



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
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
トック	米(上新粉) でん粉(じゃがいも) 塩 酒精 水									
パンプキンペースト(冷凍)	かぼちゃ									
ひれかつ(冷凍)	豚肉 塩 バター(でん粉、塩、香辛料 大豆粉、植物油脂、 増粘多糖類、水) パン粉			○  ○	○  ○					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									
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし									
星のコロッケ(冷凍)	じゃがいも たまねぎ 鶏肉 豚肉 砂糖 豚脂 乾燥マッシュポテト 塩 香辛料 酵母エキス 【衣】 パン粉 小麦粉 コーンフラワー デキストリン 植物油脂 還元水あめ でん粉 水 炭酸Ca ピロリン酸鉄 調味料(無機塩)			○ ○	       ○				鶏肉 豚肉 豚肉	
ポークしゅうまい(冷凍)	豚肉 たまねぎ パン粉 でん粉(じゃがいも) しょうが 【調味料】 砂糖 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	
ポテトニョッキ(冷凍)	小麦粉 乾燥じゃがいも 塩 加工でん粉 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
ムースシュー(冷凍)	加糖脱脂練乳 鶏卵 ショートニング ファットスプレッド 小麦粉 脱脂粉乳 ゼラチン 加糖卵黄 砂糖 洋酒 塩 乳化剤 安定剤(増粘多糖類) 香料 膨張剤 着色料(V.B2、カラメル、カロテン) 水	○	○	○						ゼラチン
ムースシュー(冷凍) アレルギー代替食 夢オレンジゼリー(冷凍)	夢オレンジ果汁 水 ビート糖 エースアガー									
もずく(冷凍・塩抜き)	もずく									
ゆず果汁(冷凍)	ゆず果汁									
冷凍みかん	うんしゅうみかん									

～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 $\mu\text{g}/\text{ml}$ の濃度レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{mg}$ 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。