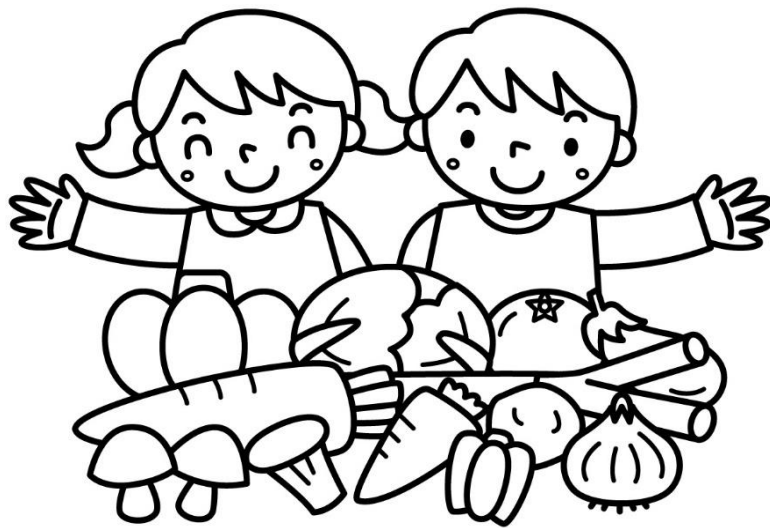


令和6年度

年間使用食品配合表



この年間使用食品配合表に記載のある食品は、毎月配布の「月間使用食品配合表」には記載しません。1年間保管いただき、「月間使用食品配合表」と併せて、喫食確認にご利用ください。

<注意事項>

- アレルゲンは特定原材料8品目及び特定原材料に準ずる20品目を記載します。
特定原材料(8品目) :卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生(ピーナッツ)、くるみ
特定原材料に準ずる :アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、
(20品目) キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、
大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご
- マヨネーズは使用せず、卵不使用のノンエッグマヨネーズを使用しています。タルタルソースもノンエッグタルタルソースを使用します。

【海産物について】

- 魚は内臓を取り除いている加工品であっても、洗浄処理だけのものもあり、魚卵が残っている可能性がありますので、ご注意ください。
- ちりめんじゃこ、わかめ等の海産物には、エビ、オキアミ(エビの形をしたプランクトン)、カニが混入している可能性があります。調理の際にできる限り取り除きますが、まれに混入する可能性があります。
- エビ・カニが生息する海域で採取された食品を使用することがあります。

【コンタミネーションについて】

- コンタミネーションとは、同一工場内、もしくは同一製造ラインで特定原材料等を使用した別製品の製造を行っているため、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する可能性を示すものです。
- 木津川市立学校給食センターでは、給食センター内で使用するすべての食材について、コンタミネーションがあるものとします。
- コンタミネーションの表記について「記載なし」とは、コンタミネーションに関して未確認を意味します。
- コンタミネーションの防止に努め、業者がアレルゲンの混入がないと判断したものについては「コンタミなし」と記載しています。
- 下記の調味料・だし・添加物は、基本的に除去する必要がないとされているため、学校給食での管理は不要とします。対応が必要な場合は、完全弁当対応を考慮します。

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

出典:「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)