２学期契約給食用食品一覧表

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： 食品表示法食品表示基準で「特定原材料」として定める９品目（えび、カシューナッツ、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、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、ピスタチオ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン）についてのみ記載しており、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。※食品表示基準の改正により令和８年４月１日から「特定原材料」にカシューナッツ、「特定原材料に準ずるもの」にピスタチオが追加されました。経過措置期間が２年間設けられていますが、学校給食にて使用する食品関連事業者等に対して、本改正に基づき食品内容成分表等に速やかに表示するよう周知しております。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します。

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
あおさ(粉末)	あおさ									
厚揚げ(冷凍)	豆乳 植物油 加工でん粉 凝固剤 トランスグルタミナーゼ(酵素) 水				○					
厚けずりかつお節(だし用)	かつお									
アップルソース	りんご									りんご
油揚げ(カット・冷凍) 自校調理小中学校	大豆 植物油脂 凝固剤 水 消泡剤(炭酸カルシウム、 植物油脂、高級脂肪酸、レシチン)				○ ○					
油揚げ(カット・冷凍) センター調理小中学校	大豆 植物油脂(なたね油) 豆腐用凝固剤 消泡剤(キャリーオーバー)				○					
板こんにゃく 自校調理小中学校	こんにゃく粉 水酸化カルシウム 水									
イタリアンドレッシング(調理用)	食用植物油脂 砂糖 塩 醸造酢 発酵調味料 香味油 オニオンフレーク 酵母エキスパウダー 香辛料 乾燥トマト バジル 酸味料 増粘剤 （加工でん粉、キサンタンガム） 水				 ○					
イタリアンドレッシング(ボトル)	食用植物油脂 砂糖 塩 醸造酢 発酵調味料 香味油 オニオンフレーク 酵母エキスパウダー 香辛料 乾燥トマト バジル 酸味料 増粘剤 （加工でん粉、キサンタンガム） 水				 ○					
糸こんにゃく 自校調理小中学校	こんにゃく粉 水酸化カルシウム 水									
いちごジャム	砂糖 水あめ いちご ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸) 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
炒りたまご（冷凍）	鶏卵 植物油脂 砂糖 塩 でん粉発酵調味料 加工でん粉（とうもろこし） 水	○			○					
ウェーブわんたん	小麦粉 塩			○						
うすくちしょうゆ	塩 脱脂加工大豆 小麦 大豆 アルコール 水			○	○ ○					
ウスターソース	醸造酢 砂糖類（ブドウ糖果糖液糖、砂糖） トマト にんじん たまねぎ プルーン 塩 たんぱく加水分解物 酵母エキス 香辛料 水									
液卵（冷凍）	鶏卵	○								
オイスターソース センター調理小中学校	かきエキス（かき煮汁、 デキストリン、水あめ、塩） 砂糖（さとうきび、甜菜） 塩 醸造酢（大麦麦芽、 醸造アルコール、塩） 酵母エキスパウダー （酵母エキス、デキストリン） 増粘剤（加工でん粉、キサンタン）									
おおむぎ（押麦）	大麦									
オールスパイス	オールスパイス									
海藻ミックス	わかめ 茎わかめ 赤つのまた 白杉のり									
かつお節（砕片）	かつお									
カットゼリー（ぶどう・冷凍）	ぶどう果汁（濃縮還元） 砂糖・ブドウ糖果糖液糖 砂糖 水あめ 水 ゲル化剤（増粘多糖類） 酸味料 ビタミンC 香料 クチナシ色素 クエン酸鉄Na									
カットわかめ	わかめ									
かまぼこ（冷凍）	魚肉（すけとうだら） 砂糖 塩 発酵調味料 魚介エキス 加工でん粉（タピオカ） 水									
がらスープ（レトルト）	豚骨 鶏骨 豚骨油 酵母エキス 水				○					豚肉 鶏肉 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
