

※この一覧表は1年間使用しますので、ご家庭で大切に保管してください。

令和4年度 年間 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	コッペパン(常温・個装)	30g・40g・50g 60g・70g	個			○																												【小麦】小麦粉
穀類	コッペパン(冷凍・個装)	70g・90g	個			○																											【小麦】小麦粉	
穀類	冷)食パン	6枚切×1枚入 8枚切×2枚入	個		○	○																										【乳】乳等を主要原料とする食品 【小麦】小麦粉		
豆類	豆腐・焼き豆腐・油あげ・厚揚げ (玉川食品)※		kg															○														【大豆】大豆、食用大豆油		
豆類	豆腐・焼き豆腐・油あげ・厚揚げ (瀬戸内食品・池田商店)※		kg															○														【大豆】大豆、凝固剤、消泡剤		
緑黄色野菜	トマト水煮 ダイス	1kg袋・3kg袋	袋																															
その他の野菜	白菜キムチ ご飯用	1kg袋	袋			○																				○						【小麦・大豆】しょうゆ 【さば】カツオエキス 【りんご】りんご		
その他の野菜	白菜キムチ	1kg袋	袋			○																				○						【小麦・大豆】しょうゆ 【さば】カツオエキス 【りんご】りんご		
果実類	冷)レモン果汁	500g	袋																															
果実類	みかんジュース	125ml	個																															
魚介類	てんぷら(熊野蒲鉾店・堀部蒲鉾・児島蒲鉾店)※		kg																															
魚介類	てんぷら(鈴木商店)※		kg															○								○						【大豆・ゼラチン】調味料 (アミノ酸等)		
魚介類	削り節 だし用 鯖抜き		kg																															
肉類	冷)鶏肉 胸皮なし	1×1・2×2	kg																														【鶏肉】鶏肉	
肉類	冷)鶏肉 もも皮なし	1×1・2×2	kg																														【鶏肉】鶏肉	
卵類	鶏卵	Mサイズ	kg	○																													【卵】鶏卵	
乳類	牛乳 調理用	1L・10L	本		○																												【乳】生乳	
乳類	生クリーム	1L・0.2L	本		○																												【乳】生乳	
乳類	生クリーム	0.2L	本		○																												【乳】クリーム	
乳類	牛乳 幼稚園用	200ml	本		○																												【乳】生乳	
砂糖・菓子類	冷)野菜マフィン		個															○															【大豆】豆乳、調整豆乳粉末	
砂糖・菓子類	冷)ぶどうゼリー		個																															
砂糖・菓子類	いちごジャム(個装)	15g	個																															
調味料	濃口醤油 ペットボトル	1.8L	本			○																											【小麦・大豆】しょうゆ(小麦、大豆、脱脂加工大豆)	
調味料	淡口醤油 ペットボトル	1.8L	本			○																											【小麦・大豆】しょうゆ(小麦、大豆、脱脂加工大豆)	

※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。

※この一覧表は1年間使用しますので、ご家庭で大切に保管してください。

令和4年度 年間 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	
調味料	青じそドレッシング	1L 8g	本個			○												○															【小麦】しょうゆ 【大豆】しょうゆ、たん白加水分解物
調味料	イタリアンドレッシング	1L 8ml	本個																														
調味料	かんきつドレッシング	1L 8ml	本個																														
調味料	コールスロドレッシング	1L 8ml	本個																														
調味料	中華ドレッシング	1L 8ml	本個			○													○	○					○			○					【小麦・大豆】しょうゆ、香味食用油 【鶏肉】チキンエキス 【りんご】醸造酢 【ごま】食用植物油脂
調味料	焙煎ごまドレッシング	1L 8ml	本個			○													○									○					【小麦・大豆】しょうゆ 【ごま】食用植物油脂、いりごま、ねりごま
調味料	棒々鶏ドレッシング	1L 10ml	本個			○													○	○		○				○		○					【小麦】しょうゆ、豆板醤、ほたてエキス、たん白加水分解物 【大豆】しょうゆ、みそ、食用植物油脂、豆板醤、ほたてエキス、たん白加水分解物 【ごま】食用植物油脂、ごま 【鶏肉・豚肉】たん白加水分解物 【ゼラチン】たん白加水分解物
調味料	フレンチドレッシング	1L 10ml	本個																														
調味料	ゆずかつおドレッシング	1L 10g	本個			○													○	○		○				○							【小麦・大豆】しょうゆ、ほたてエキス 【鶏肉・豚肉】たん白加水分解物 【りんご】醸造酢
調味料	和風ドレッシング	1L 8ml	本個																														
非常食	非常食 カレー(個装)	150g	個																														

※豆腐・焼き豆腐・油揚げ・厚揚げ及びてんぷらは、学校によって納入業者が異なりますので御注意ください。

豆腐・焼き豆腐・油揚げ・厚揚げ	玉川食品	太田小、中央小、仏生山小、国分寺北部小、国分寺南部小、国分寺中、大野小、浅野小、川東小、香川第一中、香南小、香南中、塩江小、塩江中、木太北部小、木太中、前田小、木太小
	瀬戸内食品・池田商店	上記以外
てんぷら	鈴木商店	庵治小、庵治中、牟礼小、牟礼北小、牟礼南小、牟礼中、古高松小、古高松中、古高松南小、屋島東小
	熊野蒲鉾店・堀部蒲鉾・児島蒲鉾店	上記以外

※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。