

品名	使用区	(製造工場)	なし	特定原材料							特定原材料に準するもの													品名						
				卵	乳	落花生	小麦	そば	えび	かに	やまいも	大豆	アーモンド	カシュー・アーモンド	くるみ	ごま	オレンジ	キウイ	バナナ	もも	りんご	まつたけ	さけ	いくら	さば	あわび	いか	牛肉	豚肉	ゼラチン
トック	全区		○																											トック
ぎょうざの皮	全区						●																							ぎょうざの皮
パン粉	全区	(旭トラストフーズ)		▲	▲		●					▲																		パン粉
小麦粉(薄力粉)※	中央(南中・東中・上町中を除く)・都島(友渕中を除く)・淀川・住之江・住吉・東住吉・平野・東成・生野・阿倍野・天王寺	(日本製粉)					●																							小麦粉(薄力粉)※
小麦粉(薄力粉)※	北・浪速・東淀川・旭・城東・鶴見・西・港・大正・福島・此花・西淀川・西成・南中・東中・上町中・友渕中	(奥本製粉)		▲	▲		●																							小麦粉(薄力粉)※
スパゲッティ	全区						●																							スパゲッティ
マカロニ(エルボ)	全区						●																							マカロニ(エルボ)
上新粉	全区		○																											上新粉
こんにゃく(カット)	全区		○																											こんにゃく(カット)
じゃがいもでん粉	全区		○																											じゃがいもでん粉
砂糖	全区		○																											砂糖
一口がんも	全区											●			▲															一口がんも
うすあげ(冷)	全区											●																		うすあげ(冷)
あつあげ(冷)	全区	(不二製油)										●																		あつあげ(冷)
大豆煮	全区											●																		大豆煮

注意

このアレルゲン情報は、(公財)大阪市学校給食協会より当該月分として配達している食材について掲載しています。

※印の食材は学校によって、表記の製造業者と異なる前月分等の在庫を使用する場合があります。(在庫使用の有無については、直接学校へお問い合わせください。)

区によって製造業者が異なり、なおかつアレルゲンが異なる場合は品名を赤にしています。

アレルゲンが同じでも原材料が異なる場合(添加物は除く)は、業者名を表記しています。

《マークの説明》

▲: 原材料には使用していないが、同ラインで製造している製品に使用しているもの(コンタミネーションの可能性があるもの)

▽: 魚がえび、かにを食べている、もしくはえび、かに等が混ざる漁法で捕獲しているもの

★: 本来、表示義務はないが、『加工食品等の原材料表(大阪市教育委員会ホームページ参照)』にアレルギー特定原材料の記載があるもの

(消費者庁「アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック」・『最終加工品における個々の特定原材料等の総タンパク質量が数μg/mlの濃度レベル又は

数μg/g含有レベルに満たない場合はアレルギー症状を誘発する可能性が極めて低いため、表示を省略することができる』に該当。)

■: しょうゆ由来の小麦

品名	使用区	(製造工場)	なし	特定原材料							特定原材料に準するもの												品名								
				卵	乳	落花生	小麦	そば	えび	かに	やまいも	大豆	アーモンド	カシュー・アーモンド	くるみ	ごま	オレンジ	キウイ	バナナ	もも	りんご	まつたけ	さけ	いくら	さば	あわび	いか	牛肉	豚肉	ゼラチン	鶏肉
うずら豆	全区		○																											うずら豆	
てぼ豆	全区		○																											てぼ豆	
まつ茶大豆(6g)	中学校													●																まつ茶大豆(6g)	
いり黒豆(5g)	全区														▲																いり黒豆(5g)
いりごま(白)	全区																			●										いりごま(白)	
ねりごま	全区																			●										ねりごま	
ブラックマッペもやし	全区		○																											ブラックマッペもやし	
だいこんおろし(冷)	全区		○																											だいこんおろし(冷)	
グリンピース(冷)	全区		○																											グリンピース(冷)	
さんどまめ(冷)	全区		○																											さんどまめ(冷)	
コーン(冷)	全区		○																											コーン(冷)	
カットコーン(冷)	全区		○																											カットコーン(冷)	
むきえだまめ(冷)	全区																		●											むきえだまめ(冷)	
かぼちゃ(ペースト)	全区		○																											かぼちゃ(ペースト)	
たけのこ(水煮)	全区		○																											たけのこ(水煮)	

