

③アレルギー対応について

1. 新センターにおけるアレルギー対応内容

- ・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. 学校関連検討事項

(1) 学校でのアレルギー対応食決定手順について

- ・保護者から申請（医師の診断が必要）
- ・保護者と学校側（教頭、栄養教諭・学校栄養職員及び養護教諭）
- ・更新手続きについて：年1回を想定（中途転入者等は別途）

(2) 給食システムの更新の必要性

- ・センター再整備に伴い、新献立対応やアレルギー対応によりシステムを更新予定
- ・詳細については今後検討