

食物アレルギー対応について

●食物アレルギー対応への基本的な考え方

亀岡市立学校給食センターでは、食物アレルギーによる食品の摂取制限がある児童に対し、**献立原案**（使用材料と分量など詳細を明記したもの）の**配布**により家庭・学校と連携を図り対応しています。

食物アレルギーをもつ児童への部分除去食や代替食は、アレルゲンとなる食品成分の飛散や混入がないよう、完全に区別された部屋や場所で調理する必要があります。しかし、本センターには、それらの設備・施設の設置が困難なこと、また、各学校においては誤食・誤配がないよう十分確認して配膳を行うこと等が課題となっています。

こうした現状から、ノンアレルゲン食材を積極的に使用し、できるだけ多くの児童が喫食できるような献立を作成するなどの工夫を行っています。

●食物アレルギー調査について

給食センターでは、毎年**食物アレルギー調査表**による調査を行っています。食物アレルギー調査表は、医師の適切な診断に基づき作成された**学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）**を参照して、保護者様にご記入いただいています。

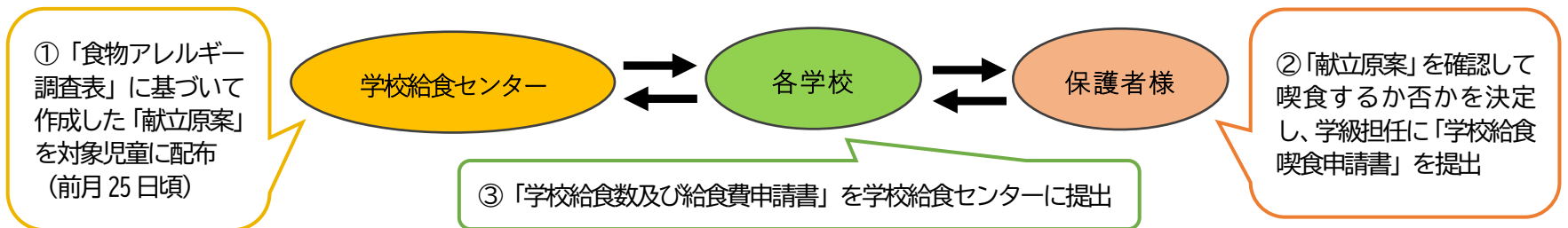
その結果を基に、対象児童の家庭へ「献立原案」を送付（前月25日頃）しています。保護者様には、献立を喫食するか否かを事前に判断していただき、各学級担任へ「学校給食喫食申請書」により連絡していただきます。個々の児童別に作成して送付する「献立原案」には、届け出をいただいたアレルゲンを明記し、アレルゲン別に色分けをしています。定期的にかかりつけ医に受診いただき、**食物アレルギー調査表の内容に変更がある場合は、学校を通じてその都度ご連絡ください。**

乳・卵については、いつ、どの献立に、どのように使用されるかを一覧表にまとめて送付します。

また、必要に応じて、個々の食品の原材料配合表や、加工食品の写真も送付しています。

アレルギーをお持ちで医療機関を受診し、医師の診断書がある児童は、まず学校にご相談ください。学校及び給食センターが対応します。

〈毎月の流れ〉



●主な食材について

食材名	主なアレルゲン(該当に●印)		
	卵	乳	小麦
パン(毎週木曜日)	—	●	●
ハム・ベーコン・ウィンナー	—	—	—
かまぼこ・竹輪・さつま揚げ	—	—	—
マヨネーズ	—	—	—
冷凍加工食品	低アレルゲンの物を可能な限り使用しています。		

- ・センターで調理する揚げ物の衣は、小麦粉の代わりにできるだけ**片栗粉や米粉**を使用しています。
- ・重篤なアレルギー症状を引き起こすとされる**落花生（ピーナッツ）等のナッツ類、そば**は、年間を通じて使用していません。
- ・学校給食においては**加熱調理されたもの**を提供していますが、**果物についてのみ、生（みかん、りんご）**を使用することがあります。

〈お知らせ〉

「よていこんだて」「アレルギー児童献立原案」について、今年度から以下の食材名の表示を変更いたします。

令和6年度まで **マヨネーズ**
↓
令和7年度より **ノンエッグマヨネーズ**

原材料の変更はありません。

●調味料類について

年間を通じて使用する調味料の主な原材料は、下表のとおりです。（昨年度と同じものを使用しております。）

調味料名		主な原材料
油	炒め油、揚げ油	米
	ごま油	ごま
醤油	淡口醤油、濃口醤油	大豆、小麦
酢	穀物酢、すし酢、米酢	米
テンメンジャン		みそ・醤油(大豆、小麦)・ごま油(ごま)
豆板醤		そら豆、唐辛子
オイスターソース		かき、醤油(大豆、小麦)

調味料名		主な原材料
米粉カレーパウダー		米粉、トマト、ココア、かぼちゃ
米粉ハヤシルウ		米粉、トマト、食用油脂(ラード)
シチューの素		コーンフラワー、植物油、コーンスターチ
中華の素		デキストリン、コーンスターチ
ブイヨン		デキストリン、たまねぎ
みそ	みそ(信州みそ)	米、大豆
	赤みそ、白みそ	
	八丁みそ	大豆