

【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

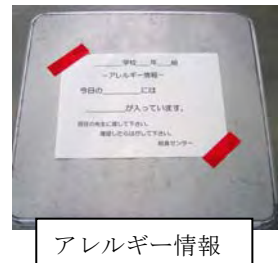
・ 除去食を食器に盛りつけ、専用容器に入れて配送（学校名・クラス・名前・献立名・除去食品名・日付が記入されたシール添付）

・ 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。

対象者別除去食品一覧

配送先	対象者	特定原材料 7品目							準特定原材料 18品目											特定材料以外				備考						
		小麦	そば	卵	乳	落花生	かに	えび	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも		りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	トマト	ケチャップ
神戸小	1					1																							2	1...アーモンドも除去 2...すいかとメロン
田原東部小	2																													
	3																													
童浦小	4																													
	5																											3	3...メロン	
田原中部小	6																													
	7																													
	8					4																						5	6	4...アーモンドも除去 5...メロン 6...魚
衣笠小	9																													
	10					7																								
若戸小	11																													
	12																													
和地小	13																													
	14																													
中山小	15																													
	16					10																					11	9	12	9...パイ 10...アーモンドも除去 11...生のもの 12...タケノコとクルミ
福江小	17																													
	18																													
	19																													
東部中	20																													
	21																													
田原中	22																													
	23																													
赤羽根中	24					18																								
	25																													
泉中	26					19																								
	27																													
第一保	28																													
	29																													
六連保	30																													
	31																													
加治保	32																													
	33																													
北部保	34																													
	35																													
高松保	36																													
	37																													
泉保	38																													
	39																													
中山保	40																													
	41																													
伊良湖岬保	42																													
	43																													
	44																													
	45																													

 は、単独調理方式の配送先を示す。
 は、表上部の材料にアレルギーがあることを示す。なお、「」は、特記事項を示すものであり、詳細は備考欄を参照。
 上記除去食品は、通常食の献立においても使用していないものを含む。