

令和7年度 アレルギー献立表について

1 掲載内容について

通常給食と、アレルギー給食（卵・乳・えび・かにを使用しない給食）の両方の献立内容を掲載しています。

通常給食を食べている人（一部を無配膳・弁当持参対応としている人含む）は、「通常給食」欄を確認してください。

アレルギー給食を食べている人は、「アレルギー給食」欄を確認してください（ただし、通常給食とアレルギー給食の献立内容が同じ場合は、アレルギー給食の欄は空欄としています。）。

2 食品表示等について

(1) アレルギー物質が含まれる食品には、次の記号を表示しています。

○…卵	◎…乳	●…小麦	△…えび	▲…かに
①…いか	②…オレンジ	③…牛肉	④…ごま	⑤…さけ
⑥…さば	⑦…大豆	⑧…鶏肉	⑨…バナナ	⑩…豚肉
⑪…もも	⑫…やまいも	⑬…りんご	⑭…ゼラチン	
⑮…種実（ぎんなん・くり・ココナッツ）	⑯…貝（ほたて・あさり等）			

アレルギー表示制度で定められている特定原材料・特定原材料に準ずるもの 28 品目の内、当市の学校給食で使用しない「くるみ・そば・落花生（ピーナッツ）・アーモンド・あわび・いくら・カシューナッツ・キウイフルーツ・マカダミアナッツ」を省略し、これに対象児童生徒が多い「種実・貝」を追加し、**21 品目**として表示します。

※ なお、当市の学校給食では、ピスタチオ・ペカンナッツ・ヘーゼルナッツ・まつたけも使用しません。

(2) 飲用牛乳・はっこう乳の代替として提供する調整豆乳については、「⑦大豆」を使用しています。毎月のアレルギー献立表には、豆乳の情報を記載していません。

※ 豆乳を希望する方は学校へお申し出ください。

(3) 果物を除き、食材は全て加熱調理しています。

(4) 魚には、魚卵が含まれる可能性があります。

3 加工品の表示について

(1) 加工品の名称を《○○○》で表示します。《○○○》の下に、5%以上の食材を表示します。

ただし、**21 品目のアレルギー物質**は5%未満でも表示します。

(2) 21品目のアレルギー物質の使用が1品目以下の加工品は、《○○○》を省略することができます。ただし、アレルギー物質が調味料や添加物に含まれる場合、《○○○》で表示します。

(3) 加工品に含まれる調味料や添加物は、「調味料等」として一括表示します。

<例>

《しそ入り春巻き》 ⑧鶏肉 たまねぎ キャベツ しそ ⑦粒状大豆たん白 ●小麦粉 ●④⑦⑧調味料等	●⑦：しょうゆ ④：ごま油 ⑦：大豆油 ⑧：チキンスープ	《えびしゅうまい》 えび たまねぎ たら ●パン粉 でん粉 ●小麦粉 ●▲⑬調味料等	●⑦：しょうゆ △：えびエキス ⑬：ホタテエキス	《なめたけ》 えのきたけ ●⑦⑬調味料等 ●⑦：しょうゆ ⑬：魚介エキス（あさりエキス）
--	---------------------------------------	---	--------------------------------	--

※ 調味料・だし・添加物に含まれる微量のアレルゲンは、食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても症状誘発の原因となりにくいため、完全除去を原則とする学校給食においても、基本的に除去する必要はありません。

【調味料・だし・添加物等に含まれる食品】

みそ、しょうゆ、酢、大豆油、ごま油、かつおだし、いりこだし、魚しょう、肉類のエキス、卵殻カルシウム、乳糖、乳清焼成カルシウム、中華だし、洋風だし、チキンコンソメ、中華ガラスープ、チキンスープ、チキンオイル、ポークオイル、オイスターソース、ホタテエキス、オキアミエキス、ポークパウダー、ショートニング、ラード、タンパク加水分解物、レシチン、発酵調味料、トマトケチャップ、ソース、リンゴ酢などの果実酢、むろ削りなどだし等

(4) 主食及び調理場で使用する調味料類は、一括表示します。

<例> ◎●⑦ミルクロールパン、◎●⑦⑬りんごパン など (主食)

●⑦しょうゆ、●⑦⑩オイスターソース、⑦⑧⑩⑬中華だしの素 など (調味料類)

(5) 21 品目以外のアレルギー物質を確認したい場合、詳細な成分を記載した資料(配合表の写し)を配付します。

4 アレルギー原因食材の重なりについて

アレルギー表示制度で定められている特定原材料のうち、「卵・乳・小麦・えび・かに」は、同じ食材が食缶とフライ缶で重複しないように献立を作成し、これらにアレルギーのある児童生徒が、どちらかの料理を喫食できるよう配慮しています。ただし、調味料等（しょうゆに含まれる小麦等）を除きます。

<例>食缶「卵とじ」、フライ缶「厚焼き卵」のような献立はないように配慮します。

5 コンタミネーションについて

コンタミネーションとは、食品を製造する際、原材料として使用していないのにも関わらず、特定原材料が意図せず混入してしまうことをいいます。

当市では、以下の条件で学校給食を提供しており、これらを原因としたコンタミネーションや、調味料等に含まれる微量混入にも注意が必要など、学校給食を安全に提供することが困難と認められる場合は、完全弁当（毎日持参）対応となります。

- (1) パン製造工場では、卵・落花生・ごまを含む製品等を製造しています。
- (2) ソフトめん・白玉うどんなど麺類の製造工場では、そばを製造しています。また、製造工場内では、卵・乳・大豆等を使用した製品（市販品等）を製造しています。
- (3) しらす干し・小魚・のり佃煮・海藻類等や、かまぼこ・ちくわ等の魚肉を主体とするねり製品には、えび・かに・いかが混じる場合があります。
- (4) 上記以外の食材（加工品や調味料等）についても、アレルギー物質混入の可能性を、完全に排除することはできません。
- (5) 調理場内は、食缶・フライ缶等に入る料理を調理する場所が分かれています。
- (6) 揚げ油（米油）は使用する度にろ過していますが、毎回新品に交換はしていません。

学校における食物アレルギー対応の詳細は、市公式ホームページに掲載しています。

具体的な対応の流れを説明した動画や、説明書も掲載していますので、ご覧ください。



春日井市教育委員会学校給食課 電話 0568-85-6342

<問い合わせ先> 東部第1調理場 電話 52-5525 東部第2調理場 電話 51-6700

稲口調理場 電話 33-0138