



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
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	○ ○			○					
きんぴらハンバーグ(冷凍)	鶏肉 たまねぎ ごぼう 豆腐 鶏皮 粒状植物性たんぱく 小麦不使用しょうゆ にんじん 砂糖 みりん 植物油 ブドウ糖 しょうがペースト 食塩 豚ゼラチン 酵母エキス 液状混合調味料 ごま 香辛料 水 加工でん粉 セルロース 凝固剤 安定剤(グァーガム) ピロリン酸第二鉄				○ ○ ○ ○					鶏肉 鶏肉 ごま 豚肉、ゼラチン ごま
グリーンピース(冷凍)	グリーンピース				○					
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									
さばのみそ煮(冷凍)	さば みそ 砂糖 発酵調味料 でん粉 水				○					さば
さやえんどう(冷凍)	さやえんどう									
さわらの塩焼き(冷凍)	さわら 塩									
ショルダーペーコン(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
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
白身魚の香草フライ(冷凍)	ほき 【衣】 パン粉 でん粉 バター粉(小麦粉、でん粉(小麦)、 粉末状大豆たんぱく、 増粘剤(グァーガム)) バジルソース 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
新たけのこ(レトルト)	たけのこ									
たくあん(せんぎり)	塩押だいこん 砂糖 ブドウ糖果糖液糖 アミノ酸液 醸造酢 塩 酵母エキス ぬか類				○					
チキナゲット(冷凍)乳・卵抜き	鶏肉 粒状植物性たんぱく つなぎ(パン粉、でん粉) ドロマイト 乾燥おから 砂糖 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 塩 デキストリン クラッカー粉 植物油 揚げ油(なたね、パーム) 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
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
トック	米 でん粉 塩 酒精 水									
花豆コロッケ(冷凍)	白いんげん豆 マッシュポテト たまねぎ じゃがいも 水 砂糖 塩 たんぱく加水分解物 こしょう ピロリン酸第二鉄 【衣】 パン粉 小麦粉 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
りんごゼリー(冷凍)	りんご果汁 グラニュー糖 ポリデキストロース 水あめ ブドウ糖果糖液糖 ゲル化剤(増粘多糖類) 乳酸カルシウム ビタミンC 香料 クエン酸第一鉄Na 酸味料 ビタミンD 水									りんご

～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。