３学期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、キウイフルーツ、牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ）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。
　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。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									
アップルソース	りんご 酸化防止剤(ビタミンC)									りんご
油揚げ(カット・冷凍) (自校調理小学校・中学校)	大豆 植物油脂 凝固剤 水 加工助剤 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) (センター調理小学校・中学校)	大豆 植物油(菜種油、大豆油) 凝固剤(塩化マグネシウム) 消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル 炭酸カルシウム　、 炭酸マグネシウム　、レシチン)				○ ○ ○					
板こんにゃく(白) (自校調理小学校・中学校)	こんにゃく粉 水酸化カルシウム									
イタリアンドレッシング(調理用)	食用植物油脂 砂糖 醸造酢 塩 発酵調味料 たまねぎ 香味食用油 酵母エキスパウダー 香辛料 トマト 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 醸造酢 塩 発酵調味料 たまねぎ 香味食用油 酵母エキスパウダー 香辛料 トマト 酸味料 増粘剤 （加工でん粉、キサンタンガム） 水				○					
イタリアンバジルドレッシング (ボトル)	醸造酢 糖類(果糖ブドウ糖液糖、砂糖) 塩 たまねぎ チキンエキス ポークエキス 赤ピーマン 香辛料 バジル 魚しょう たんぱく加水分解物 オリーブ 酒精 調味料(アミノ酸等) 増粘多糖類 酸味料 酸化防止剤(V.E) 水				○ ○					鶏肉 豚肉 鶏肉・豚肉
糸こんにゃく(白) (自校調理小学校・中学校)	こんにゃく粉 水酸化カルシウム									
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 果糖ブドウ糖液糖 醸造酢 米 大豆 アルコール			 ○ ○ 	 ○ ○ 					
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	○								
オールスパイス	オールスパイス									
オイスターソース	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）									
オリーブ油	食用オリーブ油									
海藻ミックス	昆布 わかめ ふのり 白ふのり 赤桜草 茎わかめ									
かつお節（砕片）	かつお									
かつお節（だし用）	かつお									
カットわかめ	わかめ									
かまぼこ（冷凍）	魚肉（いとよりだい） 魚肉（たら） でん粉（じゃがいも） 砂糖 塩 魚しょう 発酵調味料									
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
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 その他香辛料									

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
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 食用植物油脂 糖類（砂糖、水あめ） 塩 たまねぎ 発酵調味料 たんぱく加水分解物 みかん果皮 酵母エキスパウダー みかん果汁 魚しょう 赤ピーマン こんぶエキス 梅肉 ゆず皮 増粘多糖類 香料 水									
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
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

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
刻みしゃくし菜	雪白体菜 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			○ ○	 ○					
キムチ（ノンアレルギー・冷凍）	はくさい だいこん 唐辛子 にんにく にんじん ながねぎ しょうが 塩 砂糖 昆布 酵母エキス									
キムチ（冷凍）	はくさい たまねぎ ごま だいこん にんじん 昆布 にら りんご にんにく 糖類（砂糖、ブドウ糖果糖液糖、果糖） 醸造酢 唐辛子 塩 かつお節エキス たんぱく加水分解物 魚しょう 昆布エキス 調味料（アミノ酸等） 酸味料 増粘多糖類 酸化防止剤（ビタミンC） 香料 アナトー色素 パプリカ色素 水									ごま りんご りんご ゼラチン
キャロットピラフの素	にんじん にんじんペースト コーン 食用植物油脂 鶏肉 赤ピーマン 塩 チキンエキス 砂糖 酵母エキス 白身魚エキス 白こしょう 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）	食用植物油脂 糖類（果糖ブドウ糖液糖、砂糖） 醸造酢 塩 増粘剤（キサンタン） 香辛料抽出物製剤 酵母エキス 濃縮レモン果汁 香料製剤 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、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									
香味塩ドレッシング（ボトル）	糖類（水あめ、砂糖）									
	醸造酢									
	塩									
	食用植物油脂									ごま
	たまねぎ									
	ねぎ									
	チキンエキス									鶏肉
	発酵調味料									
	小麦たんぱく発酵調味料			○						
	にんにく									
	酵母エキスパウダー									
	しょうゆ			○	○					
	こしょう									
	しょうが									
	レモン果汁									
	ねぎエキスパウダー									
	酸味料									
	増粘剤（キサンタンガム）									
	香辛料抽出物									
	水									
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（グリセリン脂肪酸製剤、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									

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 （調理用）	食用植物油脂 醸造酢 砂糖 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 にんじんエキス レモン果汁 増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム） 乳化剤 酸味料 香料 水				○					
コーンクリーミードレッシング （ボトル）	食用植物油脂 醸造酢 砂糖 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 にんじんエキス レモン果汁 増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム） 乳化剤 酸味料 香料 水				○					
穀物酢 （自校調理小学校）	米 アルコール 酒かす 塩									
穀物酢 （センター調理小学校・全中学校）	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	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 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 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									

