

Main menu table with columns for days of the week (1日 to 12日) and food items like カレーライス, サラダ, パン, etc.

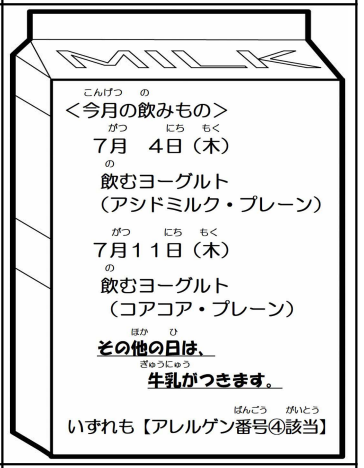
<アレルギー別表取り扱い方法>
●学年・クラス・名前を忘れずにご記入ください。
●学校提出用・家庭保管用として2部配付します。
●ご家庭においてアレルギーを確認していただき、誤認・誤食を防ぐために、赤ではっきりと大きく、食べられる献立名に「○印」を、食べられない献立名に「×印」を付けて、学校に1部提出してください。

Table with columns for specific days (16日, 17日, 18日) and food items like ジャガイモのスープ, ポークミンチカツ, はっぼうさい, ミニれいめん, ボモドーロスパゲティ, アロエいりフルーツミックス.

- 【アレルギー番号】
①鶏肉・鶏脂
②卵類
③魚介類(魚卵含む)
④牛乳及び乳製品
⑤大豆製品
⑥小麦製品
⑦ごま・ナッツ類

●アレルギー別表の書き方について
必ず献立名に赤で大きく○印又は×印をつけ、担任の先生へ提出してください。
(例) やきそば (鶏肉) チキンカツ (小麦粉・パン粉)

<パンについて>
●基本パン(コッペパン・うずまきパン・パーカーパン・丸型パン・減量パン)の材料は、小麦粉・砂糖・塩・脱脂粉乳・ショートニングです。【アレルギー番号④・⑥該当】
●小麦粉量の4%の脱脂粉乳、ショートニングの乳化剤に、ごく微量の大豆が入っています。【アレルギー番号⑤該当】
●給食で使用する全てのパンに卵は入っていません。
●アレルギー別表には、基本パンに①～⑦のアレルゲンに該当する材料を加えたパンのみ記載しています。



食物アレルギーの対応について
給食センターでは、アレルギーを持つ児童・生徒用の除去食及び代替食は、調理設備・人員等の関係から行っておりませんが、「アレルギー別表」を作り、情報提供しています。
アレルギー別表には、鶏・卵・魚介・乳・大豆・小麦・ごまやナッツ類について、①～⑦の番号をつけ、どのアレルゲンが含まれているかを記載しています。配付を希望されるご家庭は、学校にご連絡ください。また、アレルゲンの種類だけでなく、詳しい内容が必要な場合には、「食品内容表」を配付しますので、学校に申し出てください。(ただし、アレルギー別表には*コンタミネーションに関する記載はしていませんので、ご了承ください。)

<*コンタミネーション>
食品を生産する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せずに混入してしまう場合のことをいいます。
消費者庁は、コンタミネーション(微量混入)の可能性が排除できない場合は、上記のような注意喚起表示を推奨していることもあり、食品メーカーが記載する場合があります。
また、食品メーカーだけでなく、同一の釜や器具を使って調理を行う給食センター、パン・米飯工場においてもコンタミネーションの可能性が、機械や器具の洗浄・消毒が適切になされているため、コンタミネーションの可能性は無いに等しいのですが、心配な食材があるときは、給食センターまでお問い合わせください。ご協力よろしくお願いします。

<学校給食センターからのお知らせ>
*献立はやむを得ない事情により、変更する場合があります。ご了承ください。
*現在週3日の米飯給食を実施し、給食の半分以上の献立が、お箸の使用に適した内容となっています。お箸は各自で毎日ご持参ください。