

アレルギー対応献立の考え方

1. 基本的な献立作成の考え方

○除去食を基本とし、メニューに占める除去割合が多い場合は代替食を提供

- ・対応アレルギー：表示義務原材料 7 品目 (乳、卵、小麦、えび、かに、そば、落花生) + ごま・ごま油
- ・アレルギー対応献立 3 形態からの選択：①乳対応、②卵対応、③アレルギー 8 種対応

2. 同一調理場内で 3 形態のアレルギー対応献立を調理するためコンタミを完全に防止できないことから、重篤な場合は対応できない。

3. 加工品に含まれる場合の対応について (参考: 今年度使用している調味料の原料配合)

○食材

	卵	乳	その他	対応方法
ちくわ H23.2 学期	卵白			小学校は卵なしの物資になっているので、卵なしを指定
てんぷら H23.2 学期	卵白			
がんもどき H23.1 学期			ごま	ごまなしを指定
マカロニ			小麦粉	除去して、他を増量
チーズ粉末		チーズ		除去
牛乳				豆乳などに代替
生クリーム				除去
ヨーグルト		牛乳 脱脂粉乳		タンドールチキン、かぼちゃサラダなどは除去 フルーツヨーグルトは、除去して他を増量
バター		牛乳		スパゲッティは除去(最後に入れる場合)
マーガリン H23.2 学期		脱脂粉乳		サラダ油に代替
うどん			小麦粉	ごはんうどん等アレルギー対応物資を使用
スパゲッティ			小麦粉	アレルギー対応物資を使用 (こんにやく麺など、物資を今後検討)
ロースハム	23 年度の実績では、7 品目の該当なし			実績があるので、卵なしを指定
ベーコン				
かまぼこ	23 年の 1.2 学期は 7 品目の該当なし			

○加工調理品

	卵	乳	その他	対応方法
◎59 かれいフライ			パン粉	手作りで対応 「〇〇のから揚げ(でん粉使用)」
◎60 白身魚天ぷら			小麦粉	
チキンハンバーグ	鶏卵	牛乳	小麦	手作りで対応 「ハンバーグ(乳、卵、小麦なし)」
ウインナーソーセージ	鶏卵	牛乳		スライス肉等を使用した代替食
コロッケ(野菜、ひじき)			小麦粉	手作りの代替食に変更
白花豆コロッケ		バター 脱脂粉乳	パン粉 小麦粉	
オムレツ	鶏卵			
春巻			小麦粉	ライスペーパーで手作りの代替食
シュウマイ			小麦粉	

※手作り対応を基本とするが、アレルギー対応の加工品利用も想定する。

○一食添え物

	卵	乳	その他	対応方法
のりたまごふりかけ	卵黄	乳糖	ごま	うめじそふりかけに変更
のりかつおふりかけ		乳糖	ごま、小麦	
ビーンズスプレッド		脱脂粉乳		ジャム、はちみつ等に変更
フィッシュ	23 年の 1.2 学期は 7 品目の該当なし			ごまなしを指定
フィッシュアーモンド			ごま	
一食チーズ		チーズ		一食フィッシュ、一食大豆、一食黒豆等に変更

4.調味料について(参考:今年度使用している調味料の原料配合)

①対応するもの

番号	品名	卵	乳	その他	対応方法
◎2	ごま油			ごま油	風味づけに使用する場合は除去 炒め油として使用する場合はサラダ油 使用
◎35	マヨネーズ	卵黄		食酢(小麦)	マヨネーズタイプドレッシング使用 「〇〇サラダ(7品目除去)」

◎37	カレールウ			小麦粉	アレルギー対応のカレールウを使用 「〇〇カレー（7品目除去カレールウ使用）」
◎39	ドライカレー		乳糖 チーズ 脱脂粉乳	小麦粉	
◎38	ハヤシルウ			小麦粉	ハヤシライスの場合はごはんにかけることを想定した献立なので、ドライカレーなどに変更。 シチューなど場合はトマト煮等に変更。
◎46	デミグラスソース			小麦粉	おかずの場合は除去 ハンバーグのたれはケチャップだれや和風だれに変更
	ホワイトルウ		脱脂粉乳 チーズ	小麦粉	手作りに変更

※ホワイトソースを作るものは、豆乳を使用し、とろみはでん粉、米粉、コーンスターチを使用する。

②対応しないもの

○ 以下のレベルに反応するような重篤な場合は、給食でのアレルギー対応が困難と思われる。

- ・ アレルゲンの割合が低いもの。または、1回の使用量が微量であるため、アレルゲンの割合が低くなるもの。
- ・ 製造過程でたんぱく質が分解されているもの。

※保育所におけるアレルギー対応ガイドライン（厚生労働省 H23 年 3 月）によると、「醤油は原材料に小麦が使用されているが、醤油が生成される発酵過程で小麦タンパクは完全に分解される。このため、基本的に小麦アレルギーであっても醤油を摂取することはできる。」とある。

番号	品名	卵	乳	その他
◎15	洋こしょう			パン粉（小麦、大豆）[29.0%]
◎31	濃口しょうゆ			小麦[18.5%]
◎32	淡口しょうゆ			小麦[12.6%]
◎34	中濃ソース(特)のみ			アミノ酸（豚肉、小麦、大豆）[0.6%]
◎40	中華スープの素			香辛料（小麦）[3.8%]しょうゆ（小麦）[1.2%]
◎41	コンソメの素			しょうゆ（小麦、大豆）[2.3%]
◎42	風味調味料		砂糖類（砂糖 17%、乳糖 7%）	
◎51	一食二杯酢			しょうゆ（小麦、大豆）[43.8%]
◎52	一食天つゆ			しょうゆ（小麦）[8.8%]エキス(小麦、大豆) [2.9%]
	豚骨スープ			エキス（小麦、大豆、豚肉）[24.1%] しょうゆ（小麦）[17.7%]