

幼児教育保育室からのお知らせ

食物アレルギーに配慮した給食献立について

保育所では、食物アレルギーで食べられないものがあるお子さまに対して、その食品を取り除いたり、代替りの食品を使った食事を提供しています。

箕面市では、学校や保育所での食事がより安全で楽しい時間となるよう、給食献立のあり方を考えてきました。その結果、食物アレルギーの原因となりやすい食品の使用を制限し、なるべく多くのお子さまと一緒に食べられる献立作りを目指しています。

これまでも、乳幼児期の食物アレルギーの主要原因食品である卵や、新たに症状を誘発するリスクの高い食品（ピーナッツ、エビ・カニなど）、保育所で“初めて食べる”ことを避けるため（ごま・ごま油、ナッツ類、軟体類・貝類）を制限してきました。

平成31年4月からは、調理に牛乳・乳製品を使用しないことといたしましたのでお知らせします。

なお、給食での使用を制限している食品については、下記のとおりです。

食 品	給食献立での使用
卵（鶏卵・うずら卵を含む）	使用しない
牛乳・乳製品	調理には使用しない（平成31年4月～） 飲用乳とパンのみ使用する
ピーナッツ、エビ・カニ・キウイ、バナナ ごま・ごま油、ナッツ類、イカ・タコ・貝類	使用しない

また、使用する食品は制限しますが、代替りになる食品を使用し、味・栄養価など、これまでと変わらない献立作りを行ってまいりますので、ご理解いただきますようお願いいたします。