

# 低アレルギー献立ならびに食物アレルギー対応について

※必ずお読みください

## ■ 令和 8 年度からの食事提供方針

当食堂では令和 8 年度より、低アレルギー献立による食事提供 を方針としています。

低アレルギー献立とは、食物アレルギー表示の特定原材料 9 品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生・カシューナッツ)をそのまま材料として原則使用しない献立です。

## 【重要】アレルギー除去の保証について

本献立は特定原材料 9 品目の除去を目指していますが、「アレルギーの完全除去」「表示のないアレルギーが混入しないこと」を保証するものではありません。あらかじめご了承ください。

アレルギー症状には個人差があるため、該当される方は医師にご相談のうえ、引率者・保護者様にてご判断ください。

### 《重度な食物アレルギー症状をお持ちのお客様の場合》

・お客様の安全を最優先に考え、代替食のお持ち込みをご検討ください。

### ① 微量混入の可能性がある食材・調味料について

・醸造調味料(しょうゆ・みそ・酢)などは、原材料に「小麦」を含むものがありますが、醸造過程でタンパク質が分解されるため、アレルギーの原因になりにくいとされており、当食堂では使用しています。

また、「大麦」は除去対象にしておりません。

※調味料の原材料として微量に含まれる場合があります。あらかじめご了承ください。

### ② 漁獲・採取方法に起因する混入について

・海藻類(わかめ・ひじき)などは、「えび・かに」が生息する海域で採取しています。

・干物類(いりこ・しらすばし)などは、「えび・かに・いか・さば」の稚魚が混じる漁法で採取しています。魚卵が混入することがあります。

・練り物類(ちくわ・かまぼこ)などは、原材料の魚が「えび・かに・いか・たこ」を捕食している場合があります。

※原材料表示に記載されていない場合でも、上記の食品には微量のアレルギーが含まれる可能性があります。

### ③ 揚げ油および厨房内コンタミネーションについて

・揚げ油は、同一の油を複数回使用するため、先に揚げた食材の成分が微量混入する可能性があります。

・厨房内コンタミネーションは、全食品を同一厨房で調理・提供するため、調理・提供の過程でアレルギーが微量に混入する可能性があります。

## ■ 其他のご案内

### 食事中のお飲み物について

・食事中のお飲み物は『お冷』のみの提供とさせていただきます。

※お冷以外をご希望の場合はお持ち込みください。

### 献立の変更について

・社会情勢による食材仕入れの変化、物流などの関係上、急遽提供献立が変更となる場合がございます。