

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ゲン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. できる限りアレルゲン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、ワインナー、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）、アーモンド・くり・カカオ以外の木の実類、いくら
キウイフルーツ、バナナ、あわび、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ゲンや、注意喚起表記（食品表示法）程度の量のアレルゲンの混入では、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ゲン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。

※木の実類の使用は、「アーモンド小魚」「くり」「カカオ」のみです。

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。

※他のアレルゲンを知りたい方は、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）