

調味料・だし・添加物等の対応範囲について

対応除外品目	
小麦	しょうゆ 穀物酢 たんぱく加水分解物(小麦由来)
卵	卵殻カルシウム 酵母エキス(卵)
乳	乳糖 乳清焼成カルシウム 乳化剤(大豆由来※乳関係なし)
えび	XO醤 あさり、ちりめんじゃこ等に含まれるえびかに おきあみ えびかにエキス
かに	あさり、ちりめんじゃこ等に含まれるえびかに
ごま	ごま油
大豆	しょうゆ みそ 油 たんぱく加水分解物(大豆由来) 乳化剤(大豆由来)
肉	肉エキス たんぱく加水分解物(肉由来) 精製鶏脂 精製豚脂 精製牛脂
魚	だし(かつおだし・いりこだし・魚醤) 魚・貝エキス たんぱく加水分解物(魚由来) あさり、ちりめんじゃこ等に含まれるかに
りんご	香料

対応品目
卵を含むロースハム等
カゼイン(乳) バター チーズ ヨーグルト 乳を含むロースハム等
豆腐 油揚げ 生揚げ ゆば 大豆もやし 枝豆 焼豚
焼豚(卵・乳・大豆) ロースハム(卵・大豆) 加熱用ロースハム(豚肉)
かつお節(エキス除く) ホタテ・カキ(エキス除く) オイスターソース
りんご酢(りんご) ペクチン(りんご) ソース(りんご) りんごチャツネ

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食品に関しては、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。

上記の対応除外品目についても対応が必要と医師が判断した場合、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、学校で安全な給食提供が困難である場合には弁当対応考慮となりますことをご了承ください。

※「学校給食における食物アレルギー対応指針
～平成27年3月 文部科学省発行～より」抜粋