

土岐市学校給食

食物アレルギー対応食のしおり

食物アレルギー対応食の提供を希望される方は、下記の記載事項を参考にし、手続きをしていただきますようお願いいたします。

◆対応の内容と範囲

対応は除去食とし、**鶏卵**、**乳・乳製品**、**落花生**、**ごま**の4種類を対象とします。除去食は、通常の調理の過程でアレルゲンを加える前に取り分けた後、アレルギー対応室にて調理します。ただし、調理過程における微量混入（コンタミネーション）には十分注意しますが、完全に排除することができないことを前提とします。以下は対応例を示します。

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
- 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
- カレーは、カレールーを入れる前に取り分け、乳を含まないカレールーを加え、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、落花生の入ら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
- きんぴらやひじきの煮物は、ごまを入れる前に取り分けて提供

次の場合は除去の対象となりません。

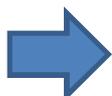
- ① 原材料にアレルゲンが含まれる調味料や加工食品で、調理の過程で取り除くことができない場合
例) 調味料に含まれるエキス等
コロッケ、ハンバーグなどの既製品
- ② 給食センターで調理しない主食、デザートなど
例) パン、ヨーグルト、ナッツなど

1つの料理の食材に複数のアレルゲンが含まれる場合の対応

対象となるすべてのアレルゲンを、除去して提供します。

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・ごまが除去された同じスープを提供します

◆対応食提供にあたり必要な書類について

- 希望される内容により、提出する書類、今後の手続き内容が異なります。

① 「食物アレルギー対応食」を希望する場合。事前面談を実施します。

- 〔1. 学校生活管理指導表(様式2)
- 〔2. 食物アレルギー個人記録票兼聞き取り調査票(様式3)

② 「食物アレルギー対応食」と「パック牛乳をお茶に変更」を希望する場合。事前面談を実施します。

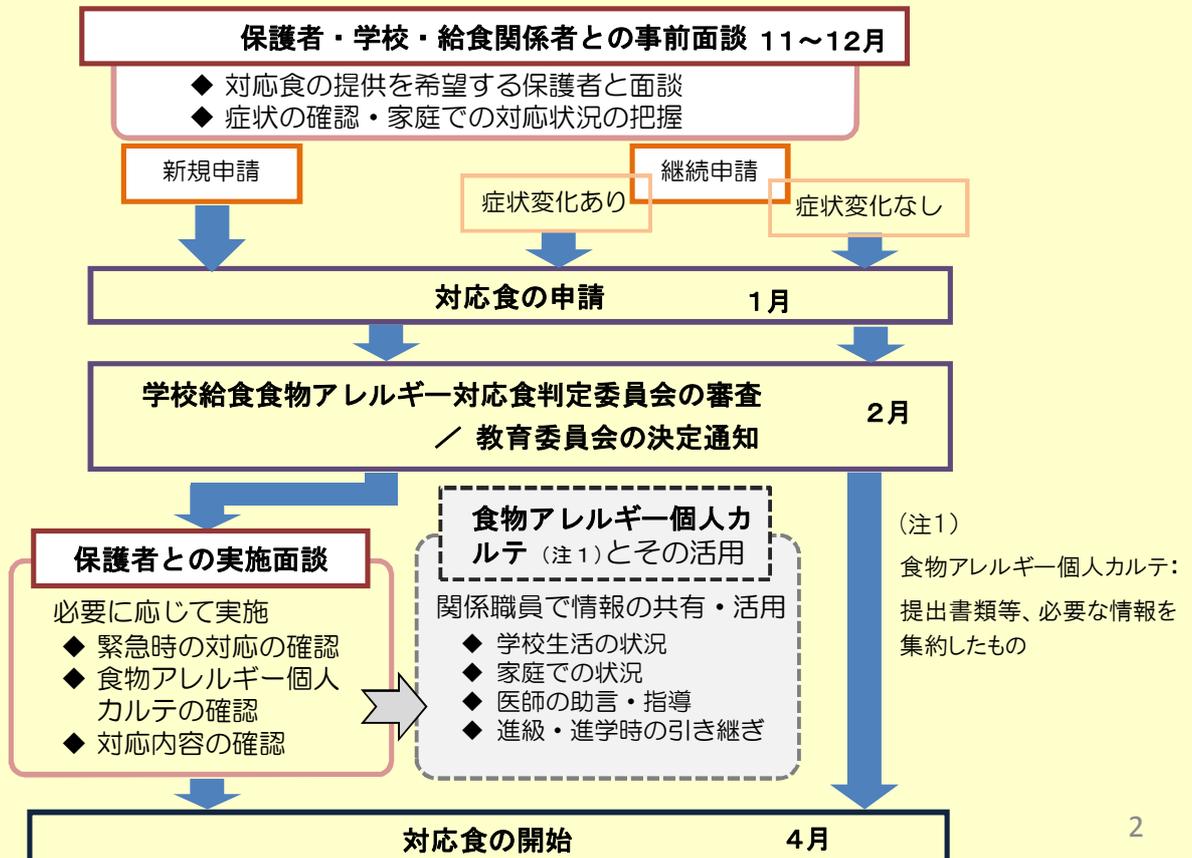
- 〔1. 学校生活管理指導表(様式2)
- 〔2. 食物アレルギー個人記録票兼聞き取り調査票(様式3)
- 〔3. 牛乳代替希望申請書(食物アレルギー用)(様式4-1)

