

第3章 対応給食の実施方法

第3章 対応給食の実施方法

1 実施対応食物

学校給食に用いる全ての食品で2の実施基準を満たす児童生徒のアレルギー原因食物とします。

2 実施基準

以下の全ての項目に該当する児童生徒を対象に食物アレルギー対応給食を提供します。

(1) 医師の診断と家庭での食事制限

- 医師による診察、検査により食物アレルギーと診断され、保護者より学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)が提出されている。
- 医師から食事制限を指示され、家庭でも食事制限を行っている。

(2) 実施可能な範囲での対応

- 大量調理や限られた施設環境の中で、実施可能な対応範囲とする。

(3) 重篤な症状等の場合の保護者の理解

- アレルギー原因食物(アレルゲン)が多く、重篤な症状等により対応できない場合は保護者の理解が得て、弁当対応とする。

(4) 定期的な関係書類の提出と面談

年1回、医師の診断のもとに学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)を提出し、面談を受ける。

- 食物アレルギー給食の対応をしている児童生徒は、アレルギー症状の改善等が見込まれることもあるため、少なくとも年1回は医療機関を受診するものとする。
- 食物アレルギー対応給食の継続者の面談では、アレルギー症状の経過を踏まえたうえで、除去・代替食の中止・変更等翌年度以降の対応を協議する。ただし、大きな変更がなければ、面談を行わない場合がある。

不必要な食品の摂取制限は、児童生徒の健全な成長発達の妨げになるばかりでなく、給食に係る限られた資源「人員、設備」を本当に対応が必要な児童生徒に集中させる意味からも防がなければならない。また、主治医の指示に従い、児童生徒のアレルギー歴や現在の状況について文書による正確な情報を把握した上で、アレルギー対応が必要な児童生徒には、家庭での食生活(食品の除去を行う場合に不足する栄養素の補充方法等)や精神的ストレスについても助言するなど、保護者と児童生徒に対して個別指導を行い、学校以外の食生活の質の向上も促す。

3 実施時期

食物アレルギー対応委員会を開催し、対応方法の検討・決定後に実施します。年度途中において変更が生じた場合も同様とします。

4 食物アレルギー対応の分類と実施方法

学校給食における対応食の方法はおおむね以下の4つに分けられます。対応は、適切な対応レベルの組み合わせを考えて実施します。(表-1)

<表-1>

段階	対応方法	
レベル1	詳細な献立表対応	学校給食の原材料を詳細に記入した献立表を家庭に事前に配布し、それをもとに保護者や担任等の指示もしくは児童生徒自身の判断で原因食物を除いて食べる。
レベル2	完全弁当対応	すべての学校給食に対して弁当を持参させ、持参した弁当を食べる。
	一部弁当対応	どうしても給食での対応が困難な料理において弁当を持参してもらい、給食の一部と持参した弁当を食べる。
レベル3	除去食対応	原因食物を取り除いた給食を提供する。
レベル4	代替食対応	原因食物を取り除き、不足する栄養素を別の食品を用いて補った給食を提供する。

(1) レベル1 詳細な献立表対応

対象	<ul style="list-style-type: none"> アレルギー原因食物が多岐にわたらず、少量の摂取ではアレルギー症状を起こす心配のない軽症者の児童生徒 アレルギー原因食物を自分で除去できる児童生徒
方法	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食の原材料を詳細に記入した献立表（以下「詳細献立表」という）を家庭に配布し、それをもとに保護者や学級担任等の指示、もしくは児童生徒自身の判断でアレルギー原因食物を除去しながら食べる。
留意点	<ul style="list-style-type: none"> 保護者は詳細献立に注意し、本人に取り除く食品をよく理解させておくよう努める。 学級担任は除去するアレルギー原因食物を正しく理解しておく。 低学年では自己管理能力が不十分なので、学級担任等が補佐をする。

