



東部学校給食センター、西部学校給食センター管轄校の 食物アレルギー対応について

食物アレルギー対応の基本

松本市の学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方は、すべての児童生徒が給食時間を安全に、楽しく過ごせるようにすることです。そのために“安全性”を最優先に、家庭、学校、給食センターが相互に連携し、取り組むことが不可欠です。

■ 給食で使用しない食品について

食物アレルギーへの配慮として、以下の食品は学校給食で使用しません。

特定原材料・特定原材料に準ずるもののうち

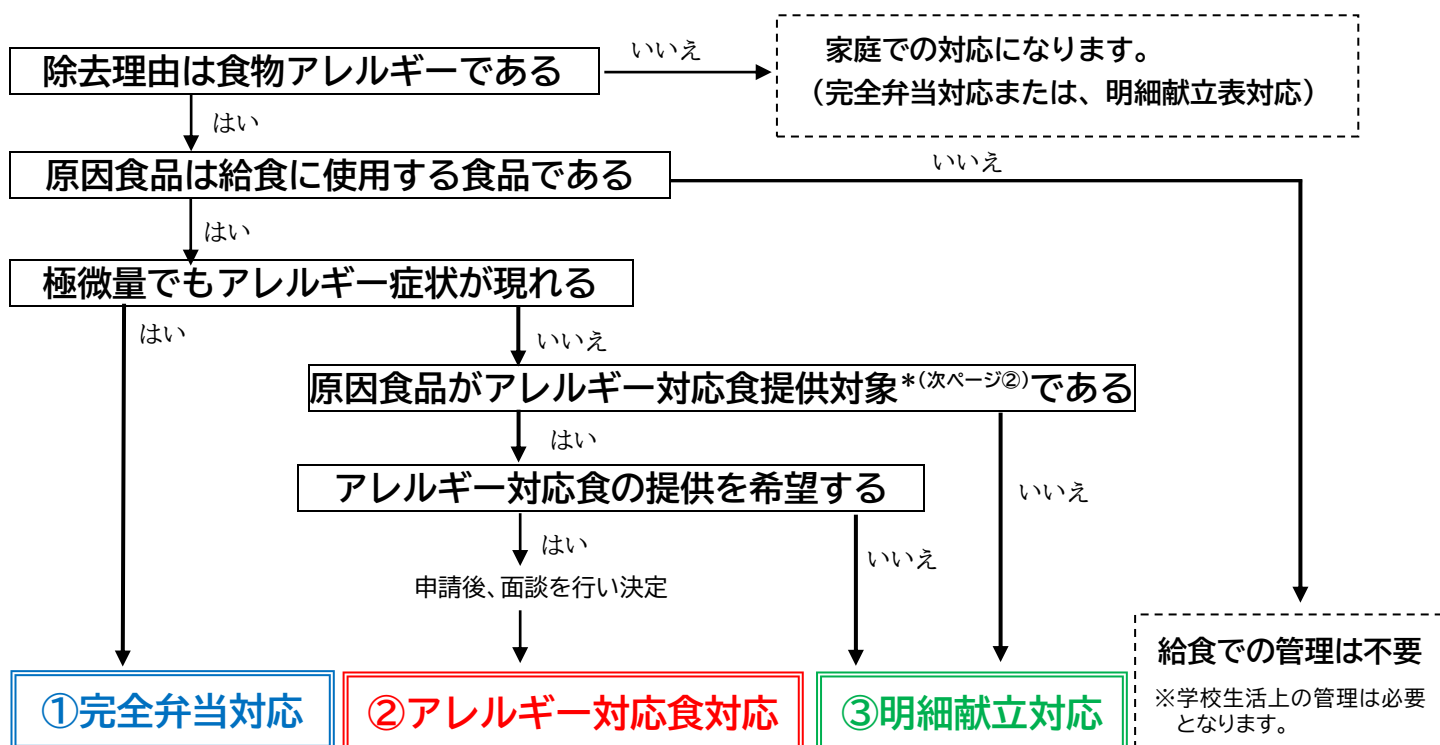
そば、ピーナッツ、くるみ、カシューナッツ、アーモンド、マカダミアナッツ、
ピスタチオ、キウイフルーツ、バナナ、あわび、いくら

※ ただし、加工品については、上記食品と同一のラインで製造された製品や、上記食品を使用する工場で製造された製品を使用することがあります。

※ ご不安な点がある場合は、個別に管轄の学校給食センターへご相談ください。

■ 対応方法の種類について

給食では、除去理由・除去食品等により、以下のいずれかの対応になります。



①完全弁当対応

給食対応が困難なため、すべての給食に対し弁当を持参する。

以下の食品の除去や対応が必要となるような、極微量でもアレルギー症状が現れる方は、安全な給食提供が困難であるため、原則、完全弁当対応となります。

原因食品	給食提供が困難となる食品	給食提供が困難となる対応
鶏卵	卵殻カルシウム	製造中のコンタミネーション（混入）で症状が出る原因食品がある。 表示例）本品製造工場では〇〇を含む製品を製造しています。
牛乳	乳糖、乳清焼成カルシウム	
小麦	しょうゆ、酢、みそ	微量の原因食物で症状が出るために食器、調理器具を分ける必要がある。
大豆	大豆油、しょうゆ、みそ	
ごま	ごま油	調理油（揚げ油）への混入で症状が出る原因食品がある。
魚類	かつおだし、いりこだし、魚しょう	
肉類	エキス	

②アレルギー対応食対応

原因食品を除いた給食の提供。または、除去した食材の代わりに別の食材を代替した給食の提供。

*アレルギー対応食の提供対象について

対象は以下3点すべてに該当する方です。

- (1) 医師から、食物アレルギーであると診断されていること
- (2) 現在、原因の食品を食べると症状がでること
- (3) アレルギーの原因食材が給食で月1回（年12回）以上出る食品に該当すること

実施内容

- (1) 給食センターで調理している、汁物、主菜（おかず）、副菜が対象です。
主食（ごはん、パン）、牛乳、デザート（個包装のもの）等は、対象外になりますので、必要に応じて家庭から代替品を持参していただきます。
- (2) 原因食物の完全除去対応を基本とします。
- (3) アレルギー原因食品が含まれているメニューのみ、専用の個別容器で対応食が提供されます。



対応食は、給食センター内のアレルギー室（専用調理室）で調理します。



対応食は専用の個別容器で提供されます。
食べられる料理については、クラスの食缶から盛り付けます。

