

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
コーンフライ(冷凍)	とうもろこし 小麦粉 糖類(果糖ブドウ糖液糖、砂糖) ショートニング 塩 香辛料 【衣】 パン粉 小麦粉 還元水あめ 植物油脂 でん粉 粉末状植物性たんぱく 水 加工でん粉 乳化剤 香料			○	○					
子持ちししゃもフライ(冷凍)	カラフトししゃも 塩 【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) こしょう 水			○	○					
さやえんどう(冷凍)	さやえんどう									
さんまのしょうが煮(冷凍)	さんま しょうゆ 還元水あめ 砂糖 しょうが でん粉(米) 醸造酢 塩 水			○	○					
じゃがいも団子(冷凍)	じゃがいも でん粉(じゃがいも) 砂糖 塩 水 加工でん粉									
白ごまつくね(冷凍)	鶏肉 たまねぎ 白ごま パン粉 鶏レバー 砂糖 塩 香辛料 でん粉(じゃがいも) 植物油脂 豚脂 粒状大豆たんぱく 揚げ油(なたね油) 砂糖 塩 みりん こしょう 水			○	○					鶏肉 ごま 鶏肉 豚肉
白身魚の香草フライ(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(グァーガム)) バジルソース (植物油脂、バジル、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			○	○					

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
たくあん(せんぎり)	塩押だいこん 砂糖 ブドウ糖果糖液糖 アミノ酸液 醸造酢 塩 酵母エキス ぬか類				○					
たけのこ(レトルト)	たけのこ									
たこ焼(冷凍)	米粉 キャベツ たこ 砂糖 食塩 和風だしの素 加工でん粉 膨張剤 安定剤 離型油 水				○					
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)									
とんかつ(冷凍)	豚肉 バター(大豆粉、塩、香辛料、 食用油脂、加工でん粉 増粘多糖類、水) パン粉			○	○					豚肉
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		○							
春巻(冷凍)	【具】 豚肉 にんじん たまねぎ キャベツ 植物油脂 豚脂 しょうゆ はるさめ でん粉 しょうがペースト 小麦粉 ポークフィヨン ショートニング ポークエキス 発酵調味料 酵母エキス 砂糖 乾燥しいたけ たんぱく加水分解物 香辛料 【皮】 小麦粉 植物油脂 米粉 粉あめ ショートニング 塩 ソルビトール クエン酸鉄Na 乳化剤 増粘剤(キサンタンガム) 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
ハンバーグ(冷凍) センター調理中学校	鶏肉 豚肉 たまねぎ 粒状植物性たんぱく 豚脂 でん粉 砂糖 トマトケチャップ 植物油脂 乾燥マッシュポテト 野菜ペースト(たまねぎ、にんじん、セロリ、なたね油、にんにく) 香辛料 オニオンエキスパウダー 塩 酵母エキス 加工でん粉 炭酸Ca 調味料(無機塩) 焼成Ca ピロリン酸鉄 着色料(ココア) 硫酸Ca 水				○					鶏肉 豚肉 豚肉
ハンバーグ(冷凍) 自校調理中学校	鶏肉 豚肉 たまねぎ つなぎ(でん粉、ポテトフレーク) 豚脂 砂糖 海藻ミネラル 発酵調味料 塩 香辛料(ペッパー、ナツメグ) 酵母エキス 鉄含有酵母									鶏肉 豚肉 豚肉
ブロッコリー(冷凍)	ブロッコリー									
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 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									
ポテトコロッケ(冷凍)	【具】 じゃがいも 豚肉 鶏肉 たまねぎ 砂糖 乾燥マッシュポテト 大豆油 しょうゆ 塩 香辛料 【衣】 パン粉 米粉 小麦粉 水			○	○					豚肉 鶏肉

～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 $\mu\text{g/ml}$ 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。