

9月の給食だより

令和4年度 9月

富士宮市立学校給食センター

食物アレルギーってなあに？

食物アレルギーは、特定の食べ物（アレルゲン）を食べたり触れたりすることによって起こります。

本来、栄養となるはずの食べ物が、体の中で異物と見なされ、排出しようとすることで症状が引き起こされます。

原因となる食べ物は人によってそれぞれ違います。

食物アレルギー どんな症状が出るの？

皮膚症状	粘膜症状	呼吸器症状	消化器症状
			
赤み、じんましん、はれ、かゆみ、湿しなど	白目の充血・はれ、かゆみ、鼻水、口の中のかゆみなど	のどの違和感・かゆみ・締めつけられる感じなど	気持ちが悪くなる、おう吐、腹痛、下痢、血便など
そのほか、頭痛、元気がない、ぐったりする、不機嫌などの神経症状や、脈が速い、手足が冷たい、顔色・唇やつめが白いなどの循環器症状もあります。			

食物アレルギーをもつ友達を守るために



給食は、あげない・もらわない

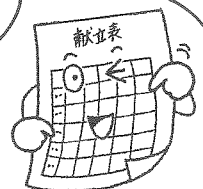
料理にアレルゲンが入っているかどうか、見た目で見えないこともあります。

周りに注意しよう

触れただけでアレルギー反応がでることもあります。料理をこぼしてしまったときはすぐに片付けましょう。



食物アレルギーを持つ児童・生徒の保護者の方へ



給食に含まれるアレルゲンの確認には
詳細献立表を御活用ください。

献立名	食品名	分量(g)	特定原材料(7品目)						
			小麦	そば	卵	牛乳	ピーナッツ	えび	かに
かきたま汁	水	100.00							
	かつお節	2.00							
	だし昆布	0.60							
	たまねぎ	15.00							
	えのきたけ	10.00							
	豆腐	20.00							
	わかめ	0.50							
	酒	2.00							
	塩	0.50							
	でん粉	1.10							
	卵	2.00			●				
	薄口醤油	1.50			●				
	こまつな	10.00							

詳細献立表では、特定原材料及び特定原材料に準ずる28品目についてアレルゲン表示をしています。

●:原材料に含まれるもの

▲:原材料としては使用していないが、製造工程で混入する可能性のあるもの
※:注意喚起文

それ以外のアレルゲンに関しては、右欄の原材料で御確認ください。

ご不明点等ございましたら、学校給食センターにお問い合わせください。

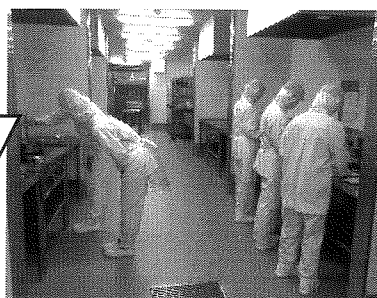
☎ (0544)59-2131



こちら給食センターです!!
-アレルギー食対応室-

富士宮市の給食センターには、アレルギー食専用の調理室があります。食物アレルギーを持つ児童生徒にも安全安心においしい給食を食べてもらえるようにと毎日調理員さんたちが心を込めて調理しています。

専用の調理器具、食器具を使用し、アレルゲンの混入を防いでいます。



本人のもとに安全に給食が届くよう、多くの目で何度も確認をしています。



※学校給食の放射性物質検査の結果については、富士宮市のホームページに掲載しています。