









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
星型米粉マカロニ	米粉 水									
まゆ玉だんご(冷凍)	上新粉 でん粉 水									
みかん(レトルト)	みかん 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 クエン酸 水									
ミニ春巻(冷凍)	キャベツ たまねぎ にんじん はるさめ 豚脂 でん粉 しょうゆ 大豆油 発酵調味料 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料 水 【皮】 小麦粉 水あめ ブドウ糖 大豆油 食塩 乳化剤 シリコーン 水			○	○					豚肉
メンチカツ(冷凍)	豚肉 たまねぎ 鶏肉 パン粉 粒状大豆たんぱく でん粉(じゃがいも) 砂糖 しょうゆ 食塩 黒こしょう ピロリン酸鉄 水 バター(大豆粉、植物油脂、 加工でん粉、増粘多糖類、水) パン粉			○	○					豚肉 鶏肉
寄居町みかんゼリー(冷凍)	みかんストレート果汁 温州みかん果汁(6倍濃縮) 砂糖 果糖 増粘多糖類 酸味料 香料 ビタミンC 水									
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 $\mu$ g/mlの濃度レベル又は数 $\mu$ 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しております。