

【資料 10 食物アレルギー対応について】

1 基本的な考え方

ルールや判断を明確にし、曖昧な対応は行わないこととします。

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、丁寧に説明します。

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、配送します。

②該当生徒は、教室で専用容器から食器へと移し替えます。

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、専用容器に配食します。

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りません。（アレルゲンが含まれる場合は提供しません。）

②除去食対応を原則とし、除去では献立が成り立たない場合は代替食を提供します。

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します。

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）を行います。

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します。（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します。）

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、以下のとおりとします。

[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。