

品名	使 用 区 (製造工場)	なし	特定原材料							特定原材料に準ずるもの																		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	カシューナッツ	くるみ	ごま	オレンジ	キウイフルーツ	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(友洲中を除く)・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・友洲中 (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
こんにやく(カット)	全 区	○																												こんにやく(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 このアレルギー情報は、(公財)大阪市学校給食協会より当該月分として配送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、なおかつアレルギーが異なる場合は品名を**赤**にしています。

アレルギー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							特定原材料に準ずるもの																				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	カシューナッツ	くるみ	ごま	オレンジ	キウイフルーツ	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
まっ茶大豆(6g)	中 学 校										●																			まっ茶大豆(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)
グリーンピース(冷)	全 区	○																												グリーンピース(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 このアレルギー情報は、(公財)大阪市学校給食協会より当該月分として配送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、なおかつアレルギーが異なる場合は品名を**赤**にしています。

アレルギー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							特定原材料に準ずるもの																			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	カシューナッツ	くるみ	ごま	オレンジ	キウイフルーツ	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 このアレルギー情報は、(公財)大阪市学校給食協会より当該月分として配送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、なおかつアレルギーが異なる場合は品名を赤にしています。

アレルギー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							特定原材料に準ずるもの																				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	カシューナッツ	くるみ	ごま	オレンジ	キウイフルーツ	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 (日鯉)																							●						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 このアレルギー情報は、(公財)大阪市学校給食協会より当該月分として配送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、なおかつアレルギーが異なる場合は品名を**赤**にしています。

アレルギー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のあるもの)
- ▽： 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							特定原材料に準ずるもの																			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	カシューナッツ	くるみ	ごま	オレンジ	キウイフルーツ	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
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

このアレルギー情報は、(公財)大阪市学校給食協会より当該月分として配送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、なおかつアレルギーが異なる場合は品名を赤にしています。

アレルギー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のあるもの)
- ▽:
- 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							特定原材料に準ずるもの																			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	カシューナッツ	くるみ	ごま	オレンジ	キウイフルーツ	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
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
ウスターソース※	中央(南中・東中・上町中を除く)・都島(友洲中を除く)・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)									●									●											ウスターソース※
ウスターソース※	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・友洲中 (ブルドックソース)	○																												ウスターソース※
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 このアレルギー情報は、(公財)大阪市学校給食協会より当該月分として配送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、なおかつアレルギーが異なる場合は品名を赤にしています。

アレルギー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のあるもの)
- ▽： 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							特定原材料に準ずるもの																			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	カシューナッツ	くるみ	ごま	オレンジ	キウイフルーツ	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・友洲中	(ロークス本舗)				■					●																★		●	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(友洲中を除く)・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(友洲中を除く)・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・友洲中	(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	(ロークス本舗)				●																					★			カレールウの素 ※

注 意

このアレルギー情報は、(公財)大阪市学校給食協会より当該月分として配送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、なおかつアレルギーが異なる場合は品名を赤にしています。

アレルギー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のあるもの)

▽： 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								特定原材料に準ずるもの																				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	カシューナッツ	くるみ	ごま	オレンジ	キウイフルーツ	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	
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	(中荳総合印刷)	○																												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
トウバンジャン	全 区	○																													トウバンジャン
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 このアレルギー情報は、(公財)大阪市学校給食協会より当該月分として配送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、なおかつアレルギーが異なる場合は品名を**赤**にしています。

アレルギー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							特定原材料に準ずるもの																				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	カシューナッツ	くるみ	ごま	オレンジ	キウイフルーツ	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
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	○																												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	○																												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	○																												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	○																												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
ーロトンカツ (肩ロース)	全 区					●																						●		ーロトンカツ (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 このアレルギー情報は、(公財)大阪市学校給食協会より当該月分として配送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、なおかつアレルギーが異なる場合は品名を赤にしています。

アレルギー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のあるもの)
- ▽:
- 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