

アレルギーについて

この献立集では、アレルギー物質を含む食品に起因する健康被害を未然に防止するため、食物アレルギー原因物質として対象品目（特定原材料：7品目、特定原材料に準ずるもの：21品目）を表示しています。ただし、しょうゆ、味噌、コンソメ等の調味料については省略しています。

加工食品については、実際に使用する商品のアレルギー表示をよく確認して使用してください。

特定原材料	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生
特定原材料に準ずるもの	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、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

アレルギー対応一覧

	アレルギー	対応
特定原材料	えび	<ul style="list-style-type: none"> 食べられる魚介類に代替えます。 魚介類が食べられない場合は、肉、卵、大豆製品に代替えます。
	かに	
	小麦	<ul style="list-style-type: none"> うどん、パスタなどの麺類は、フォー（米粉）や春雨（緑豆）に代替えます。 パンは米粉100%パンに代替えます。 揚げ物の衣や練り製品のつなぎに使われている場合は、片栗粉や米粉に代替えます。 ※調味料や加工食品によく使われているので原材料表示を確認します。
	そば	<ul style="list-style-type: none"> 他の麺類に代替えます。
	卵	<ul style="list-style-type: none"> 肉、魚、牛乳、大豆製品など他のたんぱく質に代替えます。 マヨネーズはノンエッグタイプに代替えます。 ※調味料や加工食品によく使われているので原材料表示を確認します。
	乳	<ul style="list-style-type: none"> 肉、魚、卵、大豆製品など他のたんぱく質に代替えます。 豆乳など大豆製品、ししゃも、ひじき、小松菜などでカルシウムを補給します。 マーガリンやバターはサラダ油やオリーブオイルに代替えます。 ※調味料や加工食品によく使われているので原材料表示を確認します。
	落花生	<ul style="list-style-type: none"> 除去が基本です。
アーモンド		
カシューナッツ		
くるみ		
ごま		
特定原材料に準ずるもの	あわび	<ul style="list-style-type: none"> 食べられる魚介類に代替えます。 魚介類が食べられない場合は、肉、卵、大豆製品に代替えます。
	いか	
	いくら	<ul style="list-style-type: none"> 除去が基本です。
	オレンジ	<ul style="list-style-type: none"> 他の果物に代替えます。
	キウイフルーツ	
	バナナ	
	もも	
	りんご	<ul style="list-style-type: none"> 他の肉類に代替えます。
	牛肉	
	鶏肉	
	豚肉	
	さけ	<ul style="list-style-type: none"> 他の魚類に代替えます。
	さば	
	大豆	<ul style="list-style-type: none"> 肉、魚、卵、牛乳など他のたんぱく質に代替えます。 (いんげん豆、小豆、えんどう豆（グリーンピース）、緑豆もやし等は食べられます)
まつたけ	<ul style="list-style-type: none"> 除去します。 	
やまいも	<ul style="list-style-type: none"> 除去します。 ※加工食品のつなぎとして使われているので原材料表示を確認します。 	
ゼラチン	<ul style="list-style-type: none"> ハムやソーセージなどに使用されているので確認します。 寒天などに代替えます。 	

以下の食品は、それぞれの食品にアレルギーがあってもほとんどの場合摂取可能です。

卵殻カルシウム(卵)、乳糖(乳)、醤油・酢・麦茶(小麦)、大豆油・醤油・味噌(大豆)、ゴマ油(ゴマ)、かつおだし(魚類)、エキス(肉類)