

◆ 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 |

(3) 提供方法

学校給食センターから個別に専用の容器で教室におかずを届け、児童・生徒が自分で食器に移して食べます。

(4) お知らせの方法

学校給食センターが月末に発行する献立表、特定原材料等一覧表と詳しいアレルギー資料（希望者のみに配付）でお知らせをします。

【令和4年6月 特定原材料等一覧表】

| 日付 | 献立名 | ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 調味料等 ▲ | | | | | |
|----|---------|---|----|---|---|-----|-----|----|-----|----|------|----|----|-----|----|----|----|----|----|----|----|-----------|-----|-----|----|---------------------|------|
| | | 小麦 | そば | 卵 | 乳 | 落花生 | あわび | いか | いくら | えび | オレシロ | かに | サケ | アサギ | さば | 大豆 | 鶏肉 | 豚肉 | 牛肉 | 魚介 | もも | | りんご | バナナ | ごま | アレルゲン | |
| 1 | 牛乳 | | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ごはん | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ぶりのみりん漬 | ▲ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | しょうゆ |
| | 曹達菜 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ○ | | |
| 2 | ごはん | | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 揚げそば | ○▲ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 中華炒め | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | キムチスープ | ▲ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 牛乳 | | | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ごはん | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ほうとう | ○▲ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 鶏肉炒め | ▲ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | しょうゆ ごま油 ポークエキス 大豆油 | |

(5) その他の留意点

ア 食物アレルギー対応食は、学校給食センターのアレルギー室で調理をしています。コンタミネーション(※)の可能性もあり得ますので、心配な場合は、弁当(おかず)を持参していただきます。

※ コンタミネーションとは・・・
食品の製造過程で機械や器具から偶発的にアレルゲンが混入してしまうことです。

イ 食物アレルギー対応食を希望された場合、通常の給食で食べることができるおかずの提供日でも食物アレルギー対応食の提供となります。

ウ 衛生管理は、学校給食衛生管理基準に基づき、通常給食と同様に衛生的に実施します。

エ 学校給食センターと学校が連携をとり、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、ご家庭においてもアレルギー対応食の実施日や対象のおかずについて、お子様と一緒に確認いただくことをお勧めします。

オ 食物アレルギー対応食を希望された場合の学校給食費は、通常の学校給食費と同額です。

3 食物アレルギー対応までの流れ(新小学1年生の場合)

| | | |
|----------------|---|-----------|
| 就学時検診 入学説明会 | 「アレルギー疾患にかかわる調査」の依頼 「食物アレルギー調査票」の提出 ※ お子様の食物アレルギー全般について詳細に提出いただきます。 | ・・・全員 |
| 4月上旬 | 卵・乳アレルギー対応の「申請・同意書」と「学校生活管理指導表」の提出 「面談・相談」の実施(保護者・学校・学校栄養士) | ・・・希望者のみ |
| 4月中旬 | 卵・乳アレルギー対応食実施の決定 ※ 教育委員会から保護者宛てに「決定通知書」を送付します。 | ・・・申請者のみ |
| 給食開始日 | 乳アレルギー対応食の実施 ※ 乳アレルギー対応食の実施が決定するまでは、弁当の持参をお願いする場合があります。 | ・・・対象児童のみ |
| 5月上旬 | 卵アレルギー対応食の実施 ※ 卵アレルギー対応食の実施が決定するまでは、弁当の持参をお願いする場合があります。 ※ 4月は、卵アレルギーに配慮した献立に努めます。 | ・・・対象児童のみ |