

# アレルギーカルテ

コード:2770117 学生向け弁当 J	
材料名	アレルギー物質※
1 白飯 (黒ごま・梅干)	ごま
2 若鶏の唐揚げT	鶏肉・卵・大豆・小麦
3 焼きさば	さば
4 むかしのコロッケ	乳・小麦・大豆・鶏肉
5 紅かまぼこ	大豆
6 切れ目ウィンナー(赤) (FK赤ウィンナー切れ目入)	卵・乳・牛肉・大豆・ 豚肉・鶏肉
7 たれ付き肉団子	鶏肉・小麦・乳・大豆
8 ゆで玉子	卵
9 トマトパスタ	小麦・大豆
10 ポテトサラダ(パセリ)	卵・大豆
11 天着桜漬	大豆
12 黄桃(シロップ漬)	もも
13 チェリー(シロップ漬)	-

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<sup>◆1</sup>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<sup>◆2</sup>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