

令和3年(2021年)9月29日

保護者 各位

八王子市立第四小学校
校長 竹内 浩子
八王子市教育委員会 学校給食課

給食における八王子産パッションフルーツの提供について

日頃より、本市の学校給食に御理解と御協力いただきありがとうございます。

本市では、地元でとれた農産物を給食で使用して、子どもたちに感謝の心や郷土愛を育む食育を推進しています。これまでも、八王子産の新米や恩方産ブルーベリーなど、八王子で採れた食材を活用した給食を提供しました。また令和元年度より、八王子産パッションフルーツを給食で提供し、新たな八王子産農産物の美味しさを子ども達に伝えています。

今年度も引き続き、10月の給食で八王子産パッションフルーツを給食で提供する予定です。給食では充分加熱して提供しますが、生のパッションフルーツは「口腔アレルギー症状」を引き起こす可能性のある果物として挙げられていることから、昨年度と同様に、喫食への御心配がある方は学校へ御相談ください。

記

- 1 実施日 令和3年10月25日
- 2 献立名 チキンソテーのパッションフルーツソース
- 3 調理方法 パッションフルーツの果汁、調味料をあわせて加熱したソースをチキンソテーにかけていただきます。

○パッションフルーツと共通の抗原性をもつ果物や野菜

バナナ・アボガド・キウイ・クリ・生のジャガイモ・トマト・マンゴー・メロン
モモ・りんご・パパイヤ・ネクタリン・イチジク・人参・ほうれん草・ピーマン

上記の食べ物でアレルギーの症状が出たことのある児童、ラテックス(ゴム)アレルギーをもっている児童は生のパッションフルーツでも同様の症状を呈する可能性があります。

<問合せ先>

八王子市立第四小学校
担当 栄養士 中垣 京子
電話 042-642-0934