



Main allergy food usage table with columns for allergen types (wheat, soybean, egg, milk, etc.) and rows for dates and menu items. Includes a small illustration of a bunny in the top left corner.

Secondary allergy food usage table with columns for allergen types and rows for dates and menu items. Includes a small illustration of a bamboo leaf, a flower, and a flower in the top left corner.

- Informational text regarding allergen response: ◎食物アレルギーへの対応については、... ◎アレルギー対応給食を希望する生徒については、... ◎食物アレルギーの原因となる食品が上記5品目以外にあるなどの理由で、アレルギー対応給食での対応が困難な場合は、... ◎牛乳アレルギーや乳糖不耐症... ●アレルギー対応給食を希望する生徒、または、ご家庭から代替食や昼食を持参する場合は、医師の診断(学校生活管理指導表「アレルギー疾患用」)の提出が必要です。 ◎献立表には、献立名、食材名、特定原材料7品目と特定原材料に準ずるもの21品目について表示します。 ※特定原材料とは、えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生です。 ※特定原材料に準ずるものとは、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、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンドです。 ◎通常食では、揚げ物の油を複数回使いますが、アレルギー対応給食では、1回の使用で廃棄します。 ◎原材料として用いた場合のみに表示義務を課す現行のアレルギー表示制度では、コンタミネーションについては表示義務がありません。 ※コンタミネーションとは、食品を生産する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物質が微量混入してしまう場合をいいます。

食物アレルギーってなんだろう？



食物アレルギーとは、特定の食べ物を食べたり、飲んだり、触ったりすると、肌がかゆくなったりせきが出たりするなどのアレルギー症状があらわれることです。ひどい時は、命にかかわる場合もあります。食物アレルギーの原因となる食べ物は、年齢や人によってさまざまです。食物アレルギーのため、給食などでみんなと同じものを食べられない場合があります。また、急に具合が悪くなることもあるので、その時は、すぐに先生に知らせましょう。

献立は内容を一部変更する場合があります。