

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。

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
ひし形ゼリー(冷凍)	水あめ 砂糖 粉あめ ブドウ糖 豆乳クリーム いちご 還元水あめ 果糖 りんご果汁(還元) 寒天 水 ゲル化剤(増粘多糖類) 加工でん粉 炭酸Ca 酸味料 香料 乳酸Ca 着色料(紅麹、クチナシ) クエン酸鉄Na				○					りんご
一口ぎょうざ(冷凍)	小麦粉 キャベツ 豚肉 ニラ 精製ラード 砂糖 食用大豆油 にんにく でん粉 香辛料 しょうゆ 植物油脂 塩 ねぎ しょうが 発酵調味料 ブドウ糖 加工でん粉 トレハロース			○						豚肉 豚肉 ごま
ふき(水煮)	ふき 乳酸カルシム 酸化防止剤(ビタミンC) pH調整剤 水									
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし									
ほきの磯香揚げ(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) あおさ 塩 こしょう 水			○ ○	○					
メンマ(味付)	乾燥メンマ しょうゆ 果糖ブドウ糖液糖 塩 とうがらし 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
りんごヨーグルト	乳製品(加糖練乳、脱脂粉乳)		○							
	りんご果肉									りんご
	りんご果汁									りんご
	砂糖									
	イソマルトオリゴ糖シロップ									
	果糖									
	乳製品(全粉乳)		○							
	増粘多糖類									
	乳たんぱく濃縮物		○							
	ビタミンC									
りんごヨーグルトのアレルギー代替品 豆乳プリン(冷凍)	寒天									
	香料									
	水									
	【豆乳プリン】									
	豆乳				○					
	水あめ									
	ショートニング				○					
	砂糖									
	水溶性食物繊維									
	塩									
	水									
	ゲル化剤(加工でん粉、増粘多糖類)									
	乳化剤				○					
	香料									
	ピロリン酸第二鉄				○					
	カロチノイド色素									
	【カラメルソース】									
	水あめ									
	砂糖									
	デキストリン									
	水									
	カラメル色素									
	ゲル化剤(増粘多糖類、加工でん粉)									
	香料									

～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 μ g/mlの濃度レベル又は数 μ 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。