

豊川市の学校給食における食物アレルギー対応について

学校給食ではできる限りアレルギーを使用しない料理の工夫や加工食品の選定により、多くの児童生徒が食べることができるよう献立に配慮しています。

1. できる限りアレルギーを使用しない料理の工夫をしています。

〔例：ホワイトシチュー…米粉のホワイトルウ（小麦粉不使用）を使用
…牛乳の代わりに豆乳を使用〕

2. できる限り卵・乳・小麦を使用しない加工食品を選定しています。

（例：ハム、ウインナー、練り製品、デザート類など）

3. 以下の食材の使用はしていません。

そば、落花生（ピーナッツ）、くるみ、カシューナッツ、いくら、キウイフルーツ
バナナ、あわび、まつたけ、やまいも

※学校給食は、調味料・だし・添加物等に含まれる微量のアレルギーや、注意喚起表記（食品表示法）程度の量のアレルギーの混入では、アレルギー症状を発症しない児童生徒を対象としています。

【食品表示法に基づく注意喚起表記（コンタミネーション）について】

＜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をいいます。

○同一工場内等でアレルギーとなる食材を使用している場合があります。

○「わかめ」などの海藻類・魚類には採取方法や捕食等により、「えび」「かに」「オキアミ」が含まれる場合があります。

※「落花生（ピーナッツ）、くるみ、カシューナッツ」以外のナッツ類（アーモンドなど）は、「アーモンド小魚」など個包装の加工品のみに使用されます。

4. 希望者には卵除去食対応をしています。

（例：かきたま汁…卵抜きを提供 おでん…うずら卵抜きを提供）

※卵除去食は学校給食献立表に「液卵」「うずらたまご」と掲載されている料理です。

※4月は安全性を見込み、卵を使用している料理は実施しません。

5. デザート加工品に含まれるくだものはすべて加熱されています。

※学校給食献立表の献立名に原材料が示されているくだものは、非加熱（生）です

（例：献立名「りんご」「いちご」「メロン」など）

6. 確認する場合は、「予定献立表」、「加工食品アレルギー表示表」を必ずご覧ください。

※詳しくは豊川市学校給食課ホームページをご覧ください。

※加工食品アレルギー表示表は「特定原材料8品目」「特定原材料に準ずるもの20品目」が示されています。

※他のアレルギーを知りたい方は、管轄の学校給食センターにご連絡の上、閲覧にお越しください。

豊川市学校給食センター : 中部中（千両・八南・平尾小）西部中（国府・御油小）
86-7622 金屋中（三蔵子・金屋小）一宮中（一宮東部・一宮西部・一宮南部小）
音羽中（萩・長沢・赤坂小）

豊川市南部学校給食センター : 東部中（豊川・東部・桜木・豊小）南部中（牛久保・中部・天王小）
75-6160 代田中（桜町・代田小）御津中（御津南部・御津北部小）
小坂井中（小坂井東・小坂井西小）