(2) レベル2 弁当対応（完全弁当対応・一部弁当対応）

対象	完全弁当対応：アレルギー原因食物が多岐にわたり学校給食の調理での対応ができない児童生徒 極微量で反応が誘発される可能性がある児童生徒(調味料・だし・添加物の除去が必要な場合)
	一部弁当対応：除去食・代替食が困難な児童生徒
方法	完全弁当対応：給食を提供せずに毎日弁当を持参する。
	一部弁当対応：アレルギー原因食物を含む料理を食べずに、それに代わる料理を弁当として持参する。
留意点	<ul style="list-style-type: none"> 一部弁当対応では、家庭、担任等に詳細献立表を配布し、保護者が給食で食べられない料理がある日を確認し、弁当持参の日を決定する。対応内容については学校と家庭、共同調理場などと情報の共有が必要である。 持参した弁当は安全かつ、衛生的に保管できるよう職員室等に保管する。(夏季の高温時は冷蔵保管する) 栄養価の確保ができる食品選択等を保護者に助言する。

(3) レベル3 除去食対応

対 象	・アレルギー原因食物の除去が必要かつ、調理場で除去対応が可能な児童生徒
方 法	・調理の過程で、原因食物を加えない給食を提供する。
留 意 点	・通常給食を基本に除去献立を作成する。加工食品を使用する際は、原因食物が含まれていないかをよく確認する。 ・除去食対応について、調理指示書や作業工程表、作業動線図で明確にして、確実にアレルギー対応食を調理・配食できるようにする。 ・調理過程では、調理道具や配食場所を別にして、確実にアレルギー原因食物混入を防ぐ。 ・対応する献立について食物アレルギー対応表を作成し、保護者や学級担任、養護教諭等へ配付する。 ・学級担任等は、除去食を該当の児童生徒が間違いなく食べられるよう、確実に運搬・配膳する。

(4) レベル4 代替食対応

対 象	・アレルギー原因食物の除去が必要かつ、調理場で代替食対応が可能な児童生徒
方 法	・調理の過程で、原因食物に代わる食材を補い、代替食として提供する。
留 意 点	・通常給食を基本に代替献立を作成し、通常給食とは別に調理作業ができるよう、作業分担や調理指示書、作業工程表、作業動線図を明確にし、確実にアレルギー対応食を調理・配食できるようにする。 ・対応する献立について食物アレルギー対応表を作成し、保護者や学級担任、養護教諭等へ配付する。 ・学級担任等は、代替食を該当の児童生徒が間違いなく食べられるよう、確実に運搬・配膳する。

(5) レベル1～4の共通事項

- ① 詳細な献立表は、すべての対応の基本であり、レベル2以上でも提供する。
- ② 予定献立の変更があった場合は、変更後の食材にアレルギー原因食物が入っていないかを確認する。変更後、必要に応じてその都度保護者と連絡をとり、対応について確認する。
- ③ 保護者と確認した内容については、保護者から本人によく理解させる。

5 食物アレルギー対応給食を提供する児童生徒への対応

(1) 食物アレルギー対応給食の提供方法の決定

食物アレルギー対応が決定され、対応給食を提供する児童生徒に対しては、医師が作成・提出した学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)にもとづき、対象児童生徒の保護者との面談の内容、対象児童生徒の状況、給食施設内の諸条件等を勘案したうえで、食物アレルギー対応給食の提供方法を決定していくこととなります。

ただし、児童生徒の症状に変化がある場合には、年度途中でも医師の診断により柔軟に対応していく必要があります。

(2) 対応給食児童生徒に対する毎月の対応(表-2)

食物アレルギー献立対応表を対象児童生徒の保護者へ配付します。保護者は対応内容を確認し、対応に不備がなければ承諾印を押印し、学校へ提出します。(共同調理場の場合は、学校経由で行います。)

