

令和3年度 アレルギー献立表について

1 表示について

(1) アレルギー物質が含まれる食品の前に、次の記号を表示します。

○…卵	◎…乳	●…小麦	△…えび	▲…かに
①…いか	②…オレンジ	③…牛肉	④…ごま	⑤…さけ
⑥…さば	⑦…大豆	⑧…鶏肉	⑨…バナナ	⑩…豚肉
⑪…もも	⑫…やまいも	⑬…りんご	⑭…ゼラチン	
⑮…種実（ぎんなん・くり・ココナッツ）		⑯…貝（ほたて・あさり等）		

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 品目の内、当市の学校給食で使用しない「そば・落花生・アーモンド・あわび・いくら・カシューナッツ・キウイフルーツ・くるみ・まつたけ」を省略し、これに対象児童生徒が多い「種実・貝」を追加し、**21 品目**として表示します。

※ 新たに、アーモンド・カシューナッツ・キウイフルーツ・マカダミアナッツ・ヘーゼルナッツを使用しないこととしたため、令和3年度より表示記号に大幅な変更がありますので、十分注意してください。

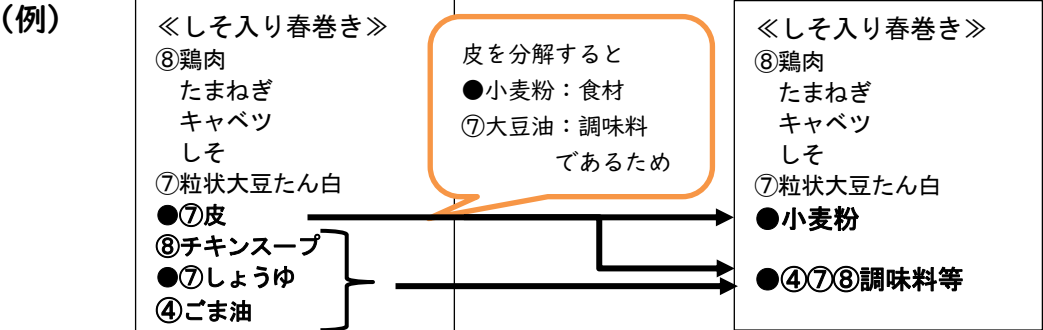
(2) 加工品の表示について

ア 加工品の名称を《○○○》で表示します。

《○○○》の下に、5%以上の食材を表示し、21 品目のアレルギー物質は5%未満でも表示します。

イ 21 品目のアレルギー物質の使用が、1 品目以下の加工品は、《○○○》を省略することがあります。

ウ 調味料や添加物は、「調味料等」として一括表示します。



(3) 調理場で使用する調味料類は、一括表示します。

(例) ●⑦しょうゆ、●⑦⑯オイスターソース、⑦⑧⑩⑯中華だしの素

(4) 主食（ごはん・パン・めん等）と飲み物（牛乳・はっこう乳）については、別紙「主食・飲み物の食物アレルギー一覧表」に表示しています。

2 飲用牛乳の代替について

飲用牛乳・はっこう乳の代替として、調整豆乳を提供しています。希望する方は、学校へお申し出ください。

※ 調整豆乳は、大豆を使用しています。

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・小麦・えび・かには、それぞれの食材が食缶とフライ缶で重複しないように献立を作成し、これらにアレルギーのある児童生徒が、どちらかの料理を喫食できるよう配慮しています。ただし、調味料等を除きます。(例)しょうゆに含まれる小麦等
- (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。

4 コンタミネーションについて

学校給食では以下のようなコンタミネーションが原因で、アレルギー症状を発症しない児童生徒を対象としています。

- (1) パン製造工場では、卵・落花生・ごまを含む製品等を製造しています。
- (2) ソフトめん・白玉うどんなど麺類の製造工場では、そばを製造しています。また、製造工場内では、卵・乳・大豆等を使用した製品（市販品等）を製造しています。
- (3) しらす干し・小魚・のり佃煮・海藻類等や、かまぼこ・ちくわ等の魚肉を主体とするねり製品には、えび・かに・いかが混じる場合があります。
- (4) 上記以外の食材（加工品や調味料等）についても、アレルギー物質混入の可能性を、完全に排除することはできません。
- (5) 調理場内は、食缶・フライ缶等に入る料理を調理する場所が分かれています。
- (6) 揚げ油（米油）は使用する度に、ろ過していますが、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。複数のおかずが1つのフライ缶に入ります。

※ コンタミネーション:食品を製造する際、原材料として使用していないのにも関わらず、特定原材料が意図せず混入してしまうこと。