

## 資料 8 アレルギー対応献立の考え方

市では、本事業を機に、市内全校について、食物アレルギーのある児童・生徒への対応を実施する。

献立及びアレルギー対応食について、以下のように考えている。

### 1. 献立の考え方

		4月	5月	6月	7月	9月	…
小学校	新センター	<u>A</u>	A	A	A	<u>A</u>	
		B	B	<u>B</u>	B	B	
	菅間センター	C	<u>C</u>	C	C	C	
		D	D	D	<u>D</u>	D	
中学校	新センター	<u>E</u>	E	<u>E</u>	E	<u>E</u>	
	今成センター	F	<u>F</u>	F	<u>F</u>	F	

※□は、新センターで調理するアレルギー対応基本献立

- ア 小学校は、新センター2 献立 (A・B)、菅間センター2 献立 (C・D) の合計 4 献立。
- イ 中学校は、新センター1 献立 (E)、今成センター1 献立 (F) の合計 2 献立。
- ウ 上記のうち、小学校のアレルギー対応食の基本献立は 1 献立とし、4 献立の中から設定する (A・B・C・D)。また、中学校のアレルギー対応食の基本献立は 1 献立とし、2 献立の中から設定する (E・F)。

### 2. アレルギー対応食の提供対象者

- ア アレルギー対応食の提供を行う児童・生徒の決定については市が行う。

### 3. アレルギー対応献立について

#### (1) 基本的な考え方

- ア 市内全校を対象とし、1日最大 260 食とする。
- イ 対象品目は、当初は卵・乳の 2 品目とする。将来的には 7 品目 (卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生) に対応することを目標とする。なお、そば・落花生については、通常食の献立の中でも使用していない。
- ウ 献立は、除去食を基本とする。また、除去した分のエネルギーや量が不足しないように考慮する。
- エ 提供にあたっては、安全で確実な実施を考慮し、供用開始 9 月から H29 年度末は協議・検討期間とする。従って、アレルギー対応食の提供は、平成 30 年 4 月からを想定している。

## (2) アレルギー対応献立の概要

- ア 児童・生徒は、3種類（卵抜き、乳抜き、卵・乳抜き）の中から選択する。  
※注：パン・麺の代わりにご飯を提供する場合は、ご飯の調理も含むことになる。
- イ 児童・生徒に配布される小袋調味料等に微量に含まれるアレルギーについては、アレルギー除去品の対応は行わない。
- ウ 通常献立が和え物（冷野菜）の場合は、冷却せず温野菜として提供する。

## (3) 提供方法

### ① 調理済み食品

- ア 学校名、学級名、児童・生徒名を表示したランチジャー形式による配食とする。
- イ ランチジャーには副食 3 品の他、パン・麺の代替としてご飯を提供する場合は、主食 1 品が配食できる容器を用意すること。
- ウ 果物・フルーツポンチ類用として、保冷剤などにより適温を保つ容器とする（副食用と兼用可。）。)

### ② 食器

- ア 喫食の際は、ランチジャーから通常食と同じ衛生管理の食器に移し替えて喫食することを想定している。

## 4. 専用調理室及び調理方法について

調理にあたっては、専用調理室を設け、コンタミネーション（アレルギーの混入）の防止に十分配慮すること。

ただし、最大 260 食の食数に対応するため、調理室及び調理方法の考え方（個別ごとに対応、ラインで対応など）について、より良い提案を行っていただき、実施の際には市と十分に協議を行うこと。