(3) 代替食提供による対応の基本的な考え

代替食とは、除去により不足した栄養素を補うために、別の食品を提供することです。栄養価に差が出ないように、代替食品や調理法を考慮します。代替食を実施するために必要な基本事項は除去食と共通ですが、それに加えて以下のような点を考慮する必要があります。

- ① 代替食品に利用できる食材を積極的に見つけ出し、栄養的配慮をして使用する。
- ② 加工食品では、アレルギー物質の原材料表示が義務づけられている7品目以外は記載されていない可能性があるため、製造元に十分確認する。確認できない場合は、加工品の使用を避ける。

(4) 食物アレルギー対応給食の提供に関するその他の留意事項

食物アレルギー対応給食の提供を実施した場合は、栄養面での偏りが生じやすいため、不足分を家庭で補えるように、保護者とは常に連携をとることが必要です。

さらに、献立の急な変更が生じた場合は学校及び保護者に新たな対応を知らせることや、対象となる児童生徒の欠席を共同調理場に迅速に伝達する手段等も整備しておく必要があります。

なお、特定の食物と運動の組み合わせでおこる食物依存性運動誘発アナフィラキシーがあるので、給食後の運動や体育の授業等には十分に気をつけることも重要です。いずれの場合も、保護者・学校・共同調理場の三者の連携が必要です。

