

## 食事メニュー[低アレルギー献立]について

(お知らせ)

北九州市立玄海青年の家  
所長 樋口昭雄

平素より、玄海青年の家ならびに食堂をご利用いただきありがとうございます。

玄海青年の家の食堂では、できるだけ多くの方に同じメニューで安心して楽しくお食事していただけるよう、令和8年度より【低アレルギー献立】へ変更することとなりました。

### **低アレルギー献立とは**

特定原材料9品目〈卵/乳/小麦/そば/えび/かに/落花生/くるみ/カシューナッツ〉を原則、使用しない献立となります。

(特定原材料そのものは使用しませんが、製造過程等で混入のおそれがあるものは使用されています)

引き続き、食物アレルギーに対する[除去食対応]も行って参ります。詳しくは裏面の食堂業者からのお知らせをご確認ください。

今後とも、皆さまが安心してお食事できる環境を整えて参りますので、ご理解とご協力を賜りますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。

北九州市立玄海青年の家  
TEL 093-741-2801

# 低アレルギー献立ならびに食物アレルギー対応について

※必ずお読みください

## ■ 令和 8 年度からの食事提供方針

当食堂では令和 8 年度より、**低アレルギー献立による食事提供** を方針としています。

低アレルギー献立とは、食物アレルギー表示の**特定原材料 9 品目**(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生・カシューナッツ)をそのまま材料として原則使用しない献立です。

## 【重要】アレルギー除去の保証について

本献立は特定原材料 9 品目の除去を目指していますが、「アレルギーの完全除去」「表示のないアレルギーが混入しないこと」を保証するものではありません。あらかじめご了承ください。

アレルギー症状には個人差があるため、該当される方は医師にご相談のうえ、引率者・保護者様にてご判断ください。

### 《重度な食物アレルギー症状をお持ちのお客様の場合》

- ・お客様の安全を最優先に考え、代替食のお持ち込みをご検討ください。

## ① 微量混入の可能性のある食材・調味料について

- ・醸造調味料(しょうゆ・みそ・酢)などは、原材料に「小麦」を含むものがありますが、醸造過程でタンパク質が分解されるため、アレルギーの原因になりにくいとされており、当食堂では使用しています。

また、「大麦」は除去対象にしておりません。

※調味料の原材料として微量に含まれる場合があります。あらかじめご了承ください。

## ② 漁獲・採取方法に起因する混入について

- ・海藻類(わかめ・ひじき)などは、「えび・かに」が生息する海域で採取しています。
- ・干物類(いりこ・しらすぼし)などは、「えび・かに・いか・さば」の稚魚が混じる漁法で採取しています。魚卵が混入することがあります。
- ・練り物類(ちくわ・かまぼこ)などは、原材料の魚が「えび・かに・いか・たこ」を捕食している場合があります。※原材料表示に記載されていない場合でも、上記の食品には微量のアレルギーが含まれる可能性があります。

## ③ 揚げ油および厨房内コンタミネーションについて

- ・揚げ油は、同一の油を複数回使用するため、先に揚げた食材の成分が微量混入する可能性があります。
- ・厨房内コンタミネーションは、全食品を同一厨房で調理・提供するため、調理・提供の過程でアレルギーが微量に混入する可能性があります。

## ■その他のご案内

### 食事中のお飲み物について

- ・食事中のお飲み物は『お冷』のみの提供とさせていただきます。

※お冷以外をご希望の場合はお持ち込みください。

### 献立の変更について

- ・社会情勢による食材仕入れの変化、物流などの関係上、急遽提供献立が変更となる場合がございます。