



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 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 ブルーネ 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(碎片)	かつお									
かつお節(だし用)	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 食塩 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 フェスグリーク こしょう 赤唐辛子 陳皮 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 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

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 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
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 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			○	○					
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	





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
小麦粉	小麦			○						
米粉めん	米 でん粉									
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 ブルーン 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									
三温糖	さとうきび てん菜 加工助剤									
上白糖	さとうきび てん菜 加工助剤									
食塩	海水									
しらたき(白) (自校調理小中学校)	こんにやく粉 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 米麴 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				○					

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
炊き込みわかめ	わかめ 塩 砂糖 酵母エキス									
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
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
干しいたけ	しいたけ									
干しいたけ(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(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									
マヨネーズ(卵抜き・調理用)	食用植物油 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

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
みりん(本みりん)	もち米 米麴 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									
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 塩		○							
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
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)	きはだまぐろ 米油 野菜エキス 塩 水									
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。
- 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 $\mu\text{g/ml}$ 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しております。