

配合表の活用に関する食物アレルギーの考え方

①アレルギーとして申し出があっても除去する必要がないもの(除去の対象外となるもの)

申し出があったアレルギーに対しては、アレルギーそのものや配合に含まれるものは、すべて欠食又は除去食対応が基本となります。しかし、一部の食品については、以下の文部科学省の通知内容に準じた対応となりますので、確認してください。但し、以下に定めるものが医師の指示により除去となる場合は、指示に従い欠食又は除去食の対応となります。

●文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」抜粋

<調味料・だし・添加物>

食物アレルギーの原因食物に「関連するものであっても症状誘発の原因となりにくい下記の食品については、完全除去を原則とする学校給食においても、基本的に除去する必要はありません。これらについて対応が必要な児童生徒は、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、安全な給食提供が困難な場合には、弁当対応を考慮します。

原因食物	除去する必要がない調味料・だし・添加物等
卵	卵殻カルシウム
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	ごま油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス



●本市の対応

文部科学省が示す食品類は限られたものであるため、その考え方を参考に本市の追加対応を検討し、以下にその内容を示します。本市の追加対応は、「調味料・だし・エキス・油」に限り、医師の指示に基づく対応が可能になるように定めたものです。

<文部科学省の対応>		<本市の追加対応>
原因食物	除去する必要がない調味料・だし・添加物等	追加して除去対象としないもの
卵	卵殻カルシウム	調味料全般(食品成分表に記載のある「調味料」) 油類
乳	乳糖・乳清焼成カルシウム	
小麦	しょうゆ・酢・みそ	だし類：かつお・いりこ(いわし)・さば ブイヨン類：鶏肉・豚肉・牛肉使用のブイヨン
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ	
ゴマ	ごま油	
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう	
肉類	エキス	

*追加対応することで … (例)「さば」がアレルギーの場合 (医師の診断「だし汁」は喫食可能である場合)

文科省対応 欠食・除去対象(喫食不可)	➡	本市追加対応 喫食可能
------------------------	---	----------------

7月に『セレクトデザート』を実施します

個人で3種類のデザートからひとつを選ぶ『セレクトデザート』を実施します。

7月の紙面で種類や取組については掲載しますが、5月下旬から6月上旬にかけて児童が先に選びますので、食物アレルギーをお持ちの場合は、配合表を確認の上、選ぶようにしてください。

配合表は、保健給食室のホームページに掲載しています。

②配合に関する特記事項

海藻類・小魚類	えび・かに・いか等の海産物が混ざる漁法で採取していますので、付着している可能性があります。 〔 海藻類：わかめ・ひじき・だし昆布など 小魚類：ちりめんじゃこなど 〕
筒切りの魚	まれに卵が残ることがあります。 ➡ 食品名欄の記載例：いわし(筒切り)

③配合表の確認方法

献立名	食品名	加工食品の原材料名	アレルギー ●:アレルゲン △:コンタミネーション																																										
			●小麦	●卵	●乳	●いか	●オレノジ	●牛肉	●ごま	●さけ	●さば	●大豆	●鶏肉	●豚肉	●もも	●りんご	●ゼラチン	△そば	△かに	△くろのみ	△小麦	△そば	△卵	△乳	△落花生	△アーモンド	△いわび	△いか	△いくら	△オレノジ	△カシューナッツ	△キウイフルーツ	△牛肉	△ごま	△さけ	△さば	△大豆	△鶏肉	△豚肉	△バナナ	△マカダミアナッツ	△もも	△やまいも	△りんご	△セロチン

- 1 「献立名」に対して、使用食品「食品名」を記載しています。
- 2 「食品名」に対して、その食品の配合「加工食品の原材料名」を記載しています。
- 3 加工食品の原材料名のアレルゲンは「●」、コンタミネーションは「△」で示しています。
- 4 「加工食品の原材料名」で、【調味料】【だし・エキス】の記載箇所

食品名	加工食品の原材料名	●小麦	●卵	●乳	●いか	●オレノジ	●牛肉	●ごま	●さけ	●さば	●大豆	●鶏肉	●豚肉	●もも	●りんご	●ゼラチン
塩	【調味料】 海水															
うすくちしょうゆ	【調味料】 食塩 脱脂加工大豆 小麦 砂糖 大豆 米 アルコール 水	●									●					
だし昆布	【だし・エキス】 天然昆布															
削り節	【だし・エキス】 うるめいわし節 さば節 かつお節									●						

➡ アレルギー・コンタミネーションにチェックはありますが、前述内容の「除去の対象とならないもの」がわかるように記載したものです。

④かけて食べる献立の記載方法(カレーライスや丼ものなど)

- * 毎日の献立名の記載順は、「主食・牛乳・副菜」になります
- * かけて食べる献立の場合、ごはんと具は別に配伍されるため、【マーボーどんの場合】牛乳の下に「米粉カレーライス」「マーボーどん」など献立名とともに、具の内容を記載しています。

マーボーどんの場合、この欄の記載が具の内容になります。

ごはん	精白米	
ぎゅうにゅう	牛乳	牛乳
マーボーどん	冷凍豆腐	豆腐用凝固剤 水
	豚肉	豚肉
	酒	加塩清酒(米、米麴、食塩) 酒精(サトウキビ他) 食塩 水 クエン酸
	こいくちしょうゆ	【調味料】 脱脂加工大豆 小麦 食塩 大豆 アルコール 水
	玉ねぎ	
	白ねぎ	

