

令和2年12月分 「食品別アレルゲン一覧表」

令和2年12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	鶏肉
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)※	
うどん	全 区						●	▲																							うどん
中華めん	全 区			▲			●	▲			▲	▲																		中華めん	
押麦	全 区		○																											押麦	
精白米(無洗米)	全 区		○																											精白米(無洗米)	
つなこんにゃく	全 区		○																											つなこんにゃく	
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	
とうふ(パック入り)	全 区												●																	とうふ(パック入り)	
とうふ(冷)	使用日によって納品業者が異なりますので、お問い合わせください。 (不二製油)											●																		とうふ(冷)	
とうふ(冷)	使用日によって納品業者が異なりますので、お問い合わせください。 (マックス)											●																		とうふ(冷)	
一口がんも	全 区											●					▲														一口がんも

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12月分 「食品別アレルゲン一覧表」

令和2年12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
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(乾)	全 区										●																		大豆(乾)
ソフト黒豆(8g)	中 学 校										●																		ソフト黒豆(8g)
高野どうふ(カット)	全 区										●																		高野どうふ(カット)
いりごま(白)	全 区														●														いりごま(白)
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)
むきえだまめ(冷)	全 区										●																		むきえだまめ(冷)
かぼちゃ(冷)	全 区		○																										かぼちゃ(冷)
ほうれんそう(冷)	全 区		○																										ほうれんそう(冷)
干しういき	全 区		○																										干しういき

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12月分 「食品別アレルゲン一覧表」

令和2年12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	鶏肉
ゆず(果汁)	全 区		○																											ゆず(果汁)	
いちごジャム	全 区		○																											いちごジャム	
ブルーベリージャム	全 区		○																											ブルーベリージャム	
黄桃(カット缶)	全 区																			●										黄桃(カット缶)	
マッシュルーム (水煮)	全 区		○																											マッシュルーム (水煮)	
しいたけ(乾)	全 区		○																											しいたけ(乾)	
焼きのり※	中学校【北・中央・浪速・都島・東淀川・旭・城東・鶴見・西・港・大正・福島・此花・西成】	(朝日海苔本舗)	○																											焼きのり※	
焼きのり※	中学校【淀川・西淀川・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※	
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※	
さけ(角・皮つき)	全 区																			●										さけ(角・皮つき)	
いわし(17g)	全 区		○																											いわし(17g)	
さば	全 区																			●										さば	

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12月分 「食品別アレルゲン一覧表」

令和2年12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	鶏肉
かまぼこ	全区		○																										かまぼこ		
ちりめんじやこ	全区	(カタオカ)							▽	▽														▽					ちりめんじやこ		
けずりぶし	全区	(日經)																			●								けずりぶし		
にぼし	全区	(藤和乾物)							▽	▽												▽							にぼし		
ミニフィッシュ	中学校	(大島食品工業)							▽	▽																			ミニフィッシュ		
かつおぶし(パック)	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	(ヤマヒデ食品)	○																										かつおぶし(パック)		
かつおぶし(パック)	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	(かね七)							▲												▲								かつおぶし(パック)		
ツナ缶	全区		○																											ツナ缶	
かつおぶし(碎片)	全区	(ヤマヒデ食品)	○																											かつおぶし(碎片)	
牛肉	全区																				●									牛肉	
豚肉	全区																					●								豚肉	
豚ひき肉	全区																					●								豚ひき肉	
鶏肉(大)	全区																													鶏肉(大)	
鶏肉(小)	全区																					●								鶏肉(小)	
鶏肉(極小)	全区																						●								鶏肉(極小)

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12月分 「食品別アレルゲン一覧表」

令和2年12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	鶏肉
鶏肉(もも皮無大)	全 区																												●	鶏肉(もも皮無大)	
鶏肉(もも皮付大)	全 区																												●	鶏肉(もも皮付大)	
ペーコン	全 区	(タケダハム)		▲	▲	▲																						●	ペーコン		
鶏卵(液卵)	全 区			●																										鶏卵(液卵)	
固形チーズ	全 区			●																										固形チーズ	
粉末チーズ	全 区			●																										粉末チーズ	
ヨーグルト	中 学 校【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】	(愛知ヨーク)		●																										ヨーグルト	
ヨーグルト	中 学 校【住之江・住吉・東住吉・平野・東成・生野・阿倍野・天王寺】	(ヤクルト)		●																								●	ヨーグルト		
牛乳	全 区			●																										牛乳	
クリーム	中央(南中・東中・上町中を除く)・東淀川・城東・鶴見・住之江・住吉・東住吉・平野・東成・生野・阿倍野・天王寺・友渕中・旭東中	(雪印メグミルク)		●																										クリーム	
クリーム	北・浪速・都島(友渕中を除く)・淀川・旭(旭東中を除く)・西・港・大正・福島・此花・西淀川・西成・南中・東中・上町中	(ビタミン乳業)		●							▲																▲		クリーム		
ソフトマーガリン(8g)	全 区		○																												ソフトマーガリン(8g)
なたね油	全 区		○																												なたね油
綿実油	全 区		○																												綿実油
オリーブ油	全 区		○																												オリーブ油

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12月分 「食品別アレルゲン一覧表」

令和2年12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	鶏肉
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	
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		

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12月分 「食品別アレルゲン一覧表」

令和2年12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	鶏肉	
チキンブイヨン	全区	(丸井食品)																													●	チキンブイヨン	
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 ※	
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 ※	
豚骨スープ	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	(天狗缶詰)																													●	豚骨スープ	
豚骨スープ	住之江・住吉・東住吉・平野・東成・生野・阿倍野・天王寺	(丸善食品工業)																													●	豚骨スープ	
ケチャップ(8g)	全区	○																															ケチャップ(8g)
マヨネーズ※	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	(鳥栖キューピー)	●								●									●												マヨネーズ※	
マヨネーズ※	住之江・東成・生野・阿倍野(阪南中を除く)・天王寺	(丸和油脂)	●																	●												マヨネーズ※	
マヨネーズ※	住吉・東住吉・平野・阪南中	(エスエスケイフーズ)	●								●									●												マヨネーズ※	
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	
こしょう	全区	○																														こしょう	

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
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)
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	全 区	(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
肉シユーマイ	全 区	(福井マルダイ食品)	▲			●		▲	▲																				●		肉シユーマイ
肉だんご(蒸)	全 区	(ノースイ食品)	▲	▲	●					●																	●	●	●	肉だんご(蒸)	
たらフライ	全 区	(浜繁水産)	▲	▲	●		▲																								たらフライ
とうふハンバーグ	中 学 校																													●	とうふハンバーグ

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