

【添付資料 11 食物アレルギー対応について（想定）】

食物アレルギー対応について（想定） （案）

保護者から提出された学校生活管理指導表を基に、市が対応方法を決定し、市が作成するアレルギー対応食調理指示書に沿って、事業者が対応する。

1 アレルギー対応調理室にて除去食および代替食を調理

- (1) 基本は除去食対応とするが、1品提供不可となる場合や栄養価が著しく損なわれる場合には代替食対応とする。飲用牛乳の代替はしない。
- (2) 対象品目は7品目（卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生）とする。
- (3) 調味料・だし・添加物、コンタミネーション（極微量の混入）については対応しない。
- (4) 学校名、学級名、児童・生徒名、対応内容（除去や代替食品）を表示した個別対応食用配食容器（真空耐熱フードジャー等）に配食する。

2 安全性を優先した給食における食物アレルギー対応の考え方

- (1) アレルギー原因食品の使用は、最小限とする。
- (2) アレルギー対応食の調理は、上処理済みの食品を用い、アレルギー対応調理室において、原則1料理につき1形態（1つの料理にアレルギー原因食品が重複する場合は全て除く）を加熱調理の最初の段階から調理する。
- (3) 多段階の対応は行わず、原因食物の完全除去対応を原則とする。
- (4) アレルギー対応調理室には、アレルギー原因食品を持ち込まない。

3 調理例

対応食品名	給食食材例	対応方法
卵	卵、うずらの卵	除去又はウインナー等に代替
乳	コッペパン	ごはんに代替
	牛乳、ヨーグルト、チーズ、生クリーム、バター	除去又は豆乳、植物油に代替
えび	えび、エビシュウマイ	除去又はウインナー等に代替
小麦	小麦粉、パン粉、ふ	除去又はでん粉、米粉等に代替
	フライ類	ウインナー、肉炒め、豆腐、煮魚等に代替
	練製品	除去又は煮魚、ちくわ（小麦なし）等に代替
	パン、ソフト麺、スパゲッティ	ごはんに代替