

アレルギーカルテ

コード:2770496 学生向け弁当 D	
材料名	アレルギー物質※
1 俵おにぎり(焼海苔使用) 天着桜漬入	大豆
2 俵おにぎり(焼海苔使用) つぼ漬入	小麦・大豆
3 俵おにぎり(焼海苔使用)	-
4 むかしのコロッケ	乳・小麦・大豆・鶏肉
5 厚焼卵	卵・小麦・大豆
6 焼き鮭	さけ
7 チキンロール	小麦・大豆・鶏肉・卵
8 かぼちゃ煮	原材料→なし、 調味料→小麦・さば・大豆
9 ハムチーズ野菜巻き	乳・小麦・大豆・豚肉・鶏肉
10 フランキーボーイ(ウインナー)	乳・大豆・鶏肉・豚肉
11 ジューシー肉シューマイ	卵・小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン
12 きんぴらごぼう	小麦・大豆・ごま
13 ポテトサラダ(パセリ)	卵・大豆
14 オレンジ	オレンジ
15 パイン(シロップ漬)	-
16 チェリー(シロップ漬)	-
17 醤油 (魚パック入り)	小麦・大豆

揚げ油/焼き油: 食用なたね油使用(アレルギー物質: 大豆)

※アレルギー物質(特定原材料)について

表示している「アレルギー物質」の項目は、食品衛生法にて表示が義務付けられている7品目^{◆1}と、アレルギーを引き起こす可能性のある食品で、それらが原材料に含まれている場合に表示が推奨されている20品目^{◆2}について(計27品目)表示しております。

◆1→ 卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生(ピーナッツ)

◆2→ あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、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、カシューナッツ、ごま