

## 普通食 使用食材内容一覧（学期間）（令和5年度3学期）

品名	原材料	アレルギー表示
<b>穀類・いも及びでん粉類</b>		
でん粉	馬鈴しょ	
<b>豆類</b>		
冷凍白いんげん豆	手亡	
金時豆水煮	大正金時豆	
<b>野菜・果実類</b>		
たけのこ水煮	孟宗竹、水、クエン酸	
冷凍レモン果汁	レモン	
<b>きのご類</b>		
乾燥きくらげスライス	あらげきくらげ	
<b>魚介類</b>		
ちりめんじゃこ	いわし稚魚、食塩	
<b>油脂類</b>		
米ぬか油	食用こめ油	
米ぬか油(揚げ油)	食用こめ油	
<b>調味料及び香辛料類</b>		
梅肉	梅、しそ、食塩	
トマトピューレー	トマト、クエン酸	
トマトケチャップ	トマト、砂糖、食塩、醸造酢、クエン酸、オニオン、赤唐辛子、ローレル、シナモン、ナツメック、白コショウ、ガーリック	
西京みそ	米、大豆、食塩、水飴/酒精、ビタミンB2	大豆

※原材料及びアレルギー表示については、食材の購入業者から提出された書類及び食品表示法に基づき記載しています。アレルギー表示が義務づけられている「特定原材料（7品目）」の表示は本書類に記載をしておりますが、「特定原材料に準ずるもの（21品目）」については表示義務がないため、食材の購入業者からの提出された書類にアレルギー表示の記載がない場合、本書類のアレルギー表示欄にも記載がありませんのでご注意ください。また、食物アレルギー対応に必要な情報（産地等）は記載しておりません。

## 食物アレルギー対応食 使用食材内容一覧（学期間）（令和5年度3学期）

品名	原材料	アレルギー表示
<b>穀類・いも及びでん粉類</b>		
★でん粉	馬鈴しょでん粉	
<b>豆類</b>		
★冷凍白いんげん豆	手亡	
★金時豆水煮	大正金時豆	
<b>野菜・果実類</b>		
★たけのこ水煮	孟宗竹、水、クエン酸	
★レモン果汁	レモン	
<b>きのご類</b>		
★乾燥きくらげスライス	あらげきくらげ	
<b>魚介類</b>		
★ちりめんじゃこ	いわし稚魚、食塩	
<b>油脂類</b>		
★米ぬか油	食用こめ油	
<b>調味料及び香辛料類</b>		
★梅肉	梅、しそ、食塩	
★トマトピューレー	トマト、クエン酸	
★トマトケチャップ	トマト、砂糖、食塩、醸造酢、クエン酸、オニオン、赤唐辛子、ローレル、シナモン、ナツメック、白コショウ、ガーリック	
★西京みそ	米、大豆、食塩、水飴/酒精、ビタミンB2	大豆

※原材料及びアレルギー表示については、食材の購入業者から提出された書類及び食品表示法に基づき記載しています。アレルギー表示が義務づけられている「特定原材料（7品目）」の表示は本書類に記載をしておりますが、「特定原材料に準ずるもの（21品目）」については表示義務がないため、食材の購入業者からの提出された書類にアレルギー表示の記載がない場合、本書類のアレルギー表示欄にも記載がありませんのでご注意ください。また、食物アレルギー対応に必要な情報（産地等）は記載しておりません。