

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。

注：食品衛生法施行規則で「特定原材料」として定める8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）並びに「特定原材料に準ずるもの」20品目（アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン）についての記載しており、その他のアレルギー物質については記載しておりません。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。コンタミネーションについて必要な場合は、学校にご相談ください。

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
手延べそうめん	小麦粉 食塩			○						
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
パンプキンペースト(冷凍)	かぼちゃ									
ひれかつ(冷凍)	豚肉 食塩 バター(でん粉、食塩、香辛料、大豆粉、植物油、増粘多糖類、水) パン粉			○ ○	○ ○					豚肉
フランクフルトソーセージ(Fe)	豚肉 食塩 砂糖 香辛料 パン酵母 水									豚肉
ほうれんそう(冷凍)	ほうれんそう									
ポークしょうまい(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									
星型ハンバーグ(冷凍)	鶏肉 たまねぎ 豚脂 粒状植物性たんぱく 豚肉 砂糖 水溶性食物繊維 酵母エキス 食塩 トマトペースト ブドウ糖 にんにくペースト 香辛料 しょうがペースト 水 加工でん粉 炭酸Ca セルロース ピロリン酸第二鉄				○					鶏肉 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
ミニ春巻(冷凍)	豚肉									豚肉
	にんにく									
	たまねぎ									
	キャベツ									
	植物油脂				○					
	豚脂									豚肉
	しょうゆ			○	○					
	小麦粉			○						
	ショートニング				○					
	はるさめ									
	でん粉									
	しょうがペースト									
	ポークブイヨン									豚肉
	ポークエキス									豚肉
	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				○					
	食塩									
	ソルビトール									
	乳化剤									
	クエン酸鉄Na									
	増粘剤(キサンタンガム)									
	水									
むきえび(冷凍)	えび 食塩						○			
モチクリームパニラ(冷凍)	もち粉									
	水									
	グラニュー糖									
	酵素				○					
	豆乳加工品				○					
	粉あめ									
	豆乳				○					
	バニラ香料									
	バニラビーンズ									
	製菓パウダー									
	加工でん粉									

～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 $\mu\text{g}/\text{ml}$ の濃度レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{mg}$ 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。