ガラムマサラ（粉末）	唐辛子 コリアンダー クミン ナツメグ カルダモン こしょう フェンネル 陳皮 シナモン クローブ スターアニス									
カレー粉	ターメリック コリアンダー クミン フェヌグリーク こしょう 赤唐辛子 陳皮 シナモン その他香辛料									
カレーフレーク	小麦粉 食用油脂（パーム油、なたね油） 砂糖 でん粉 塩 カレー粉 デキストリン さつまいもパウダー 酵母エキスパウダー 白菜エキスパウダー 香辛料 ローストキャベツパウダー ローストオニオンパウダー カラメル色素			○						
カレールー	小麦粉 ラード 純カレー ポークエキス 純カレー オニオンパウダー パーム油 チャツネ 塩 ブドウ糖 砂糖 カラメル ガーリック オールスパイス			○						豚肉 豚肉 りんご
かんきつドレッシング（ボトル）	醸造酢 しょうゆ 砂糖 柑橘果汁 （ゆず・オレンジ・みかん・ レモン・カボス） だいこん 塩 でん粉 酵母エキス 昆布だし たまねぎエキス 水			○	○					りんご オレンジ りんご
韓国ナムルドレッシング（調理用）	醸造酢 食用植物油脂 糖類（果糖ブドウ糖液糖、砂糖） たんぱく加水分解物 しょうゆ 塩 にんにく 香味食用油 いりごま こんぶエキスパウダー こしょう 調味料（アミノ酸等） 酒精 増粘剤（キサンタンガム） 水			○	○ ○ ○ ○					ごま 鶏肉、豚肉 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
韓国ナムルドレッシング（ボトル）	醸造酢 食用植物油脂 糖類（果糖ブドウ糖液糖、砂糖） たんぱく加水分解物 しょうゆ 塩 にんにく 香味食用油 いりごま こんぶエキスパウダー こしょう 調味料（アミノ酸等） 酒精 増粘剤（キサンタンガム） 水			 ○ 	 ○ ○ ○ ○ 					 ごま 鶏肉、豚肉 ごま
寒天　ダイスカット　レトルト	寒天（果糖、寒天、水） シロップ（果糖、クエン酸、 クエン酸ナトリウム、水）									
刻みしゃくし菜	しゃくし菜 アミノ酸液 果糖ブドウ糖液糖 塩 高酸度醸造酢 発酵調味料 昆布エキス しょうゆ 酵母エキス アルコール 水			 ○ ○ 	 ○ 					
絹厚揚げ（冷凍）	豆乳（大豆、消泡剤、水） 植物油（なたね、大豆、シリコーン） 加工でん粉（タピオカ） 凝固剤製剤（塩化マグネシウム、 植物性油脂、水、 グリセリン脂肪酸エステル、 ミックストコフェロール、 ビタミンCパルミテート） トランスグルタミナーゼ製剤 （トランスグルタミナーゼ、 還元麦芽糖粉末他） 水				○ ○ ○ 					
キャロットピラフの素	にんじん 食用植物油脂 コーン 鶏肉 赤ピーマン 塩 にんじん濃縮汁 チキンエキス デキストリン 酵母エキス 白身魚エキス 香辛料 野菜エキス トレハロース 大豆多糖類 水				 ○ 					 鶏肉 鶏肉
茎わかめ（乾燥）	わかめ									
クッキングチーズ	ナチュラルチーズ セルロース		○							
クリーミーフレンチドレッシング（調理用）	砂糖 醸造酢 デキストリン 塩 酵母エキス レモン果汁 オニオンパウダー ホワイトペッパー 増粘剤（キサンタンガム） 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
黒ソース（冷凍）	しょうゆ			○	○					
	砂糖									
	トマトケチャップ									
	にんにく									
	みそ				○					
	チキンエキス									鶏肉
	しょうが									
	豆板醤			○						
	酒									
	食用ごま油									ごま
	食用大豆油				○					
	酵母エキス									
	でん粉									
	香辛料									
	トウチ醤			○	○					
	酒精									
	水									
こいくちしょうゆ センター調理小学校・全中学校	大豆				○					
	小麦			○						
	塩									
	アルコール									
こいくちしょうゆ（丸大豆） 自校調理小学校	大豆				○					
	小麦			○						
	塩									
	ケイソウ土									
コーヒー飲料	果糖ブドウ糖液糖									
	砂糖									
	インスタントコーヒー									
	塩									
	乳酸Ca									
	着色料（カラメル）									
	香料									
