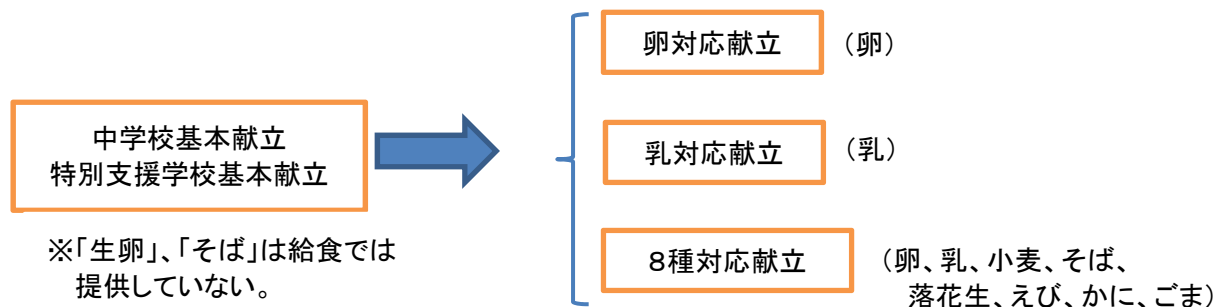


アレルギー対応献立の考え方

1 基本的な考え方

- (1) 中学校及び特別支援学校の基本献立をもとに、3種類の食物アレルギー対応献立(卵対応・乳対応・8種対応)を作成する。



児童生徒・保護者は、3種類の中から選択する。

※8種対応食は、卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、ごま全てが除去された献立で、本人にとって原因食品以外の食品も除去されることがある。

- (2) **除去食を基本とする。**除去できない献立は代替食を考える。また、クラスみんなで同じものを食べるという給食の特性を鑑み、できる限り基本献立と似ている献立を考える。
- (3) 除去した分のエネルギーや量が不足しないように考慮する。また、不足する栄養素についてもできる限り考慮する。
(例)一食チーズ→一食フィッシュ
- (4) アレルギー対応食と二次加工食の両方が必要な児童生徒について、アレルギー対応献立をさらに二次加工食に変更し、対応する。

2 献立展開例

以下の①～③を基本とした対応をする。

①原因食品を除去して対応

卵対応:もずくの天ぷら(卵入り)→もずくの天ぷら(卵なし)

乳対応:スパゲッティナポリタン(粉チーズ入り)→スパゲッティナポリタン(粉チーズなし)

8種対応:切干し大根の炒め煮(ごま入り)→切干し大根の炒め煮(ごまなし)

②アレルゲン対応物資を使用することで対応

卵対応:ツナサラダ(マヨネーズ使用)→ツナサラダ(ノンエッグマヨネーズ使用)

乳対応:クリームシチュー(牛乳使用)→クリームシチュー(豆乳使用)

8種対応:具うどん(小麦粉麺使用)→具うどん(米粉麺使用)

③献立を変更することで対応

卵対応: オムレツ(卵使用)→ハムステーキ(卵使用なし)

乳対応: 一食チーズ(乳製品)→一食フィッシュ(乳製品使用なし)

8種対応: シュウマイ(小麦使用)→肉団子(小麦使用なし)

3 使用する調味料、加工品について

原材料に、アレルゲン(アレルギーを引き起こす原因物質)を含まないものを使用する。ただし、小麦など発酵過程でアレルゲンが分解されているものについては使用する。また、同一工場や同一ラインでアレルゲンが使用されているものについては、考慮せずに使用する。

使用する調味料例

濃口しょうゆ、淡口しょうゆ、みそ、洋ごしょう、ウスターソース 等

4 アレルギー専用調理室について

同じ調理室内で3形態のアレルギー対応献立を調理するため、コンタミネーション(アレルゲンの混入)を完全に防止できない。