

児童のアレルギー状況（令和3年度）を踏まえた対応食品の検討について

1 使用しない食品（対応方針に明示されているもの）

そば	ピーナッツ	カシューナッツ	くるみ	アーモンド
22	79	36	49	27

2 使用しない食品（献立作成やアレルギー発症への懸念等により使用していないもの）

キウイ	バナナ	マンゴー	アボカド	いくら	ペカンナッツ	マカデミアナッツ	ヘーゼルナッツ	ピスタチオ	はしばみ	ぎんなん
51	11	6	2	42	12	15	17	3	11	7

3 使用頻度（※）の低い食品（学期に1回程度） ※使用頻度は共同調理場での献立の場合（以下、同じ）

きな粉	おから	あずき	麩	大麦（押し麦・粒麦）	たこ	かに	たらこ	ししゃも	きびな	豆あじ	あさり	ほたて	牛肉	梨	いちご	ぶどう	ブルーベリー	メロン	すいか	さくらんぼ	アプリコット	栗	山芋	大和芋	長いも	大豆もやし	えんどう	スナック
1	1	1	1	2	13	43	19	4	1	1	2	4	3	15	8	4	1	15	12	14	1	5	9	3	1	3	1	1

4 使用頻度が中程度の食品（月1～2回程度）

はんぺん	かまぼこ	さば	あじ	ちりめんじゃこ	しらす干し	いか	えび	りんご	もも	パイナップル	里芋	さやえんどう	さやいんげん	なす	グリーンピース	まいたけ
1	1	3	1	1	1	18	51	30	37	24	3	1	1	1	1	1

6 調味料等

トマトピューレ	こうじ
1	1

5 使用頻度が高い食品（月3回以上）

卵	うずらの卵	飲用牛乳	牛乳	バター	チーズ	生クリーム	豆乳	大豆	豆腐	小麦	柑橘類	ごま	緑豆もやし	とうもろこし	きゅうり	とまと
124	3	53	50	47	47	47	5	2	2	11	6	12	2	1	1	4

7 その他

大豆製品全般	魚全般	青魚全般	魚卵全般	貝類全般	果物全般
6	7	2	26	4	1