

食物アレルギー等対応給食について

本市では、子どもの食物アレルギーの原因となりやすい食品の使用を最小限にし、なるべく多くの子どもが共通で食べられる給食を実施しています。

しかし、食べられない食物によっては、除去の対応ができない場合や極微量で反応が誘発される場合に給食が提供できない場合もありますので、ご理解とご協力をお願いします。

1. 食物アレルギー等対応給食について

- ・食物アレルギーその他の病態、又は宗教等の理由により食べられないものがある場合に食物アレルギー等対応給食を実施しています。
- ・対応の方法は、以下の2種類があります。
 - ①調理の段階で取り除いて「除去おかず」を提供する方法
 - ②おかずや牛乳、主食（ごはん）を食べない方法

2. 食物アレルギー等対応給食の内容

- ①調理の段階で除去できる食品は、大豆、ごま、大麦、いか、たこ 及びこれらを含む食品です。これ以外は除去できませんので、食べられないおかずの場合は、ご家庭から代わりのおかずを持ってきていただくようお願いします。また、持参されたおかずや弁当は給食時間まで各自で保管してください。
- ②「除去おかず」は、①の除去できる食品のうち、その学校に対象者がいる食品をすべてを除去したのになります。そのため、お子さんが食べられる食品もあわせて除かれることがあります。
- ③おかずごとに「普通食を食べる」か「除去おかずを食べる」か「食べない」かを保護者の方に確認していただきます。
- ④「除去おかず」は、おかわりができません。
「除去おかず」は、誤食防止のために普通食と異なる食器に配膳します。
- ⑤炊き込みごはん等については、①の除去できる食品に限らず、除去を希望された場合、白ごはんを提供します。

3. 食物アレルギー等対応給食の提供ができない場合

次のいずれかに該当する場合には、極微量で反応が誘発される可能性があるため、給食の提供ができないことがあります。

- ①調味料やだし、添加物の除去が必要な場合
- ②材料の採取方法（しらすにえび、かにが混ざる漁法で採取されているもの）や、えび、かにを捕食しているものについても除去の指示がある場合等
- ③油の共用ができない場合

- ④加工食品に原因食品と同一工場や製造ライン使用の表記があるものについても除去の指示がある場合
- ⑤食器や調理器具の共用ができない場合
- ⑥その他上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる場合
 - ※①～③は、該当するおかずの提供ができません。
 - ④～⑥は、すべての給食が提供できません。
 - ※上記に該当するかどうかは、学校と教育委員会が協議の上で決定します。

4. 学校給食における食物アレルギー等対応食品について

【主な食物アレルギー対応食品一覧表】

種別	No	品目	対応内容	
特定原材料7品目	1	卵	給食に使用しません	
	2	乳	調理には使用しません。 ※飲用牛乳、個付けのチーズ、ヨーグルトは使用します。	
	3	小麦	小麦粉、小麦粉製品は使用しません ※しょうゆなどの調味料や加工品には小麦を使用したものがあります。	
	4	えび	給食に使用しません	
	5	かに		
	6	そば		
	7	落花生		
特定原材料以外の食品	8	ココナッツミルク	給食に使用しません	
	9	アーモンドナッツ		
	10	カシュナッツ		
	11	あさり		
	12	キウイフルーツ		
	13	メロン		
	14	たらこ		
	15	ししやも		
	16	きびなご		
	17	貝柱		
	18	大豆		給食に使用します。 調理で除去したおかずを作ります。
	19	ごま		
	20	大麦		
	21	いか		
	22	たこ		

※上記以外の食品が食べられない場合は、2. ①の対応となります。

問い合わせ先
 ・教育委員会事務局 子ども未来創造局 学校給食室
 電話：724-6159
 ・萱野東小学校 電話：729-3608