注意

このアレルゲン情報は、(公財)大阪市学校給食協会より当該月分として配達している食材について掲載しています。

※印の食材は学校によって、表記の製造業者と異なる前月分等の在庫を使用する場合があります。(在庫使用の有無については、直接学校へお問い合わせください。)

区によって製造業者が異なり、なおかつアレルゲンが異なる場合は品名を赤にしています。

アレルゲンが同じでも原材料が異なる場合(添加物は除く)は、業者名を表記しています。

《マークの説明》

▲: 原材料には使用していないが、同ラインで製造している製品に使用しているもの(コンタミネーションの可能性があるもの)

▽: 魚がえび、かにを食べている、もしくはえび、かに等が混ざる漁法で捕獲しているもの

★: 本来、表示義務はないが、『加工食品等の原材料表(大阪市教育委員会ホームページ参照)』にアレルギー特定原材料の記載があるもの

(消費者庁「アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック」…『最終加工品における個々の特定原材料等の総タンパク質量が数μg/mlの濃度レベル又は

数μg/g含有レベルに満たない場合はアレルギー症状を誘発する可能性が極めて低いため、表示を省略することができる』に該当。)

■: しょうゆ由来の小麦

品名	使用区	(製造工場)	なし	特定原材料							特定原材料に準するもの													品名						
				卵	乳	落花生	小麦	そば	えび	かに	やまいも	大豆	アーモンド	カシュー・アーモンド	くるみ	ごま	オレンジ	キウイ	バナナ	もも	りんご	まつたけ	さけ	いくら	さば	あわび	いか	牛肉	豚肉	ゼラチン
ほうれんそう(冷)	全区		○																											ほうれんそう(冷)
こまつな(冷)	全区		○																											こまつな(冷)
いちごジャム	全区		○																											いちごジャム
マーマレード	住之江・住吉・東住吉・平野・東成・生野・阿倍野・天王寺 (タカ食品工業)		○																											マーマレード
マーマレード	北・中央・浪速・都島・淀川・東淀川・旭・城東・鶴見・西・ 港・大正・福島・此花・西淀川・西成 (カセイ食品)		○																											マーマレード
白桃(缶)	全区																			●										白桃(缶)
りんごピューレ	全区																			●										りんごピューレ
マッシュルーム (水煮)	全区		○																											マッシュルーム (水煮)
なめこ(水煮)	全区		○																											なめこ(水煮)
しいたけ(乾)	全区		○																											しいたけ(乾)
きざみのり(0.8g)	全区										▼	▽																		きざみのり(0.8g)
焼きのり※	中学校【北・中央・浪速・都島・東淀川・旭・城東・鶴見・大正・ 福島・此花・西淀川・西成・堀江中】 (朝日海苔本舗)		○																											焼きのり※
焼きのり※	中学校【淀川・西(堀江中を除く)・港・住之江・住吉・東住吉・ 平野・東成・生野・阿倍野・天王寺】 (兵庫県漁連)										▼	▽																		焼きのり※
きざみのり※	住之江・住吉・東住吉・平野・東成・生野・阿倍野・天王寺 (朝日海苔本舗)							▲	▼▲	▽		▲																	きざみのり※	
きざみのり※	北・中央・浪速・都島・淀川・東淀川・旭・城東・鶴見・西・ 港・大正・福島・此花・西淀川・西成 (兵庫県漁連)								▼	▽																				きざみのり※

注意

このアレルゲン情報は、(公財)大阪市学校給食協会より当該月分として配達している食材について掲載しています。

※印の食材は学校によって、表記の製造業者と異なる前月分等の在庫を使用する場合があります。(在庫使用の有無については、直接学校へお問い合わせください。)

