

令和 7 年度

食物アレルギー除去食のための

献立チェックのしおり

— 学期選定分（1 学期間のみ使用してください） —

令和 7 年 7 月

門真市教育委員会

食 品 内 容 表

食 品 名	あさり(冷)			(2025) 年 学期 月分	重量(g) 1kg
原材料配合表(100g中)			栄養成分(100g中)		
原材料名(由来)		産地	比率(%)	成分名	栄養価
あさり貝		九州産	100	エネルギー	.32kcal
				たんぱく質	4.9g
				脂質	0.8g
				炭水化物	0.4g
				ナトリウム	790mg
				カルシウム	64mg
				マグネシウム	94mg
				鉄	2.1mg
				亜鉛	0.9mg
				ビタミンA (レチノール活性当量)	μ gRAE
				ビタミンB1	0.01mg
				ビタミンB2	0.15mg
				ビタミンC	Tr mg
				食物繊維(総量)	0g
				食塩相当量	2g

特定原材料	上記原材料で特定の原材料を使用している場合は、●をつける。 また、同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品を製造している場合は、▲をつける。										
	卵		乳		小麦		そば		落花生		カシューナッツ
	あわび		いか		いくら	▲	エビ		サケ		マカダミアナッツ
	▲カニ		キウイフルーツ		牛肉		クルミ		ごま		アーモンド
	さば		大豆		鶏肉		豚肉		もも		
	やまいも		りんご		ゼラチン		バナナ		オレンジ		
コンタミネーションについて 無・(有) (エビ、カニがまざる漁法で漁獲されています)											

その他 原料となるあさり貝は、エビ、カニがまざる漁法で漁獲されています。