

食物アレルギー対象児童・生徒の保護者配付資料の変更について

■変更の目的

現在、学校給食センターでは、食物アレルギーのある児童・生徒の保護者に対し、アレルギーの確認のため20枚以上にも及ぶ業者から取り寄せた加工食品ごとの「材料配合表」を配付していますが、資料の「見やすさ・解りやすさ」と「量の削減」を図るため、配付資料の変更を行いたいと考えています。

■変更の内容

日別・献立別にアレルギー配合状況のわかる以下の表「特定原材料等一覧表」を作成し、毎月前月に学校経由で対象児童・生徒の保護者に配付する。

[令和3年5月 特定原材料等一覧表]

日付	献立名	特定原材料等																											調味料等	
		①小麦	②そば	③卵	④乳	⑤鶏卵	⑥あわび	⑦いか	⑧いくら	⑨えび	⑩かに	⑪牛肉	⑫豚肉	⑬くまび	⑭おひ	⑮さば	⑯大豆	⑰鶏肉	⑱豚肉	⑲まつだい	⑳もも	㉑りんご	㉒バナナ	㉓イチゴ	㉔みかん	㉕りんご	㉖みかん			
5/6	牛乳			○																										
	中華めん	○																												
	野菜たっぷり塩ラーメン	○						○	○								○▲	○	○											ラーメンスープ しょうゆ 植物油
	蓮華き	○▲															○▲	○												
5/7	乳代替ヨーグルト			○																										
	乳代替ヨーゼリー			○																										
	牛乳			○																										
	ごはん																													
5/10	かつおのおかか煮	▲																▲												
	いかときゅうりの甘酢	▲						○										○▲												
	豆乳みそ汁																	○▲												
	牛乳			○																										
5/11	ごはん																													
	ツナごはん	▲																▲												
	塩漬け	▲																▲												
	泥煮わん	▲																▲		○										
5/12	牛乳			○																										
	ごはん																													
	鶏肉の香焼焼き	▲																▲	○											
	三色あえ	▲																▲												
5/13	白みそ汁																	○▲												
	牛乳			○																										
	ごはん																													
	そばの鶏焼焼き																	○	▲											
5/14	ごまあえ	▲																▲												
	まつね汁	▲																○▲												
	牛乳			○																										
	牛乳			○																										
5/14	牛乳			○																										
	ごはん																													
	ちくわの磯辺揚げ	○																												
	さきあまひじきのきつぽりあえ	▲																												
5/14	新たまねぎみそ汁																	○▲												
	牛乳			○																										

- 特定原材料一覧表は料理・単品（個別に包装された食品）に、アレルギーが含まれる場合に○がつけてあります。
- 献立表右欄にある調味料等に含まれるアレルギーは▲で表示してあります。（学校給食での食物アレルギー対象者にとって、アレルギー症状を発症しない程度の微量のアレルギーです。）
- コンタミネーションの注意喚起表記については記載してありません。（学校給食では注意喚起表記程度のアレルギーの混入量では発症しない児童生徒を対象としています。）

■変更の時期

令和4年4月から