

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します。

[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
白身魚の香草フライ(冷凍)	ほき 【衣】 パン粉 でん粉(とうもろこし) バッターミックス粉 (小麦粉、でん粉(小麦)、 粉末状大豆たんぱく、 増粘剤(グァーガム)) バジルソース (植物油脂、バジル、食塩、 にんにく、砂糖、香辛料、 乾燥赤ピーマン、調味料(アミノ酸) 酢酸Na、酒精、増粘剤(キサンタン)) 水			○	○	○				
たけのこ(レトルト)	たけのこ									
たまねぎ(スライス・冷凍)	たまねぎ									
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
豆乳いちごパンナコッタ(冷凍)	糖類(砂糖、果糖ブドウ糖液糖) 豆乳加工品 (植物油脂、水、豆乳クリーム、 水あめ、でん粉、食塩) いちご果汁 ドロマイト 加工でん粉 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 着色料(紅麹) クエン酸鉄Na 香料 その他キャリーオーバー等 水				○					りんご
トック	米(上新粉) でん粉 食塩 酒精 水									
春巻(冷凍)	豚肉 小麦粉 キャベツ にんじん たまねぎ しょうゆ ラード 油脂加工品 粉末水あめ でん粉 はるさめ 香味油 ショートニング 植物油脂 しいたけエキスパウダー 大豆粉 ポークエキス 砂糖 コーンフラワー 食塩 酵母エキス しょうがペースト 亜鉛含有酵母 酵母エキスパウダー たんぱく加水分解物 香辛料 加工でん粉 ピロリン酸鉄 水			○	○	○	○			豚肉 豚肉 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
日向夏ゼリー(冷凍)	果糖ブドウ糖液糖 難消化性デキストリン 日向夏果汁 酸味料 加工でん粉 ゲル化剤(増粘多糖類) クエン酸鉄Na 香料 着色料(ビタミンB2) その他キャリアーオーバー等 水									
プレーンオムレツ(冷凍)	鶏卵 砂糖 大豆油 食塩 醸造酢 加工でん粉 酸味料 水	○			○					
プレスハム(短冊)	豚もも肉 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
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(じゃがいも) しょうが 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									
むきえび(冷凍)	えび 食塩 pH調整剤						○			
ゆず果汁(冷凍)	ゆず									
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) 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ございます。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。