

食物アレルギー献立表について

令和2年度
保存版 NO.1

1 表示について

アレルギー物質 23 品目が含まれる食品の前に、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… <u>アーモンド</u>
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・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 28 品目から、当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、くるみ」を省略し、これにアレルギーがある児童生徒が多い「種実・貝」を追加して 23 品目としました。

令和2年度から、くるみを使用しません。⑦をアーモンドに変更しました。

- (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・調味料等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) 加工品に複数のアレルギー物質がある場合は、食材名の《 》の下段にアレルギー表示をしています。
- (4) 主食(ごはん・パン・めん等)と飲み物(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

飲用牛乳・はっこう乳の代替には、調整豆乳を提供しています。

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。(学校生活管理指導表が必要になります。)

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**。

【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・きしめん・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) しらす干し・小魚・のり佃煮・海藻類等・かまぼこ・ちくわ等の魚肉を主体とするねり製品の原材料は、えび・かに・いかが混じる漁法で捕獲しています。
- (4) かまぼこ・ちくわ等の魚肉を主体とするねり製品の原材料は、えび・かにを食べる魚を使用しています。
- (5) 調理場は、食缶・フライ缶等に入る料理を調理する場所は分かれています。
- (6) 揚げ油（米油）は、使用ごとにろ過をしていますが、毎回新品に交換していません。
- (7) セレクト給食・バイキング給食の揚げ物については、揚げ油を交換していません。
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。