<表-2>

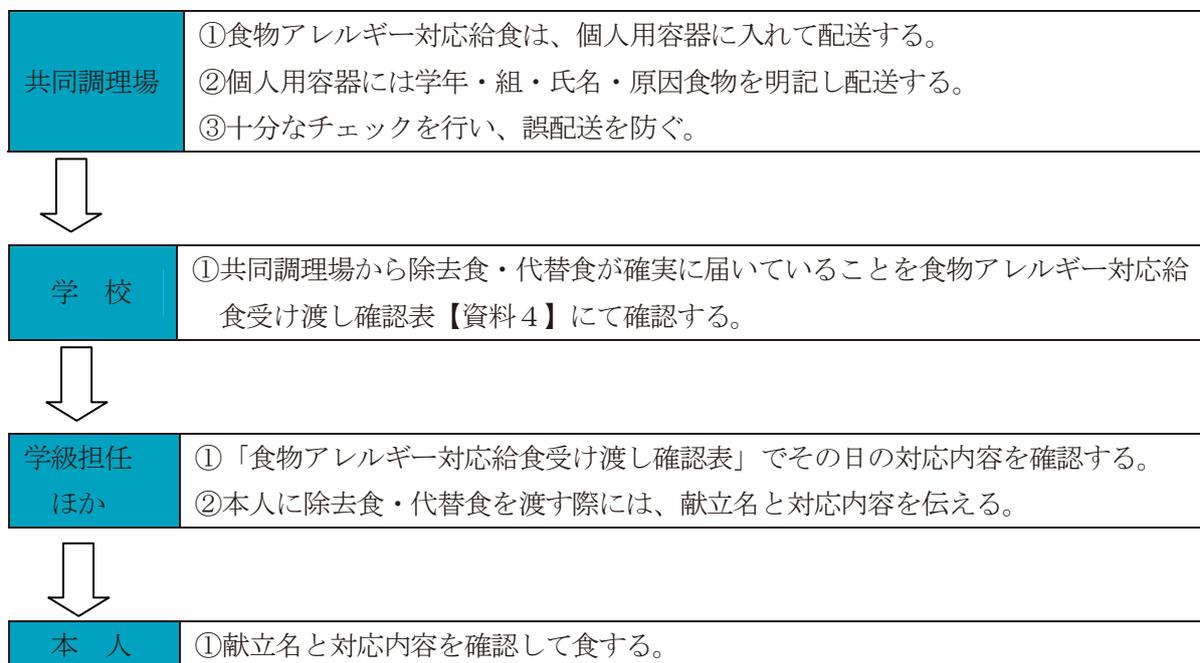
対応給食提供児童生徒に対する毎月の対応

時 期	単独調理場・共同調理場	受 配 校	対応給食提供児童生徒の保護者等
前月20日頃	・ 献立決定		
前月22日頃	<ul style="list-style-type: none"> ・ 献立の食物アレルギー対応食物確認 ・ 食物アレルギー対応給食献立表【資料1 個人用 (P32)、資料2 学校用 (P33)】 ・ 食物アレルギー対応給食承諾書【様式11】 (P112) ・ 詳細献立表、加工食品の成分表の配付【資料3】 (P34) 	<p>→ 学校経由で配付 →</p> <p>→ 保護者の希望により配付 →</p>	献立表等の内容チェック
前月27日まで	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食物アレルギー対応給食承諾書【様式11】 (P112)の確認及び決定 	<p>学校等経由</p> <p>← 承諾書の受理 ←</p>	食物アレルギー対応給食承諾書【様式11】 (P112)の提出
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 対応を変更した場合は、変更内容を連絡 	<p>→</p> <p>←</p>	対応変更希望がある場合：学校へ連絡
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 個々の対応を決定し、詳細献立表や作業工程表に記入し、調理を指示 ・ 食物アレルギー対応給食仕様書受け渡し確認表作成【資料4】 (P35) 		
当 日	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食物アレルギー対応給食の調理・配送 	<p>→ 食物アレルギー対応給食を確認【資料4】 (P35)</p> <p>↓</p> <p>喫食</p> <p>↓</p> <p>喫食状況確認</p> <p>健康観察</p>	

