

Allergens in School Lunches

学校給食におけるアレルギー食材について

【Potential Allergens for Which Disclosure is Required/Recommended】

【表示義務品目及び表示推奨品目の使用について】

- Ingredients which must be disclosed 表示義務品目

Of the 7 ingredients, shrimp, crab, soba, and peanuts are not used in school lunches.

7品目のうち、えび、かに、そば、落花生（ピーナッツ）は学校給食で使用しません。

- Ingredients that are recommended to be disclosed 表示推奨品目

Of the 21 ingredients, salmon roe, kiwi, banana, walnuts, cashews, abalone, and matsutake mushrooms are not used in school lunches.

21品目のうち、いくら、キウイフルーツ、バナナ、くるみ、カシューナッツ、あわび、まつたけは学校給食で使用しません。

※Ingredients outside of the required and recommended items are not disclosed.

※表示義務品目及び表示推奨品目以外の情報は、アレルギー表示（献立表裏面）には記載してありません。

【Cross contamination】【微量混入などについて】

For information on cross contamination, seasonings, flavorings, and fish, please contact the School Lunch Division or the appropriate kitchen.

コンタミネーション、調味料、香料、魚介類の情報が必要な場合は保健給食課か担当調理場でご確認ください。

※Shrimp and crab are not used as ingredients in lunches, however they may be included in the following:

※えび、かには食材として使用しませんが、下記のとおり含まれているものがあります。

- Contamination コンタミネーション

Sea plants such as nori and small fish may contain traces of shrimp or crab acquired through gathering or eating.

「のり」などの海藻類、小魚類は採取方法や捕食等により「えび」「かに」が含まれるものがあります。

- Fish products 魚介類

Some pre-made ingredients such as fish sauce may contain shrimp or crab.

魚醤など海から捕れた材料の品種を選別せずにそのまま原材料として用いた調味料などには「えび」「かに」が含まれるものがあります。

【For questions】【お問合せ先】

- For questions and opinions on school lunches: 給食についてのご意見、ご質問は

School Lunch Division 保健給食課 5 1 - 2 8 3 5

※Please inform us if you need interpretation ※通訳が必要な場合はご案内します。

Tobu Kitchen 東部調理場 6 2 - 9 8 1 5

Seibu Kitchen 西部調理場 3 2 - 3 2 7 5

Nanbu Kitchen 南部調理場 4 5 - 4 5 1 2

Hokubu Kitchen 北部調理場 8 8 - 1 8 1 7