

食物アレルギー表示 ～対象品目と表示方法～

対象品目：食物アレルギーの原因物質（アレルゲン）となる食品〔計29品目〕

2026年3月現在

特に注意すべき食品〔9品目〕



注意すべき食品〔20品目〕

- ・アーモンド ・ピスタチオ ・マカダミアナッツ ・やまいも ・ゼラチン
- ・大豆 ・ごま ・オレンジ ・りんご ・キウイフルーツ ・バナナ ・もも
- ・牛肉 ・豚肉 ・鶏肉 ・いか ・さけ ・いくら ・さば ・あわび

表示方法：「個別成分表示」または「一括成分表示」の2パターン

（例）タコ焼き



個別成分表示（基本的な表示方法）

原材料名	
	小麦粉（ 小麦を含む ）、キャベツ、タコ、鶏卵（ 卵 ）、砂糖、紅しょうが、揚げ玉（ 大豆 ）、食塩、タマネギ、マヨネーズ（食用植物油脂、卵黄（ 卵 ））

原材料名の直後に（ ）付けて表示する方法

一括成分表示（例外的な表示方法）

原材料名	
	小麦粉、キャベツ、タコ、鶏卵、砂糖、紅しょうが、揚げ玉、食塩、タマネギ、食用植物油脂、卵黄（一部に 小麦、卵、大豆を含む ）

原材料欄の最後に「（一部に〇〇・△△を含む）」と表示する方法

誤解されやすいものの例



- **乳化剤**：“乳”の文字がありますが、（乳）は含まれていません…。
- **カゼイン**：“乳”の文字はありませんが、（乳）が含まれています！



その他の誤解されやすいものはWEBサイトで確認してください

参考：加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック（消費者庁；令和5年3月作成（令和6年3月一部改訂））

健康やお薬などについて、気になることがある方は、相談薬局・出張相談会で薬剤師に気軽にお尋ねください。

《 一出張相談会 ― 保健室に学校薬剤師が来ます 》
ドラッグレターの内容、医薬品や健康、薬物乱用などについて、相談・聞きたいことがある人は保健室まで！
8月24日（月） 12時00分 ～ 13時00分

作成・発行元 北陸大学薬学部
教授 大柳賢津夫（学校薬剤師）
准教授 岡本晃典（薬剤師）
5年生 奥村桃花 中野加愛