区によって製造業者が異なり、なおかつアレルゲンが異なる場合は品名を赤にしています。

アレルゲンが同じでも原材料が異なる場合(添加物は除く)は、業者名を表記しています。

《マークの説明》

▲: 原材料には使用していないが、同ラインで製造している製品に使用しているもの(コンタミネーションの可能性があるもの)

▽: 魚がえび、かにを食べている、もしくはえび、かに等が混ざる漁法で捕獲しているもの

★: 本来、表示義務はないが、『加工食品等の原材料表(大阪市教育委員会ホームページ参照)』にアレルギー特定原材料の記載があるもの

(消費者庁「アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック」・『最終加工品における個々の特定原材料等の総タンパク質量が数μg/mlの濃度レベル又は

数μg/g含有レベルに満たない場合はアレルギー症状を誘発する可能性が極めて低いため、表示を省略することができる』に該当。)

■: しょうゆ由来の小麦

令和2年11月分 「食品別アレルゲン一覧表」

令和2年11月分

品名	使用区	(製造工場)	なし	特定原材料							特定原材料に準するもの													品名									
				卵	乳	落花生	小麦	そぼ	えび	かに	やまいも	大豆	アーモンド	カシュー・アーモンド	くるみ	ごま	オレンジ	キウイ	バナナ	もも	りんご	まつたけ	さけ	いくら	さば	あわび	いか	牛肉	豚肉	ゼラチン	鶏肉		
わかめ(乾)	全 区		○																												わかめ(乾)		
切りこんぶ(細)	全 区		○																												切りこんぶ(細)		
だしこんぶ※	住之江・住吉・東住吉・平野・東成・生野・阿倍野・天王寺	(中嶋食品工業)							▽	▽																					だしこんぶ※		
だしこんぶ※	北・中央・浪速・都島・淀川・東淀川・旭・城東・鶴見・西・港・大正・福島・此花・西淀川・西成	(カネス)	○																												だしこんぶ※		
さごし	全 区		○																													さごし	
あかうお	全 区		○																													あかうお	
なまりぶし(40g)	全 区		○																													なまりぶし(40g)	
ししゃも	全 区		○																													ししゃも	
ごぼう平天	全 区		○																													ごぼう平天	
けずりぶし	全 区	(日經)																					●								けずりぶし		
ツナ缶	全 区		○																													ツナ缶	
牛肉	全 区																							●								牛肉	
牛ひき肉	全 区																							●								牛ひき肉	
豚肉	全 区																								●							豚肉	
豚ひき肉	全 区																									●							豚ひき肉

注意

このアレルゲン情報は、(公財)大阪市学校給食協会より当該月分として配達している食材について掲載しています。

※印の食材は学校によって、表記の製造業者と異なる前月分等の在庫を使用する場合があります。(在庫使用の有無については、直接学校へお問い合わせください。)

区によって製造業者が異なり、なおかつアレルゲンが異なる場合は品名を赤にしています。

アレルゲンが同じでも原材料が異なる場合(添加物は除く)は、業者名を表記しています。

《マークの説明》

▲: 原材料には使用していないが、同ラインで製造している製品に使用しているもの(コンタミネーションの可能性があるもの)

▽: 魚がえび、かにを食べている、もしくはえび、かに等が混ざる漁法で捕獲しているもの

★: 本来、表示義務はないが、『加工食品等の原材料表(大阪市教育委員会ホームページ参照)』にアレルギー特定原材料の記載があるもの

(消費者庁「アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック」・『最終加工品における個々の特定原材料等の総タンパク質量が数μg/mlの濃度レベル又は

数μg/g含有レベルに満たない場合はアレルギー症状を誘発する可能性が極めて低いため、表示を省略することができる』に該当。)

