

## ◆ 学校給食における食物アレルギー対応食提供の進め方について

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5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54人 生徒24人 計78人  
 (2) 乳アレルギー対応食を提供している人数 児童24人 生徒7人 計31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、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