6 食物アレルギー対応給食の配送、受け渡し、配膳

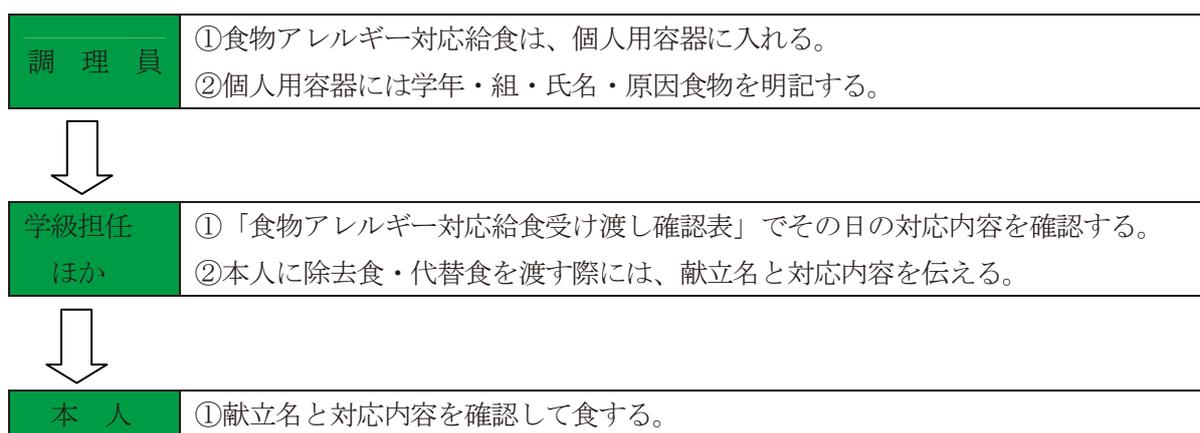
(1) 共同調理場における対応

共同調理場から学校までの配送



(2) 単独調理場における対応

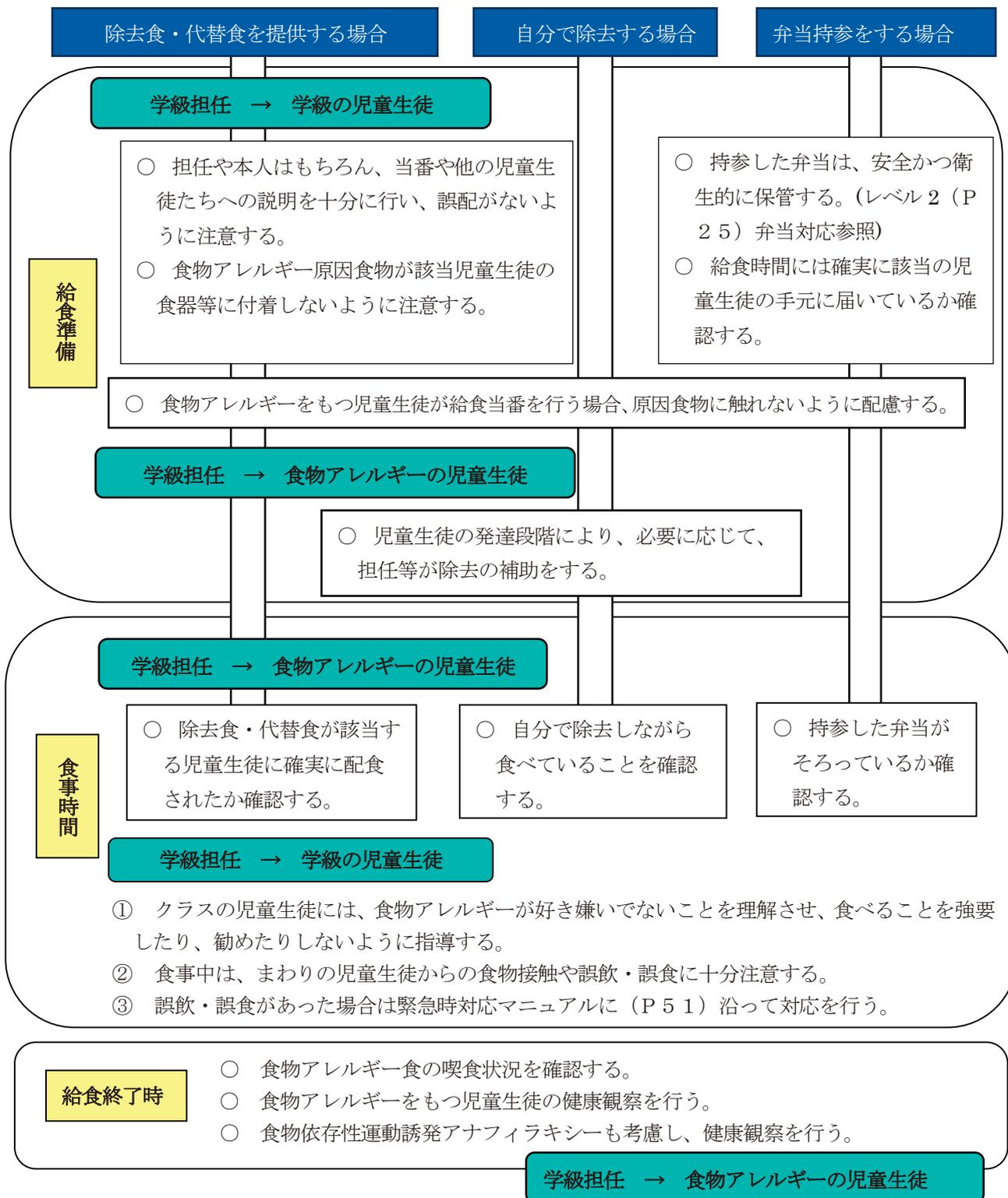
学校における食物アレルギー対応給食の受け渡しと配膳



※ いずれも詳細は第4章（P 42）を参照

7 給食時の教室での対応と指導

対応給食提供児童生徒が在籍する学級における、給食時の教室での対応と指導内容について、給食準備、食事時間、給食終了時に分けて、次の図に示します。



8 食物アレルギー対応の評価・見直しと今後の方向性

(1) 定期的な対応の評価と見直し

食物アレルギー対応チェックリスト【資料5】(P 3 6)等をもとに、定期的に対応の評価と見直しを行い、「食物アレルギー個別対応票(学校保管用)【様式8】(P 1 1 2)に記録する。

