

卵	乳	小麦	えび	いか	牛肉	ごま	さけ	そば	大豆	鶏肉	豚肉	りんご	その他	卵	乳	小麦	えび	いか	牛肉	ごま	さけ	そば	大豆	鶏肉	豚肉	りんご	その他	卵	乳	小麦	えび	いか	牛肉	ごま	さけ	そば	大豆	鶏肉	豚肉	りんご	その他
---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----

4日(中学校)、18日(小学校)のセレクト給食について
 ※セレクトフライは、同じ食缶に仕切りなしで入っています。
 ※同じ揚げ油、同じ調理器具を使用します。

卵	乳	小麦	えび	いか	牛肉	ごま	さけ	そば	大豆	鶏肉	豚肉	りんご	その他	1日(金)	卵	乳	小麦	えび	いか	牛肉	ごま	さけ	そば	大豆	鶏肉	豚肉	りんご	その他
														[牛乳]		●												
														[ごはん]														
														[セルフそぼろちらし寿司の具]														
														鶏胸ひき肉											●			
														菜種油(手つき)														
														本みりん														
														三温(1kg袋)														
														酒														
														濃口しょうゆ1.8ℓ(佐)				●						●				
														しょうが														
														にんじん 2L														
														れんこん														
														干切りしょうが(甘酢漬)														
														干し椎茸(スライス)														
														高野豆腐(細切り)										●				
														和風だし														
														本みりん														
														枝豆むき身(冷凍)										●				
														米酢1.8ℓ														
														上白糖														
														食塩														
														[なばなとキャベツの梅風味ごまあえ]														
														なばな														
														キャベツ 2L														
														ホールコーン														
														国産梅ごはんの素													●	
														濃口しょうゆ1.8ℓ(佐)				●						●				
														上白糖														
														白すりごま														
														白いりごま														
														[すまし汁]														
														冷凍豆腐											●			
														だいこん 2L														
														さといも(皮むき) L														
														梅干しがまほこ														
														油揚げ(カット)											●			
														みつば														
														濃口しょうゆ1.8ℓ(佐)				●						●				
														濃口しょうゆ1.8ℓ(佐)				●						●				
														だしパック(カツオ)														
														食塩														
														水														
														[ひなあられ]														
														ひなあられ														

◆必ずお読みください◆

1 表示について

- 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)について「●」がついています。

特定原材料(表示義務)	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生
特定原材料に準ずるもの(表示を推奨)	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
(任意表示)	牛肉、くるみ、ごま、さけ、そば、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(注)

※学校給食では、特定原材料の「そば、かに、落花生を含む食品」は使用しません。
 ※特定原材料に準ずるものうち、「あわび・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・くるみ・バナナ・まつたけ・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21品目は表示を推奨する品目であり、含まれていても表示されないことがあります。
 (注)令和元年9月、「アーモンド」が特定原材料に準ずるものに追加されました(消費者庁)。なお、移行期間については、「各食品関連事業者の判断で表示時期を決めていただくこと(消費者庁)」とのことです。よって各食品関連事業者からの表示が順次、順次明記いたします。

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ギー(アレルギーの原因物質)が混入してしまうこと。
 (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。」
 ・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ライは、えび、かにを食べています。」
- 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。
- 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す。
- 給食センターで使用する揚げ油(菜種白絞油)は、アレルギー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。
- 「使用していない旨」の表示は、必ずしも「含んでいないことを意味するものではありません。」

◆学校給食の食物アレルギーに関する問い合わせ◆ 学校給食センター Tel66-7331