

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>

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

<本市の追加対応>

追加して除去対象としないもの	
調味料全般(食品成分表に記載のある「調味料」)	
油類	
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	

*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	本市追加対応
欠食・除去対象(喫食不可)	➡ 喫食可能

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 ●:アレルギー △:コンタミネーション																																					
			●小麦	●卵	●乳	●いか	●オレンジ	●牛肉	●ごま	●さけ	●さば	●大豆	●鶏肉	●豚肉	●もも	●りんご	●ゼラチン	△えび	△かに	△くるみ	△そば	△卵	△乳	△落花生	△アーモンド	△いか	△いくら	△オレンジ	△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	△バナナ	△豚肉	△マカデミアナッツ	△もも

- 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	●オレンジ	●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	●									●					
だし昆布	【だし・エキス】 天然昆布															
削り節	【だし・エキス】 うるめいだし節 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、ごはんとは別に配付されるため、【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	豆乳 でん粉 トレハロース 豆腐用凝固剤 水
	豚肉	豚肉
	酒	加塩清酒(米、米麹、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		

配合表

【令和8年8月】

[illegible]

【令和8年8月】

【令和8年8月】

[illegible]

【令和8年8月】

[illegible]