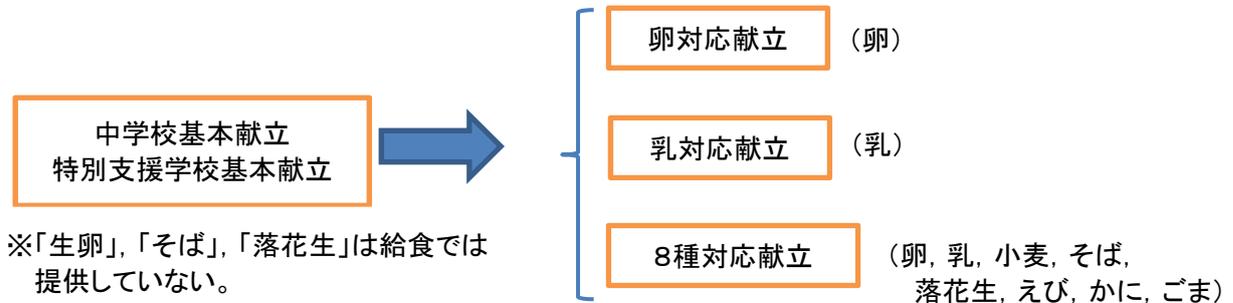


アレルギー対応献立の考え方

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・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) 除去した分の量が不足しないように考慮する。
(例)じゃがいもと卵のスープ→じゃがいものスープ
(卵を除去し、他の食材を増量する)
- (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 原因食品を除去することで応

卵対応: 親子丼(卵使用)→鶏丼(卵なし)

乳対応: チキンカレー(脱脂粉乳使用)→チキンカレー(脱脂粉乳なし)

8種対応: ほうれんそうのごまあえ(ごま使用)→ほうれんそうのあえもの(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(乳化ドレッシング使用)

乳対応: コーンスープ(牛乳使用)→コーンスープ(豆乳使用)

8種対応: きつねうどん(小麦粉麺使用)→きつねのせ汁ビーフン(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)→オムレツ風(卵なし)

乳対応: 一食チーズ(乳製品)→一食フィッシュ(乳製品なし)

8種対応: コロツケ(小麦粉使用)→手作りコロツケ(大豆フレーク使用)

春巻(小麦粉使用)→手作りゆば春巻(ゆば使用)

さけフライ(小麦粉使用)→ホキ米粉フライ(米粉使用)

④ コンタミ防止のため、原因食品以外も除去・代替することで対応

卵対応: から揚げ(小麦粉使用)→から揚げ(米粉使用)

クリームシチュー(小麦粉, 脱脂粉乳使用)→クリームシチュー(米粉使用)

乳対応: から揚げ(小麦粉使用)→から揚げ(米粉使用)

クリームシチュー(牛乳, 脱脂粉乳, 小麦粉使用)→クリームシチュー(豆乳, 米粉使用)

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、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, 洋こしょう, 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。そのため、コンタミネーション(アレルゲンの混入)防止を考慮して、全ての対応食には小麦粉や脱脂粉乳などのアレルゲンは使用しない。