

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。

除去食対応となる食品	卵（魚卵を除く）
	乳・乳製品 （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


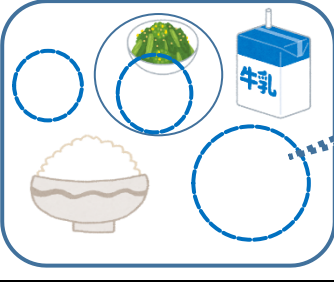
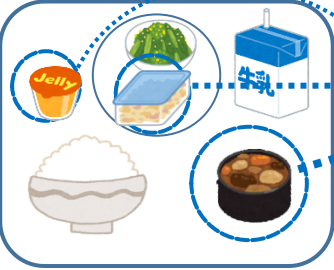


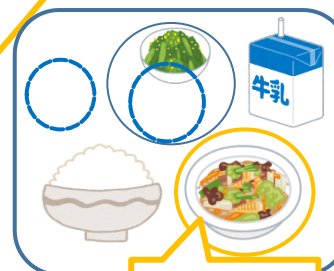
除去食対応については下記の内容を踏まえ学校の担当者と面談の上協議して決定します。

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、ルー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。

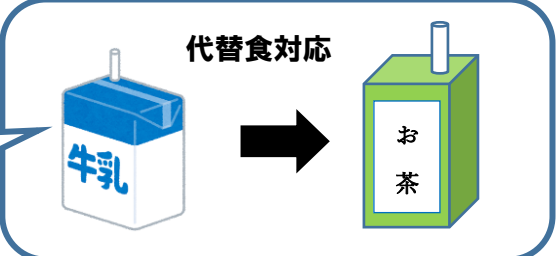
除去食対応についての申請書類	
提出書類	1. 「食物アレルギー調査票」（様式1） 2. 「学校生活管理指導表」（様式2） 3. 「除去食対応の申込書」（様式8-1）
提出方法	・「食物アレルギー調査票」（様式1）を回収後、「学校生活管理指導表」（様式2）を配付し、個人面談を実施。 ・除去食対応を希望する場合は、「除去食対応の申込書」を学校に提出し、食物アレルギー対応委員会で討議、決定する。 ※上記提出書類は毎年必要。 ・中止は年度途中でも可。「除去食対応の解除申請書」（様式8-2）を提出。

学校給食での食物アレルギー対応の種類

【例】卵、乳・乳製品、小麦にアレルギーがある場合

<p>一般の学校給食</p> 	<p>無配膳対応</p> 	<p>アレルギーを含むものは配膳しません。</p> <p>【例】 春巻き、八宝菜、ヨーグルトは配膳しません。</p>
<p>《献立》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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) 	<p>一部弁当 (持参)</p> 	<p>無配膳となる料理を自宅から持参します。</p>  <p>持参については、各ご家庭の判断となります。</p>
	<p>完全弁当 (持参)</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 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。
<p>調理の工程で除去が可能なもの限り、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。</p>	<p>除去食対応</p>  <p>除去食を提供</p>	<p>【例】</p> <p>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。</p> <p>八宝菜 → <u>うずら卵が入っていない</u>八宝菜を提供します。</p> <p>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。</p>

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。



◀ 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、もう1枚を学校へ提出して下さい。

対応内容		記入の仕方
無配膳対応(食べない)		食べない 
弁当対応	一部弁当(持参)	弁 
	完全弁当(持参)	(盛り付け図全体に) 
除去食対応		除 
代替対応 (牛乳パック→お茶パック)		

令和〇年〇〇月 盛り付け図

月	火	水	木	金

対応なし

卵・乳・小麦にアレルギーがある場合の記入例



給食がすべて食べられる場合は
対応なし
と記入してください

【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
卵 (魚卵を除く)	かきたま汁・中華スープ 親子煮・卵とじ	鶏卵を入れる前に取り分け、別工程で調理し、除去食を提供します。
	八宝菜・関東煮 クリーム煮	うずら卵を入れる前に取り分け、別工程で調理し、除去食を提供します。
	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。
牛乳 乳製品	カレー・シチュー ポタージュ・クリーム煮	ルウ・乳製品を入れる前に取り分け、別工程で調理し、除去食を提供します。
	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 などデザート等の加工品	加工食品の為、一部弁当対応又は無配膳対応となります。
えび	シーフードカレー 豆腐の中華風	えびを入れる前に取り分け、別工程で調理し、除去食を提供します。
	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。