

# 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8品目



## 表示を推奨されている20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。  
アレルギー症状が発症しない事を保証するものではありません。過敏な方、症状が重篤な方は特にご注意ください。  
This information is to inform you of the 28 allergens and fish and seafood (unspecified, including shrimp and crab) used in the Co-op cafeteria.  
Because common utensils are used for all dishes, we cannot guarantee that allergy symptoms will not occur.  
Please use caution if you are hypersensitive or have severe symptoms.

## Information

★日本と海外では表示されるアレルギー物質が必ずしも一致しないことに注意してください。  
Note that items that are required to be labelled overseas as allergens may not be labelled in Japan.

★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 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 allergy  
information displayed on the  
menu card. Please be aware.

