

食材別食物アレルギー対応一覧

原因食物	医師の指示	給食での対応
鶏卵・ うずら卵	マヨネーズ等非加熱卵のみ除去	鶏卵(非加熱・加熱)、うずら卵、鶏卵使用製品(鶏卵使用パン含む)完全除去対応
	非加熱・加熱卵両方除去	
	卵殻カルシウム除去	弁当対応
牛乳	飲用牛乳のみ除去	牛乳・乳製品(乳製品使用パン含む)完全除去
	牛乳・乳製品の除去	
	乳糖・乳清焼成カルシウムの除去	弁当対応
小麦	パン・麺のみ除去	小麦・小麦製品完全除去 *大麦・裸麦等は除去対象にならない。これらの除去指示がある場合は大麦、裸麦アレルギーとして完全除去対応
	小麦・小麦製品の除去	
	醤油・酢・味噌等の調味料類の除去	弁当対応
大豆	大豆の除去	大豆・大豆製品(大豆もやし含む)完全除去 *緑豆もやし・ブラックマッペもやしは除去対象にならない。
	大豆製品の除去	
	大豆油・味噌・醤油の除去	弁当対応
ごま	ごまの除去	ごまの完全除去
	ごま油の除去	弁当対応
栗	栗の除去	栗の完全除去
ナッツ類	くるみの除去	*北中野中学校では給食における提供なし。 ナッツの種類によつての対応はせず、すべてのナッツを完全除去
	ピーナッツの除去	
	アーモンドの除去	
	カシューナッツの除去	
	その他、ナッツ類の除去	
魚類	鮭の除去	鮭の完全除去
	まぐろの除去	まぐろの完全除去(マグロ・ツナ等)
	鱈の除去	たらこの完全除去(練り製品含む)
	鯖の除去	鯖の完全除去
	かつおの除去	かつお完全除去(かつお・かつお節等)
	*上記は一例。魚アレルギーについては、除去指示がある魚類が原材料に含まれていれば完全除去。	
	*青魚、赤身、など魚皮や身の色による区別ではなく、魚種によって対応	
	かつお出汁等の出汁・魚醤の除去	弁当対応
魚卵	ししゃもの除去	ししゃも、わかさぎなどの小魚の魚卵は、魚種によつての対応はせず、完全除去
	わかさぎの除去	
	たらこの除去	*北中野中学校では給食における提供なし。
	いくらの除去	*北中野中学校では給食における提供なし。

肉類	牛肉の除去	牛肉の完全除去
	豚肉の除去	豚肉の完全除去
	鶏肉の除去	鶏肉の完全除去
	エキスの除去	弁当対応
魚介類	えびの除去	えびの完全除去 * しらす等への微量混入は除去対象にならない。 別途除去指示がある場合のみ完全除去対応。
	いかの除去	いかの完全除去
	たこの除去	たこの完全除去
	牡蠣の除去	牡蠣・オイスターソースの完全除去
	ほたての除去	ほたての完全除去
	* 上記は一例。揚げ油の共有が不可の場合は弁当対応。	
果物	りんごの除去	りんごの完全除去(りんご、リンゴケーキ等)
	ももの除去	ももの完全除去(缶詰、ゼリー等)
	みかんの除去	柑橘類の完全除去(生の柑橘類、冷凍みかん、缶詰、ゼリー等) 柑橘類は種類によつての対応はせず、すべての柑橘類を完全除去
	パイナップルの除去	パイナップルの完全除去(冷凍パイナップル、缶詰、ゼリー等)
	すいかの除去	すいかの完全除去
	* 上記は一例。果物アレルギーについては、除去指示がある果物が原材料に含まれていれば完全除去。	
	* 原材料と調味料は異なる。	
	* 医師の指示で、原因食物の除去が複数あるときには、弁当対応となることがあります。	