

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
ポテトコロッケ(冷凍)	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
ミートかぼちゃフライ(冷凍)	かぼちゃ じゃがいも 豚肉 たまねぎ 乾燥マッシュポテト 砂糖 しょうゆ 発酵調味料 大豆油 塩 【衣】 パン粉 米粉 小麦粉 水			○	○					豚肉
もずく(冷凍・塩抜き)	もずく									
野菜のかき揚げ(冷凍)	たまねぎ 小麦粉 にんじん 揚げ油(パーム油) ごぼう しゅんぎく 塩 粉末状植物性たんぱく 調味料(アミノ酸等) ベーキングパウダー カロチノイド色素 水			○	○					
りんごゼリー(冷凍)	りんご濃縮果汁 糖類(水あめ、砂糖) りんごピューレ 加工でん粉 ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC クエン酸鉄Na その他キャリアーオーバー等 水									りんご りんご
冷凍みかん	みかん									

～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。