

# アレルギー表示ガイドライン（9品目）

## 表示ルール

- 使用量が全体の30%以上を占める場合に表示します。
- 調味料や微量使用（例：醤油に含まれる大豆）は表示しません。
- 表示はメニュー下部に番号で記載します。

|   |        |                                                                                     |                     |
|---|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|   |        |                                                                                     |                     |
| ① | グルテン   |    | 小麦・パン・麺類など          |
| ② | 甲殻類    |    | えび・かになど             |
| ③ | 魚類     |   | さば・鮭・比目魚など          |
| ④ | 乳製品    |  | 牛乳・チーズ・バター          |
| ⑤ | きのこ類   |  | しいたけ・しめじなど          |
| ⑥ | 大豆類    |  | 豆腐・納豆・醤油など          |
| ⑦ | 卵類     |  | 卵・マヨネーズなど           |
| ⑧ | ピーナッツ類 |  | ピーナッツオイル、ピーナッツバターなど |
| ⑨ | ナッツ類   |  | くるみ・アーモンドなど         |

## 保護者の皆様へのお願い

メニュー選択時はアレルギー表示（①～⑨）をご確認ください。

重度のアレルギーをお持ちのお子様には、\*\*個別対応のご相談を推奨\*\*します。

## 【保護者の皆さまへ】アレルギー表示ガイド

当社では、お子さまの安全を第一に考え、以下の「**9つのアレルギー分類**」に基づき食品アレルギー表示を行っています。

あわせて、現実的・安全性に配慮した **表示ルール** を定めています。

### 1. アレルギー9分類と代表食材

#### ① グルテン (Gluten)

小麦・大麦・ライ麦などに含まれるたんぱく質。

##### 代表食材・例

- ・パン
- ・麺類（焼きそば用中華麺、焼きうどん用うどん）
- ・パスタ
- ・小麦粉を使った料理全般
- ・パン粉
- ・クッキー・ケーキなどの焼き菓子
- ・醤油（製造過程で小麦使用あり）

※唐揚げの衣に含まれる小麦は“微量扱い”のため非表示（後述）。

#### ② 甲殻類 (Crustaceans)

えび・かに・シャコなど。

**例：**揚げ物、炒め物、スープだしなどに使用。

#### ③ 魚類 (Fish)

魚そのもの、または魚由来の加工品。

**例：**鮭、鯖、タラ、かつお節、煮干し、魚醤、練り物（ちくわ・かまぼこ等）

#### ④ 乳製品 (Dairy)

牛乳由来成分。

例：牛乳、チーズ、バター、クリーム、ヨーグルト、ホワイトソース

#### ⑤ きのこと類 (Mushrooms)

例：しいたけ、しめじ、まいたけ、えのき、マッシュルーム

#### ⑥ 大豆類 (Soy)

例：豆腐、味噌、醤油、豆乳、納豆、油揚げ、加工食品のつなぎ

#### ⑦ 卵類 (Egg)

例：卵（玉子焼き、ゆで卵）、マヨネーズ、卵入り麺、ケーキ等

#### ⑧ ピーナッツ類 (Peanuts)

例：ピーナッツ、ピーナッツバター、ソース類、菓子類

#### ⑨ ナッツ類 (Tree Nuts)

例：アーモンド、カシューナッツ、くるみ、マカダミア、ヘーゼルナッツ

## 2. アレルギ表示ルール

### ① 微量のアレルゲンは表示しません

調味料や付け合わせ、衣などに含まれる **ごく微量のアレルゲン** は表示対象外とします。

#### 【表示しない例（微量扱い）】

- ・醤油の製造過程で使用する小麦
- ・唐揚げの衣に含まれる小麦（※今回追加修正）
- ・揚げ物の衣に含まれる微量の卵
- ・付け合わせとしての少量の玉子焼き
- ・精製された大豆油
- ・振りかけ程度のごま
- ・調味料・加工品の微量成分

**理由：**微量では発症リスクが低く、判断の混乱を避けるため。

### ② 「料理全体の30%以上を占める主要材料のみ」表示します

アレルゲン食品が料理の主材料であり、

総重量の30%以上を占める 場合に表示します。

【表示が必要となる例】

- ・焼きそば・焼きうどん（麺＝グルテンが主要材料）
- ・パスタ料理（小麦が主要材料）
- ・クリームシチュー（乳が主要材料）
- ・卵料理（卵とじ、オムレツなど）
- ・豆腐・大豆製品が多い料理

③ 交差接触（コンタミネーション）について

同じ調理設備で複数料理を作るため、**完全なアレルゲン除去は困難**です。重度アレルギーのお子さまは、必ず事前に学校または提供元へご相談ください。

3. まとめ

- ・表示対象：**9分類の主要アレルゲン**
- ・唐揚げの衣などの **微量使用は非表示**
- ・焼きそば・焼きうどんの麺、小麦粉料理は **グルテンとして表示**
- ・料理の **30%以上占める場合のみ表示**
- ・重度アレルギーの場合は事前相談を推奨