



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
ぎょうざ(冷凍)	豚肉 キャベツ 小麦粉(皮) たまねぎ 鶏肉 パン粉 粒状小麦たんぱく 砂糖 でん粉(じゃがいも) しょうが しょうゆ 塩 こしょう 水			○						豚肉  鶏肉
グリーンピース(冷凍)	グリーンピース									
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 でん粉 植物油脂 還元水あめ 粉末状植物性たんぱく 水 加工でん粉 乳化剤 香料			○						
根菜入りおさかなフライ(冷凍)	まいわし すけとうだらすり身 鶏肉 たまねぎ ごぼう れんこん でん粉(小麦) にんじん 砂糖 みそ みりん 塩 あおさ粉 こしょう 【衣】 パン粉(小麦粉、大豆たんぱく、 でん粉(とうもろこし)、 なたね油脂、塩、水)			○						鶏肉
さばの辛味焼き(冷凍) センター調理中学校	さば 【照り焼きのタレ】 しょうゆ 砂糖 魚しょう 塩 コク味調味料 しょうが アルコール V.B1 砂糖 コチュジャン ごま油 おろしにんにく 水			○	○					さば  さけ  ごま





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
みかんゼリー(冷凍)	みかん果汁 グラニュー糖 果糖 ポリデキストロース ゲル化剤(増粘多糖類) 乳酸Ca 香料 ビタミンC クエン酸第一鉄Na ビタミンD 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。