	ビタミンC									
	ビタミンB1									
	ビタミンB2									
	水									
凍り豆腐	大豆				○					
	豆腐用凝固剤									
	重曹									
	消泡剤製剤（グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン）				○					
コールスロードレッシング （ボトル）	食用植物油脂									
	醸造酢									
	糖類（砂糖、水あめ）									
	塩									
	果汁（レモン、パインアップル）									
	酵母エキスパウダー									
	オニオンエキス									
	香辛料									
	増粘剤（キサンタンガム、加工でん粉）									
	乳化剤									
	香辛料抽出物									
	香料									
	水									
コーンクリーミードレッシング （調理用）	食用植物油脂									
	砂糖									
	醸造酢									
	塩									
	スイートコーンパウダー									
	発酵調味料									
	ソテーオニオン									
	酵母エキスパウダー									
	プルーンピューレ									
	レモン果汁									
	にんじんエキス									
	増粘剤（加工でん粉、増粘多糖類）									
	乳化剤									
	酸味料									
	香料				○					
	香辛料抽出物									
	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
コーンクリーミードレッシング（ボトル）	食用植物油脂 砂糖 醸造酢 塩 スイートコーンパウダー 発酵調味料 ソテーオニオン 酵母エキスパウダー プルーンピューレ レモン果汁 にんじんエキス 増粘剤（加工でん粉、増粘多糖類） 乳化剤 酸味料 香料 香辛料抽出物 水				○					
穀物酢	米 アルコール 塩 酒かす 水									
こしょう（白）	ホワイトペッパー									
コチュジャン 自校調理小中学校	米みそ（大豆、米、塩、そら豆） 水あめ（コーンスターチ、 じゃがいもでん粉、 さつまいもでん粉） 麦芽エキス（大麦） 米こうじ調味料 （米、液状ブドウ糖、 醸造アルコール、塩、 米こうじ、発酵調味料） 乾燥唐辛子 砂糖（さとうきび、てん菜） 塩 酵母エキスパウダー（酵母エキス、 塩、デキストリン）				○					
ごま油	食用ごま油									ごま
ごまドレッシング（調理用）	砂糖 醸造酢 デキストリン しょうゆ ごま（すりごま、ねりごま） 塩 酵母エキス ホワイトペッパー 増粘剤（キサンタンガム） 水			○	○ ○					ごま
ごまドレッシング（ボトル）	砂糖 醸造酢 デキストリン しょうゆ ごま（すりごま、ねりごま） 塩 酵母エキス ホワイトペッパー 増粘剤（キサンタンガム） 水			○	○ ○					ごま
ごま・いり（黒）	黒ごま									ごま
ごま・いり（白）	白ごま									ごま
ごま・生（黒）	黒ごま									ごま
ごま・生（白）	白ごま									ごま
小麦粉	小麦			○						
米粉めん	米 でん粉									
米粒麦	大麦									

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
コンソメのもと	塩 デキストリン 麦芽糖 チキンエキスパウダー ブドウ糖 酵母エキスパウダー たんぱく加水分解物 鶏脂 チキンコンソメパウダー 砂糖 魚しょうパウダー 香辛料 トマトパウダー オニオンエキスパウダー 香辛料抽出物 酸味料				○ ○					鶏肉 鶏肉、豚肉 鶏肉 鶏肉
昆布(だし用)	昆布									
サウザンアイランドドレッシング(ボトル)	食用植物油脂 醸造酢 糖類(水あめ、砂糖) トマトケチャップ ピクルス(きゅうり、赤ピーマン、たまねぎ、パセリ) 塩 にんじんエキス プルーン 酵母エキスパウダー 乳化剤 増粘剤(キサンタンガム) 香辛料抽出物 水									
さつまあげ(冷凍)	魚肉(たら) 魚肉(いとよりだい) でん粉(じゃがいも) 植物油 ブドウ糖 砂糖 塩 みりん									
ざらめ糖(グラニュー糖)	さとうきび てん菜									
三温糖	さとうきび てん菜 加工助剤									
