

アレルギー対応食 提供までの流れ

保護者・園・保育課が連携をとって、アレルギー対応食を実施しています

- ① 医師の生活管理指導表に基づき、保育課管理栄養士がアレルギー献立表を個別に作成
- ② アレルギー対応食実施前に保護者が献立表の除去内容・代替食品を確認し、園へ提出

給食室

- ③ 献立表（保護者確認済み）に基づきにチェック表を作成
- ④ 献立表とチェック表を確認しながら調理
- ⑤ 調理後、複数で除去内容・代替食品について声出し確認

＜チェック表＞

アレルギー対応食チェック表		クラス さくら		除去食品 卵③ 牛乳③	
名前 松本 梓乃こ		4月 10日(月)		確認後で声出し、確認を行う	
	除去食品	代替食品	調理員	担任	保育士
主菜	○				
汁	×	卵	麩		
主菜	×	バター	米油		
副菜	×	ハム	アレルギー用ハム		
		マヨネーズ	しょうゆ		
デザート	○				
干果					

除去食品・代替食品を記入し、
担当職員がサインします

給食室から担任への受け渡し

- ⑥ 調理員から担任へ受け渡す際には、チェック表に基づき名前・除去内容・代替食品を声出し確認



<調理員>

例) これが、Aさんの給食です。
卵の代わりに麩が入っています。

例) Aさんは、卵の代わりに麩ですね。
わかりました。



<担任>

保育室

- ⑦ 担任はクラスに戻り、チェック表と献立表を見合わせて確認し、配膳

アレルギー対応食の配膳は、
トレーや別の食器を使用します。

おかわりを配膳する際に、
一般食の盛り付け（誤食事故）を
防ぎます。



*その他にも、クラスの年齢に応じて、誤食事故防止の工夫をしています

子どもが拾って食べてしまうことがないように、食後すぐに掃除をしています。
他の子どもの食事を食べないように、席の工夫をしています（職員が間に入る等）。