■: しょうゆ由来の小麦

品名	使用区	(製造工場)	なし	特定原材料							特定原材料に準するもの												品名							
				卵	乳	落花生	小麦	そば	えび	かに	やまいも	大豆	アーモンド	カシュー・アーモンド	くるみ	ごま	オレンジ	キウイ	バナナ	もも	りんご	まつたけ	さけ	いくら	さば	あわび	いか	牛肉	豚肉	ゼラチン
豚肉(かたロース)	全区																								●				豚肉(かたロース)	
鶏肉(小)	全区																									●			鶏肉(小)	
鶏肉(極小)	全区																									●			鶏肉(極小)	
鶏肉(もも皮無大)	全区																									●			鶏肉(もも皮無大)	
ウインナー(カット)	◎使用日によって製造工場が異なりますので、※別表1を参照してください。 (サンショク)																								●			ウインナー(カット)		
ウインナー(カット)	◎使用日によって製造工場が異なりますので、※別表1を参照してください。 (タケダハム)		▲	▲	▲																				●			ウインナー(カット)		
ベーコン	全区	(タケダハム)	▲	▲	▲																				●			ベーコン		
ささみ(水煮)	全区																										●			ささみ(水煮)
鶏卵(液卵)	全区		●																											鶏卵(液卵)
うずら卵(水煮)	全区		●																											うずら卵(水煮)
粉末チーズ	全区			●																										粉末チーズ
チーズ(細切り)	全区				●																									チーズ(細切り)
発酵乳	中学校				●																									発酵乳
牛乳	全区				●																									牛乳
クリーム	◎使用日によって製造工場が異なりますので、※別表2を参照してください。 (雪印メグミルク)				●																									クリーム

注意

このアレルゲン情報は、(公財)大阪市学校給食協会より当該月分として配達している食材について掲載しています。

※印の食材は学校によって、表記の製造業者と異なる前月分等の在庫を使用する場合があります。(在庫使用の有無については、直接学校へお問い合わせください。)

区によって製造業者が異なり、なおかつアレルゲンが異なる場合は品名を赤にしています。

アレルゲンが同じでも原材料が異なる場合(添加物は除く)は、業者名を表記しています。

※別表1はここをクリック ※別表2はここをクリック

《マークの説明》

▲: 原材料には使用していないが、同ラインで製造している製品に使用しているもの(コンタミネーションの可能性があるもの)

▽: 魚がえび、かにを食べている、もしくはえび、かに等が混ざる漁法で捕獲しているもの

★: 本来、表示義務はないが、『加工食品等の原材料表(大阪市教育委員会ホームページ参照)』にアレルギー特定原材料の記載があるもの

(消費者庁「アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック」…『最終加工品における個々の特定原材料等の総タンパク質量が数μg/mlの濃度レベル又は数μg/g含有レベルに満たない場合はアレルギー症状を誘発する可能性が極めて低いため、表示を省略することができる』に該当。)

■: しょうゆ由来の小麦

品名	使用区	(製造工場)	なし	特定原材料							特定原材料に準するもの													品名							
				卵	乳	落花生	小麦	そば	えび	かに	やまいも	大豆	アーモンド	カシュー・アーモンド	くるみ	ごま	オレンジ	キウイ	バナナ	もも	りんご	まつたけ	さけ	いくら	さば	あわび	いか	牛肉	豚肉	ゼラチン	鶏肉
クリーム	◎使用日によって製造工場が異なりますので、※別表2を参照してください。 (ビタミン乳業)			●							▲																▲		クリーム		
バター	全 区			●																										バター	
バター(キューブ)	全 区			●																										バター(キューブ)	
なたね油	全 区	○																												なたね油	
ごま油	全 区															●														ごま油	
綿実油	全 区	○																												綿実油	
オリーブ油	全 区	○																												オリーブ油	
赤みそ	住之江・住吉・東住吉・平野・東成・生野・阿倍野・天王寺 (一久味噌醸造)										●																			赤みそ	
赤みそ	北・中央・浪速・都島・淀川・東淀川・旭・城東・鶴見・西・ 港・大正・福島・此花・西淀川・西成 (マルマン)										●																			赤みそ	
白みそ	使用日によって製造工場が異なりますので、お問い合わせください。 (一久味噌醸造)										●																			白みそ	
白みそ	使用日によって製造工場が異なりますので、お問い合わせください。 (村田味噌)										●																			白みそ	
塩	全 区	○																												塩	
ウスターーソース※	中央(南中・東中・上町中を除く)・都島(友渕中を除く)・淀川・ 住之江・住吉・東住吉・平野・東成・生野・阿倍野・天王寺 (カゴメ)										●									●										ウスターーソース※	
ウスターーソース※	北・浪速・東淀川・旭・城東・鶴見・西・港・大正・福島・此花・西淀川・ 西成・南中・東中・上町中・友渕中 (ブルドックソース)	○																													ウスターーソース※
デミグラスソース※	全 区 (エム・シーシー食品)		▲	▲	▲	●		▲	▲																	★	●		デミグラスソース※		

