

給食だより

第2号

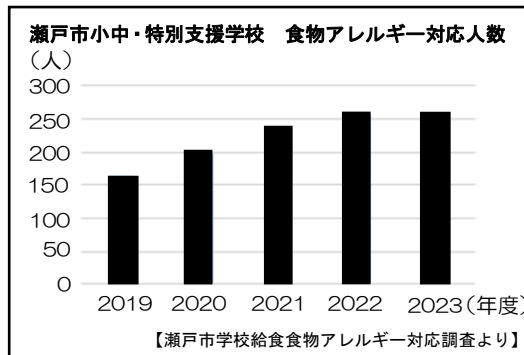
令和5年度2学期

作成／瀬戸市栄養教諭・学校栄養職員
発行／瀬戸市学校教育課 学校給食係
(給食センター)

瀬戸市の学校給食食物アレルギー対応を知ろう

瀬戸市で学校給食の食物アレルギー対応を行っている児童生徒は、小学生 187 名、中学生 68 名います (2023 年 5 月現在)。過去 5 年間の対応人数は増加傾向にあります (右グラフ参照)。

瀬戸市では、食物アレルギーのある児童生徒を含むすべての子どもたちが、給食の時間を楽しく、安心して過ごすことができるように、食物アレルギー対応に努めています。



1 食物アレルギー対応の基本的な考え方

① 市内で統一した対応

瀬戸市では 2019 年 9 月に「瀬戸市学校給食食物アレルギー対応委員会」を設置し、国の指針や愛知県の「学校における食物アレルギー対応の手引」に基づいて、瀬戸市学校給食食物アレルギー対応指針を定めました (2019 年 12 月)。瀬戸市小中学校、特別支援学校では、この指針に基づいた食物アレルギー対応を実施します。

② 医師の診断が必要

食物アレルギー対応を実施するには、学校が個々の症状を正しく把握するため、医師の診断が記載された「学校生活管理指導表 (アレルギー疾患用)」の提出が必要です。



③ 安全を最優先した対応

安全性を最優先とし、食物アレルギーの原因となる食品 (以下 原因食物と記載) を提供するか、しないかを原則として対応します。調理施設、設備などの現状を十分に考慮し、過度な対応や複雑な対応は行いません。使用する食品は、できるだけ「特定原材料及び特定原材料に準ずるもの」を含まないものを選んでいきます。

※そば、落花生、くるみ、あわび、いくら、やまいも、ゼラチンは瀬戸市の給食では使用しません。

<例>

- ・畜肉加工品 (ハム、ベーコン等) ⇒ 乳、卵、小麦を含まない製品を使用
- ・魚肉加工品 (ちくわ、かまぼこ等)
- ・主食のパンや麺 ⇒ 卵を含まないものを使用
- ・コロッケやシューマイ等の加工食品は、可能な限り乳や卵を含まないものを使用

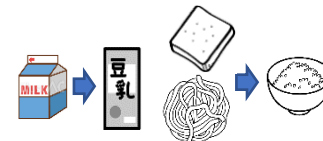


2 食物アレルギー対応の種類

代替食対応

以下の場合、原因食物を含まない食品に代えて提供します。

- ・飲用牛乳、発酵乳の代わりに「豆乳」を提供します。
- ・主食のパン、麺、麦ごはんの代わりに「白飯」を提供します。



除去食対応

調理の過程で原因食物を含む食品を入れる前に取り分けた料理を提供します。

(例) 卵アレルギー対応の場合

※除去食対応する原因食物
鶏卵 (うすら卵)、乳、小麦、
えび、かに、カシューナッツ、
アーモンド、ごま (ごま油)



無配膳対応

代替食対応、除去食対応ができない場合、その料理は配膳しません。家庭から代替りのものを持参していただきます (一部弁当持参)。

完全弁当持参

原因食物が微量に含まれる調味料などで発症する可能性があるなど、安全な給食を提供することが難しい場合は、家庭から毎日弁当を持参していただきます。



3 食物アレルギー対応食の調理と確認

① 給食調理室での対応

代替食や除去食の調理は、原因食物の混入を防ぐため、食物アレルギー対応食専用スペースで行います。食物アレルギー対応食は、専用食器 (給食センターではランチジャー) に配食して児童生徒の名札を付けます。調理担当者、配膳担当者は、チェック表に氏名を記入し、記録を残します。



除去食を調理する様子

② 教室での確認

教室に食物アレルギー対応食が届いたら、対応に誤りがないかを児童生徒と教職員がチェック表を使って確認し、氏名を記入し記録を残します。

複数の目で確認することにより誤食を防ぎます



食物アレルギーに関して、ご不安なことやお聞きになりたいことがありましたら学校にご相談ください。