

アレルギーに配慮

ファミリー層集客のためのご提案
～お子様を中心としたアレルギーに配慮するお客様に～

アレルギー特定原材料8品目

小麦・乳・卵・落花生・そば・えび・かに・くるみ

特定原材料に準ずるもの20品目

アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・
カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・
ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・
まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

※写真はすべて調理例



1kg

みんなの給食

コクと旨みの まろやかカレー

まろやかなコクと野菜の
旨みの甘口カレー。



辛味
順位 1 2 3 4 5

カレーの素(粉末)	
容量/入数	1kg(約50皿分)/10
賞味期間	1年6ヵ月
アレルギー(28品目中)	—

・原材料としてのアレルギー28品目は使用していません。



100g

200g

お子さまカレー

野菜とりんごなどで味・とろみをつけた
お子さまが食べやすいマイルドな
甘口カレー。幼児から小学校低学年の
お子さまにおすすめです。

具材

じゃがいも、にんじん、コーン



辛味
順位 1 2 3 4 5

レトルトカレー具材入り		
容量/入数	100g/12×3	200g/10×3
賞味期間	1年6ヵ月	2年
アレルギー(28品目中)	りんご	

・原材料としてのアレルギー28品目中りんご使用。



100g

レンジでお子さま野菜カレー

1食分の緑黄色野菜※がとけ込んだ
マイルドな甘口カレー。
レンジであたためるだけで簡単に
提供できます。

具材

にんじん、じゃがいも



辛味
順位 1 2 3 4 5

レトルトカレー具材入り	
容量/入数	100g/10×3
賞味期間	1年
アレルギー(28品目中)	—

・原材料としてのアレルギー28品目は使用していません。

※女子栄養大学「四群点数法」による
1日当たりの緑黄色野菜摂取目安の
1/3を1食分として算出。
1日当たりの緑黄色野菜摂取目安は
1～2歳60g、3～5歳80g、6～7歳90gです。
「四群点数法」は女子栄養大学の登録商標です。