

**【注意】この資料は会議資料として使用した
ものであり、決定事項ではありません。**

平成 30 年（2018 年）7 月 17 日
中学校完全給食推進連絡協議会
平成 30 年度第 1 回会議【資料 4】

◎食物アレルギー対応（案）について

1 基本的な考え方

ルールや判断を明確にし、曖昧な対応を行わない。

2 保護者への説明

できること、できないこと、調理の状況等について、具体的な例を示し、丁寧に説明する。

3 対応品目

卵、乳製品

（①卵のみ除去 ②乳製品のみ除去 ③卵・乳製品除去の 3 コース）

4 配食方法

①アレルギー対応を希望する生徒の給食は、すべて（アレルゲンを含まない分も）給食センターで、個人ごとの専用容器に配食し、配送する。

②該当生徒は、教室で専用容器から食器へと移し替える。

③アレルギー対応を希望する生徒は、対応方法ごとにあらかじめ登録し、当日の対応有無に関わらず、毎日アレルギー対応調理室で調理または通常食ラインで調理したものを取り分けし、専用容器に配食する。

5 その他

①アレルゲンの量により保護者が判断する対応はとらない。（アレルゲンが含まれる場合は提供しない。）

②原則は除去食対応とし、除去では献立が成り立たない場合は代替食を提供する。

③卵、乳製品アレルギーを有する生徒に代替デザートを提供する。

④小麦アレルギーを有する生徒への主食対応（パン、麺⇒ご飯）を行う。

⑤アレルギー対応する生徒のトレイを他の生徒と違うものにする。

（給食センターで除去食等を提供する生徒及び左記以外で教室での対応が必要な生徒は、他の生徒と違うトレイを使用する。）

⑥対応品目（卵、乳製品）と非対応品目（卵、乳製品以外）が混在する献立については、以下のとおりとする。

[専用容器での提供者]センターで非対応品目を配食しない。

[上記以外]教室で非対応品目を配食しない。

【参考1】食物アレルギー対応（案）の対応例

※対応品目対象者は、除去しない献立も専用容器で配送する場合

生徒	アレルギー	主食 【例：ごはん】	副食① 【例：卵あり】	副食② 【例：ごまあり】
生徒 A	卵	専用容器	専用容器（除去）	専用容器（除去なし）
生徒 B	乳製品	専用容器	専用容器（除去なし）	専用容器（除去なし）
生徒 C	卵・乳製品	専用容器	専用容器（除去）	専用容器（除去なし）
生徒 D	卵・ごま	専用容器	専用容器（除去）	センターで配食しない
生徒 E	ごま	教室で配食	教室で配食	教室で配食しない
生徒 F	小麦	専用容器（麦ぬき）	教室で配食	教室で配食
生徒 G	なし	教室で配食	教室で配食	教室で配食

◎卵、乳製品、卵・乳製品の除去対象者（A～D）については、教室での判断が不要

×除去対象とならない品目（例の副食②）の取扱いが複雑になる。

【参考2】他の対応例

※除去する献立のみ専用容器で配送する場合

（除去する献立以外は教室で配食しないようにする）

生徒	アレルギー	主食 【例：ごはん】	副食① 【例：卵あり】	副食② 【例：ごまあり】
生徒 A	卵	教室で配食	専用容器（除去）	教室で配食
生徒 B	乳製品	教室で配食	教室で配食	教室で配食
生徒 C	卵・乳製品	教室で配食	専用容器（除去）	教室で配食
生徒 D	卵・ごま	教室で配食	専用容器（除去）	教室で配食しない
生徒 E	ごま	教室で配食	教室で配食	教室で配食しない
生徒 F	小麦	専用容器（麦ぬき）	教室で配食	教室で配食
生徒 G	なし	教室で配食	教室で配食	教室で配食

◎1と比較すると教室での対応はシンプルになる。

×除去対象品目についても教室での判断が必要となる。

※対応がシンプルで、給食センターでの作業も少ないことから、将来的な品目数拡大は図りやすい。