

4 給食調理における対応

4-1 対応食の提供方法

1. 学校給食センター職員の役割

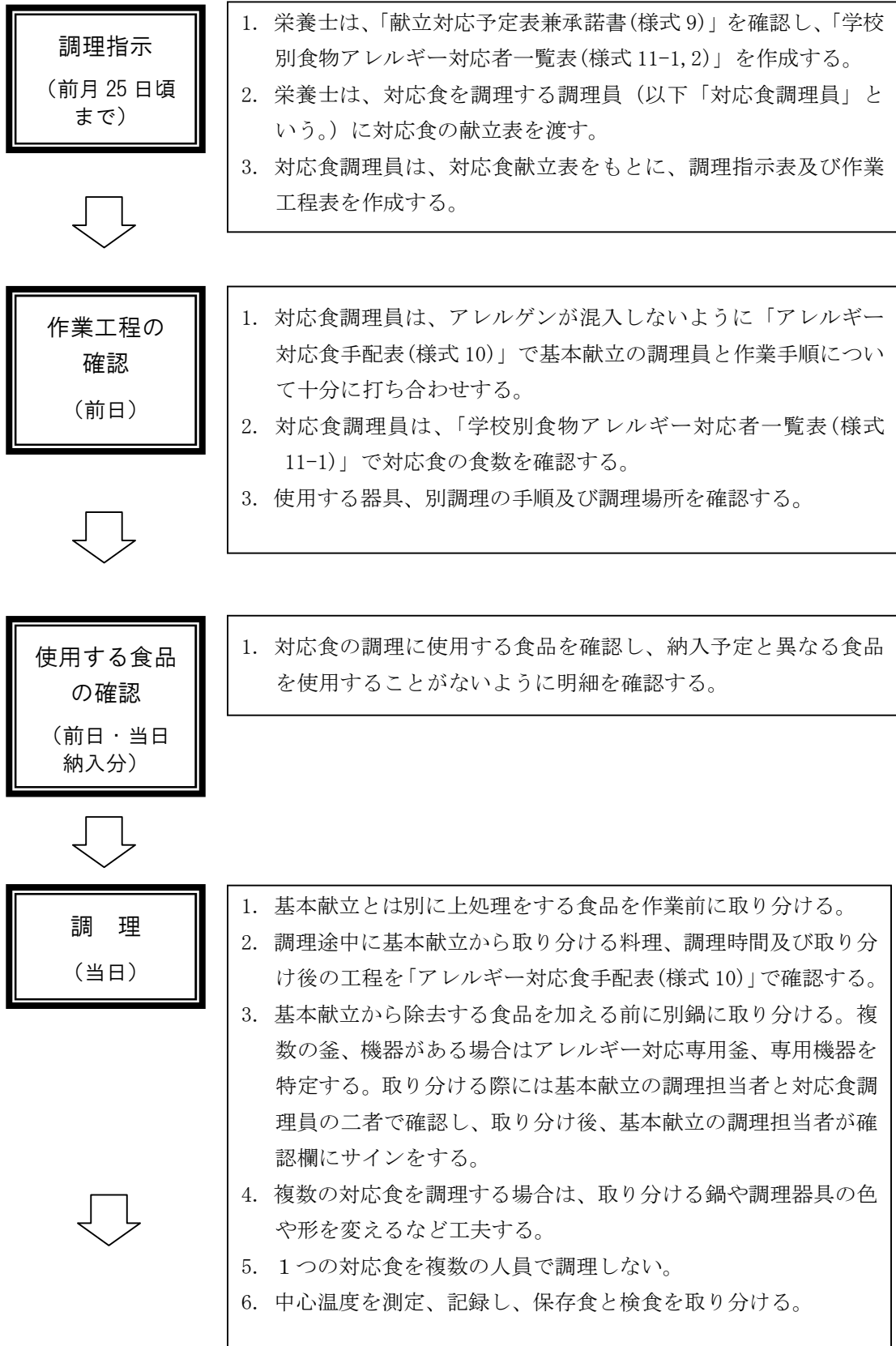
学校給食センターの職員は、食物アレルギーに関して正しい知識をもち、日ごろからお互いに連携し、共通理解を図る。

