ベトナム語

Tháng 10 năm 2024

Gửi đến quý phụ huynh

Ủy ban giáo dục thành phố Toyoake

Về biện pháp ứng phó với dị ứng thực phẩm cho khẩu phần ăn trường học
学校給食における食物アレルギー対応について

Trung tâm khẩu phần ăn trường học thuộc quản lý của thành phố Toyoake

Dựa theo "Hướng dẫn về biện pháp ứng phó với dị ứng thực phẩm trong trường học" do tỉnh Aichi ban hành, thành phố Toyoake đang thực hiện những biện pháp ứng phó sau đây nhằm đảm bảo sự an toàn cho các học sinh bị dị ứng thực phẩm.

Phụ huynh của các học sinh bị dị ứng thực phẩm cần phải nhờ bác sĩ viết vào "Bảng hướng dẫn quản lý sinh hoạt học đường (trường hợp bệnh dị ứng)" và gửi lại cho nhà trường

⬇

Trường học sẽ phân phát cho phụ huynh mong muốn thực đơn chi tiết hàng tháng

⬇

Phụ huynh sẽ xác nhận và thông báo về các món ăn, thực đơn cần loại khỏi danh sách tại trường học

※Trung tâm khẩu phần ăn tổ chức Buổi giải thích về thực đơn chi tiết mỗi tháng 1 lần.

Q1 Khi thực hiện biện pháp ứng phó với dị ứng thực phẩm đối với khẩu phần ăn tại trường học, cần phải làm những việc gì?

A Gửi bảng thực đơn món ăn chi tiết, thực hiện biện pháp không cung cấp những món ăn gây dị ứng, chỉ định mang theo cơm hộp một phần, mang theo cơm hộp toàn bộ.

・Phản hồi không phục vụ・・・

Phản hồi không phục vụ là phản hồi với học sinh không phục vụ thực phẩm có chứa chất gây dị ứng trong các món chính, sữa để uống và các món phụ

・Mang theo cơm hộp một phần・・・

Tự mang theo món chính, sữa tươi, món phụ mà nhà trường không cung cấp trong thực đơn của khẩu phần ăn trong ngày.

・Mang theo cơm hộp toàn bộ・・・

Các đối tượng gặp khó khăn trong vấn đề khẩu phần ăn trong trường sẽ tự mang cơm hộp theo mỗi ngày.

Khẩu phần ăn bình thường trong trường | Biện pháp không cung cấp những món ăn gây dị ứng | Mang theo cơm hộp một phần

※Những người bị dị ứng sữa tươi nếu có yêu cầu sẽ được cung cấp sữa đậu nành để thay thế
（Cần có đơn đăng ký riêng）

Q2 Thực đơn chi tiết là gì?

A　Thực đơn chi tiết là thực đơn cho biết có 28 loại “Nguyên liệu thô được chỉ định” cũng như “Thực phẩm tương đương với nguyên liệu thô được chỉ định” trong số các chất gây dị ứng ở món chính và món phụ hay không. (Tham khảo dưới đây)

［アレルギー対象食品使用献立一覧表］

2020 年　献立1　昼食　0:通常献立　1(中小学)　2020-07-16　印刷　1 ページ

日付		献立名	① 小麦	② そば	③ 卵	④ 乳	⑤ 落花生	⑥ あわび	⑦ いか	⑧ いくら	⑨ えび	⑩ オレンジ	⑪ かに	⑫ キウイフルーツ	⑬ 牛肉	⑭ くるみ	⑮ さけ	⑯ さば	⑰ 大豆	⑱ 鶏肉	⑲ 豚肉	⑳ 手羽先	㉑ もも	㉒ 中身汁	㉓ りんご	㉔ ゼラチン	㉕ バナナ	㉖ ごま	㉗ モーハー	㉘ アーモンド	㉙	㉚	備考
8/25	火	牛乳				○																											
		クロワッサン	○			○													○														
		スペイン風オムレツ			○	○															○												
		ベーコンと大根のトマト煮																	○	○	○												
		★パインゼリー																															
8/26	水	牛乳				○																											
		麦ごはん(減)																															
		さんまみぞれ煮																															
		野菜たっぷりみそ汁																	○	○													
8/27	木	牛乳				○																											
		小麦入り米粉パン	○			○													○														
		サーモンフライ	○														○		○														
		きのこ入りコンソメスープ																	○		○												
8/28	金	牛乳				○																											
		白ごはん(減)																															
		かつおふりかけ																										○	※お知かけに使用しているいわしはえび、かにを食べています。				
		豆腐のそぼろあん包み			○														○	○													
		肉じゃが																			○												
8/31	月	牛乳				○																											
		麦ごはん(減)																															
		ごぼう入りつくね(2個)																	○	○	○												
		沢庵わん																	○		○												
		★シークヮーサーゼリー																															

○:アレルギー対象食品

※食品表示法で指定されている「特定原材料」「特定原材料に準ずるもの」28品目以外の食物アレルギーの原因食材やコンタミネーション、加工食品の材料等は記載していません。知りたい場合は、給食センターへお問い合わせください。

※しょうゆ「小麦・大豆」と大豆油「大豆」は表記していません。

Q3 Ở nhà, người bị dị ứng vẫn có thể ăn thức ăn gây dị ứng với lượng rất ít theo chỉ dẫn của bác sĩ, vậy ở trường có thực hiện được biện pháp như vậy hay không?

A　Thể trạng có thể thay đổi, và khẩu phần ăn trong trường được chế biến theo một lượng lớn nên không thể điều chỉnh lượng thức ăn theo tính toán, từ đó dẫn đến nguy cơ xảy ra sự cố nghiêm trọng, vì vậy, từ quan điểm sự an toàn là ưu tiên hàng đầu, nhà trường chọn biện pháp là hoàn toàn không cung cấp những món ăn, thực phẩm có chất gây dị ứng trong khẩu phần của trường.

Q4　Có thực phẩm nào bạn không dùng trong bữa ăn tại trường học hay không?

A　Từ tháng 4 năm　Reiwa 7, ngoài mì soba, hạt đậu phộng, hạt óc chó và hạt điều, các nguyên liệu sau cũng sẽ không được sử dụng là cua, bào ngư, trứng cá hồi, qủa kiwi, hạt macadamia, củ từ, hạt dẻ cười, hạt hồ đào, hạt dẻ phỉ, trứng cá tuyết, cá trứng.

<u>Nếu phụ huynh không gửi Bảng hướng dẫn quản lý sinh hoạt học đường thì nhà trường sẽ không thể thực hiện các biện pháp ứng phó với dị ứng thực phẩm, vì vậy mong các phụ huynh thông cảm và hợp tác</u>.

Nơi giải đáp thắc mắc

Trung tâm khẩu phần ăn trường học thuộc quản lý của thành phố Toyoake

Nhà bếp Chuo　0562－92－5730

Nhà bếp Sakae　0562－97－3901