

<長泉町食物アレルギー対応給食の取り組み>

長泉町学校給食センター

長泉町では、食物アレルギーをもつ児童生徒も、他の児童生徒と楽しく食事ができる環境を提供したいという考えから、食物アレルギー対応給食の提供を実施しています。

1、食物アレルギー対応給食の基準

- (1) 医師の診察・検査により、「食物アレルギー」と診断され、医師から特定の食物に対して指示があり、食物アレルギー・アナフィラキシー用学校生活管理指導表（以下「管理指導表」という）が学校に提出されていること。
- (2) 基本的に年1回以上の受診をし、検査・評価を受けていること。
- (3) 家庭でも原因物質の除去等の除去療法を行っていること。

2、食物アレルギー対応給食の内容について

給食センターでは、安全面・衛生面を考慮して「除去食（一部代替食）」を提供します。一般給食に比べて栄養量が不足する可能性がありますのでご家庭内で補うよう心掛けて下さい。献立内にアレルギー原因食材が含まれる料理のみ対応給食調理室にて調理を行います。献立によっては、一部家庭から代替食を持参していただく場合もありますのでご了承ください。

アレルギー対応給食の対象食品は「卵・卵製品（魚卵含まず）、牛乳・乳製品（乳糖含まず）、甲殻類（えび・かに）、落花生、ナッツ類、ごま、そば」とします。対象食品以外のアレルギー食材の対応はできません。食物アレルギー対応給食提供の際は、専用ランチジャーを使用し、個別に配缶します。確認の為、ランチジャーには、学校名・クラス・氏名を明記し、配送致します。食器は専用の黄色い食器を使用します。

※食品や器具・調理白衣は、一般給食施設で洗浄及び保管をしております。微量混入（コンタミネーション）で発症する方は、発症の危険性がある為、対応給食提供は実施できません。

○除去食の内容

長泉町では、症状の程度にかかわらず、アレルギー原因となる食品をすべて除去します。つなぎ程度は食べられるという場合でも、安全性の面から除去します。

(1) 単品除去食

給食センター内で調理を行わず個数ごとに配分が可能な食品を取り除いて提供します。
(例…飲用牛乳)

(2) 除去食

給食センター内で調理をする場合には、原因食材を入れずに調理し、給食を提供します。
(例…かき玉汁の卵を使用せず、すまし汁として提供する。)

(3) 代替食

原因食材を除き、それに代わる食材を使用した給食を提供します。
(例…厚焼きたまごの代わりに塩鮭を提供する。)

3、食物アレルギー対応給食の流れ

- 医師の診断により、食物アレルギーと診断され、アレルゲンは対応対象の7品目である

(対象食品：卵・乳製品・甲殻類・落花生・ナッツ類・ごま・そば)

