

# 食物アレルギー献立表について

平成29年度  
保存版 NO.1

## 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・マカダミアナッツ・ぎんなん・くり・ヘーゼルナッツ・ココナッツ）			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) 加工品・調味料等に含まれる割合が5%未満の食材については表示していません。（ただし、上記23品目は5%未満でも表示しています。）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食材を記載しているわけではありません。
- (3) 加工品は食材名の《 》の下段に、配合割合5%以上の食材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、はっこう乳のアレルギー表示は、別紙「主食・飲み物の食物アレルギー一覧表」に記載しています。

## 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 アレルギー原因食材の重なりについて

- (1) アレルギー表示制度で定められている特定原材料のうち、卵・乳・えび・かには、食缶とフライ缶で重複しないように献立を作成し、これらのアレルギーがある児童生徒が食缶とフライ缶のどちらかの料理は喫食できるよう配慮しています。

(2) 他のアレルギー原因食材についても、重複しないよう献立作成に努めていますが、加工品や調味料等に含まれる少量の重なりが生じることがありますので、アレルギー献立表確認の際には、ご注意くださいようお願いいたします。

【例1】 食缶に「中華だしの素」を使用し、フライ缶に「鶏肉」を使用する場合。

\*「中華だしの素」に含まれるアレルギー食材 = 豚エキス、豚脂、鶏脂、大豆、ほたてエキス

【例2】 食缶に「洋風だしの素」を使用し、フライ缶に「豚肉」を使用する場合。

\*「洋風だしの素」に含まれるアレルギー食材 = 豚エキス、大豆

#### 4 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。また、かまぼこ・さつま揚げ・ちくわは、貝殻由来の炭酸カルシウムを使用しています。

(5) 調理場は、食缶・フライ缶等に入る料理を調理する場所は分かれていません。

(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。

(7) セレクト給食・バイキング給食は、2種類のおかずが1つのフライ缶に入ります。

(8) アレルギー物質のマークのない加工品等について、アレルギー物質のコンタミネーションがないことを保証するものではありません。

※ 卵アレルギー給食を申請した児童生徒は(6)は該当しません。ただし、セレクト給食の揚げ物は同じ油で揚げています。