

食物アレルギー対応について（想定）

1. 基本的な考え方

食物アレルギー対応については、安全性を最優先とし、可能な範囲で行う。

2. 対応方法

保護者から提出された学校生活管理指導表を基に、学校での対応方法を決定し、以下に示す対応を想定している。

(1) 献立表による対応

個別にアレルゲン等を記載したアレルギー対応献立表をもとに、給食から原因食品を自ら除外をして食べる。

(2) 除去食による対応

アレルギー物質の表示が義務づけられている特定原材料 7 品目（卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生）の除去を行う。調理は、アレルギー対応調理室において、原則 1 料理につき 1 形態（1 つの料理にアレルギー原因食品が重複する場合は全て除去する方法）を加熱調理の最初の段階から調理する。

原因食物	食材例	対応方法
卵	卵	除去
乳	牛乳・ヨーグルト・チーズ・生クリーム・バター	除去または豆乳等に変更
小麦	パン・パン粉・小麦粉	除去またはでん粉、米粉に変更
えび・かに	えび・かに	除去（「かに」は使用予定なし）
そば・落花生	そば・落花生	使用予定なし

(3) 家庭弁当による対応

アレルゲンが多品目にわたるなど、上記 (1) (2) による安全な給食提供が困難な場合は、保護者と協議の上、安全性を最優先に考え、家庭からの弁当による対応を行う。

3. 代替食の実施について

開業当初は除去食での対応を基本とするが、将来的に代替食を実施する可能性がある。代替食の実施に当たっては市と協議の上、詳細を決定する。