

令和4年度 6～9月分 加工食品等アレルギー一覧表

分類	物資名	規格	単位	特定原材料等28品目(〇・・・アレルギー有り)																							アレルギー由来原材料									
				卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生 (ピーナッツ)	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	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	アーモンド				
穀類	冷)うどん		袋			〇																														【小麦】小麦粉
穀類	たんめん 乾燥		kg			〇																													【小麦】小麦粉、麦たん白	
穀類	トック 韓国餅 国産米使用		kg																																	
穀類	マカロニ(ツイスト)		kg			〇																													【小麦】デュラム小麦のセモリナ	
いも・でん粉類	春雨(さつまいも澱粉入り)		kg																																	
いも・でん粉類	マッシュポテト粉末		kg																																	
果実類	ネーブルオレンジ(個装)	40g	個												〇																				【オレンジ】オレンジ	
豆類	炒り黒豆		kg																																【大豆】黒大豆	
豆類	蒸大豆 レトルト		kg																																【大豆】大豆	
海藻類	きざみのり 袋入り	0.3g	個																																	
魚介類	冷)いか	1×3cm 2×4cm	kg																																【いか】紫いか	
魚介類	冷)むきえび 100-200		kg				〇																												【えび】むきえび・調味料(アミノ酸)	
魚介類	冷)かたくちいわし(無頭)澱粉付		kg																																	
魚介類	冷)小えび殻付き 澱粉付		kg				〇																												【えび】サルエビ、トラエビ、アカエビ	
魚介類	冷)鮭のつみれ	1kg	袋																																【さけ】さけ	
魚介類	冷)白身魚つみれ	1kg	袋																																	
魚介類	冷)太刀魚澱粉付き		kg																																	
魚介類	チルド)さわら 味噌漬け	50・60g	切																																【大豆】米味噌	
魚介類	かまぼこスライス 冷蔵	500g袋 焼きかまぼこ	kg																																	
魚介類	小魚佃煮(個装)	6g	個																																	
肉類	鶏肉 ひき肉	むね6:もも4	kg																																【鶏肉】鶏肉	
肉類	冷)豚レバーチップ	500g	袋																																【豚肉】豚レバー	
肉類	冷蔵)ベーコン 厚切り(5mm)短冊		kg																																【豚肉】豚かた肉	
肉類	冷)根菜入りつくね																																		【大豆】粒状大豆たん白、粉末状大豆たん白、しょうゆ 【鶏肉】鶏肉 【豚肉】豚脂	
肉類	冷)ハンバーグ 鉄分強化 塩塩	60・80g	個																																【大豆】粒状植物性たん白、粉末状植物性たん白 【鶏肉】鶏肉 【豚肉】豚脂、豚肉	

※各学校・調理場によって、献立が異なる場合がありますため、該当するブロックの献立には使用していない物資も掲載されています。詳しくはお問い合わせください。
 ※コンタミネーションなど注意を要する場合は、お問い合わせください。
 ※海産物(魚・貝・海藻)については、えび、かにを食べている場合や、採取時にえび、かにが混ざる恐れがあります。
 ※この表は、物資取り扱い業者から提示のあった資料に基づき作成しています。

※この一覧表は9月まで使用しますので、ご家庭で大切に保管してください。

令和4年度 6～9月分 加工食品等アレルギー一覧表

分類	物資名	規格	単位	特定原材料等28品目（○・・・アレルギー有り）																								アレルギー由来原材料							
				卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生 (ピーナッツ)	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	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	アーモンド			
肉類	冷)ハンバーグ 鉄分強化減塩 ポイル用	60・80g×10	袋																○	○		○												【大豆】粒状植物性たん白、粉末状植物性たん白 【鶏肉】鶏肉 【豚肉】豚脂、豚肉	
種実類	練りごま(白)																										○						【ごま】ごま		
砂糖・菓子類	冷)甘夏ゼリー 国産	40g	個																																
砂糖・菓子類	冷)シークワーサーゼリー	50g	個																																
砂糖・菓子類	冷)パイナップルクレープ	35g	個																○															【大豆】豆乳、植物油、調整豆乳粉末、乳化剤	
調味料	タルタルソース(個装)	5g	個	○															○															【卵】卵 【大豆】食用植物油脂、ピクルス	
調味料	菜めしの素	250g袋	袋																																
調味料	マヨネーズ	1kg	本	○		○													○															【卵】卵黄 【小麦】醸造酢 【大豆】食用植物油脂	
調味料	マヨネーズ(個装)	8g	個	○		○													○															【卵】卵黄 【小麦】醸造酢、たんぱく加水分解物 【大豆】食用植物油脂、香辛料抽出物	
調味料	りんご酢	1L	本																							○								【りんご】りんご果汁	

※各学校・調理場によって、献立が異なる場合があるため、該当するブロックの献立には使用していない物資も掲載されています。詳しくはお問い合わせください。
 ※コンタミネーションなど注意を要する場合は、お問い合わせください。
 ※海産物(魚・貝・海藻)については、えび、かにを食べている場合や、採取時にえび、かにが混ざる恐れがあります。
 ※この表は、物資取り扱い業者から提示のあった資料に基づき作成しています。