

別添

献立作成における食物アレルギー対応基本方針

食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのために安全性を最優先とする。また、安全性の確保のため、原因食物の多段階の除去食対応や個別対応は原則行わない。

1 使用する頻度を検討する必要がある食物

(1) 特に重篤度の高い原因食物：そば、落花生（ピーナッツ）

学校給食での提供する頻度について検討し、提供する際は、使用していることが明確な料理や料理名とする。

(2) 特に発症数の多い原因食物：卵、乳、小麦、えび、かに

提供方法の工夫をし、提供する際は、使用していることが明確な料理や料理名とする。提供方法の工夫の例は以下のとおり

- ・できる限り、1回の給食で複数の料理に同じ原因食物を使用しないよう配慮する。同じ原因食物の使用は最小限とし、対応を単純化する。
- ・同じ原因食物を使用する日を検討し、その原因食物が使用されない日を作るなど考慮する。
- ・加工食品は、添加物として原因食物が使用されていない食品を選定する等の対応を考慮する。

(3) その他、対応申請のあった食物

児童生徒の実態に応じて、対応を検討する。

2 調味料・だし・添加物

下記の食品については、基本的に除去は行わない。これらについて対応が必要な場合は、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、安全な給食提供が困難な場合には、弁当対応を考慮する。

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ゴマ	ゴマ油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

3 調理等の工夫

献立を作成する際は、原因食物の混入を防止し、複雑で煩雑な調理作業とならないよう作業工程表や作業動線図で確認する。

- 原因食物を使用しない調理方法にする。
- 原因食物が料理に使用されていることが一目でわかるようにする。
- 原因食物が入っている料理と、除去した料理で形を変えてわかりやすくする。

等

4 料理名・使用食品の明確化

安全な給食提供のために献立表や料理名を工夫する。献立表の作成にあたっては、複数の関係者で確認し、誤表示や記入漏れのないようにする。

(1) 献立表

料理ごとに使用している原材料が詳細にわかる献立表を作成し、学校関係者、調理場関係者、保護者等を含む関係者全員で同一のものを共有する。

加工食品に原因食物が使用されている場合は、それを明記し、必要に応じて詳細な原材料が確認できるようにする。

親子給食実施校においては、小学校と中学校で密に情報共有を図り、原材料の確認を行う。

(2) 料理名

原因食物が使用されていることが明確な料理名となるよう工夫する。