

給食調理におけるアレルギー混入の可能性について

給食室には、食物アレルギー専用の調理室、調理器具等はありません。除去食は、調理の最終段階で別の鍋等に取り分けますが、別調理はしていません。また、調理室内で献立 A から献立 B に食材が飛散する等、アレルギーが混入する可能性があります。

- ・ 全ての調理を同じ給食室内で行っているため、食材が飛散し、混入する可能性があります。



釜や鍋、調理器具等が隣接しているため、他の献立に使用する調味料や粉類、その他食材が飛散する可能性があります。

- ・ 除去食は、原因食品を入れる直前に取り分けています。



除去食は別鍋で調理していません。例えば、八宝菜「うずら卵除去食」であれば、うずら卵を入れる前の段階で、除去食を取り分けます。

- ・ 調理器具等は全て共用です。
除去食専用の調理器具等はありません。



除去食とそれ以外の調理で使用した調理器具等は分けずに洗浄します。

- ・ 揚げ油は、繰り返し使用します。



小麦粉やパン粉を使用したトンカツを揚げた油で、後日、魚を揚げる等、揚げ油は複数回使用します。