注意

このアレルゲン情報は、(公財)大阪市学校給食協会より当該月分として配達している食材について掲載しています。

※印の食材は学校によって、表記の製造業者と異なる前月分等の在庫を使用する場合があります。(在庫使用の有無については、直接学校へお問い合わせください。)

区によって製造業者が異なり、なおかつアレルゲンが異なる場合は品名を赤にしています。

アレルゲンが同じでも原材料が異なる場合(添加物は除く)は、業者名を表記しています。

※別表2は[ここ](#)をクリック

《マークの説明》

▲: 原材料には使用していないが、同ラインで製造している製品に使用しているもの(コンタミネーションの可能性があるもの)

▽: 魚がえび、かにを食べている、もしくはえび、かに等が混ざる漁法で捕獲しているもの

★: 本来、表示義務はないが、『加工食品等の原材料表(大阪市教育委員会ホームページ参照)』にアレルギー特定原材料の記載があるもの

(消費者庁「アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック」…『最終加工品における個々の特定原材料等の総タンパク質量が数μg/mlの濃度レベル又は

数μg/g含有レベルに満たない場合はアレルギー症状を誘発する可能性が極めて低いため、表示を省略することができる』に該当。)

■: しょうゆ由来の小麦

令和2年11月分 「食品別アレルゲン一覧表」

令和2年11月分

品名	使用区	(製造工場)	なし	特定原材料							特定原材料に準するもの													品名							
				卵	乳	落花生	小麦	そば	えび	かに	やまいも	大豆	アーモンド	カシュー	アーモンド	くるみ	ごま	オレンジ	キウイ	バナナ	もも	りんご	まつたけ	さけ	いくら	さば	あわび	いか	牛肉	豚肉	ゼラチン
こいくちしょうゆ	浪速・平野・東成・生野・阿倍野(阪南中を除く)・天王寺・南中・東中・上町中・堀江中・白鷺中	(ヒゲタ醤油)				●					●																				こいくちしょうゆ
こいくちしょうゆ	都島・淀川・東淀川・旭(旭東中を除く)・此花・西成	(ヒガシマル醤油)				●					●																				こいくちしょうゆ
こいくちしょうゆ	北・城東・鶴見・西淀川・住之江・旭東中	(盛田)				●					●																				こいくちしょうゆ
こいくちしょうゆ	中央(南中・東中・上町中を除く)・西(堀江中を除く)・港・大正・福島・住吉・東住吉(白鷺中を除く)・阪南中	(タケサン)				●					●																				こいくちしょうゆ
うすくちしょうゆ	浪速・平野・東成・生野・阿倍野(阪南中を除く)・天王寺・南中・東中・上町中・堀江中・白鷺中	(ヒゲタ醤油)				●					●																				うすくちしょうゆ
うすくちしょうゆ	都島・淀川・東淀川・旭(旭東中を除く)・此花・西成	(ヒガシマル醤油)				●					●																				うすくちしょうゆ
うすくちしょうゆ	北・城東・鶴見・西淀川・住之江・旭東中	(盛田)				●					●																				うすくちしょうゆ
うすくちしょうゆ	中央(南中・東中・上町中を除く)・西(堀江中を除く)・港・大正・福島・住吉・東住吉(白鷺中を除く)・阪南中	(タケサン)				●					●																				うすくちしょうゆ
中華スープの素	北・浪速・東淀川・旭・城東・鶴見・西・港・大正・福島・此花・西淀川・西成・南中・東中・上町中・友渕中	(ローカス本舗)				■					●																★	●	中華スープの素		
中華スープの素	中央(南中・東中・上町中を除く)・都島(友渕中を除く)・淀川・住之江・住吉・東住吉・平野・東成・生野・阿倍野・天王寺	(丸井食品)				■					●																★	●	中華スープの素		
チキンブイヨン	全区	(丸井食品)																												●	チキンブイヨン
カレー粉	中央(南中・東中・上町中を除く)・都島(友渕中を除く)・淀川・住之江・住吉・東住吉・平野・東成・生野・阿倍野・天王寺	(ハチ食品)	○																												カレー粉
カレー粉	北・浪速・東淀川・旭・城東・鶴見・西・港・大正・福島・此花・西淀川・西成・南中・東中・上町中・友渕中	(日本糧食)	○																												カレー粉
カレールウの素 ※	住吉・東住吉・平野・阪南中	(ハチ食品)						●																							カレールウの素 ※
カレールウの素 ※	北・中央・浪速・都島・淀川・東淀川・旭・城東・鶴見・西・港・大正・福島・此花・西淀川・西成	(ローカス本舗)						●																			★		カレールウの素 ※		

