

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]

[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
メンチカツ(冷凍)	豚肉									豚肉
	パン粉			○	○					
	たまねぎ									
	小麦粉			○						
	パン粉			○	○					
	粒状大豆たんぱく				○					
	でん粉									
	なたね油									
	粉末状大豆たんぱく				○					
	砂糖									
	貝Ca									
	食塩									
	ブドウ糖									
	香辛料									
	酵母粉末									
	水									
ゆず果汁(冷凍)	ゆず果汁									
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。