

松伏町学校給食食物アレルギー等対応資料について

松伏町では食物アレルギー等の対応として、資料の提供をしております。

【提供資料】

- (1) 松伏町学校給食食物アレルギー等対応資料について
- (2) 献立表詳細の見方
- (3) 該当月
 - ① 献立表詳細
 - ② 松伏町商品規格書（目次・商品名）
- (4) 前期分（令和7年4月から令和7年9月まで）
 - ③ 松伏町商品規格書（目次・商品名）
- (5) 年契分（令和7年4月から令和8年3月まで）
 - ④ 松伏町商品規格書（目次・商品名）

【活用方法】

- 1 「①献立表詳細」から献立に使用されている食品等を確認します。
※献立表詳細の見方参照
- 2 「②～④松伏町商品規格書」から、目次を活用し、調べたい食品等の「目次番号」を探します。
※目次は、日本食品標準成分表順となっています。
ア穀類・イいも及びでん粉類・ウ砂糖及び甘味類・エ豆類・オ種実類
カ野菜類・キ果実類・クきのこ類・ケ藻類・コ魚介類・サ肉類・シ卵類
ス乳類・セ油脂類・ソ菓子類・タし好飲料類・チ調味料及び香辛料類
ツ調理済み流通食品類・テ追加になった食品
- 3 「目次番号」から「②～④松伏町商品規格書」の商品名を確認後、食物アレルギー物質となる「特定原材料（8品目）」「特定原材料に準ずるもの（20品目）」の有無を確認してください。
※松伏町商品規格書から該当する食物アレルギー物質がある食品を把握し、給食にその食品が使用されているかを確認することもできます。

【留意事項】

- 1 松伏町商品規格書に記載されている食物アレルギー物質は、食品衛生法施行規則で「特定原材料」として定める8品目（えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生）並びに「特定原材料に準ずるもの」20品目（アーモンド・あわび・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・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン）のみです。
- 2 加工食品等に含まれる使用原材料の全てが表示されているわけではありません。

→次ページあります

- 3 学校給食では、コンタミネーション（食品を製造する際に、原材料としては使用していないが、アレルゲンを含む他の製品と同じ製造ラインを使用することにより、意図せずアレルゲン物質が微量に混入してしまうこと）等は避けられません。
- 4 丸ごと食べられる魚やその他の魚に関して、魚卵を含む場合があります。また、小魚や海そうには、えび・かに等を含む場合があります。
- 5 同じ献立名でも、使用する月により製造業者等が変更になります。必ず、該当月の食物アレルギー対応資料で確認してください。
- 6 松伏町商品規格書は、製造業者若しくは納入業者より提出されたものです。給食期間中、松伏町ホームページに掲載しています。掲載している内容以外についての問い合わせは、電話ではお受けできません。

【給食センターで調理及び洗浄する際のコンタミネーションや留意点について】

- 1 給食センター内は、多数の食品を扱うため、アレルゲン物質のコンタミネーションが起こりうる環境です。コンタミネーションを防止することは困難であることをご理解ください。
- 2 揚げ油はろ過して数回使用しているため、アレルゲン物質を含む食品及び加工食品も調理しています。
- 3 都合により、献立及び使用食品の変更をすることがあります。
- 4 食器や調理に使う器具の洗浄について、微量の洗い残し、鉄板の焼き付きやこびりつきなどがあり、完全な除去はできません。

問い合わせ先
松伏町学校給食センター
電話048-992-2161