

【添付資料 21】 アレルギー対応食実施状況

(1) 献立表対応（少量の摂取ではアレルギー症状を起こす心配のない児童生徒）

児童生徒が原因食品（アレルゲン）を避けて食べる。

(2) 除去食対応（少量の摂取でアレルギーを起こす児童生徒）

①申請時及び進級時

- ア 保護者と学校関係者で面談を行い、今後の対応方法について確認を行う。
- イ 面談時の確認内容・・・除去食の範囲、毎月給食センターの担当者との打ち合わせの実施、給食費（飲用牛乳除去は牛乳代を差し引いた額を徴収、除去食は給食費の返金なし）、学校生活管理指導表No.4・食物アレルギー対応申請書の提出、学校での対応などについて

②毎月

- ア 給食センターから保護者宛に学校を経由して、アレルギー成分表・献立表を送付
- イ 給食センターで担当者と保護者で打ち合わせを行う。（軽度の場合には電話での面接も可）
- ウ 打ち合わせの資料と除去食一覧表を学校へ送付
- エ 学級担任、配膳担当者等が確認し保管

③当日

- ア 除去食を調理し、学校へ配送
 - ・ 除去食を食器に盛りつけ、専用容器に入れて配送（学校名・クラス・名前・献立名・除去食品名・日付が記入されたシール添付）
 - ・ 原因食品が含まれている製品（フライやデザート等）が献立にある場合は、該当のクラスのバットのふたにアレルギー情報を添付
- イ 除去食の到着、確認（配膳室・教室）
- ウ 教室での配膳、本人の確認、会食、食後の経過観察
- エ 給食後は専用容器のシール、バットのアレルギー情報をはがし、給食センターへ返却



アレルギー情報



卵スープ 卵なし



ラップをかけテープでとめる



専用容器・シール添付

(3) 一部弁当対応（除去食で対応しきれない場合）

- ① (2) の除去食で対応できない場合（フライやデザート等）に一部弁当対応になることがある（保護者の判断による）。食べられないおかず等の代替の弁当を持参して食べる。（弁当持参の場合、事故等の起きないように、事前に学校担当者と保護者で連絡を取りあう）

除去食の実施状況

加工食品のアレルギー表示について特定原材料（7品目）、準特定原材料（18品目）についてアレルギー除去食を実施しています。

給食センターにおける除去食実施例を以下に示しました。

卵

- ・かき玉汁は卵を入れる直前で取り出し、すまし汁として提供
- ・親子煮は卵を入れる直前で取り出し、卵なしの煮物として提供
- ・八宝菜はうずら卵を入れる直前に取り出し、うずら卵なしの八宝菜として提供
- ・サラダのマヨネーズは個人用パックで提供、児童生徒がマヨネーズをかけずに食べる

乳

- ・シチューは牛乳・生クリームを入れる前に取り出し、乳なしのルウを小麦粉で作ри、提供
- ・スパゲティはチーズを入れる前に取り出し、チーズなしのスパゲティとして提供
- ・カレーはアレルギー対応ルウで調理して提供

小麦

- ・スパゲティ・炒めそば・うどんはめんを入れないで、具だけで提供
- ・スープはマカロニを入れる直前に取り出し、マカロニなしのスープとして提供

えび

- ・八宝菜はえびを入れる前に取り出し、えびなしの八宝菜として提供

落花生

- ・ピーナッツあえはピーナッツを除いて調理
- ・カレーはアレルギー対応ルウで調理して提供

その他実施にあたって

施設の問題、また、調理工程の都合上、対応できる場合とできない場合があります。必要な除去食のレベルは個人差があるため、詳細の対応は毎月行う保護者と給食センターの担当者との面接にて決定します。