

令和5年度 アレルギー献立表について

1 食品表示について

アレルギー物質が含まれる食品には、次の記号を表示しています。

○…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。

※ なお、当市の学校給食では、ピスタチオ・ペカンナッツ・ヘーゼルナッツ・マカダミアナッツも使用しません。また、果物を除き、全て加熱調理しています。

2 加工品の表示について

- (1) 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ます。ただし、21品目のアレルギー物質は5%未満でも表示します。
- (2) 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。ただし、アレルギー物質が調味料・添加物に含まれる場合は、《○○○》で表示します。
- (3) 加工品に含まれる調味料や添加物は、「調味料等」として一括表示します。

(例)

《しそ入り春巻き》 ⑧鶏肉 たまねぎ キャベツ しそ ⑦粒状大豆たん白 ●小麦粉 ●④⑦⑧調味料等	●：しょうゆ ④：ごま油 ⑦：しょうゆ・大豆油 ⑧：チキンスープ	《えびしゅうまい》 えび たまねぎ たら パン粉 でん粉 ●小麦粉 ●△⑩調味料等	●：しょうゆ △：えびエキス ⑩：ホタテエキス	《なめたけ》 えのきたけ ●⑦⑩調味料等 ●：しょうゆ ⑦：しょうゆ ⑩：魚介エキス（あさりエキス）
--	---	--	-------------------------------	---

※ 「調味料・添加物」は、食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても、症状誘発の原因となりにくいものとされています。これに従い、学校給食においても基本的に、除去する必要はないといわれています。

【調味料・添加物等に含まれる食品の例】

乳糖(乳)・卵殻カルシウム(卵)・しょうゆ(小麦・大豆)・大豆油(大豆)・みそ(大豆)・ごま油(ごま)
 肉類エキス(豚・鶏・牛)・魚しょう(魚)・オイスターソース(貝)・ホタテエキス(ホタテ)・タンパク加水分解物(大豆)
 レシチン(大豆)・発酵調味料(大豆・小麦)・トマトケチャップ(トマト)・ソース(トマト)・卵なしマヨネーズ(レモン)等

- (4) 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、●⑦⑩オイスターソース、⑦⑧⑩⑩中華だしの素 など

- (5) 21品目以外のアレルギー物質を確認したい場合、詳細な成分を記載した資料(配合表の写し)を配付します。

3 主食と飲用牛乳について

- (1) 主食のパンに表示されている⑦大豆については、添加物の「レシチン」に含まれる微量アレルギーです。
- (2) 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、⑦大豆を使用しています。

4 アレルギー原因食材の重なりについて

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

5 コンタミネーションについて

コンタミネーションとは、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をいいます。

当市では、以下の条件で学校給食を提供しており、これらを原因としたコンタミネーションや、調味料等に含まれる微量混入にも注意が必要など、学校給食を安全に提供することが困難と認められる場合は、完全弁当（毎日持参）対応となります。

- (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せん。
- (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。

学校における食物アレルギー対応の詳細は、市公式ホームページに掲載しています。
具体的な対応の流れを説明した動画や、説明書も掲載していますので、ご覧ください。



春日井市教育委員会学校給食課 電話 0568-85-6342

<問い合わせ先> 前並調理場 電話 32-4227

稲口調理場 電話 33-0138

東部調理場 (R5.4.1～東部第1調理場) 電話 52-5525

白山調理場 (R5.4.1～東部第2調理場) 電話 51-6700