所長	学校給食センター全体の指導・監督、事故発生時の対応・報告
	<ul style="list-style-type: none">○食物アレルギーの対応について、学校給食センター職員が共通理解をもつように指導する。○対応食の提供について、責任をもって実施する。○食物アレルギー発症時における対応及び報告を教育委員会へ行う。
栄養士	対応食の指示、対応
	<ul style="list-style-type: none">○献立の使用食材、加工原材料の明細を作成する。○食物アレルギーをもつ児童生徒の状況を理解し、対応食献立の立案、「学校別食物アレルギー対応者一覧(様式 11-1, 2)」及び「献立対応予定表兼承諾書(様式 9)」を作成する。○対応食の調理過程における指示、確認をする。○配食時の誤配がないように確認する。○使用材料の変更時に学校と保護者へ連絡する。
調理員	対応食の調理
	<ul style="list-style-type: none">○食物アレルギーをもつ児童生徒の状況を理解し、対応食の内容を確認する。○栄養士の作成した食物アレルギー対応献立をもとに、作業工程表及び作業動線図を作成する。○栄養士の指示のもとに対応食や作業動線図を確認した上で、アレルゲンの混入がないよう作業工程表をチェックしながら調理作業を行う。○誤配のないように「学校別食物アレルギー対応者一覧(様式 11-1)」及び名札等の表示を確認しながら配食する。

2. 対応食の毎月の流れ

時 期	学校給食センター	学 校	保護者
前月上旬	<ul style="list-style-type: none"> ・対応食献立決定 		
前月 15 日頃まで	<ul style="list-style-type: none"> ・献立及び仕様表 ・学校給食加工原料の明細 ・「献立対応予定表兼承諾書(様式9)」配布 	<p>学校経由 配布</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・「献立対応予定表兼承諾書(様式9)」内容確認
前月 22 日頃まで	<ul style="list-style-type: none"> ・「献立対応予定表兼承諾書(様式9)」受理・確認 	<p>学校経由 送付</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・「献立対応予定表兼承諾書(様式9)」提出
前月 25 日頃まで	<ul style="list-style-type: none"> ・「献立対応予定表兼承諾書(様式9)」決定 ・作業工程表の作成 ・調理指示 ・「学校別食物アレルギー対応者一覧表(様式11-2)」送付 	<p>学校経由 学校・家庭へ 配布</p> <p>学校 受取り</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・「献立対応予定表兼承諾書(様式9)」受取り
前月末まで	<ul style="list-style-type: none"> ・食数の把握 ・材料発注 		
当 日	<ul style="list-style-type: none"> ・対応食の調理・配送 	<ul style="list-style-type: none"> ・対応食の受取り、確認、配膳 <p>喫食</p>	

