

令和8年度 玄海青年の家 食堂物資配合表

<低アレルギー献立>

※醸造調味料(しょうゆ・みそ・酢など)由来の小麦は★印で表示しています

【 アップルジュース 】

令和8年3月作成

	食品名	主な配合	アレルギー										
			卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	カシューナッツ	その他	
ジュース	アップルジュース	果実(りんご、アセロラ)/酸味料											りんご

※ 調理の状況により、微量の食塩・料理酒・砂糖・でんぷん(じゃがいも)を使用する場合があります。

●印 そのまま材料として料理に入っているもの

▲印 意図せず微量に混入する可能性があるもの

※原材料の製造、採取、または流通の各段階におけるコンタミネーション

★印 醸造調味料(しょうゆ・みそ・酢など)由来の小麦

※一般的に醸造過程でタンパク質が分解され、発症しにくいとされています

※症状の程度には個人差がありますので、最終的な判断は専門医にご相談ください