塩中華ドレッシング(ボトル)	糖類(水あめ、砂糖) 醸造酢 食用植物油脂 還元水あめ 塩 発酵調味料 たんぱく加水分解物 にんにく 酵母エキスパウダー こんぶエキス こしょう 酵母エキス 酸味料 増粘剤(キサンタンガム) 香料 水									
上白糖	さとうきび てん菜 加工助剤									
食塩	海水									
しらたき 自校調理小中学校	こんにゃく粉 水酸化カルシウム 水									
白玉もち(冷凍)	もち米 水									
白いんげん(レトルト)	いんげんまめ									
すいとん(乳・卵抜き・冷凍)	小麦粉 水 塩			○						

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
スクランブルエッグ（冷凍）	鶏卵 植物油脂 還元水あめ でん粉 醸造酢 塩 加工でん粉（とうもろこし） 水	○			○ ○					
すりごま（白）	白ごま									ごま
清酒	米 米麹 醸造アルコール 水あめ 酸味料（乳酸、コハク酸） 水									
大根おろし（冷凍）	だいこん									
大豆（乾）	大豆				○					
大豆（冷凍）	大豆				○					
炊き込みわかめ	わかめ 還元水あめ 塩 昆布エキス 酵母エキスパウダー									
だしのもと	風味原料（かつお節粉末、 かつお節エキス粉末、こんぶ粉末、 こんぶエキス粉末、 しいたけエキス粉末） 砂糖 ブドウ糖 デキストリン 酵母エキスパウダー かつおパウダー 米油									
だしパック（厚削り）	かつお									
脱脂粉乳	生乳		○							
たまねぎドレッシング（調理用）	なたね油 砂糖 たまねぎ 醸造酢 しょうゆ 塩 でん粉 酵母エキス 赤ピーマン 香辛料 水			○	○					りんご
たまねぎドレッシング（ボトル）	なたね油 砂糖 たまねぎ 醸造酢 しょうゆ 塩 でん粉 酵母エキス 赤ピーマン 香辛料 水			○	○					りんご
チキンスープ	塩 糖類（ブドウ糖、砂糖） でん粉 チキンエキス粉末 たんぱく加水分解物 酵母エキス 植物油脂（オリーブ油） しょうゆ粉末 野菜粉末 香辛料 昆布粉末			○	○					鶏肉
チキンブイヨン（冷凍）	鶏ガラ たまねぎ にんじん セロリ									鶏肉

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
中華スープのもと	塩 デキストリン 砂糖 たんぱく加水分解物 オニオンパウダー ガーリックパウダー 魚しょうパウダー 酵母エキスパウダー 食用植物油脂 ジンジャーパウダー 調味動物油脂 こしょう 乳酸発酵酵母エキスパウダー 乳酸発酵トマトエキスパウダー チキンパウダー カラメル色素				○ ○					鶏肉、豚肉 ごま 豚肉 鶏肉
中華ドレッシング（調理用）	しょうゆ 食用植物油脂（ごま油、なたね油） 醸造酢 砂糖 小麦発酵調味液 塩 たまねぎエキス チキンエキス 香辛料 水			○ ○	○					ごま りんご 鶏肉
中華ドレッシング（ボトル）	しょうゆ 食用植物油脂（ごま油、なたね油） 醸造酢 砂糖 小麦発酵調味液 塩 たまねぎエキス チキンエキス 香辛料 水			○ ○	○					ごま りんご 鶏肉
中濃ソース	醸造酢 トマト プルーン たまねぎ にんじん 砂糖類（ブドウ糖果糖液糖、砂糖） 塩 コーンスターチ たんぱく加水分解物 酵母エキス 香辛料 水									
中濃ソース（ボトル）	醸造酢 トマト プルーン たまねぎ にんじん 砂糖類（ブドウ糖果糖液糖、砂糖） 塩 でん粉 酵母エキス たんぱく加水分解物 香辛料 水									
チリパウダー	赤唐辛子 コーンパウダー 塩 クミン オレガノ ガーリック									
ちりめんじゃこ（冷凍）	いわしの稚魚 塩									
デミグラスソース	ブラウンルウ（小麦粉、ラード） トマトペースト ソテードオニオン（たまねぎ） チキンエキス にんじん 砂糖 酵母エキス でん粉 塩 香辛料 水			○	 ○					豚肉 鶏肉

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
テンメンジャン センター調理小中学校	みそ（大豆、塩、米こうじ、大麦香煎） 砂糖（さとうきび、てん菜） 植物油脂（ごま油、なたね油） しょうゆ（大豆、小麦、塩）			○	○ ○					ごま
とうがらし	とうがらし									
豆乳（調整豆乳） 自校調理小学校	大豆 砂糖 水あめ 発芽玄米糖化液 塩 安定剤（カラギナン） 水				○					
豆乳（調整豆乳） センター調理小学校・全中学校	大豆 砂糖 塩 乳酸カルシウム 香料 水				○					
