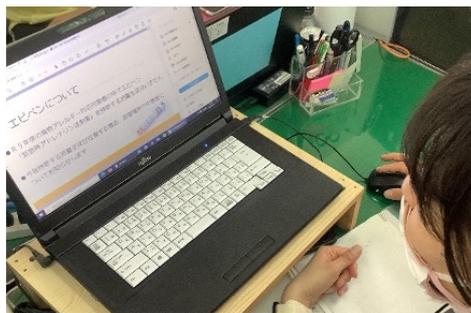


食物アレルギーの研修を行いました。

令和5年4月10日（月）全体研修

栄養教諭の塚本先生、給食主任の森田先生から食物アレルギー対応について研修が実施されました。



給食時におけるアレルギー対応の流れや、食物アレルギー個別対応献立表の記入手順、除去食対応等についても説明がありました。また、本校の児童生徒のアレルゲン物質についても、教職員全体で共通理解を図りました。

給食の誤配膳を防ぐために、アレルギー対応のある献立の日には、職員朝礼で栄養教諭から連絡があります。職員室には連絡された情報が一目でわかるように掲示もされています。

食物アレルギー対応児童生徒の食器は、毎日ピンクの食器を使用して配膳されます。除去食対応日は個別に配膳され、除去をされているメニューには色付きのラップがされています。

給食のアレルギー対応			
	除去食	全部弁当	一部弁当
小			
中			
高			



除去食
(色付きラップ使用)

過去のヒヤリハット事例も紹介され、給食が始まる前に全教職員で危機管理意識を高められる研修となりました。

