

※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6年度 7～9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・ 南京豆)	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	そうめん	3kg	kg			○																						○				【小麦】小麦粉 【ごま】ごま油
穀類	マカロニ (英字)	デュラム小麦のセモリナ	kg			○																									【小麦】デュラム小麦のセモリナ	
穀類	もち麦	ダイシモチ麦	kg																													
穀類	パン粉 (米粉使用)	1kg	kg																													
藻類	きざみのり (個装)	0.3g袋	個																													
その他の野菜類	冷) 枝豆 さやつき	1kg	kg															○													【大豆】えだまめ	
果実類	冷) 桃ビューレ	1kg	kg																				○								【もも】もも	
魚介類	冷) さば	50g・70g	切															○													【さば】さば	
魚介類	冷) いか 短冊カット	1×2cm	kg							○																					【いか】アメリカオオアカイカ	
魚介類	型抜きかまぼこ (星)	1kg袋	袋																													
魚介類	冷) はも 澱粉付き	1kg	kg																													
魚介類	冷) 笹かまぼこ	20g	個																													
魚介類	冷) むきえび	1kg	kg				○																								【えび】バナメイエビ	
魚介類	冷) たこ 頭込	1cmカット・2cmカット	kg																													

※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。

