

## 食物アレルギー献立表について

## 1 表示について

アレルギー物質が含まれる23品目の食品の前に、次のような記号を表示します。

○…卵	●…小麦	◎…乳	①…えび	②…かに
③…いか	④…オレンジ	⑤…キウイフルーツ	⑥…牛肉	⑦…くるみ
⑧…さけ	⑨…さば	⑩…大豆	⑪…鶏肉	⑫…豚肉
⑬…もも	⑭…やまいも	⑮…りんご	⑯…ゼラチン	⑰…バナナ
⑱…ごま	⑲…種実（カシューナッツ・アーモンド・ぎんなん・くり・ヘーゼルナッツ・ココナッツ・マカダミアナッツ）			
⑳…貝（ほたて・あさり・かき・しじみ）				

- (1) 表示するアレルギー物質について、アレルギー表示制度で定められている特定原材料・特定原材料に準ずるもの27品目から、本市の学校給食では使用していない「そば、落花生、あわび、いくら、まつたけ」を省略し、これにアレルギーを持つ児童生徒が多い「種実・貝」を追加して23品目としました。※カシューナッツは種実と同じ表示としています。
- (2) 原材料の配合割合の5%未満については表示していません。（ただし、上記23品目は5%未満でも表示します。）したがって、この献立表には、加工品・調味料に含まれる全ての原材料を記載していません。
- (3) 加工品は食材名の下段に、配合割合5%以上の原材料とアレルギー表示をしています。
- (4) 主食（ごはん・パン・ソフトめん等）や牛乳、はっこう乳、★印の表示がある調味料等のアレルギー表示は、別紙「主食・飲み物・調味料等のアレルギー一覧表」に記載します。
- (5) 小学校と中学校で献立や料理が異なる場合は、小学校を[小]、中学校を[中]と表示します。

## 2 飲用牛乳の代替について

牛乳・はっこう乳の代替には、調整豆乳で対応しています。（調整豆乳には大豆が含まれます。） ※ 希望される場合は学校へお申し出ください。

## 3 コンタミネーション（調理中のアレルギー物質の混入）について

- (1) パン製造工場では、卵・落花生・ごまを含む製品を製造しています。
- (2) ソフトめん・白玉うどん・中華めん（ラーメン）・油そば（焼きそば）の製造工場では、そばを製造しています。また、製造工場内では、卵及び乳を使用した製品（市販品等）を製造しています。
- (3) アレルギー物質のマークのない、しらす干し・小魚・のり佃煮・海藻類等は、えび・かにが混ざる漁法で捕獲しています。
- (4) アレルギー物質のマークのない、かまぼこ・さつま揚げ・ちくわ・はんぺんは、えび・かにを食べる魚を使用しています。
- (5) 調理場は、食缶（丸缶）・フライ缶（四角缶）等に入る料理を調理する場所は分かれています。
- (6) 調理場使用の揚げ油（米油）は、毎回新品に交換していません。