注意

このアレルゲン情報は、(公財)大阪市学校給食協会より当該月分として配達している食材について掲載しています。

※印の食材は学校によって、表記の製造業者と異なる前月分等の在庫を使用する場合があります。(在庫使用の有無については、直接学校へお問い合わせください。)

区によって製造業者が異なり、なおかつアレルゲンが異なる場合は品名を赤にしています。

アレルゲンが同じでも原材料が異なる場合(添加物は除く)は、業者名を表記しています。

《マークの説明》

▲: 原材料には使用していないが、同ラインで製造している製品に使用しているもの(コンタミネーションの可能性があるもの)

▽: 魚がえび、かにを食べている、もしくはえび、かに等が混ざる漁法で捕獲しているもの

★: 本来、表示義務はないが、『加工食品等の原材料表(大阪市教育委員会ホームページ参照)』にアレルギー特定原材料の記載があるもの

(消費者庁「アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック」・『最終加工品における個々の特定原材料等の総タンパク質量が数μg/mlの濃度レベル又は

数μg/g含有レベルに満たない場合はアレルギー症状を誘発する可能性が極めて低いため、表示を省略することができる』に該当。)

■: しょうゆ由来の小麦

令和2年11月分 「食品別アレルゲン一覧表」

令和2年11月分

品名	使用区	(製造工場)	なし	特定原材料							特定原材料に準するもの													品名					
				卵	乳	落花生	小麦	そば	えび	かに	やまいも	大豆	アーモンド	カシュー・アーモンド	くるみ	ごま	オレンジ	キウイ	バナナ	もも	りんご	まつたけ	さけ	いくら	さば	あわび	いか	牛肉	豚肉
カレールウの素 ※	住之江・東成・生野・阿倍野(阪南中を除く)・天王寺	(日本糧食)			●						●														★	●	カレールウの素 ※		
ピザソース	全 区										●																		ピザソース
ケチャップ	全 区		○																										ケチャップ
ケチャップ(8g)	全 区		○																										ケチャップ(8g)
米酢	全 区		○																										米酢
りんご酢	全 区																		●										りんご酢
ワインビネガー	住之江・住吉・東住吉・平野・東成・生野・阿倍野・天王寺	(中塩総合印刷)	○																										ワインビネガー
ワインビネガー	北・中央・浪速・都島・淀川・東淀川・旭・城東・鶴見・西・港・大正・福島・此花・西淀川・西成	(内堀醸造)	○																										ワインビネガー
トウバンジヤン	全 区		○																										トウバンジヤン
こしょう	全 区		○																										こしょう
こしょう(粗挽)	全 区		○																										こしょう(粗挽)
こしょう(白)	全 区		○																										こしょう(白)
バジル	全 区		○																										バジル
トマトピューレ	住之江・住吉・東住吉・平野・東成・生野・阿倍野・天王寺	(ハグルマ)	○																										トマトピューレ
トマトピューレ	北・中央・浪速・都島・淀川・東淀川・旭・城東・鶴見・西・港・大正・福島・此花・西淀川・西成	(キッコー食品)	○																										トマトピューレ

