

## 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）
5	16	サムゲタン	鶏肉
		チャプチェ	ゴマ油（ごま）、しょうゆ（大豆、小麦）、中華だし（小麦、乳、大豆、ごま、牛肉、鶏肉、豚肉、ゼラチン）
		三色ナムル	ごま、ゴマ油（ごま）、しょうゆ（大豆、小麦）、中華だし（小麦、乳、大豆、ごま、牛肉、鶏肉、豚肉、ゼラチン）
		トッポギ	トウバンジャン（大豆、小麦）、しょうゆ（大豆、小麦）
		チョレギサラダ	韓国のり（ごま油）、中華だし（小麦、乳、大豆、ごま、牛肉、鶏肉、豚肉、ゼラチン）
		フルーツカクテル	もも

\* 特定原材料（義務表示）8品目

えび、かに、くるみ、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）20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

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
- ・微量混入（コンタミネーション、調味料、香料）の可能性に関すること。