## 食物アレルギーの除去食対応について

## 学校給食での食物アレルギー対応の種類

## レベル3. 除去食対応について

給食資料をもとに家庭で対応内容を「盛り付け図」に記載し、多治見市の除去食対応食品(卵、乳・乳製品、えび)について、除去食対応を行います。

給食資料として、除去食献立表(除去食献立を確認し、対応を記入する資料)を配付します。

	卵 (魚卵を除く)
除去食対応と	乳・乳製品
なる食品	(牛乳、チーズ、バター、生クリーム、ヨーグルト、脱脂粉乳)
	えび

#### 除去食提供の条件

除去食対応については下記の内容を踏まえ学校の担当者と面談の上協議して決定します。

- 1. 医師の診断により、食物アレルギーの原因食物が特定され、家庭でも該当原因食品の除去をおこなっていること。
- 2. 調味料、だし、添加物の除去等、微量混入(コンタミネーション)の対応が不要であること。
- 3. 食器や調理器具の共用ができ、調理過程の中で取り分け除去食対応ができること。
- 4. 揚げ油の共有ができること。
- 5. 除去食の食品であっても加工食品の対応は行いません。

(例:オムレツ、デザート、ドレッシング類等)

6. 主食に除去食の食品が入る場合、主食の除去食対応は行いません。

(例:エビピラフ、ルゥを使って麺と混ぜて提供する麺料理等)

7. その他、調理場の状況において過剰対応、能力オーバーとならないこと。

除去食対応についての申請書類						
提出書類	1.「食物アレルギー調査票」(様式1)					
	2.「学校生活管理指導表」(様式2)					
	3.「除去食対応の申込書」(様式8-1)					
	・「食物アレルギー調査票」(様式1)を回収後、「学校生活管理指導表」(様					
	式2)を配付し、個人面談を実施。					
#8 山 ★ :+	・除去食対応を希望する場合は、「除去食対応の申込書」を学校に提出し、食					
提出方法	物アレルギー対応委員会で討議、決定する。					
	※上記提出書類は毎年必要。					
	・中止は年度途中でも可。「除去食対応の解除申請書」(様式8-2)を提出。					

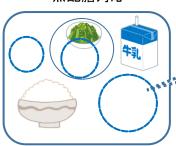
### 学校給食での食物アレルギー対応の種類

【例】卵、乳・乳製品、小麦にアレルギ―がある場合

#### 一般の学校給食



#### 無配膳対応



アレルゲンを含むものは配膳 しません。

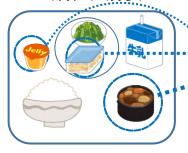
#### 【例】

春巻き、八宝菜、ヨーグルトは 配膳しません。

# ≪献立≫

- ・ごはん
- はるまき(小麦)
- ・八宝菜(うずら卵入り)(卵)
- ・春雨サラダ
- ・ヨーグルト (乳)
- 牛乳 (乳)

## 一部弁当(持参)



無配膳となる料理を自宅から

持参します。

<u>持参については、各ご家庭の判断となり</u> ます。

### 完全弁当 (持参)



- 1. 調味料・だし・添加物等に含まれる微量のアレルゲンでアレルギー症状が発症する場合など。
- 2. 注意喚起表記(食品表示法)の量のアレルゲン混入でアレルギー症状が発症する場合など。
- 3. アレルゲンが多数ある場合など。

調理の工程で除去が可能なものに限り、

除去食対応となる食品 (卵、乳・乳製品、えび) を含まない料理を提供 します。

### 除去食対応



#### 【例】

はるまき

→<u>小麦は除去食対応食品ではない</u>ので、無配 膳対応、又は一部弁当対応となります。

#### 八宝菜

→**うずら卵が入っていない**八宝菜を提供し ます。

#### ヨーグルト

→加工品のため、除去対応は行いません。無 配膳対応、又は一部弁当対応となります。

上記の他に、乳アレルギーや、食物アレルギー以外の疾患(乳糖不耐症など)で、牛乳が飲めない場合にお茶パックにかえる対応があります。

### 代替食対応







## 給食資料対応の流れ・盛り付け図の書き方

除去食申込者用

以下の手順で給食資料の確認と提出をお願いします。

提出された資料については、学級担任・養護教諭・調理場の栄養教諭等が確認をします。内容について、必要があれば保護者へ確認します。

- 1. 学校から①献立及び材料表、②加工食品の原材料明細、<u>③除去食献立表2枚、④盛り付け図2枚を配</u>付します。
- 2. ①献立及び材料表と②加工食品の原材料明細で、アレルゲンが含まれていてお子さんが食べられない献立を確認します。

#### ≪ ①献立及び材料表 ≫

※の食品は加工食品の原材料明細を確認して下さい。



### ≪ ②加工食品の原材料明細 ≫

食品名	規格	商品名	メーカー名	原材料	アレルゲン	コンタミ ネーション	特記事項	İ
はるまき	40g 50g	国産無添加春巻	〇〇食品	野菜(たまねぎ、キャベツ、にんじん)、食肉(豚肉、鶏肉)、切干大根、でん粉、しょうゆ、おろししょうが、酵母エキス、砂糖、食塩、大豆油、香辛料、皮(小麦粉、水あめ、大豆油、とうもろこし粉、食塩、ぶどう糖、粉末状大豆たん白)	豚肉、鶏肉、小麦、	卵、乳、 えび、かに		

