

公大学給第 104 号

令和 6 年 8 月 22 日

関係各市町村教育委員会学校給食主管課長 様
関係各給食実施国・府・私立学校長 様
関係各市学校給食協会（給食会）の長 様

公益財団法人大阪府学校給食会
理事長 大 下 達 哉
(公 印 省 略)

大阪府学校給食用物資における食物アレルギーの対応について（通知）

平素は当給食会の運営にご理解とご協力をいただき、厚く御礼申し上げます。

当給食会取扱物資の安全衛生の対応と取り組みにつきましても、ご理解とご協力をいただき、重ねて御礼申し上げます。

従来から学校給食用パン・米飯の製造や取扱物資に係るアレルギー事故の防止対策につきまして、文書通知あるいは会議、当給食会ホームページ等でお知らせしておりますが、2学期を迎えるにあたり、下記の事項について再度の確認及び関係機関、関係職員への周知をお願いします。

記

1. パン・炊飯指定工場の取り組み

(1) パン・炊飯指定工場は、当給食会が定める「大阪府学校給食パン及び炊飯指定工場管理基準」に基づき、食物アレルギー事故防止のための原材料管理及び施設、設備、機器に応じた製造上の管理を行い、コンタミネーション防止対策を講じています。また、食品表示基準で規定されている食物アレルギー表示に基づく原材料情報については当給食会に報告があり、各市町村等関係機関に提供しています。さらに、食物アレルギー事故防止対策として、自社で「衛生管理計画」を作成し、「自主点検表」にて工程等を記録し、保存しています。

(2) 原材料としては使用していないにも関わらず、特定原材料等が意図せず混入してしまうこと（コンタミネーション）の情報提供は当給食会のホームページ（関係者専用ページ）に掲載しています。

「大阪府学校給食用パン・炊飯各工場におけるアレルギーを含む原材料の使用状況表（情報提供）」

2. 脱脂粉乳等乳類（以下乳類）を使用原材料としないパンに係る注意について

原材料として乳類を使用していないパンであっても、同じ製造ラインで乳類を使用したパンを製造しており、製造機械の性質上、洗浄ができないため、乳類の混入は避けられません。乳類のアレルギー除去対応のパンではないことをご理解の上、乳アレルギー疾患をもつ児童生徒の喫食については、慎重に検討し、十分な配慮をお願いします。

公益財団法人 大阪府学校給食会
物資企画課 担当：小橋口、北村、山下
電話：06-6942-3838