

学校給食における食物アレルギー対応についてお知らせします。毎月の献立予定表と合わせて食物アレルギーの確認にご活用ください。  
また、この資料は1年間大切に保管してください。

1 使用食品について

アレルギー原因食品をできるだけ使用しない工夫

- ◎そばやそば粉は使用しない。
- ◎ベーコン・ウインナー・マーガリン・生クリーム・ルー（カレー・ホワイト・ハヤシ・ビーフ）・デミグラスソースは、乳・卵を含まないものを使用する。
- ◎マヨネーズ・タルタルソースは、乳・卵を含まないものを使用する。
- ※ただし、加工品にはアレルギー原因食品が使われるものもあるため、毎月配られる献立予定表をご確認の上判断してください。

コンタミネーションの可能性（コンタミネーション：食品を製造する際に、原材料としては使用していないのに特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうこと）

- ◎川内学校給食センターでは、特定原材料を使用した調理を行うことがあります。
- ◎水産物は、えび・かにを捕食したり、混獲・共生をしている可能性があります。また、練り製品もえび・かにを捕食した魚が原料になっている場合もあります。
- ◎めん類は、そば粉を使用する商品とは別工程ですが、同じ工場内で製造しています。

2 食物アレルギー原因食品の確認について

- ◎献立予定表には、料理別の使用食材や加工食品の原材料を記載しています。献立予定表や下記のパン・小麦粉製品・調味料の原材料表で原因食品の使用の有無を確認してください。
- ◎給食で使用している食品には、食物アレルギーを引き起こす可能性がある特定原材料と、それに準ずるものが含まれていることもあります。

特定原材料表示について

特定原材料：必ず表示されるもの【8品目】	特定原材料に準ずるもの：表示が勧められている20品目
えび・カシューナッツ・かに・くるみ・小麦 そば・卵・乳・落花生	アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆 鶏肉・バナナ・豚肉・マカデミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

パンと小麦粉製品について

◎献立表にはスペースに限りがあるため、パン・小麦粉製品の原材料を全て記載することができません。下の表を参考に、食べられるかどうかを判断してください。

製品名	特定原材料			原材料
	小麦	乳	卵	
コッペパン	○	○	—	小麦粉 脱脂粉乳 乳不使用マーガリン 砂糖 食塩 イースト
米粉入りパン	○	○	—	小麦粉 脱脂粉乳 乳不使用マーガリン 砂糖 食塩 イースト 米粉
黒砂糖パン	○	○	—	小麦粉 脱脂粉乳 乳不使用マーガリン 砂糖 食塩 イースト 黒砂糖 カラメル色素
ぶどうパン	○	○	○	小麦粉 脱脂粉乳 乳不使用マーガリン 砂糖 食塩 イースト たまご 干しぶどう
ミルクパン	○	○	○	小麦粉 脱脂粉乳 乳不使用マーガリン 砂糖 食塩 イースト たまご 牛乳 イーストフード
バターパン	○	○	○	小麦粉 脱脂粉乳 乳不使用マーガリン 砂糖 食塩 イースト たまご
チーズパン	○	○	○	小麦粉 脱脂粉乳 乳不使用マーガリン 砂糖 食塩 イースト たまご プロセスチーズ
米粉入りミルクパン	○	○	○	小麦粉 脱脂粉乳 乳不使用マーガリン 砂糖 食塩 イースト たまご 牛乳 米粉 イーストフード
米粉入りバターパン	○	○	○	小麦粉 脱脂粉乳 乳不使用マーガリン 砂糖 食塩 イースト たまご 米粉
メロンパン	○	○	○	小麦粉 脱脂粉乳 乳不使用マーガリン 砂糖 食塩 イースト たまご ベーキングパウダー バニラオイル カロテン色素
ナン	○	—	—	小麦粉 乳不使用マーガリン 砂糖 食塩 イースト イーストフード
ラーメン	○	—	—	小麦粉 小麦たん白 食塩 でん粉 こんにゃく加工品 卵殻カルシウム
中華めん	○	—	—	小麦粉 かんすい くちなし色素なたね油 シリコーン油
うどん	○	—	—	小麦粉
マカロニ	○	—	—	小麦粉
スパゲッティ	○	—	—	小麦粉

調味料について

◎献立表には、調味料名のみ記載されていますので、下の表を参考に食べられるかどうかを判断してください。  
◎酢・酒・みりん・こしょう・パプリカパウダー・一味唐辛子に関しては、アレルゲンはありません。

調味料名	特定原材料	原材料
	小麦	
コンソメ	—	デキストリン 食塩 チキンパウダー たん白加水分解物 オニオンパウダー 香辛料 アミノ酸等 カラメル クチナシ 香料
中華だし	—	デキストリン 食塩 コーンスターチ 砂糖 酵母エキスパウダー ガーリックパウダー 白菜エキスパウダー ジンジャーパウダー 発酵酵母エキスパウダー 香味食用油 香辛料
カレールー	○	小麦粉 豚脂 砂糖 食塩 カレーパウダー デキストリン 香辛料 ローストオニオンパウダー しょう油加工品 脱脂大豆 ローストガーリックパウダー 玉ねぎエキス 小麦発酵調味料 アミノ酸等 カラメル色素 酸味料 香料
米粉ホワイトルー	—	米粉 パーム油 コーン油なたね油 ぶどう糖 砂糖 食塩 酵母エキスパウダー オニオンパウダー ホワイトペッパー ガーリックパウダー ドロマイト コンソメベース 香料
ハヤシルー	○	小麦粉 加工油脂 砂糖 ぶどう糖 食塩 トマトペースト コーンスターチ オニオンパウダー 香辛料 カラメル色素 アミノ酸等
ビーフシチュールー	○	小麦粉 大豆油 砂糖 デキストリン 食塩 トマトペースト トマトケチャップ 粉末ワイン たん白加水分解物 ビーフエキス 香辛料 カラメル色素 アミノ酸等 酸味料
デミグラスソース	○	小麦粉 植物油 酢 オニオン トマトペースト ビーフエキス 砂糖 食塩 チキンエキス 香辛料 濃縮赤ワインソース カラメル色素 調味料 酸味料 香料
豚骨スープ	—	豚頭豚骨抽出エキス
濃厚ソース	—	醸造酢 りんご たまねぎ トマト にんじん セロリ にんにく 砂糖 食塩 馬鈴薯澱粉 香辛料 増粘剤 カラメル色素
りんご酢	—	りんご果汁 アルコール
オイスターソース	—	かき かきエキス ほたてエキス 魚醤（ほっけ・すけとうだら） 砂糖 たん白加水分解物 こんぶエキス 酵母エキス 水あめ 食塩 酒精 加工でん粉
豆乳マーガリン	—	大豆油 パーム核油 パーム油 ひまわり油 シア油 豆乳クリーム 豆乳 大豆粉 食塩
ノンエッグマヨネーズ（調理用）	—	食用植物油 醸造酢 水あめ 大豆粉 粉末状大豆たん白 食塩 香辛料 酵母エキス レモン果汁 こんにゃく精粉 増粘多糖類
テンメンジャン	—	味噌 砂糖 しょう油 ごま油 なたね油
トウバンジャン	—	唐辛子 食塩 発酵調味料 みそ そら豆粉 アミノ酸等 酒精 ph調整剤
コチュジャン	—	米みそ 水あめ 麦芽エキス 米こうじ調味料 唐辛子 砂糖 食塩 酵母エキスパウダー
粒マスタード	—	マスタード 醸造酢 発酵調味料 なたね油 食塩 たん白加水分解物 加工デンプン グァーガム ウコン オニオン ガーリック こしょう