

令和7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
アレルゲン名・・・使用しています。
△（アレルゲン名）・・・混入の恐れ(コンタミネーション)があります。
アレルゲンの表示は、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等を記載しています。
4. 牛乳のアレルゲンは乳のみです。
5. コンタミネーションに関する注意喚起：パン・米飯・麺の工場では、同一施設設備で以下の製品を製造しています。
パン工場：えび・かに・くるみ・卵・乳・落花生・アーモンド・いか・
オレンジ・カシューナッツ・牛肉・ごま・さけ・大豆・鶏肉・バナナ・
豚肉・マカダミアナッツ・もも・りんご・ゼラチン
米飯(ごはん)工場：小麦・乳・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご
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. 果物類：生の果物を使用する時は、加熱しません。
生の果物以外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あるとは限りませんのでご承知おきください。
10. わかめ：えび、かにの混ざる漁法で採取しています。
11. 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。



- ※ 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 (☎54-3225)