③ 「パック牛乳をお茶に変更」のみを希望する場合。事前面談は実施しません。

- 〔1. 学校生活管理指導表(様式2)
- 〔2. 牛乳代替希望申請書(食物アレルギー用)(様式4-1)

「対応食」も、「パック牛乳をお茶に変更」も希望せず、学校生活において管理・指導のみの対応を希望する場合は、「学校生活管理指導表(様式2)」のみを提出します。「食物アレルギー個人記録票兼聞き取り調査票(様式3)、牛乳代替希望申請書(様式4-1)」の提出は必要ありません。

◆書類提出から対応食開始までの流れ



献立対応予定表兼承諾書

〇〇 学校 〇 年 〇 組 氏名 〇〇 〇〇〇 様

月分

献立対応予定表

※記入方法

献立表の対応欄に、以下のように記入してください。

1. 以下を参考に の中に〇または×を記入してください

- …対応食を食べる
- ×…対応食を食べない

2. ×の場合、[]に①～③を記入

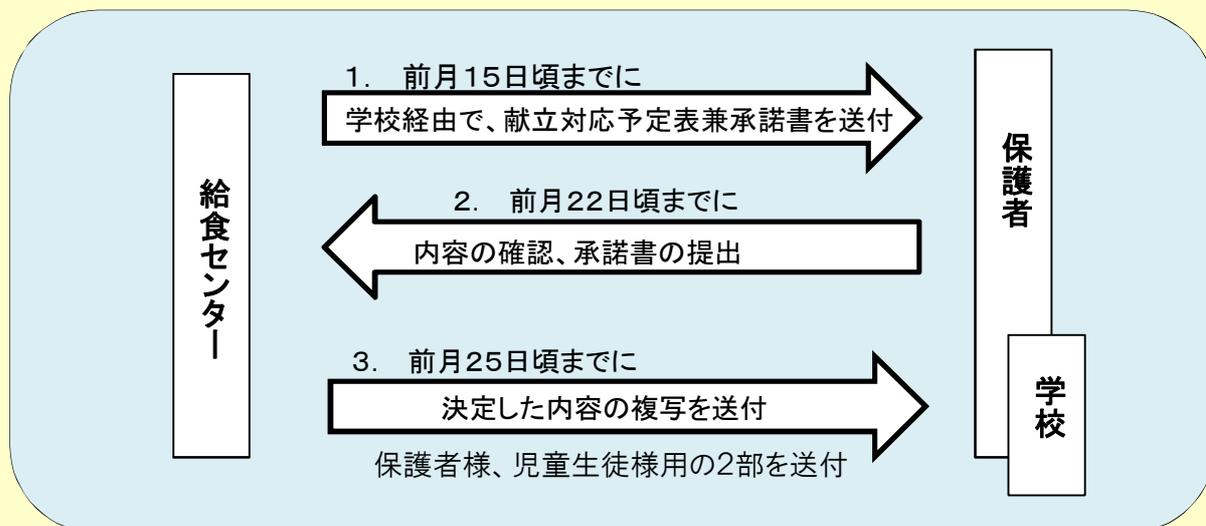
- ① 自分で除去する
- ② 代替を持参する
- ③ 他の児童生徒と同じ給食を食べる

対応献立

分量	対応
90	×
6	
0.2	
0.3	①
0.5	
99	〇
206	
30	
1	
2	
0.1	[]
0.03	
2	
0	[]
1	
5	

切干大根の和え物		切干大根の和え物(ごまなし)		
切り干し大根	4	切り干し大根	4	〇
白菜	20	白菜	20	
ほうれんそう	15	ほうれんそう	15	
清酒	1	清酒	1	
うすくちしょうゆ	2	うすくちしょうゆ	2	
本みりん	0.5	本みりん	0.5	
白すりごま	1			
ごま油	0.5			[]
湯葉入り		例) 基本の献立		例) ごま除去の場合の対応食
かつおだし	2.5	かつおだし	2.5	〇
湯葉	5	湯葉	5	
かまぼこ(糸)	8	かまぼこ(糸)	8	
ほんしめじ	10	ほんしめじ	10	
糸みつば	5	糸みつば	5	
うすくちしょうゆ	4	うすくちしょうゆ	4	
食塩	0.3	食塩	0.3	
本みりん	2	本みりん	2	
水	150	水	150	
デザート		デザート		
みかん	80	みかん	80	

◆毎月の保護者様との文書による対応献立の協議イメージ



◆対応食の配食について

学校給食センター → 学校 → 本人へと複数のチェックを経て届けられます。

- 容器本体に名前を貼り、個人専用容器として配食します。
- その日に対応する料理のみを個人専用容器に入れ、配送します。
- 個人専用容器は、アレルギー対応食専用かごに入れ、通常給食と同じコンテナで配送します。
- 喫食前に、学級担任と児童生徒で、対応食の確認をします。(本人用の献立対応予定表検承諾書を学校へ持参してください。)
- 誤食を防ぐため、対応食を食器に移し替えず、専用容器のまま食べます。

個人専用容器



個人専用容器の洗浄・保管について

すべて食物アレルギー専用レーンにて、洗浄します。洗浄方法は、手洗い後に食器洗浄機を使用する二度洗いです。その後、消毒保管機にて消毒、乾燥、保管をします。