

学校給食における食物アレルギー対応について

1. 食物アレルギーのあるお子さんについて

※「食物アレルギー個人調査票」は必ず提出をお願いしています。

給食に出ない食材（生卵・ピーナッツなど）がアレルゲンの場合でも、調理実習や校外学習などで使用する場合がありますので、アレルゲンの食材は全てご記入ください。

2. 札幌市の学校給食における食物アレルギー対応について

- ①「卵・乳製品を使用する献立の一部」「個包装のゼリー・ジャム」において除去食・代替食を行っています。
- ②食物アレルギーのため、お弁当を家庭から持参する場合は下記の表を御確認下さい。

3. 「食物アレルギー対応」を希望する場合の提出書類

上記の「食物アレルギー個人調査票」のほかに、以下の表で当てはまる書類をご提出ください。

対応内容		対応食実施申請書 (保護者が記入)	学校生活管理指導表 (医師が記入)
給食調理での対応	除去食・代替食	○	○
	・自己除去(下記参照) ・家庭から持参	○	学校での配慮や管理が必要な場合は医療機関での診断をおすすめしています。(家庭から持参の場合は学校生活管理指導表が必要となります。)
アレルゲンの食品が 給食に出ない場合		×	×

※自己除去とは提供された食事からアレルギーの原因となる食材を本人が取り除くことです。

※エピペンが処方されている方は学校へ持参をお願いしております。その場合も学校生活管理指導表が必要です。

4. 「食物アレルギー対応食」を希望する場合の実施の流れ

「学校生活管理指導表」を提出し、除去食等の学校での配慮が必要な方は毎月以下の流れで対応します。

【御家庭にお渡しする書類】

- ・献立表（食材の一覧）
- ・学校給食アレルギー対応依頼書
※食材一覧を見ながら依頼書に記入し、学校に提出する。

記入したものを
関係職員で内容
確認

【栄養教諭】
除去食・代替食の準備
【担任】
配膳時の確認

☆わからないことなどがありましたら、遠慮なく学校にお問い合わせください。

次ページ以降も御覧ください

☆アレルギー専用の調理設備や器具類は使用していません。

☆揚げ物の油は複数回使いまわしています。

鶏卵アレルギーの場合（給食では生の鶏卵は使用しません。）

○学校で作る手作りの揚げ物の衣から鶏卵を抜くことが出来ます（たくさんの材料の中に混ぜ込んで鶏卵を使用する揚げ物には対応していません）。対応献立は「除去食・代替食対象献立一覧表」をご覧ください。

○親子丼・親子うどん・かきたま汁など卵を使用した汁物は、料理の最後に鶏卵を入れないで提供できます。

○給食用の麺は鶏卵を使用していません（コンタミの可能性はあります）。

○八宝菜・中華丼・酢豚に使用しているうずら卵は抜くことが出来ます。

×おでんに使用しているうずら卵は抜くことが出来ません（煮込んでしまうためです）。

×給食用のパンは鶏卵を使用しています（ソフトフランスパンのみ鶏卵を使用していません）。

魚卵アレルギーの場合（給食で生の魚卵は使用しません）

×現在対応していません。給食では子持ちカラフトししゃもを使用しています。（かれいの唐揚げ・いわしカリカリフライなど内臓を取り除いて調理された魚に取り切れなかった魚卵が残る場合もあります）

牛乳アレルギーの場合

○学校で作る手作りの揚げ物から牛乳や粉チーズを抜く、チーズを使用した揚げ物（ちくわチーズつめ揚げなど）からチーズを抜くことが出来ます。対応献立は「除去食・代替食対象献立一覧表」をご覧ください。

○フルーツのヨーグルト和えなど最後に乳製品を入れる料理は抜いて提供できます。

○アイスクリーム・カップヨーグルト・ミルクプリンは既製の果物ゼリーに替えることが出来ます。

○ひとり1個付けのバターは、果物ジャムに替えることが出来ます。

×シチューなどに使用している牛乳は抜くことが出来ません。

×給食用のパンは乳製品（スキムミルク）を使用しています（ソフトフランスパンのみ乳を使用していません）。

そばアレルギーの場合→給食では使用していませんが校外学習などの際、気を付ける必要があります。

ナッツなど種実類アレルギーの場合→ピーナッツやアーモンド、カシューナッツ、くるみなどは給食の食材としては使用していませんが、加工食品などのコンタミの可能性はあります。

肉・魚介類・甲殻類（えび・イカなど）・大豆・ごま・小麦アレルギー等の場合

×現在対応していません。

×しらすやあさりを始めとする海産物には小さいカニ・エビなどが混入している場合があります。

×みそ汁などには、むろアジ、宗田かつおなどから出汁をとっています。

×シチューやチョコクリームなどに豆乳を使用しています。また、炊き込んだごはんに豆腐が入ることもあります。

×学校で炊飯するごはんには少量の麦を混ぜています。

果物アレルギーの場合

※対応実施申請書には下記を参照の上、ご記入ください（生・加熱についても忘れずにお願いします）

○アレルギーの既製の果物ゼリー、ジャムは他の果物のものに替えることができます。（その場合、病院で学校生活管理指導表を記入してもらう必要があります。様式については学校までお問い合わせください。）

×生食や缶詰の果物は現在対応していません。

<札幌市の学校給食で出るくだもの> R8 現在

生食→バラ科果物（りんご・梨・さくらんぼ・いちご・プラム・プルーン）

柑橘系果物（みかん・清見オレンジ、いよかん等の夏みかん系）

ぶどう（巨峰・デラウェア等）

その他、柿・すいか・メロン・キウイフルーツ・バナナ など

加熱してあるもの→りんご缶詰・洋梨缶詰・黄桃缶詰・白桃缶詰・パイナップル缶詰・みかん缶詰・甘夏かん缶詰

半切りやスライスのもので出るほかに、フルーツミックス等のフルーツの和え物に何種類か混ぜて使用します。

×アレルギーの果物だけを取り除くということはありません。

冷凍のもの→冷凍パイナップル、冷凍りんご（どちらも加熱後冷凍）

市販のゼリー→ブルーベリー・みかん・レモン・いちご・すだち・パイナップル（どれも加熱済み）

ジュース類→オレンジ・りんご・ぶどう（飲用としては出ませんが、フルーツの和え物や手作りのゼリーに使用しています）

その他→カレーライスのルーや、スパゲティカレーソースなどにすりおろしたりんご(加熱)を使用します。

※毎月の給食だよりにくだもの種類が載っています。

ご家庭でご覧になり、この日のくだものは食べられる・食べられないをお子様と打ち合わせていただきますようお願いいたします。