

使用食材一覧表について

令和6年4月より、「商品説明書」の様式が変更となり、名称を「使用食材一覧表」とします。給食に使用する食品（野菜・きのこ類等生鮮食品を除く）の成分について、原材料などの情報が使用日順に一覧で記載しております。原因食物が含まれる場合は、個人献立表（除去食用）の記入方法に沿って、食べることができない印（赤の二重線）の記入をお願いします。

確認方法

使用日順に一つずつ使用する食品の情報が並び、各食品に含まれるアレルゲン（28品目）について、○印と＊印で記載されます。それぞれの印は次の内容を表しています。

○：アレルギー食品を含む

＊：しょうゆ由来の小麦等の症状誘発の原因となりにくい食品

＊印で記載される症状誘発の原因となりにくい調味料・だし・添加物等は、次の表のとおりです。

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	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
ごま	ごま油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

※これらの調味料等は、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とされており、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がないことが文部科学省から示されています。