

食物アレルギーでお悩みの方に、みんなで同じメニューを食べる楽しさを

特定原材料等28品目の 食物アレルギーに配慮したドレッシング



※記載の1ℓ以外に小袋、小容量ラインアップもあります。

### 食物アレルギーの原因となる食物

アレルギーの原因となる食物は、人によって違います。1つだけではなく、複数の食物でアレルギー症状がでる こともあります。微量でも発症する人、少量であれば食べられる人など、症状がでる量にも個人差があります。

#### 原因となる食品



その他:魚卵、果実類、甲殻類、魚類、大豆、そばなど 消費者庁令和3年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書」(令和4年3月)

### 食物アレルギー患者の割合

乳幼児の

学童期以降の

アレルギーポータルサイト(厚生労働省・一般社団法人アレルギー学会)

## 3歳までに食物アレルギー疾患と診断された割合

1999年度から2019年度に

倍に増加

東京都「アレルギー疾患に関する3歳児全都調査(令和元年度)」(令和2年10月)

詳しくはP.38~40

# 笑顔でランチ®

War   Page
200mlボトル×20   200mlボトル×20   200mlボトル×15   (8g袋×40)/袋×12   10ボトル×6   300mlボトル×20   200mlボトル×20   200mlボトル×15   (8ml袋×40)/袋×12   10ボトル×6   300mlボトル×20   200mlボトル×15   (8ml袋×40)/袋×12   10 ボトル×6   300mlボトル×20   200mlボトル×15   (8ml袋×40)/袋×12   10 ボトル×6   300mlボトル×20   200mlボトル×15   (8ml袋×40)/袋×12   10 ボトル×6   300mlボトル×20   200mlボトル×15   (8ml袋×40)/袋×12   10 ボールボース   10 ボール×15   (8ml袋×40)/袋×12   10 ボール×20   200mlボトル×15   (8ml袋×40)/袋×12   10 ボール×20   200mlボトル×20   200mlボトル×15   (8ml袋×40)/袋×12   10 ボールボース   10 ボールボ
「食材の持つ本来の味を教えたい」という栄養士さんたちの声にお応えし、素材の味を引き立たせるために作ったソンオイルドレッシングです。アレルギーを考慮し、しょうゆを使用していません。子供たちの苦手な酸味を抑えつつ、だし感ととろみで減塩の物足りなさを補い、食塩50%カット※ を実現しました。  ※日本食品標準成分表八訂「和風ドレッシングタイプ調味料」対比    使用量の
素材の味を引き立たせるために作ったノンオイルドレッシングです。アレルギーを考慮し、しょうゆを使用していません。子供たちの苦手な酸味を抑えつつ、だし感ととろみで減塩の物足りなさを補い、食塩50%カット※ を実現しました。   ※日本食品標準成分表八訂「和風ドレッシングタイプ調味料」対比
使用 例 生・温野菜サラダ、海藻サラダ、和え物等
使用量の 目 安       サラダの場合 1人前5~20ml       サラダの場合 1人前19         を辞書順味料、食塩、レモン果汁、酵母エキスパウダー、かつお節エキス、藤田県本名、東西
1 人前 1 袋
発酵調味料、食塩、レモン果汁、酵母エキスパウダー、かつお節エキス、酵 母エキス、魚醤、青じそ//香料、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料 んにく、酵母エキスパウダー、魚醤、酵母エキス、赤ピーマン、きのこ
原材料 抽出物 しょうが、こしょう//増粘剤(キサンタンガム)、香料、香辛料抽出物
アレルギー物質 (特定原材料等)     該当なし
<b>賞味期間</b> 270 日間 180 日間 240 日間 210 日
品 名 笑顔でランチ。ドレッシング イタリアン 笑顔でランチ。ドレッシング かんきつ
品 名
製品写真
製品写真
製品写真 最名コード 64370 64384 64438 64482 64472 64392 64442 644
製品写真  品名コード 64370 64384 64438 64482 64472 64392 64442 644  容量・規格 12ボトル×6 300mlボトル×20 200mlボトル×15 (8ml袋×40)/袋×12 [食材の持つ本来の味を教えたい] という栄養士さんたちの声にお応えし、素材の味を引き立たせるために作ったドレッシングです。トマト、バジル、セロリで特長をつけた、洋風の分離液状ドレッシングです。
最名コード   64370   64384   64482   64482   64472   64392   64442   64482   64472   64392   64442   64482   64482   64472   64392   64442   64482   6482   64482   64482   64482   64482   64482   64482   64482   6482   64882   64882   64882   64882   64882   64882   64882   6488
製品写真
製品写真

