

## アレルギー対応食の提供方法

### 1 食物アレルギーを有する児童生徒への対応

本市では、児童生徒の食物アレルギーの状況の程度に応じて、「通常の給食（以下、「基準食」という。）を提供し、児童生徒が自力で除去」、「給食提供なし（弁当持参による対応）」又は「アレルギー対応食（以下、「対応食」という。）の提供」などの対応をとっている。

なお、対応食を提供する場合には、保護者と提供内容の情報を共有するため、「詳細献立表」及び「食品成分表」も併せて提供している。

### 2 アレルギー対応食の提供対象者

対応食の提供を行う児童生徒については、各学校が給食センター職員（栄養士等）も交えた保護者との面談を踏まえ、次の基準に基づき決定する。

<決定基準>

- 医師の診察・検査により、食物アレルギーと診断されている。
- アレルゲン（原因食品）が特定されており、医師からも食事療法を指示されている。
- 家庭でも原因食品の食事療法を行っている。

※ 原因食品の種類や発症した場合の症状の重篤度を考慮した上で給食提供が可能であること。

### 3 提供の概要

対応食の献立は、各小中学校に提供する基準食の献立に基づき作成し、アレルゲンを含む食品の除去を基本としながら、可能な限り一部代替食品を使用する。

#### (1) 除去対象食品

区 分	品 目
表示義務食品	卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに
表示推奨食品	あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、バナナ、ゼラチン、カシューナッツ、ごま、アーモンド
その他	上記以外の種実類

※ そば、キウイフルーツ、落花生、バナナ（フルーツチャツネ）は基準献立にも使用しない。

※ 除去対象食品でも、対応食希望者にその食品をアレルゲンとする児童生徒がいない場合には使用する。

## (2) 提供方法

### ① 調理品（副食 3 品又は副食 3 品＋果物）

学校名、学級、児童生徒名を表示したバットとランチジャー等の個人別容器により配送する。



### ② 食器

基準食とは別管理の食器を使用する。

各食器の内側には緑色の線が引いてあり、トレイの裏側には「アレルギー対応食専用」と記載している。



### ③ 現在の運用

<調理品及び食器 1 名分の個人別容器への収納>

- ・「和え物」を入れた容器 + 蓄冷剤 + 食器  
⇒ 「金属製ケース（蓋付バット）」に収納  
※「果物」、「デザート」、「ふりかけ」等が付く場合には、蓄冷剤なしになるが同じ「金属製ケース」に収納
- ・「和え物」以外の副食  
⇒ 「ランチジャー（内容器 3 個）」に収納



<搬送車への積載>

- ・「金属製ケース」、「ランチジャー」各 2 名分  
⇒ 「搬送用ケース（プラスチック製）」に格納・積載



## (3) 調理施設・体制

本市が作成した献立に基づき、給食センター内の専用調理室にて調理を行い、調理業務の従事者についても専任とする。

#### 4 対応食献立の具体例及び留意事項

小中学校ごとの基準食献立を基に、それぞれの献立ごとに対象となる児童生徒のアレルゲンの状況を勘案して、栄養のバランスにも配慮しながら、原因食品の除去又は代替食品の使用を公約数的に行い、A・B 2種類の対応食献立を作成する。

##### <対応食の献立例>

基準食		対応食	
		A	B
八宝菜	ぶたにく	ぶたにく	使用しない
	いか	いか	使用しない
	えび	えび	使用しない
	うずらたまご	使用しない	使用しない
	にんじん	にんじん	にんじん
	はくさい	はくさい	はくさい
	さやえんどう	さやえんどう	さやえんどう
	こめ油	なたね油	なたね油
	砂糖	砂糖	砂糖
	しょうゆ	キヌアしょうゆ	キヌアしょうゆ
	ごま油	使用しない	使用しない
中華スープ	椎茸出汁	椎茸出汁	
マカロニ サラダ	マカロニ	マカロニ	はるさめ
	にんじん	にんじん	にんじん
	きゅうり	きゅうり	きゅうり
	たまねぎ	たまねぎ	たまねぎ
	塩	塩	塩
	マヨネーズ	油・酢・塩等	油・酢・塩等

基準食の献立が、副菜は「八宝菜」、和え物は「マカロニサラダ」となっている場合、これに基づき、それぞれの品目ごとに対応食の献立A・Bを作成する。

左記の例では、原因食品の違いにより、「八宝菜」では「うずらたまご(卵)」を使用しないA献立と、さらに「豚肉、いか、えび」も使用しないB献立も作成する。

また、「マカロニサラダ」では、「マカロニ」を使用するA献立と、さらに「小麦」が成分になっている「マカロニ」を使用しないB献立を作成する。

※ マヨネーズについては、手作りのドレッシングで対応している。

##### <対応食献立の留意事項>

#### (1) 加工食品について

献立作成段階で原材料の特定できない加工食品については、アレルギー対応献立には使用しない。

- ① 油揚げ、がんもどき等（原材料及び油調している油が特定できない）

※豆腐は、原材料が特定できるので使用可とする。

- ② 冷凍フレンチポテト、冷凍フレンチパンプキン（油調している油が特定できない）

※冷凍さつまいもは、油調していないので使用可とする。

- ③ ハム、ウインナーソーセージ、ベーコン等の練製品（原材料・添加物等が特定できない）

(2) 小麦、卵、乳について

小麦粉、鶏卵、乳、種実類については、対応食専用調理室には入れない。

※ただし、スパゲティ、マカロニ、蒸し中華めん、うーめん、個包装のチーズ・ヨーグルト及びアーモンド入り小魚等の室内で飛散する可能性のない製品については、可能な範囲で使用する。

(3) 魚介類について

さけ、さば等、除去対象の魚介類を食物アレルギー対応献立に使用する場合には、取り扱いに十分注意して調理する。

(4) 使用する調味料等について

除去対応食品を含まないものを使用する。

⇒ 砂糖、本みりん、酒、しょうゆ（キヌア）、みそ（キヌア）、食塩、ワイン（赤・白）、カレー粉、カレールウ（食物アレルギー対応用）、米酢、なたね油、トマトペースト、トマトピューレ、でんぷん、黒こしょう、洋がらし、唐辛子等

(5) 下味付けについて

肉や魚等で下味付けを必要とするものについても、食品業者には依頼せず、対応食専用調理室で行う。

5 野村学校給食センターでの提供実績（令和3年度）

小学校（19校）		中学校（5校）	
提供数1食	4校	提供数1食	0校
提供数2食	2校	提供数2食	0校
提供数3食	5校	提供数3食	0校
提供数4食	0校	提供数4食	0校
提供数5食	1校	提供数5食	1校
提供なし	7校	提供なし	4校
計：小学校12校、中学校1校で提供33食/日			