

<食品材料一覧表の見方について>

4月に配布する食品材料一覧表には以下の種類があり、こちらを参考にアレルギーの確認を行い、各家庭と学級担任でお話合いの上、ご対応をお願いします。

1. 日別食品材料一覧表 …日別ごとに使用する食品の一覧
※HP:令和6年4月分日別食品材料一覧予定表
2. 4月分食品材料一覧表…使用する加工食品の詳しい内容配合の一覧表
※HP:4月使用の加工食品の原材料(予定)
3. 別紙(1) パン類内容配合表 ※蒸しパンについては別紙(月)に記載
※HP:年間(4~3月)使用のパン類の原材料(予定)

◎食品材料一覧表に記載している原材料は、業者より取り寄せた分析表をもとに作成しております。

◎こんだてよてい表に記載されている材料は、食物アレルギーのための表記ではないため、必ずこちらの「食品材料一覧表」にて詳細をご確認ください。

◎献立内容は都合により変更する場合があります。

◎揚げ油は数回続けて使用しています。

◎使用する海産物などには、捕獲・採取の際に他の海産物が混入する可能性があります。

◎給食センターでは、鶏卵など加熱調理を要する食材については85℃以上の加熱を行っておりますが、マヨネーズなどの調味料類、既製品のデザート類は衛生面の殺菌加熱であり、アレルギーに関しての完全加熱を行っていない製品もあります。

◎食品製造工場及び給食センターでは調理工程（揚げ油、ゆで汁、調理器具等）から食物アレルギーとなる食材が混入する（コンタミネーション）可能性があります。

◎給食センターでは以下の食品は使用しません。

ピーナッツ（落花生）、アーモンド、カシューナッツ、くるみ、けし、まつ、ピスタチオ、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ、ペカンナッツ、マカダミアナッツ、そばの12品です。なお、上記の食品をはじめ、給食センターで使用するすべての食品においては、コンタミネーションの可能性があります。

◎原材料の分析表の表示には表示義務がないため情報提供があった場合のみ「コンタミ」と表記をしており、基本的にはコンタミネーション、加工助剤の記載はしていません。

・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。

・加工助剤とは、食品加工の段階で使用され、最終の製品は残存しないもの。食品衛生法で、表示を義務付けられていない添加物のひとつです。

◎食品材料一覧表は、市ホームページへ掲載しております。

掲載箇所は、浦安市トップページ > 子育て・教育 > 学校(小学校・中学校/就学支援) > 学校給食 > 食品材料一覧表です。(※浦安 給食 食品材料一覧表 で検索してみてください。)

※使用する食品の内容配合は、月ごとに変更となるものもありますので、毎月ご確認をお願いいたします。