品	名	笑顔で	<b>デランチ® ドレ</b>	ッシング 塩中	華	笑顔でランチ。ドレッシング 香りごま			
製品写		72346	7235		72356	70074	70270	- TOO A	2000 A
品名コー 容量・規		72346 1ℓボトル×6	7235 300mlボト		72356 00mlボトル×15	72374 1ℓボトル×6	72378	72384	72394 5 (8nl袋×40)/袋×12
	長	「食材の持つ本来の味を素材の味を引き立たせるみが効いた塩ベースの名	教えたい」とい るために作った	う栄養士さんた ドレッシングです	ちの声にお応えし、	「食材の持つ本来( し、素材の味を引き を考慮し、しょう	の味を教えたい」 き立たせるために作 うゆを使用せず、) ンスよく配合し、	という栄養士さん Fったドレッシン 虱味豊かないり	の (Minage (40) 表 (12)
使用	例	チョレギサラダ、春雨	サラダ、肉・魚か	介類を使ったサラ	<b>ラ</b> ダ	茹で野菜のサラダ、	ビーンズサラダ、	和え物等	
使用量目 安		サラダの場合 1人前5~	~ 20mℓ			サラダの場合 1人	前5~20ml		サラダの場合 1人前1袋
原 材	料	糖類(水あめ(国内製造)、 発酵調味料、たん白加オ キス、こしょう、酵母エ	k分解物、にんに	こく、酵母エキスク	パウダー、こんぶエ	食用植物油脂(国内製造)、糖類(砂糖、水あめ)、たん白加水分解物、醸造酢、いりごま、ねりごま、食塩、酵母エキス、酵母エキスパウダー //乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、香料、(一部にごまを含む)			
アレルギーや(特定原材料			該当な	:6		އ.			
賞味期	間		240 E	間		240 日間 210 日間			
品	名	笑顔でランチ。 ドレッシング サウザンアイランド				笑顔でランチ。 ドレッシング コーンクリーミー			
製品写	真		1817/3 1717/7/3/2 1717/7/3/2	1777-724 s	###1727 ###7727 ########################			17.2 m	1 3-200 pd- 1
品名コー	-ド	62764	62768	62838	62788	71048	710	)66	71062
容量・規	格	1ℓボトル×6 300mℓボトル×20 200mℓボトル×15			1 1 1 1 1 1	1ℓボトル×6			200mlボトル×15
特	長	「食材の持つ本来の味を素材の味を引き立たせるのマイルドな甘みに刻まるやかな味わいはサラです。	るために作ったド みピクルスが入	レッシングです。 った、乳化液状	トマトケチャップ ドレッシングです。	「食材の持つ本来の味を教えたい」という栄養士さんたちの声にお応え し、素材の味を引き立たせるために作ったドレッシングです。風味豊かな スイートコーンにやさしい甘みと酸味が特長の乳化液状ドレッシング です。			
使 用	例	生・温野菜サラダ、フラ	ライのソースに			生・温野菜サラダ、ポテトサラダ、肉類のソースに			
44 m =	_	サラダの場合 1人前5~20ml			サラダの場合	サラダの場合 1人	ダの場合 1人前5~20ml		
使用量 目 安					1人前1袋				
	安	サラダの場合 1人前5ヶ 食用植物油脂(国内製造 ピクルス、食塩、にんじ, 増粘剤(キサンタンガム)	)、醸造酢、糖類 んエキス、プルー	-ン、酵母エキス/	1人前1袋	発酵調味料、ソテ	ーオニオン、酵母 レモン果汁//増粘剤	エキスパウダー、	- トコーンパウダー、 ブルーンピューレ、 キサンタンガム)、乳
目 安	安料物質	食用植物油脂(国内製造ピクルス、食塩、にんじ)	)、醸造酢、糖類 んエキス、プルー	- ン、酵母エキズ/ 	1人前1袋	発酵調味料、ソテ にんじんエキス、I	ーオニオン、酵母 レモン果汁//増粘剤 料	エキスパウダー、	プルーンピューレ、

品 名	笑顔でラン	<b>ンチ。ドレッシング コ</b> -	ールスロー	
製品写真				
品名コード	66406	66412	66416	
容量・規格	1ℓボトル×6	300㎖ボトル×20	200mlボトル×15	
特 長	素材の味を引き立たせる の果汁のフルーティな 乳化液状ドレッシングで	· † 。	グです。レモンやパイン	
使 用 例	生・温野菜サラダ、海藻	きサラダ、パスタサラダ		
	サラダの場合 1人前5~	~ 20mℓ		
目 安原材料	パインアップル)、酵母エ (キサンタンガム、加工で	醸造酢、糖類(砂糖、水あ キスパウダー、オニオンエ がん粉)、乳化剤、香辛料抽	キス、香辛料 // 増粘剤	
→ " L 4L55				
アレルギー物質 (特定原材料等)		該当なし		
賞味期間		180 日間		
品 名				
製品写真				
品名コード				
容量・規格				
特 長				
使 用 例				
使用量の				
目 安				
原 材 料				
アレルギー物質(特定原材料等)				
アレルギー物質(特定原材料等)				