

給食食材の食物アレルギー資料

1年保管
令和6年度

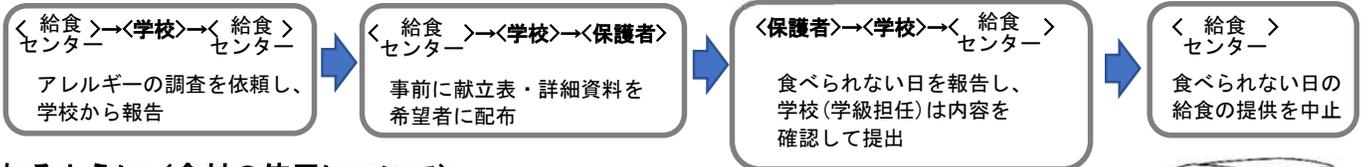
中央学校給食センター 電話 255-1619
谷山学校給食センター 電話 264-2400

給食で1年間使用する食材について、アレルギーを引き起こす可能性のある材料をお知らせします。この資料は、1年間大切に保管してください。

給食センターでは、除去食・代替食については、次のような食物アレルギーの対応を行っています。

1 医師から食物アレルギーと診断された「学校生活管理指導表」を提出した児童生徒に対して

- ◎牛乳の提供の中止
- ◎デザート類(卵・乳製品使用)の代替食品の提供
- ◎献立による給食中止



2 なるべく同じ給食を食べられるように(食材の使用について)

- ◎そばやそば粉は不使用(アレルギー症状が重い)
- ◎調理油は菜種油を使用(ただし、加工食品には大豆油が含まれる場合があります。)
- ◎ベーコン、ウインナー、さつまあげ、ちくわ、かまぼこ、マーガリン、ルウ(カレー・ホワイト・ハヤシ)、ドレッシングは、卵・乳製品が含まれないものを使用
- ※加工品にはアレルギー物質が使われているものもあります。献立表にも記載してありますが、詳しい資料が必要な方は、各給食センターへお問い合わせください。

3 特定原材料表示について

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
卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ	あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば 大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・アーモンド

パンについて

献立表にはスペースに限りがあるため、パン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。

パン名	特定原材料・特定原材料に準ずるもの					その他の材料			
	小麦	乳	卵	その他	マーガリン	イースト	食塩	砂糖	
コッペパン・食パン・ドッグパン・バーガーパン	○	○			○	○	○	○	
ミルクパン	○	○	○		○	○	○	○	イーストフード
ココアパン	○	○	○		○	○	○	○	イーストフード ココアパウダー
チーズパン	○	○	○		○	○	○	○	チーズ
粒チーズパン	○	○	○		○	○	○	○	イーストフード ナチュラルチーズ
ぶどうパン	○	○	○		○	○	○	○	レーズン
メロンパン	○	○	○		○	○	○	○	イーストフード
アップルパン	○	○	○	りんご	○	○	○	○	イーストフード
テーブルロールパン	○	○	○		○	○	○	○	イーストフード
クロワッサン	○	○	○		○	○	○	○	イーストフード ロール油脂
ツイストバターパン	○	○	○		○	○	○	○	
桜島こみパン	○	○	○		○	○	○	○	イーストフード 桜島小みかんの皮
黒糖パン	○	○			○	○	○	○	黒砂糖 カラメル
米粉入りパン	○	○			○	○	○	○	米粉
揚げめん	○								植物油(菜種)

調味料について

- ◎給食で使用している調味料には、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、それに準ずるものも含まれているものがあります。
- ◎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。
- ※アレルギーの無い調味料(酢・酒・みりん・こしょう・パプリカパウダー・一味唐辛子など)に関しては、献立表への記載はありません。

調味料名	特定原材料・特定原材料に準ずるもの					その他の原材料	
	小麦	大豆	鶏肉	豚肉	その他		
しょうゆ(淡口・濃口)	○	○					濃口(砂糖)
みそ(麦・米・赤・茶うけ)		○					麦みそ(大麦) 米みそ(米) 赤みそ(大麦) 茶うけみそ(米・砂糖)
こしょう							コーンフラワー 米粉 こしょう
かつお香味							かつお節エキス いわし節エキス かつおエキス 昆布エキス 魚醤(ほっけ・すけとうだら) 砂糖
焼きそばソース		○		○	りんご		砂糖 かつお節パウダー かつおエキスパウダー いわし節パウダー むろ節パウダー トマトエキスパウダー
とんかつソース							トマト にんじん たまねぎ ねぎ マッシュルーム シャロット にんにく 砂糖 醸造酢 コーンスターチ
ウスターソース							トマト たまねぎ にんじん ねぎ マッシュルーム にんにく シャロット 砂糖 醸造酢
マヨネーズ(卵不使用)		○					植物油(菜種・コーン・パーム) 水あめ レモン果汁 こんにやく精粉
りんご酢					りんご		
カレールウ							でん粉 植物油(パーム・菜種) 砂糖 カレー粉 オニオンパウダー さつまいもパウダー トマトパウダー
ホワイトルウ							でん粉 植物油(パーム・菜種) 砂糖 オニオンパウダー 白菜エキスパウダー キャベツエキスパウダー しいたけエキスパウダー 米粉
ハヤシルウ							植物油(パーム・菜種) でん粉 砂糖 トマトパウダー オニオンパウダー キャベツエキスパウダー しいたけエキスパウダー 米粉 野菜ペースト マッシュルームエキスパウダー ソースパウダー
チキンガラスープ			○				
中華スープ	○	○			ごま		しょうゆ オニオン ガーリック こしょう ジンジャー 植物油(ごま・大豆)
コンソメ	○	○	○	○			植物油(大豆・菜種・とうもろこし・ひまわり・綿実・パーム) しょうゆ 砂糖 野菜パウダー(たまねぎ・トマト・にんじん・キャッサバ・とうもろこし・じゃがいも・さつまいも)
デミグラスソース	○	○	○	○	牛肉・ゼラチン		トマトペースト 砂糖 しょうがペースト オニオンパウダー ガーリックパウダー 野菜エキス(にんじん・セロリ・ねぎ) たまねぎエキス
オイスターソース							魚介エキス(かき・ほたて・魚醤(ほっけ・すけとうだら)) 砂糖 かき 昆布エキス 水あめ
トウバンジャン		○					唐辛子 みそ そら豆粉
テンメンジャン	○	○					しょうゆ 砂糖
コチュジャン		○					米みそ 水あめ 米こうじ 唐辛子 砂糖
カレー粉							陳皮 ターメリック マスタード フェヌグリーク コリアンダー 赤唐辛子 クミン フェネル 黒こしょう シナモン ローレル ジンジャー オニオン ガーリック クローブ ナツメグ
一味唐辛子							赤唐辛子
ケチャップ							トマト たまねぎ 醸造酢
マーガリン		○					植物油(大豆・パーム・ひまわり・シア) 豆乳クリーム 豆乳 大豆粉
プチドリップ							麦芽糖 寒天

※当センターのでん粉は、じゃがいもでん粉です。