

令和6年度食物アレルギー対応表注意事項

1. 特定アレルゲン28品目について表示しています。
2. 記号の見方
 - ・・・使用しています。
 - △・・・混入の恐れ(コンタミネーション)があります。
 - △の表示は、各メーカーの「商品規格書(成分表)」に明記されているもののみ記載しています。
3. 備考欄：食物アレルギー個別取組プランで確認がとれている原因食物を記載しています
4. 牛乳のアレルゲンは乳のみです。
5. パン・米飯類：工場の製造ラインで以下の混入の恐れがあります。
卵・乳・小麦・落花生・えび・アーモンド・いか・かに・オレンジ
カシューナッツ・牛肉・くるみ・ごま・さけ・大豆・鶏肉・豚肉
もも・りんご・ゼラチン・バナナ
6. 小麦粉量 パン：およそ小学校50g、中学校70g です。
うどん：およそ小学校70g、中学校110g です。
7. だしのもと：かつお、いわし、むろあじ、くろだい、まぐろ、さわらが使われています。
8. 揚げ物：アレルギー物質を揚げた後の油を使用することがあります。
(揚げ油については、毎回使用後に濾過しています。)
9. 野菜類：加熱処理しますが、きゅうりについては中心部までは火が通らない時もあります。生での提供はしておりません。
10. 果物：生の果物を使用する時は、加熱しません。ケーキ等に使用している場合でも加熱処理されていますが、アレルゲンを失活させるほど加熱しているとは限りません。
11. わかめ、海藻等：えび、かにの混ざる漁法で採取しています。
12. 魚 卵：コンタミまたは使用を表記し備考欄に該当素材を表示します。
13. 練り物：練り物（竹輪・さつま揚げ等）で使用している魚は、えび・かにを食べています。

※ 吉岡町学校給食センターHP にも掲載されています。

※ 記載事項に変更があった場合は、再度改訂版を連絡・配布します。

ご不明な点は、直接給食センターまで、お問い合わせ下さい。
吉岡町学校給食センター (☎0279-54-3225)