

◆ 学校給食アレルギー対応食の実施

清須市学校給食センターでは、学校給食において“安全性を最優先”に、「卵アレルギー対応食」及び「乳アレルギー対応食」の提供を実施します。

1 対象者（令和4年6月現在）

- (1) 卵アレルギー対応食を提供している人数 児童55人 生徒19人 計74人
 (2) 乳アレルギー対応食を提供している人数 児童21人 生徒 5人 計26人

2 実施の概要

卵・乳アレルギー対応食の実施は、次の2つの方法で行います。ただし、複数のアレルギーをお持ちのお子様は、代替食の中に他のアレルギーの入った食品が配膳されることがあるので、誤って摂取しないよう注意しています。

(1) 除去食

学校給食センターで調理する過程で「卵」及び「乳」を除去します。

ア 卵の場合

献立の例	除去食の例
かきたま汁	卵ぬきのすまし汁
卵を含んだ調味料で和えるサラダ	卵を含まない調味料で味付けしたサラダ
錦糸卵などを使用する和え物、うずら卵入りの八宝菜	錦糸卵を除去した和え物、うずら卵を除去した八宝菜

イ 乳の場合

献立の例	除去食の例
ポタージュスープ	コンソメスープ
牛乳、乳製品などを材料に使用するチーズポテト、チーズサラダ	チーズを除去したポテト料理、チーズを除去したサラダ

(2) 代替食

「卵」及び「乳」で出来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範囲で提供するよう努めます。

ア 卵の場合

献立の例	代替食の例
厚焼き玉子、オムレツなど	つくね、しのだ煮
プリン	フルーツゼリー

イ 乳の場合

献立の例	代替食の例
牛乳	豆乳
乳が使用されているパン	ごはん
カレーライス	乳成分不使用のルウで作るカレーソース
チーズハンバーグ	サラダステーキ
ヨーグルト	豆乳プリン