豆乳（無調整豆乳）	大豆 水				○					
トウバンジャン	塩蔵とうがらし（とうがらし、塩） そら豆加工品（そら豆、塩、 米こうじ） 乾燥とうがらし 塩 酒精 酸化防止剤（ビタミンC）									
豆腐（冷凍）	大豆 デキストリン でん粉（じゃがいも） 豆腐用凝固剤（硫酸カルシウム、 グルコノデルタラクトン） 水 酵素（加工助剤） 消泡剤（加工助剤）				○ ○					
トマト缶詰（ホール）	トマト トマトピューレ クエン酸									
トマトケチャップ 自校調理小中学校	トマトペースト 果糖ブドウ糖液糖 砂糖 醸造酢 塩 たまねぎ 香辛料 水									
トマトケチャップ （センター調理小中学校）	トマト 果糖ブドウ糖液糖 醸造酢 塩 たまねぎ 香辛料									
トマトケチャップ（ボトル）	トマト 糖類（砂糖・ブドウ糖果糖液糖、 ブドウ糖） 醸造酢 塩 たまねぎ 香辛料									
トマトピューレ	トマトペースト 水									
トマト（ペースト）	トマト									
とり肉つくね（冷凍）	鶏肉 たまねぎ 粒状植物性たんぱく 砂糖 塩 酵母エキス にんにくペースト 香辛料 しょうがペースト 水 揚げ油（なたね油） 加工でん粉 セルロース 炭酸Ca ピロリン酸第二鉄				○					鶏肉

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
鶏レバーペースト	鶏レバー 砂糖 塩 香辛料(ジンジャー、 ホワイトペッパー、ローリエ) 水									鶏肉
豚骨ラーメンスープ(レトルト)	ポークエキス しょうゆ 塩 水あめ 砂糖 オニオンエキス ガーリックエキス 豚脂 ごま油 調味動物油脂 香辛料 調味料(アミノ酸等) 酒精 増粘剤(加工でん粉、 キサンタンガム) 水			○ ○ ○ 	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ 					豚肉 豚肉 豚肉 豚肉 ごま 豚肉
なたね油	食用なたね油									
なたね油(揚油)	食用なたね油									
生クリーム	クリーム 牛乳		○ ○							
生わんたん(冷凍)	豚肉 たまねぎ ねぎ しいたけ にんじん しょうが でん粉(じゃがいも) 植物性たんぱく しょうゆ みりん ポークエキス 砂糖 こしょう 小麦粉 醸造調味料 還元水あめ 水			 ○ ○ 	 ○ ○ 					豚肉 豚肉
なると(オキアミ・冷凍)	魚肉(たら) 魚肉(いとよりだい) 魚肉(たちうお) 塩 砂糖 発酵調味料 オキアミエキス でん粉(じゃがいも) トマト色素 水									
肉団子(冷凍)	鶏肉 豚肉 たまねぎ つなぎ(でん粉、 粉末状植物性たんぱく) 還元水あめ 塩 チキンオイル 香辛料 揚げ油(大豆油) 水 ドロマイト ピロリン酸鉄 焼成Ca				 ○ ○ 					鶏肉 豚肉 鶏肉
煮干し(だし用) 自校調理小学校	かたくちいわし 塩									
煮干し(だしパック) センター調理小学校・全中学校	かたくちいわし 塩									
ねりごま	白ごま									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
ハヤシルウ	小麦粉			○						
	豚脂									豚肉
	砂糖									
	塩									
	ブラウンルウ			○						豚肉
	トマトパウダー									
	でん粉									
	粉末ソース			○	○					
	トマト調味料									
	着色料(カラメル、パプリカ色素)									
	加工でん粉									
	調味料(アミノ酸等)									
	酸味料									
はるさめ	でん粉(さつまいも)									
	でん粉(じゃがいも)									
パセリ(乾)	パセリ									
パプリカパウダー	パプリカ									
ひじき	ひじき									
ひよこ豆	ひよこ豆									
ふりかけ(のりかつお)	鰹削り節									
	砂糖									
	みりん									
	塩									
	青のり									
	黒のり									
	酵母エキス									
	たんぱく加水分解物									
	加工でん粉									
	酸化防止剤(ビタミンE)									
ぶどう酒(赤)	ワイン									
	酸化防止剤(亜硫酸塩)									
	水									
ぶどう酒(白)	ワイン									
