

令和6年度「にこにこ給食」実施について

食物アレルギー等に配慮した 「にこにこ給食」



(公財)日本アレルギー協会では、2月20日を「アレルギーの日」、2月17日～23日を「アレルギー週間」と定めています。

今回、『できるだけ多くの児童生徒に同じ給食を食べてもらい、笑顔になってほしい』という思いから、北九州市では令和6年度に「にこにこ給食」を実施しました。

下記の実施日には、飲用牛乳をはじめ、食物アレルギーのアレルゲンとなる特定原材料28品目の食品の使用を避けた献立を提供しました。

実施日

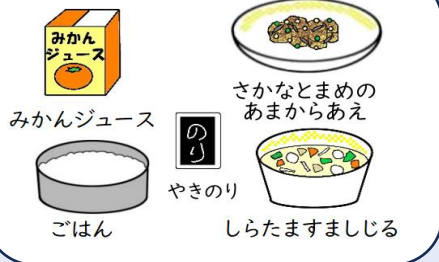
A地区: 令和7年2月18日(火)

B地区: 令和7年2月17日(月)

【アレルギー特定原材料(8品目)】



【アレルギー特定原材料に準ずるもの(20品目)】



※ すべてのアレルゲンを除去した献立ではありません。症状誘発の原因にはなりにくい調味料(例:しょうゆ)は使用します。使用食材や食材のコンタミネーション、揚げ油の使用献立等については、アレルギー対応給食関係書類でご確認ください。

魚と豆のあま辛和え



【材料】 4人分

魚(白身魚)	140g
片栗粉	大さじ1
米粉	大さじ1
レトルトひよこ豆	80g
片栗粉	大さじ1/2
米粉	大さじ1/2
揚げ油	適宜
いりこ(中ぶり)	12g
グリーンピース	12g
砂糖	大さじ1/2
しょうゆ(こいくち)	大さじ1/2

【作り方】

- ① 魚は2cm角切りにする。片栗粉、米粉を合わせ、魚につけ、170～180℃の油でからっと揚げる。
- ② 片栗粉、米粉を合わせ、ひよこ豆につけ、170～180℃の油でからっと揚げる。
- ③ いりこはからいりし、くずをふるう。
- ④ グリンピースはゆでる。
- ⑤ 砂糖としょうゆを合わせ、煮立たせる。
※煮立たせにくい場合は、水を少し入れる。
- ⑥ 魚とひよこ豆、いりこ、グリーンピースを入れ、和える。