

学校給食献立表[家庭配布用]における 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8品目のうち、給食では使用しない「そば」を除いた7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、くるみ」の8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	くるみ
小麦粉 製品	パン	×	×	○	○	×	×	×	×
	バターうずまきパン	×	○	○	○	×	×	×	×
	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・ひきわり大豆(蒸)	×	○	×	×	×	×	×	×
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	×	○	×	○	×	×	×	×
	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、小あじ、しらすぼし、すぼし(カタクチイワシ)等については、魚卵が含まれる可能性があります。
- *魚の切身や加工品(まぐろ油漬やさば水煮など)については、加工時に洗浄されていますが、魚卵を含む可能性が全くなくなるわけではありません。
- *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タンパク質が極めて微量ながら検出される可能性があります。
- *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。
- *生うどんは「そば」「卵」「大豆」、干うどんは「そば」「やまいも」のコンタミネーションがあります。
- *ベーキングパウダーは「そば」「卵」「乳」「小麦」「オレンジ」「もも」「やまいも」「りんご」のコンタミネーションがあります。
- *ごはん、麦ごはん、玄米ごはん、胚芽米ごはん、減量ごはんは同過程で製造されています。
- *原材料やコンタミネーションについては、「京都市小学校給食用物資(パン・ごはん・加工品)原材料一覧表」に掲載していますので、必要な方は学校にお尋ねください。