

食物アレルギー対策としてご使用ください。内容については、栄養教諭・学校栄養職員等にご確認ください。

なお、コンタミネーション（食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうことです。）については記載してありませんのでご注意ください。また、給食食品一覧表下の欄外に上記以外の食物アレルギー関連の注意事項がございます。必ずご一読いただきますようお願いいたします。

[illegible]

[illegible]

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
たらの竜田揚げ(冷凍)	すけとうだら でん粉(じゃがいも) しょうゆ 酒 しょうが			○	○					
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、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			○ <						

[illegible]

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
ひじきぎょうざ(冷凍)	小麦粉(皮)			○						豚肉 鶏肉
	豚肉									
	キャベツ									
	ひじき									
	たまねぎ									
	鶏肉									
	パン粉			○						
	粒状小麦たんぱく			○						
	塩									
	砂糖									
ブルーベリーゼリー(冷凍)	しょうゆ			○	○					
	しょうが									
	こしょう									
	水									
	水あめ									
	砂糖混合ブドウ糖果糖液糖									
	ブルーベリー濃縮果汁									
	水									
	ゲル化剤(増粘多糖類)									
	酸味料									
ブロッコリー(冷凍)	香料									
	クエン酸鉄									
	ブロッコリー									
	ほうれんそう(冷凍)									
	センター調理中学校									
	ほうれんそう									
	ホールコーン(冷凍)									
	とうもろこし									
	グラニュー糖									
	ポリデキストロース									
ミックスベリープリン(冷凍)	粉あめ									
	果糖									
	食用加工油脂									
	ブドウ糖果糖液糖									
	クランベリー果汁									
	いちご果汁									
	ブルーベリー果汁									
	ゲル化剤(増粘多糖類)									
	増粘剤(加工でん粉)									
	香料									
ミックスベリープリン(冷凍)	ピロリン酸第二鉄				○					
	酸味料(クエン酸無水、クエン酸三ナトリウム)									
	着色料(カロテノイド、クチナシ)									
	水									
	水									
	水									
	水									
	水									
	水									
	水									

～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。

○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食品についても、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。