

学校給食における食物アレルギー対応について

清須市では、平成23年9月より卵アレルギー対応食を実施しております。その概要及び留意点は以下の通りです。また、平成27年度9月からは乳アレルギーについても実施予定です。

1 対象者

卵アレルギー及び乳アレルギーの児童生徒

2 実施概要

卵、乳アレルギー対応食の実施内容は、具体的には下記の2つの方法で行います。ただし、複数のアレルゲンをお持ちのお子様は、代替食の中に他のアレルゲンの入った食品が配膳されることがあるので注意してください。

(1) **除去食**：給食センターで調理する過程で卵及び乳を除去します。

例1 卵の場合

- ・かき玉汁 ⇒ 卵なしの汁
- ・卵を含んだ調味料で和えるサラダ ⇒ 野菜などの材料を味付けしたサラダ
- ・炒り卵、錦糸卵などを材料に使用するおかず ⇒ 卵なしのおかず

例2 乳の場合

- ・ポタージュスープ ⇒ 乳なしのスープ
- ・牛乳、乳製品などを材料に使用するおかず ⇒ 乳なしのおかず

(2) **代替食**：卵及び乳でできたおかずの代わりに卵及び乳を含まないおかずをできる限り提供できるよう努力します。

例1 卵の場合

- ・厚焼き玉子、オムレツ、ししゃもフライなど ⇒ 卵なしのおかず
- ・卵を含むデザート（プリンなど） ⇒ 卵なしのデザート

例2 乳の場合

- ・牛乳⇒豆乳
- ・乳が使用されているパン⇒ ごはん
- ・カレーライス、チーズハンバーグ、鮭のムニエルなど乳を含むおかず ⇒ 乳なしのおかず
- ・乳を含むデザート（ヨーグルトなど）⇒乳なしのデザート

(3) 提供方法

給食センターより個別に専用の保冷容器で教室におかずが届きます。自分で食器に移してから食べます。

(4) お知らせ方法

月末にセンターより配布している献立表と詳しいアレルギー資料（希望者のみ配付）でお知らせします。

<給食だより記載例>

卵・乳アレルギー対応食の実施日 対象日に ○

卵製品を含む献立は右記の印にて表示します。⓪ 卵アレルギー対応食。代替食がある場合は（ ）内に表記します。
乳製品を含む献立は右記の印にて表示します。Ⓛ 乳アレルギー対応食。代替食がある場合は（ ）内に表記します。

【Ⓛ牛乳（豆乳）は表示を省略していますが、毎日の牛乳の代替は豆乳になります。】

日	曜日	献立名	
⑦	火	① パン（ごはん） 牛 乳	② オムレツ（ウインナー） サラダ ③ ポタージュスープ

(5) その他留意点

ア アレルギー室で調理をしていますが、コンタミネーションもあり得ますので心配な方は、弁当（おかず）を持参してください。

※（コンタミネーション…食品の製造過程で機械や器具から偶発的にアレルギーが混入してしまうこと。）

イ アレルギー対応食を希望された場合は、通常の給食で食べることができるおかずでもアレルギー対応食となります。

ウ 衛生管理については、通常給食と同様に学校給食衛生管理基準に基づき衛生的に調理した安全な給食を提供します。

エ 学校と給食センターが連携をとり、事故が起きないように十分注意してアレルギー対応食を実施しますが、ご家庭でもアレルギー食の実施日や対象のおかずについて必ずお子様と一緒に確認をお願いします。

オ 給食費は、通常給食のお子様と同額とします。

3 アレルギー対応の進め方について

