

令和8年度

給食提供において調理に使用しない食品

白馬村学校給食センター

使用しない食品	理由
そば(加工品含む)	特定食物アレルギー食品であり、重篤化しやすい。給食の提供はコンタミを避けるため提供しない。
ナッツ類(加工品含む) (くるみ・ピーナッツ・アーモンド・カシューナッツ等)	ナッツ類のアレルギー児童生徒が多い。ピーナッツは即時型症状であり、重篤化の可能性も高い。コンタミを避けるため提供しない。
山芋・長芋(加工品含む)	学校給食で必要材料になる回数が少ない。加工品に含まれると姿もみえなくなる為、混入した加工品も提供しない。
たこ・かに(加工品含む)	学校給食で必要材料になる回数が少ない。かにかんしては特定アレルギー食品であり重篤化しやすい。価格的にも提供は難しい。
いくら	学校給食では生の魚卵は扱わない。価格的にも提供は難しい。
キウイフルーツ(さるなし含む)・びわ	微量で重篤化する事例が多いため。
バナナ(生)・白桃(生)	アレルギー対象者が多い。また、衛生管理的に扱いが難しい。
カジキ類(魚)	ヒスタミン中毒の原因となるリスクの高い魚の使用しない。
生魚介類	学校給食においては完全に火を通した食品の提供を実施。
生・半熟 卵	学校給食においては完全に火を通した食品の提供を実施。
小麦・乳以外のアレルギー食品を使用したパン	小麦・乳以外のアレルゲンの混入する主食の提供は代替品の対応が煩雑化するため。
生果物使用のサラダあえ物	生果物をサラダあえ物に入れることにより、対応していない児童生徒が食べられなくなる事が発生するため。

全体に使用する調味料・食品について

全体に使用しない食品	全体に使用する食品
マヨネーズ	ノンエッグマヨネーズ使用
ハム・ウィンナー ベーコン・焼豚	卵不使用のハム・ウィンナー・ベーコン・焼豚
かまぼこ・練り製品	卵不使用・山芋・長芋不使用のかまぼこ・練り製品
フライの下地	卵不使用のバター(水・小麦粉)