(パン粉) つなぎ(でん粉) ドロマイト 乾燥おから 砂糖 食塩 香辛料 たんぱく加水分解物 【衣】 小麦粉 コーンフラワー でん粉 コーングリッツ 砂糖 パン粉 食塩 デキストリン クラッカー粉 植物油脂 揚げ油(なたね油、パーム油) 加工でん粉 トレハロース 調味料(アミノ酸) 膨張剤 重曹 ピロリン酸第二鉄 カロチノイド色素 水			○	○					鶏肉

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
プレスハム(短冊)	豚肉 でん粉(じゃがいも) 食塩 水あめ 香辛料									豚肉
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									
ポークしゅうまい(冷凍)	豚肉 たまねぎ パン粉 でん粉 しょうが 【調味料】 砂糖 食塩 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									
ほき(でん粉付・冷凍)	ほき でん粉									
ポテトコロッケ(冷凍)	じゃがいも 豚肉 鶏肉 たまねぎ 砂糖 乾燥マッシュポテト 大豆油 しょうゆ 食塩 香辛料 【衣】 パン粉 米粉 小麦粉 水			○	○ ○					豚肉 鶏肉
メンチカツ(冷凍)	豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉 でん粉 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料 【衣】 パン粉 バター粉 増粘多糖類 水			○	○ ○					豚肉 鶏肉

○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 μ g/mlの濃度レベル又は数 μ 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。