

学校給食における食物アレルギーへの対応内容について

1 卵、エビ、カニ、イカ、タコ、貝類の除去及び牛乳の停止

原因食材	内 容
卵	① そのものを材料として使用する献立の場合に、これらを除いて調理します。特別食の調理コーナーにて調理道具も専用の物を使用しますので、エキスも含まない料理になります。 ② そのものは使用しないが、これを原材料にした加工食品（カニエキス入りの蒲鉾など）を使用する献立の場合は、除去ができないためそのまま使用します。この場合は、使用量等を示した資料を毎月配付し、対応について家庭と連絡をとって確認をしていきます。
エビ・カニ	上記①②と同様です。
イカ・タコ	上記①②と同様です。
貝類	上記①②と同様です。
牛乳	① 牛乳そのものが飲めないだけの場合は、注文を止めることにより対応します。（以下「牛乳停止」と言う。） ② 副食の材料として使用する献立では、使用します。その場合は、使用量等を示した資料を毎月提供し、対応について家庭と連絡をとって確認をしていきます。

※ 1による対応の場合は、牛乳停止のみの場合を除き、下記2の詳しい資料の提供も併せて行います。

2 詳しい資料の提供（毎月）

- ① 詳しい資料の提供は、原因食材の種類を問わず対応します。
- ② 原因食材が含まれている日の献立について、一人当たりの使用量等の資料を個別に作成します。
- ③ 毎月、家庭と連絡をとりながら、原因食材が含まれる日の給食を食べるかどうか確認していきます。食べられない日については、食べられる物の量を増やしたり、代替りの副食を持参してもらうなどの対応について、家庭と連絡をとりながら確認していきます。