注意

このアレルゲン情報は、(公財)大阪市学校給食協会より当該月分として配達している食材について掲載しています。

※印の食材は学校によって、表記の製造業者と異なる前月分等の在庫を使用する場合があります。(在庫使用の有無については、直接学校へお問い合わせください。)

区によって製造業者が異なり、なおかつアレルゲンが異なる場合は品名を赤にしています。

アレルゲンが同じでも原材料が異なる場合(添加物は除く)は、業者名を表記しています。

《マークの説明》

▲: 原材料には使用していないが、同ラインで製造している製品に使用しているもの(コンタミネーションの可能性があるもの)

▽: 魚がえび、かにを食べている、もしくはえび、かに等が混ざる漁法で捕獲しているもの

★: 本来、表示義務はないが、『加工食品等の原材料表(大阪市教育委員会ホームページ参照)』にアレルギー特定原材料の記載があるもの

(消費者庁「アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック」・『最終加工品における個々の特定原材料等の総タンパク質量が数μg/mlの濃度レベル又は

数μg/g含有レベルに満たない場合はアレルギー症状を誘発する可能性が極めて低いため、表示を省略することができる』に該当。)

■: しょうゆ由来の小麦

品名	使用区	(製造工場)	なし	特定原材料							特定原材料に準するもの															品名					
				卵	乳	落花生	小麦	そば	えび	かに	やまいも	大豆	アーモンド	カシュー	アーモンド	くるみ	ごま	オレンジ	キウイ	バナナ	もも	りんご	まつたけ	さけ	いくら	さば	あわび	いか	牛肉	豚肉	ゼラチン
みりん	中央(南中・東中・上町中を除く)・住之江・住吉・東住吉・平野・東成・阿倍野	(ミツカン)	○																												みりん
みりん	都島・淀川・東淀川・城東・西(堀江中を除く)・生野・天王寺	(流山キッコーマン)	○																												みりん
みりん	北・浪速・旭・鶴見・港・大正・福島・此花・西淀川・西成・南中・東中・上町中・堀江中	(宝酒造)	○																												みりん
料理酒	住之江・住吉・東住吉・平野・東成・生野・阿倍野・天王寺	(サン・フーズ)	○																												料理酒
料理用ワイン(白)	全 区		○																												料理用ワイン(白)
ローレル	全 区		○																												ローレル
コチジャン	全 区													●																	コチジャン
一口トンカツ(肩ロース)	全 区	(コッコ)						●																						●	一口トンカツ(肩ロース)
白身魚フリッター	全 区							●		▽	▽		★																		白身魚フリッター
いわしだんご	全 区			▲	▲		▲		▲	▲																				いわしだんご	

注意

このアレルゲン情報は、(公財)大阪市学校給食協会より当該月分として配達している食材について掲載しています。

※印の食材は学校によって、表記の製造業者と異なる前月分等の在庫を使用する場合があります。(在庫使用の有無については、直接学校へお問い合わせください。)

区によって製造業者が異なり、なおかつアレルゲンが異なる場合は品名を赤にしています。

アレルゲンが同じでも原材料が異なる場合(添加物は除く)は、業者名を表記しています。

《マークの説明》

▲: 原材料には使用していないが、同ラインで製造している製品に使用しているもの(コンタミネーションの可能性があるもの)

▽: 魚がえび、かにを食べている、もしくはえび、かに等が混ざる漁法で捕獲しているもの

★: 本来、表示義務はないが、『加工食品等の原材料表(大阪市教育委員会ホームページ参照)』にアレルギー特定原材料の記載があるもの

(消費者庁「アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック」…『最終加工品における個々の特定原材料等の総タンパク質量が数μg/mlの濃度レベル又は

数μg/g含有レベルに満たない場合はアレルギー症状を誘発する可能性が極めて低いため、表示を省略することができる』に該当。)

■: しょうゆ由来の小麦