

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]

[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
鶏肉の照り焼き(冷凍) 自校調理中学校	鶏肉 しょうゆ 醃酵調味料 砂糖 加工でん粉(タピオカ) 水			○	○					鶏肉
肉パオズ(冷凍)	豚肉									豚肉
	たまねぎ 小麦粉(皮) キャベツ 鶏肉 パン粉 でん粉(じゃがいも) 粒状小麦たんぱく しょうゆ 砂糖 塩 こしょう 水 (イーストフード、ビタミンC、紅麴色素)			○ ○ ○ ○	○					鶏肉
乳酸菌飲料	砂糖混合ブドウ糖果糖液糖 脱脂粉乳 グラニュー糖 ブドウ糖 スターター 香料製剤 水		○ ○							
ぶりの照り焼き(冷凍)	ぶり しょうゆ みりん 砂糖 酒			○	○					
ブロッコリー(冷凍)	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									
ポークしゅうまい(冷凍)	豚肉									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

～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。

○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μg/mlの濃度レベル又は数μg/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。