

## フードサービス実習 アレルギー表示

月	日	献立名	特定原材料（義務表示）及び特定原材料に準ずるもの（表示勧奨）
11	8	中華トマトスープ	卵 鶏がらだし(牛肉・鶏肉・豚肉・ゼラチン) ごま 醤油 (大豆・小麦) 五香粉 (オレンジ)
		白身魚の黒酢あんかけ	油 (大豆) 鶏がらだし (牛肉・鶏肉・豚肉・ゼラチン) ごま 醤油 (大豆・小麦) 黒酢 (小麦)
		3種のきのこ炒め	醤油 (大豆・小麦) 鶏がらだし (牛肉・鶏肉・豚肉・ゼラチン) ごま
		牛乳寒天	乳

\* 特定原材料（義務表示） 7 品目

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）

\* 特定原材料に準ずるもの（表示勧奨） 21品目

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

以下の情報は、記載されていません。

- ・ 上記 28品目以外のアレルゲンを含む食品
- ・ 28品目の微量混入（コンタミネーション、調味料、香料）