

メニューカードの アレルギー表示



アレルギー物質を
マークで表示しています。

表示を義務づけられている7品目



表示を推奨されている21品目



特別に
認められている表示



魚介類…「たん白加水分解物」「魚醤」「魚肉すり身」「魚油」「魚介エキス」などを含む食品
網で無分別に捕獲したものを、そのまま原材料として用いるため、どの種の魚介類が入っているか把握できない
ものがあります。上記の場合に限り「魚介類」の表示を行っています。

この情報は、アレルギー物質28品目及び魚介類の使用の有無をご説明するものです。生協食堂ではどのメニューも共通の器具
を使って調理しています。アレルギーが発症しない事を保証するものではありません。組合員の方の症状の程度、またその日の
体調により、アレルギー物質の微量な混入でも発症する場合があります。過敏な方、症状が重篤な方は特にご注意下さい。

Information

食物アレルギーのご確認は、食堂スタッフにお問い合わせください。
For food allergy related inquiries, please ask the cafeteria staff.

生協食堂では、調理過程で本来食材に
含まれないアレルギー物質が混入する
可能性がございます。
ご理解をお願いいたします。

In the process of preparing food at the
co-op cafeteria, there is the possibility
of contamination by allergens not
normally contained in the food.
We ask for your understanding.

そばアレルギーをお持ちの方へ

「うどん」「ラーメン」「そば」は、同じ
機器でゆでています。

For those allergic to buckwheat

“Udon,” “ramen” and “soba (buckwheat
noodles)” are all boiled in the same
equipment.

醤油・ソース・ドレッシングなどの卓上
調味料は、メニューカードのアレル
ギー表示内容に含まれておりません。
ご注意ください。

Tabletop seasonings such as soy
sauce, sauce, dressing, etc. are not
included in the allergy information
displayed on the menu card. Please
be aware.