

調味料・だし・添加物等の対応範囲について

下野市教育委員会

令和7年8月28日変更

	対応除外品目 (除去対象としない)	特定原材料名を含み 誤認しやすいもの (除去対象としない)	対応品目 (献立表等に掲載し 除去対応の対象となるもの)
小麦	しょうゆ 穀物酢 たんぱく加水分解物(小麦由来)	麦芽糖 麦芽※一部小麦由来有	
卵	卵殻カルシウム 酵母エキス(卵)		卵を含むロースハム等
乳	乳糖 乳清焼成カルシウム	乳化剤(大豆由来) ※一部乳由来有 乳酸菌 乳酸カルシウム 乳酸ナトリウム カカオバター ココナッツミルク	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
えび	XO醤 あさり、ちりめんじゃこ等に含まれるえび おきあみ えびエキス		
かに	あさり、ちりめんじゃこ等に含まれるかに かにエキス		
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) 増粘剤(大豆由来)		豆腐 油揚げ 生揚げ ゆば 大豆もやし 枝豆 焼豚
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		焼豚(卵・乳・大豆) ロースハム(卵・大豆) 加熱用ロースハム(豚肉)
魚	だし(かつおだし・いりこだし・魚醤) 魚・貝エキス 貝カルシウム たんぱく加水分解物(魚由来)		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	香料		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