

アレルギーの原因物質を含む食品の表示について

原材料の表示が義務付けられている7品目のうち、給食では使用しない「そば」を除いた6品目に、給食でよく使用する「大豆」を加えて「卵、大豆、牛乳、小麦、落花生、えび、かに」の7品目を原材料とする食品について献立表に「○」「×」で「使用」「不使用」の表示をしています。

毎月、アレルギーの原因物質を含む食品に関して献立表に載せていきますが、「通年使用分」として以下の食品をあげますので、毎月の献立表と合わせて参考にさせていただきますようお願いいたします。

アレルギーの原因物質を含む食品一覧(通年使用分)

	食品名	アレルギーの原因物質						
		鶏卵	大豆	牛乳	小麦	落花生	えび	かに
小麦粉製品	パン	×	×	○	○	×	×	×
	生うどん・干うどん・スパゲティ・マカロニ・パン粉	×	×	×	○	×	×	×
大豆製品	とうふ・焼とうふ・厚あげ・油あげ・おから・おからパウダー・豆乳・ゆば・納豆・みそ・いり豆・黒大豆・打ち豆	×	○	×	×	×	×	×
乳製品	脱脂粉乳・ヨーグルト・チーズ・バター	×	×	○	×	×	×	×
調味料類	オイスターソース	×	○	×	○	×	×	×
	トウバンジャン	×	○	×	○	×	×	×
	しょうゆ	×	○	×	○	×	×	×
	マヨネーズソース	○	○	×	○	×	×	×

- * たらこ、ししゃも、わかさぎ、きびなご、はたはた、にしん、しらすぼし、すぼし等については、魚卵が含まれる可能性があります。
- * 魚介類・海藻類は、いか及びえび・かに・その他甲殻類、またはアレルゲンである甲殻類由来のたんぱく質が極めて微量ながら検出される可能性があります。
- * これまで使用していた「生わかめ」は、昨年度の物資選定委員会で採択された「乾燥わかめ」になります。アレルゲンやコンタミネーションは、上記の通りです。
- * 揚げ物の献立の油については、「油（揚げ用）」と表記します。油は、1回で捨てずに何回か使用するため、他の食材の成分等が油に残っている可能性があります。
- * 不明な点については、学校にお尋ねください。