	酸化防止剤(亜硫酸塩、ビタミンC)									
	水									
ポークラビオリ(冷凍)	【皮】									
	(小麦粉、小麦たんぱく、塩、			○						
	食用植物油脂)									
	豚肉									豚肉
	パン粉			○						
	たまねぎ									
	オニオンソテー									
	塩									
	ポークエキス									豚肉
	香辛料									
	酵母エキス									
	加工でん粉									
	水									
干ししいたけ	しいたけ									
干ししいたけ(スライス)	しいたけ									
ホワイトルウ	小麦粉			○						
	ラード									豚肉
	脱脂粉乳		○							
	ポークエキス			○	○					豚肉
	バター		○							
	チーズ		○							
	砂糖									
	オニオンパウダー									
	ミルクベース		○							
	ブドウ糖									
	塩									
	全脂粉乳		○							
	ホワイトペッパー									
マカロニ(アルファベット・乾)	デュラム小麦			○						
マカロニ(エルボー・乾)	デュラム小麦			○						
マカロニ(シェル・乾)	デュラム小麦			○						
マカロニ(ツイスト・乾)	デュラム小麦			○						
マカロニ(ペンネ・乾)	デュラム小麦			○						
マッシュルーム(レトルト)	マッシュルーム									
	塩									
	pH調整剤									
	酸化防止剤(ビタミンC)									
	クエン酸									
	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
マヨネーズ（卵抜き・調理用）	食用植物油脂 醸造酢 塩 砂糖 粉末状植物性たんぱく 香辛料 酵母エキスパウダー 増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム） 調味料（有機酸等） 香辛料抽出物 水				○ ○					
水あめ	水あめ									
みそ（赤）	大豆 精米 塩 酒精 水				○					
みそ（白）	大豆 精米 塩 酒精 水				○					
ミックスドフルーツ	りんご 黄桃 白桃 洋なし 砂糖 クエン酸 クエン酸ナトリウム ビタミンC 水									りんご もも もも
みりん（本みりん）	もち米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水									
もち米	もち米									
焼きちくわ（冷凍）	魚肉（すけとうだら、たい、 ひいらぎ、たちうお、 いとよりだい、さんま） でん粉（じゃがいも） 植物油 砂糖 植物性たんぱく 塩 みりん ブドウ糖			○	○					
焼きちくわ（4分の1カット）	魚肉（すけとうだら、いとよりだい） でん粉（じゃがいも） 塩 なたね油 砂糖 ブドウ糖 加工でん粉 水									
有塩バター	生乳（国産） 塩		○							
ヨーグルト	乳製品 生乳 水		○ ○							
ラー油 自校調理小中学校	食用なたね油 食用ごま油 香辛料 パプリカ色素 唐辛子				 ○					ごま
ラー油 センター調理小中学校	食用なたね油 食用ごま油 香辛料 パプリカ色素				 ○					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
ライトツナ（水煮・レトルト）	きはだまぐろ でん粉（じゃがいも） 野菜エキス 塩 水									
ライトツナ（油漬・レトルト） 自校調理小学校	きはだまぐろ 米油 野菜エキス 塩 水									
ライトツナ（油漬・レトルト） センター調理小学校・全中学校	きはだまぐろ 大豆油 塩 野菜エキス 水				○ ○					
レモン汁	レモン 香料 水									
ローリエ 自校調理小中学校	ベイリーブス									
ローリエ センター調理小中学校	ローリエ									
和風ドレッシング（ボトル）	砂糖類（砂糖、果糖ブドウ糖液等） なたね油 醸造酢 たまねぎ 塩 酵母エキス でん粉 カツオエキス 赤ピーマン 香辛料 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μg/mlの濃度レベル又は数μg/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。