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
米粒麦	大麦									
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 加工助剤(水酸化カルシウム、けいそう土、パーライト、骨炭、イオン交換樹脂、エタノール、ソルビタン脂肪酸エステル)									
三温糖	さとうきび てん菜 加工助剤(消石灰、けいそう土、活性炭、イオン交換樹脂)									
上白糖	さとうきび てん菜 加工助剤(消石灰、けいそう土、活性炭、イオン交換樹脂、炭酸水素ナトリウム、塩酸)									
食塩	海水									
しらたき(白) (自校調理小学校・中学校)	こんにゃく粉 水酸化カルシウム									
白玉もち(冷凍)	もち粉 取り粉(加工でん粉) 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 塩 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									
大豆(乾)	大豆				○					
炊き込みわかめ	わかめ 塩 砂糖 酵母エキス									

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
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 たん白加水分解物 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
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

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
中華ドレッシング（調理用）	糖類（砂糖、水あめ） しょうゆ 醸造酢 香味食用油 食用植物油脂 たまねぎ チキンエキス ねぎ 食塩 発酵調味料 オイスターエキス 酵母エキスパウダー しょうが にんにく 酸味料 増粘剤 （加工でん粉、キサンタンガム） 水			○ ○	○ ○					りんご ごま 鶏肉
中華ドレッシング（ボトル）	糖類（砂糖、水あめ） しょうゆ 醸造酢 香味食用油 食用植物油脂 たまねぎ チキンエキス ねぎ 食塩 発酵調味料 オイスターエキス 酵母エキスパウダー しょうが にんにく 酸味料 増粘剤 （加工でん粉、キサンタンガム） 水			○ ○	○ ○					りんご ごま 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									
チョレギドレッシング（調理用）	食用植物油脂 砂糖類（ブドウ糖果糖液糖、砂糖） 醸造酢 塩 ガーリックペースト しょうゆ みそ ごま 昆布エキス 香味食用油 調味料（アミノ酸等） 香辛料抽出物 増粘剤（キサンタンガム） 水			○	○ ○ ○					ごま ごま
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									

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
デミグラスソース	ブラウンルウ（小麦粉、ラード）			○						豚肉
	トマトペースト									
	ソテードオニオン（たまねぎ、大豆油）				○					
	チキンエキス									鶏肉
	にんじん									
	砂糖									
	酵母エキス									
	でん粉									
	塩									
	香辛料									
	水									
テンメンジャン（センター調理小学校・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）									ごま
	しょうゆ（大豆、小麦、塩）			○	○					
とうがらし	とうがらし									
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（カット）	トマト									
	トマトピューレ									
	クエン酸									
トマトケチャップ	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（ボトル）	トマト									
	糖類									
	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									
トマト（ホール・缶）	トマト									
	トマトピューレ									
	クエン酸									
鶏レバーペースト	鶏レバー									鶏肉
	砂糖									
	塩									
	香辛料（ジンジャー、ホワイトペッパー、ローリエ）									
	水									
豚骨ラーメンスープ（レトルト）	ポークエキス			○	○					豚肉
	しょうゆ			○	○					
	塩									
	水あめ									
	砂糖									
	オニオンエキス				○					豚肉
	ガーリックエキス				○					豚肉
	豚脂				○					豚肉
	ごま油									ごま
	調味動物油脂			○	○					豚肉
	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									
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		○							

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
生わんたん（冷凍）	【皮】									
	小麦粉			○						
	小麦たんぱく			○						
	塩									
	豚肉									豚肉
	オニオンソテー									
	粒状大豆たんぱく				○					
	コーン油									
	しょうゆ			○	○					
	でん粉									
	しょうが									
	味噌				○					
	塩									
	香辛料									
	砂糖									
	かんすい									
	クチナシ色素									
	水									
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									鶏肉
	豚肉									豚肉
	たまねぎ									
	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									鶏肉
	香辛料									
	揚げ油（大豆油）				○					
	水									
	ドロマイト									
	ピロリン酸鉄				○					
	焼成Ca									
煮干し（だし用） （自校調理小学校）	かたくちいわし									
	塩									
煮干し （センター調理小学校・全中学校）	かたくちいわし									
ねりごま	白ごま									ごま
パセリ（乾）	パセリ									
パプリカパウダー	パプリカ									
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）									
ひじき	ひじき									
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									

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
ふりかけ（のりかつお）	鰹削り節 砂糖 みりん 食塩 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）									
ポークラビオリ（冷凍）	【皮】 小麦粉 塩 豚肉 パン粉 たまねぎ 塩 ポークエキス 香辛料 酵母エキス 水			○ ○						豚肉 豚肉
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 脱脂粉乳 ポークエキス 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		 ○ ○ ○ ○ ○	○ ○	 ○					 豚肉 豚肉
マカロニ（アルファベット・乾）	デュラム小麦			○						
マカロニ（シェル・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									
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 米麹 醸造アルコール（さとうきび） 糖類（とうもろこし、じゃがいも さつまいも）									
もち米	もち米									

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
ヨーグルト	生乳 乳製品 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
レモン汁	レモン 香料 水									
ローリエ	ローリエ									
和風ドレッシング（ボトル）	食用植物油脂 糖類（砂糖・水あめ） たまねぎ たんぱく加水分解物 醸造酢 還元水あめ 発酵調味料 かつお節エキス オニオンフレーク にんにく 酵母エキスパウダー 魚しょう 酵母エキス 赤ピーマン きのこエキス しょうが こしょう 増粘剤（キサンタンガム） 香料 香辛料抽出物 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。
○製造業者からの食品内容報告時、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こと等によりアレルギー症状を誘発する可能性が極めて低いため、アレルギー物質の表示を省略して報告を受けましたが、学校保健課判断により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。