

弁当の表示

原材料名は、使用した全ての原材料を表示することが基本ですが、限られたスペースに表示することが難しい場合は、原材料の表示を簡素化することができます。



● 弁当の外部から見て、その原材料が分かるおかず

① おかず類をまとめて「おかず」と表示

② メインとなるおかずを表示し、それ以外を「その他おかず」、「その他付け合わせ」と表示

※ **アレルギーを含む旨の表示と添加物の表示は、一切省略できません。**「おかず」、「その他おかず」等で省略されるおかず類に含まれるアレルギーや添加物については、抜き出して記載する必要があります。

原材料名	ご飯(米(愛媛県産))、鶏唐揚げ(小麦を含む)、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)(小麦・大豆を含む)、焼鮭、スパゲッティ(小麦・大豆を含む)、エビフライ(小麦・卵・大豆を含む)、ポテトサラダ(卵・大豆を含む)、大根刻み漬け、付け合わせ
添加物	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料(カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)

※米トレーサビリティ法に基づき、ご飯の産地情報の伝達が必要です。



① 「おかず」と記載

原材料名	ご飯(米(愛媛県産))、 <u>おかず</u> 、(一部に小麦・卵・大豆・さけ・えび・鶏肉を含む)
添加物	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料(カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)

② 「その他おかず」と記載

原材料名	ご飯(米(愛媛県産))、鶏唐揚げ(小麦を含む)、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)(小麦・大豆を含む)、焼鮭、 <u>その他おかず</u> (小麦・卵・大豆・えびを含む)
添加物	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料(カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)

※この表示例のアレルギー表示は個別表示であり、繰り返しになるアレルギーの表示を省略していません。

◆ 弁当の外観からその原材料が明らかなおかずとは、弁当の外部から一見してそのおかずが何であるかが確認できるものを指します。

(例) 鶏の照り焼き、焼鮭、目玉焼き、筑前煮、ポテトサラダ 等

◆ フライや天ぷらのように衣で包まれたおかずは、衣の中身を確認するのが困難であり、その原材料が明らかではないと考えられるため、基本的に省略できません。

※ただし、次のものについては、「おかず」、「その他のおかず」等と省略して表示することができます。

● 外部から主要な原材料の推定が可能なもの

(例) 形状からエビであることが推定可能なエビフライ、衣を透かして中身が見える野菜の天ぷら、切り口からポテトコロツケであることが推定可能なコロツケ 等

● 主要なおかずであって、弁当の名称に使用されているもの

(例) ロースカツ弁当のロースカツ、サケ&メンチ弁当のメンチカツ 等

● シール等で内容物が明確なもの

(例) メンチカツである旨のシールを商品表面に添付 等