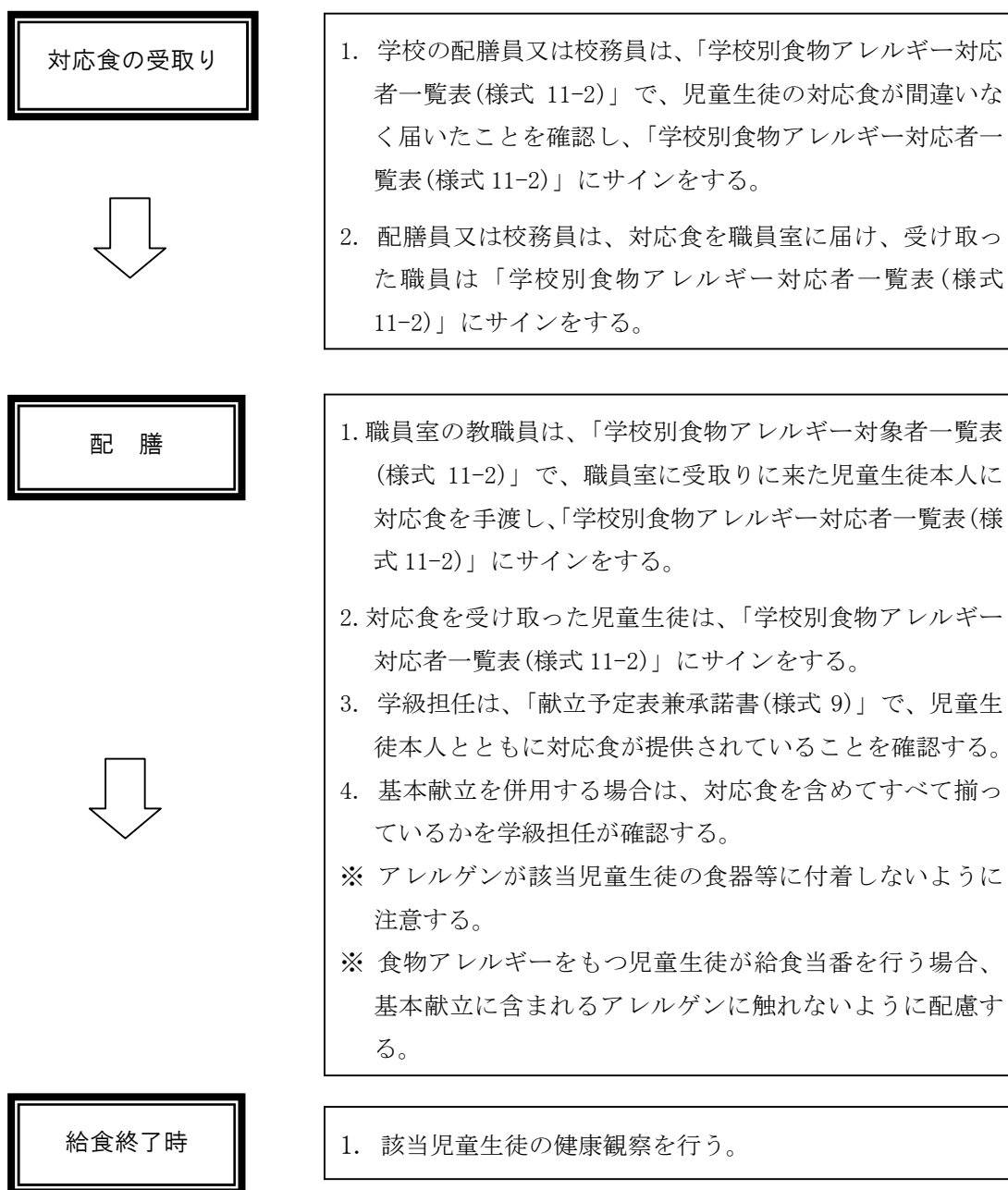
4-2 調理作業の流れ



配 送

1. 専用容器に学校、クラス、氏名、アレルゲンを明記する。
2. 対応食調理員は、「学校別食物アレルギー対応者一覧表(様式 11-1)」及び専用容器の表示等を確認しながら、対応食を専用容器に入れる。栄養士は献立を確認し「学校別食物アレルギー対応者一覧表(様式 11-1)」にサインをする。
※ 専用容器のパッキンの色は、学校で使用する食器の色に合わせる。
3. 対応食調理員は、個人専用の食器かごに専用容器を収納する。
4. 栄養士が専用容器を収納したことを確認した後、対応食調理員と配缶担当調理員は該当の学校コンテナに収め、両者は「学校別食物アレルギー対応者一覧表(様式 11-1)」にサインをする。

4-3 対応食提供の流れ



※ 食物アレルギーをもつ児童生徒が欠席した場合においても、対応食が学校に届くため、その場合は、そのまま学校給食センターへ返却する。

4-4 調理の具体例と対応のポイント

1. 調理の具体例とポイント

鶏卵

- かき玉汁は、鶏卵を入れる前に取り分けて、すまし汁として提供
- ささみのフライは、鶏卵を使用しない天ぷら、唐揚げに変更して提供
- 八宝菜や味噌おでんは、うずら卵を入れる前に取り分けて提供
- 千草卵焼きは鶏卵を使用せず、具の野菜を野菜いためとして提供

乳・乳製品

- クリームシチューは、ルー、牛乳、生クリームを入れる前に取り分けて、スープ煮として提供
- ソフト麺クリームソースは、チーズを入れる前に取り分けて提供
- カレーは、カレールーを入れる前に取り分けてアレルギーを含まないカレールーを加えてカレーとして提供

落花生

- ピーナッツあえは、落花生を入れる前に取り分けて、あえ物として提供
- 厚揚げの鉄火味噌かけの味噌だれは、落花生を入れる前に取り分けて、落花生を含まない味噌だれとして提供

ごま

- 中華あえは、すりごま・いりごま・ごま油を入れる前に取り分けて、あえ物として提供
- きんぴらごぼうやひじきの煮物は、ごまを入れる前に取り分けて提供

1つの料理の食材に複数のアレルギーが含まれる場合の対応

すべてのアレルギーを除去して提供する。

(例) 中華スープ(鶏卵・ごま入り)の場合

Aさん …… 鶏卵アレルギー

Bさん …… ごまアレルギー

Aさん、Bさんの両方に鶏卵・ごま除去のスープを提供

2. アレルゲンごとの調理対応ポイント

鶏卵アレルギー

- ◇ 鶏卵のみでなく、一般的に使用される食用鳥の卵についても対象となる。

乳・乳製品アレルギー

- ◇ 乳製品は、アレルギー表示の代替表記が複雑である。

落花生アレルギー

- ◇ 落花生やピーナッツオイルは様々な加工品の隠し味として使用されているため、注意が必要である。

ごまアレルギー

- ◇ ごまは種実類に含まれるが、他のナッツ類とは抗原が異なるため、一括りにして取り扱わない。