

# 詳細な献立別アレルギー表示一覧表について

岩倉市学校給食センター

詳細な献立別アレルギー表示一覧表についてのご説明です。ご確認ください。

## 1 表記内容について

- (1) 食品表示法等に基づき、特定原材料（表示義務）と特定原材料に準ずるもの（表示を推奨）を含む食品について「●」がついています。

根拠規定	特定原材料等の名称	理由	表示の義務
食品表示基準 (特定原材料)	えび、かに、くるみ、小麦、そば、 卵、乳、落花生	特に発症数、重篤度から勘案して表示 する必要性の高いもの。	表示義務
消費者庁 次長通知 (特定原材料に 準ずるもの)	アーモンド、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、そば、 大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミ アナッツ、もも、やまいも、りんご、 ゼラチン	症例数や重篤な症状を呈する者の数 が継続して相当数みられるが、特定原 材料に比べると少ないもの。特定原材 料とするか否かについては、今後、引 き続き調査を行うことが必要。	表示を推奨 (任意表示)

出典: 消費者庁HP

- ※ 学校給食では、特定原材料の「そば、かに、落花生を含む食品」は使用しないため、表記からは除いてあります。
- ※ 特定原材料に準ずるもののうち、「あわび・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・バナナ・マカダミアナッツ・もも・やまいも・ゼラチン・アーモンドを含む食品」を使用する場合は「その他」に記載します。
- ※ 特定原材料に準ずるもの 20 品目は表示を推奨する品目であり、含まれていても購入して使用する商品には表記されていないことがあります。

## (2) コンタミネーションについて

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。

コンタミネーションとは、食品の製造や調理の過程で、原材料としては使用していないにもかかわらず、機械や器具等から偶発的にアレルゲン(アレルギーの原因物質)が混入してしまうことをいいます。学校給食においては、調理から喫食までの間にコンタミネーション発生の可能性があること、使用している食品にコンタミネーションがある場合があります。

(注意喚起例)

- ・同一工場、製造ライン使用によるもの  
「本品製造工場では○○(特定原材料等の名称)を含む製品を製造しています。」  
「○○(特定原材料等の名称)を使用した設備で製造しています。」等
- ・原材料の採取方法によるもの  
「本製品で使用しているしらすは、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。」等
- ・えび・かにを補食していることによるもの  
「本製品(かまぼこ)で使用しているイトヨリダイは、えび・かにを食べています。」等

## 2 学校給食の対象について

学校給食では、次の調味料・だし・添加物等では発症しない児童生徒を対象としております。(原因食品→食品・食品添加物等)

鶏卵→卵殻カルシウム 牛乳→乳糖・乳清焼成カルシウム 小麦→しょうゆ・酢・みそ

大豆→大豆油・しょうゆ・みそ ゴマ→ゴマ油 魚類→かつおだし・いりこだし・魚しょう 肉類→エキス

学校給食では注意喚起表記程度のアレルゲンの混入量では発症しない児童生徒を対象としています。

学校給食の状況は、以下のとおりです。

- ・給食では、食器や調理・配膳器具を共用しています。
- ・給食センターは、食缶・フライ缶等に入る料理を調理する場所は分かれていません。
- ・給食センターで使用する揚げ油(菜種白絞油)は、アレルゲンを含む原材料及び加工品も調理しています。毎回新品に交換していません。
- ・セレクト給食等、複数のおかずが仕切りなしで1つの食缶に入ることがあります。