

第四学校給食センターでの アレルギー対応食について



アレルギー対応調理室内部の様子

3



☆国の指針に示された対応を基本に

学校給食における食物アレルギー対応の基本方針

1. 「学校給食における食物アレルギー対応指針」等に基づく対応を基本とする。
2. 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先する。
3. 食物アレルギーへの対応は、組織的に行う。
4. アレルギー対応食の提供は、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を受けて行う。
5. 原因食物の完全除去対応を原則とし、無理な対応を行わないことで、児童生徒の安全性を確保する。

文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき作成

☆アレルギー対応食の提供条件

- 提供にあたっては、医師記載の「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出に基づいて実施
- 対応食は、卵、牛乳・乳製品の完全除去食のみ
- 卵、乳のコンタミネーションで有症状の場合や揚げ油の共用ができない場合は、対応食の提供はしない
- 卵、牛乳・乳製品以外の食物アレルギーの場合、学校と保護者と相談して弁当持参等の対応

☆アレルギー対応食の提供数

H30年4月現在		実人数	卵	乳・乳製品
小1コース	5校	14人	10	7
小2コース	6校	10人	7	4
中学コース	3校	3人	2	2
	14校	27人	19	13

☆アレルギー対応職員

- アレルギー対応食
専任栄養士 2名
調理員 2名



☆間違いなく提供するために

・コンテナの扉にもお知らせ



・専用の食器かごに入れて配送



☆誤食を防止するために

誤食予防のため、
専用容器のまま、食べてもらいます



専用の容器に入れて、届けます