

学校給食において使用しない食品の追加

現在、清須市教育委員会では、学校給食において使用しない食品を10品目としており、その旨を毎年実施している「学校給食にかかる食物アレルギー調査票」に明記しています。

このたび、令和8年4月1日付けで消費者庁が「食品表示基準について」を一部改正したことに伴い、令和9年度から学校給食において使用しない食品を追加します。

■使用しない食品を追加するにあたっての考え方

- ・学校給食で使用しない旨を明確にし、当該食品を原因物質とする食物アレルギーを持つ児童・生徒及びその保護者に安心感を供与する。
- ・学校給食における食物アレルギー対応の実務として、保護者・学校現場の負担軽減や書類の簡素化等、シンプルな対応につなげる。

■追加する食品

表示の分類	現（10品目）
特定原材料 ※表示義務	カシューナッツ、くるみ、そば、落花生
特定原材料に準ずるもの ※表示推奨（任意）	アーモンド、あわび、いくら、キウイフルーツ、マカダミアナッツ、やまいも



表示の分類	新（11品目）
特定原材料 ※表示義務	カシューナッツ、くるみ、そば、落花生
特定原材料に準ずるもの ※表示推奨（任意）	アーモンド、あわび、いくら、キウイフルーツ、 <u>ピスタチオ</u> 、マカダミアナッツ、やまいも

■周知方法

毎年実施する「学校給食にかかる食物アレルギー調査」の調査票（新小学1年生は8月下旬、在校生は1月下旬に実施）において、学校給食では使用しない食品を明記する。

また、あわせて「学校給食では果物、生食する野菜を除き、食材は必ず加熱調理している」旨も明記する。