

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
米粉クレープ(いちご・冷凍)	豆乳 加工油脂 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 麦芽糖 いちごピューレー(いちご、砂糖、水あめ、ブドウ糖果糖液糖) 砂糖 植物油 米粉 水あめ いちご果汁(濃縮還元) 大豆粉 レモン果汁(濃縮還元) 小麦不使用しょうゆ 水 加工でん粉 トレハロース 増粘剤(カードラン) 乳化剤 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 安定剤(増粘多糖類) ビタミンC メタリン酸Na カラメル色素 酸味料 紅麹色素 ピロリン酸第二鉄 ベーキングパウダー カロチノイド色素				○					
子持ちししゃも狭山茶フライ(冷凍)	カラフトししゃも 食塩 【衣】 パン粉 でん粉(とうもろこし) バター粉(小麦粉、でん粉(小麦)、粉末状大豆たんぱく、増粘剤) 煎茶 こしょう 水			○	○					
さけ切り身(冷凍)	しろさけ									さけ
さばの辛味焼き(冷凍)	さば みりん風調味料 しょうゆ 砂糖 焼肉のたれ(しょうゆ、アミノ酸液、砂糖、りんごパルプ、発酵調味料、りんご酢、ごま油、にんにく、白ごま、香辛料、食塩、カラメル色素) 魚しょうゆ(かたくちいわし、食塩)			○	○					りんご、ごま
さやえんどう(冷凍)	さやえんどう									
じゃがいも団子(冷凍)	じゃがいも でん粉(じゃがいも) 砂糖 食塩 水 加工でん粉									
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
ゼリーフライ(冷凍)	じゃがいも おから 小麦粉 ながねぎ たまねぎ にんじん パン粉 食塩 食用大豆油 こしょう イーストフード ビタミンC			○	○					

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
せんべい(砕き)	小麦粉 食塩 膨張剤(重曹)			○						
たこナゲット(冷凍)	たこ いか たらすり身 小麦粉 でん粉(小麦) 植物油脂(大豆) 砂糖 食塩 みりん風調味料 水			○ ○	○					いか
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)									
豆乳かぼちゃグラタン(冷凍)	ショートニング 乾燥マッシュポテト かぼちゃ おから 米粉 豆乳 砂糖 粉末水あめ 水溶性食物繊維 かぼちゃパウダー ソテーオニオン 食塩 大豆粉 酵母エキス 水 加工でん粉 増粘剤(加工でん粉、 増粘多糖類) 炭酸Ca 安定剤(キサンタンガム) ピロリン酸第二鉄 乳化剤				○ ○ ○ ○					
トック	米(上新粉) でん粉 食塩 酒精 水									
ナンプラー	かたくちいわし 食塩									
バジル 粉	バジル									
ハンバーグ(冷凍)	鶏肉 豚肉 たまねぎ 粒状植物性たんぱく 豚脂 でん粉 砂糖 トマトケチャップ 植物油脂 乾燥マッシュポテト 野菜ペースト(たまねぎ、にんじん、 セロリ、なたね油、にんにく) 香辛料 オニオンエキスパウダー 食塩 酵母エキス 加工でん粉 炭酸Ca 調味料(無機塩) 焼成Ca ピロリン酸鉄 着色料(ココア) 硫酸Ca 水				○ ○ ○					鶏肉 豚肉 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
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 豚肉
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし									
まゆ玉だんご(冷凍)	上新粉 でん粉 水									
ゆず果汁(冷凍)	ゆず果汁									
寄居町みかんゼリー(冷凍)	みかんストレート果汁 温州みかん果汁(6倍濃縮) 砂糖 果糖 増粘多糖類 酸味料 香料 ビタミンC 水									
れんこん水煮(いちょう切り)	れんこん pH調整剤 酸化防止剤(ビタミンC)									

～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 $\mu\text{g/ml}$ 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。