

## 資料 3

# 学校給食センターでの アレルギー対応食の提供について

令和元年11月21日

長野市第二学校給食センター

# 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(提供するかしないか)**を原則とし、**無理な(過度に複雑な)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

# 1 食物アレルギーを持つ児童・生徒への給食対応の種類

アレルギーとなる食品の種類や重症度によって、  
下記より選択

<b>①弁当持参</b>	<b>②一部弁当持参</b>
給食の全停止 家からすべて持参	献立により喫食できない もののみ、家から持参
<b>③自己除去</b>	<b>④アレルギー対応食</b>
喫食できないものを 各自がその場で除去	<b>卵と牛乳・乳製品の 除去食を給食センターから提供</b>

## 2

# 対応食の基本的な内容

## 「卵と牛乳・乳製品」を除いて調理した アレルギー対応食（除去食）

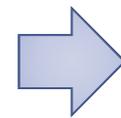
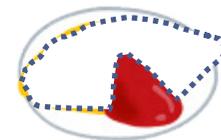
- ◆対象品目と対応方法は、使用頻度や対象者数を考慮し、安全性を最優先して、長野市アレルギー対応研究会にて決定。
- ◆提供される対応食は「**卵と牛乳・乳製品を使用しない給食**」  
アレルギー対応食専用調理室内での混入を防ぐために、専用調理室には卵と牛乳・乳製品を持ち込みません。
- ◆対応の拡大等については、今後検討していきます。

# 3

## アレルギー対応食について

- ◆ 一般給食で卵や牛乳・乳製品を使用している料理は、「**卵と牛乳・乳製品**」を使用しない料理（汁物、主菜、副菜）として給食センターから提供します。
- ◆ 卵と牛乳・乳製品以外の除去はできません。対応食に、卵、牛乳・乳製品以外のアレルギーが含まれている場合には、その日の対応食を止めるか、自己除去対応となります。
- ◆ 卵と牛乳・乳製品を抜くことで料理として成り立たなくなってしまうものや加工済の食品で、卵と牛乳・乳製品を抜くことができないものについては、ご家庭で代替りのものをご用意いただきます。

例：オムレツなどの卵料理



衣に卵を使用した冷凍のフライ、冷凍グラタン 等

## 4 提供者数について

### アレルギー対応食提供者数(令和元年11月1日現在)

	卵		乳		卵・乳(再掲)	
	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校
第二学校給食センター	19	2	17	0	7	0
第四学校給食センター	19	4	17	1	7	1
合計	38	6	34	1	14	1

※ 令和2年度2学期中に、新第一学校給食センターにおいてもアレルギー対応食を開始する予定。

# 5

## 一般給食の例

副菜  
(糸かまぼこのサラダ)

主菜  
(中華丼の具)

牛乳



主食  
(麦ごはん)

汁物  
(わかめの味噌汁)

# 6

## 対応食提供の例

牛乳

対応食が届きます



副菜  
(糸かまぼこの  
サラダ)

主食  
(麦ごはん)



主菜  
(うずら卵を使わずに  
調理した中華丼の具)

汁物  
(わかめの味噌汁)

卵の除去 … 中華丼の具の「うずら卵」を除去した料理が届きます。  
それ以外は一般給食を食べます。

牛乳・乳製品の除去 … 一般給食を食べ、牛乳だけ飲みません。

卵、乳・乳製品の除去 … 中華丼の具の「うずら卵」を除去した料理が届きます。  
牛乳は飲まず、それ以外は一般給食を食べます。

# アレルギー対応調理室で調理



# ☆誤食を防止するために



専用の容器に入れて、届けます



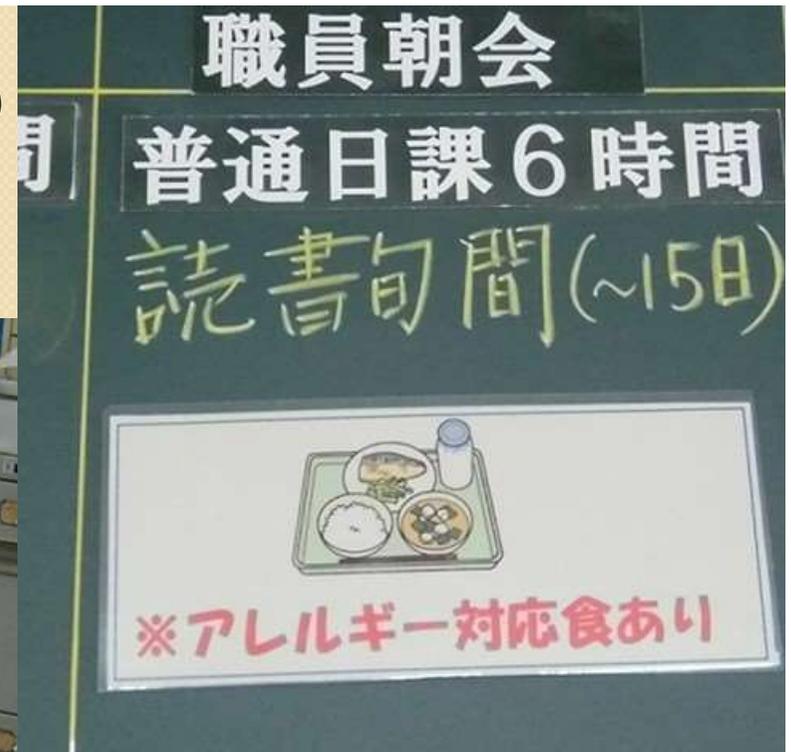
# ☆間違いなく提供するために

コンテナの扉にもお知らせ



専用の食器カゴや食缶に入れて配送

職員室等原則はコンテナ室以外の  
場所で受け渡す









**ご清聴ありがとうございました。**