

1. 予定献立表(アレルギー詳細)は、食品衛生法に定められている27品目を表示しています。

Table with 2 columns: 表示義務 7品目 (卵, 乳, 小麦, ソバ, 落花生, エビ, カニ) and 表示の推奨 20品目 (アワビ, イカ, オレンジ, キウイ, 牛肉, クルミ, サケ, サバ, 大豆, 鶏肉, パナナ, 豚肉, マツタケ, モモ, 山芋, リンゴ, ゼラチン, カシューナッツ, ゴマ)

※海藻類(モズク・アサ・シラス)は収穫の際、エビ、カニが混ざる漁法で採取されていることから、「エビ、カニ」が混入することがあります。

※アサリには、カニが共生しています。

※鶏がらには、微量に卵が含まれるため卵の表示をしています。

※揚げ油に使用する油は、3回程度 同一の油を使用しています。(※前回使用した食材の成分が混入している可能性があります。)

※食品を製造する際に、原材料として使用していないにも関わらず、同じ製造ライン又は同じ製造工場内で生産されている別の製品のアレルギー物質が微量に混入してしまうことがあります。これらについては記載しておりません。詳細については株式会社オーディフまでお問い合わせください。



Main menu table with columns: 日付 (Date), 献立 (Menu), 食材名 (Ingredients), 調味料 (Seasonings). Rows include 7月 (July), 8月 (August), 9月 (September), 10月 (October), 11月 (November), 12月 (December), 1月 (January), 2月 (February), 3月 (March), 4月 (April), 5月 (May), 6月 (June).