

本校における給食のアレルギー対応

- 主治医が記載する「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」に要除去と記載された食品を対象とする。
- 基本的に全て除去（除去食）、主菜とデザートは代替食を用意。
 - ・主菜以外は除去したものを用意
例) かき玉汁→卵を除去して他の具材を多くしたお汁
 - ・代替食は、メインとなりおかず・デザートの場合に用意
例) さばの味噌煮→豚肉の味噌煮
例) ヨーグルト→ゼリー等
- 安全な調理をするために
 - ・ひとつの料理で、複数の対象食品（アレルゲン）がある場合は、アレルギーのある児童生徒全員に安全な対応食を提供するために、すべての対象食品を除去したものを一種類だけ作る。
例) 八宝菜（うずらの卵・いか等）
→うずらの卵だけが除去であっても、いか除去の児童生徒が在籍するためうずらの卵といかを除去し、豚肉を多く入れたものを提供する。
- 本年度のアレルギー原因食品（は給食では使わない食品）
 - ・乳乳製品・鶏卵・うずら卵・魚卵・クルミ・カシューナッツ・アーモンド・
 - ・ごま（ごま油・ねりごま）・木の実類（山椒・豆板醤・コチジャン等）・
 - ・いか・たこ・鯖・バナナ・きゅうり・メロン・すいか
 - ・生卵・ピーナッツ・えび・カニ・和そば