

※牛乳は毎日提供していますが、食物アレルギーの対応としては除去のみの対応となります。
※アレルギー対応食材は、★マークがついています。給食センターで対応可能な場合は○、家庭より持参の場合は×を対応欄に表示しています。
※揚げ物に使用する油は、3~4回程度同じ油を使用しています。揚げ油の()に前回使用したアレルギーを表示しています。油の共用ができない場合は確認してください。

Table with columns: 日 (Day), 曜日 (Day of Week), 対応 (Response), 献立 (Menu), 食材名 (Ingredients). Rows include dates from 7th to 30th April with various menu items like 'ケチャップライス', 'マッシュルームスープ', 'カレー', etc.

「食物アレルギーをもつ児童生徒の保護者の皆様へご協力依頼」
食物アレルギーをもつ児童生徒の増加、食物アレルギーの多様化に伴い、給食センターで全てのアレルギー対応食を作るのが難しくなっています。
安心安全な給食を提供する為、家庭より一部持参のご協力をお願いしています。詳細献立の対応欄を必ず確認し、持参忘れのないようお願い致します。

※国や県の食物アレルギー対応指針等をうけ、伊江村における食物アレルギー対応の概要を作成いたしました。これに伴い、国や県でも除去対応をしなくてもよいとされる調味料(表①)につきましては、村でも、除去食及び代替食対応を行いませんので、ご了承ください。

Table with 2 columns: 原因食物 (Cause Food), 除去する必要がある調味料・だし・添加物等 (Seasonings/Flavorings/Ingredients to be removed). Includes items like 鶏卵 (Chicken Egg), 牛乳 (Milk), 小麦 (Wheat), etc.

【小麦の例】
このような表示であれば、特に医師の指示がない限り、基本的に除去する必要はありません。

表① 学校給食における食物アレルギー対応指針より抜粋