

(別紙1)

アレルギー対応食実施方法

1 アレルギーの程度及び調理方法

程 度	調 理 方 法
A (軽度)	保育室で保育者が原因食品を少なめに盛る。
B (中度)	保育室又は給食室で原因食品を除いて盛り付ける。
C (重度)	調理室で一般児童とは別の材料及び方法で調理する。

(備考) 原因食品は、様式第2号「松本市保育園・幼稚園給食アレルギー対応食指示書」のとおり

2 離乳食児童の中にアレルギー対応食がいる場合の離乳食担当(乳児担当保育士)

1人の離乳食 担当者が行う範囲	離乳食、前期・中期・後期のうちの2期分及び アレルギー対応食1食
--------------------	-------------------------------------

(備考) 上記以外の対応については、児童の状況、児童数等を調査のうえ、保育課長が決定する。

3 臨時職員を加配して調理業務の補助をさせることができる基準

C程度のアレルギー児が2人以上在籍する園 ただし、調理員1人当たりの調理数及び除去食品が二種類以上ある場合の基準については、保育課長が決定する。	(1) 配当する日及び時間 当該児童が登園する日1日につきパート職員3時間以内 (2) 配置する期間 医師の診断によりアレルギーが解消するまでの期間で保育課長が決定する。
---	--