- ※加工食品の原材料明細には、年間、前期・後期、各月があります
- 年間(パン・麺など)
- ・前期・後期(ドレッシング、調味料、ふりかけ、デザート、冷凍食品など)
- ・各月(肉、野菜、魚、その他加工品など)

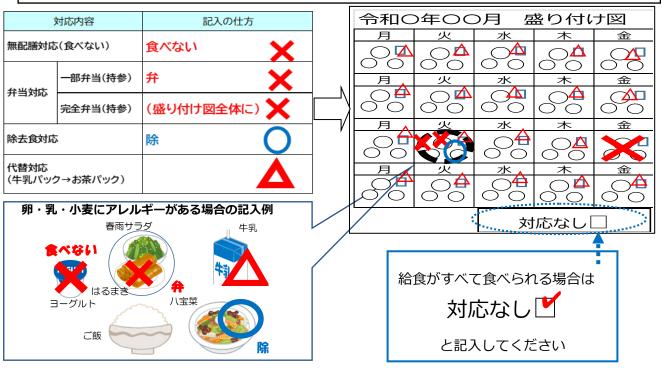
#### ≪ ③除去食献立表 2枚≫

3. ③除去食献立表に、除去食の提供を希望する日に(〇)、希望しない日に(×)を記入します。除去食献立表(家庭用・学校用の2枚)に記入し、1枚は家庭にて保管、もう1枚を学校へ提出して下さい。

	養正小学校	2年	1組	名前	ð	ながっぱ	様ァ	レルゲン	えび、卵、乳		
	≪2020年2月分 学	校給食 献	立対応予定表》	>					養正調理場		(単位
日	2月3日 月 2	月4日 火	2月5日 水	2月6日 木	2月7日 金	2月10日	月	2月12日	0月13日 木	2月14日 金	
						カレー風味の野菜	ミスープ	学坛夕	· クラス · 名前 · 対	タフロルド	,1-四
						じゃがいも	35				/[二]日]
	<ul><li>除去食対応の</li></ul>	かる献立	のみ掲載されて	ています。		たまねぎ	50	選えかな	いか、確認をおり	限いしまり。	
	MAD DO THE	, 0, 0 III.	**************************************	20 0170		にんじん	20				- 1
	של ינו ויך	ded I determine	-=			豚肉	20				
	・アレルギー資	料と一緒に	こ配布します。			※ひまわり油	0.5				$\equiv$
						むきにんにく	0.5				_
	<ul><li>除去食の有無</li></ul>	乗を記入し.	、学校へ返却し	てください。		しょうが ※カレー粉	0.5				
		除去食が	ς			<ul><li>※カレー材</li><li>※洋風スープの素</li></ul>	0.5				
			場合			※しょうゆ	3				
						※オールスパイス	0.02				
		小要な	場合 × とii	己人		※クローブ	0.02				
						※ナツメグ	0.02				
						※ロリエ	0.01				
						塩コショー	0.1				
١						水	50				
献						1	Ц				
						1					
立						+					
						( )					
及						1					
						1	-				

### ≪ ④盛り付け図 2枚≫

4. 下記の記入方法に従って、食べられない献立を④盛り付け図(家庭用・学校用の2枚)に記入します。 1枚は家庭にて保管、<u>もう1枚を学校へ提出して下さい。</u>



【例】除去食対応食品の献立別対応内容について

食品名	献立名	具体的な対応					
	かきたま汁・中華スープ	鶏卵を入れる前に取り分け、別工程で調理し、除去食を					
	親子煮・卵とじ	提供します。					
	八宝菜・関東煮	うずら卵を入れる前に取り分け、別工程で調理し、除去					
卵	クリーム煮	食を提供します。					
(魚卵を除く)	天ぷら・フライ	卵不使用の衣を作り別調理を行い、除去食を提供します。					
	サラダ	卵を含むマヨネーズやドレッシングの提供は行いません。					
		食材のみの除去食提供となります。					
	オムレツ・プリン等の加工品	加工食品の為、一部弁当対応又は無配膳対応となります。					
	カレー・シチュー	ルゥ・乳製品を入れる前に取り分け、別工程で調理し、					
	ポタージュ・クリーム煮	除去食を提供します。					
牛乳	スパゲッティ	主食に除去食対応食品が入る場合、除去食対応ができな					
乳製品		いため、一部弁当対応又は無配膳対応となります。					
	グラタン・コロッケ	除去食対応ができないため、一部弁当対応又は無配膳対					
		応となります。					
	ヨーグルト・アイスクリーム	加工食品の為、一部弁当対応又は無配膳対応となります。					
	などデザート等の加工品						
	シーフードカレー	えびを入れる前に取り分け、別工程で調理し、除去食を					
えび	豆腐の中華風	提供します。					
λ.0.	えびの天ぷら・えびフライ	除去食対応ができないため、一部弁当対応又は無配膳対					
		応となります。					

<sup>&</sup>lt; お問い合わせ先 > 多治見市教育委員会事務局 食育推進課 TEL 29-1662(ダイヤルイン)