(2) 変更の場合の確認

食物アレルギー対応に変更が生じた場合は、学級担任・養護教諭・栄養教諭等が連携して、保護者と児童生徒に食物アレルギー対応の確認を行い、「食物アレルギー対応給食 変更申請書【様式10】を提出してもらう。

(3) 年度毎の確認

年度が変わるごとに、担当者(担任・給食主任・養護教諭・栄養教諭等)が次年度担当者に確実に引き継ぎを行う。

(4) 学校及び教育委員会の対応

学校及び教育委員会は、児童生徒の心身の発達を促進するため、食物アレルギー対応が家庭と円滑に行われるように努めていく。

食物アレルギー対応給食献立表(個人用)

別記様式								
食物アレルギー対応給食献立表(例)								
学校		年 組 氏名		該当料理	代替食	除去食		
					(代)	(除)		
月日	献立名	対象食材	卵	豚肉・ベーコン・ウインナー・ハム	柑橘類	甲殻類	アーモンド	乳
	該 当 欄							
月 日	大豆ひじきごはん	該当なし ※中学3年なしのため(青魚)						
(月)	いわしの蒲焼き							
	茎わかめのきんぴら							
	凍み豆腐のみそ汁							
月 日	食パン 牛乳							
(火)	ブルーベリー&マーガリン							
	ミートグラタン	シュレットチーズ						(除)
		豚肉		(除) (代) 牛肉				
	シャキシャキサラダ							
	白菜スープ	無添加ベーコン		(除)				
月 日	ごはん 牛乳 いちご							
(水)	うの花コロッケ	豚ひき肉		(代) 豆カツ				
	五目ビーフン	無添加ベーコン		(除)				
	じゅがいものみそ汁							
月 日	ワンタン麺	豚肉		(除)				
(木)	牛乳							
	信田煮							
	アーモンド和え	アーモンド					(代) ごまあえ	
	プリン	卵	(代) 卵無しプリン					
月 日	チキンカレーライス							
(金)	牛乳							
	白菜のおかかあえ							
	ぼんかん				(代) りんご			

食物アレルギー対応給食献立表(学校用)

別記様式										
食物アレルギー対応給食献立表(例)										
〇〇学校用		該当料理		代替食		除去食				
月日	献立名	対象食材	卵	豚肉・ベーコン・ウインナー・ハム	柑橘類	甲殻類	アーモンド	乳	配送一学校 確認時間 確認者	児童生徒へ 確認者
	対象者名		年組 ○○○○ 年組 △△△△ 年組 □□□□ 年組 ☆☆☆☆	年組 ○○○○ 年組 △△△△ 年組 □□□□	年組 ○○○	年組 ○○○○ 年組 △△△△ 年組 □□□□	年組 ○○○○ 年組 △△△△	年組 ○○○○		
月日	大豆ひじきごはん	該当なし ※中学3年なしのため(青魚)							時 分	
(月)	いわしの蒲焼き								確認者名	確認者名
	荻わかめのきんぴら 凍み豆腐のみそ汁									
月日	食パン 牛乳								時 分	
(火)	ブルーベリー&マーガリン								確認者名	確認者名
	ミントクラク	シュレッドチーズ		豚肉				除		
	ジャキジャキサラダ			除 代 牛肉						
	白菜スープ	無添加ベーコン		除						
月日	ごはん 牛乳 いちご								時 分	
(水)	うの花コロッケ	豚ひき肉		代 豆カツ					確認者名	確認者名
	五目ビーフン	無添加ベーコン		除						
	じゅがいものみそ汁									
月日	ワンタン麺	豚肉		除					時 分	
(木)	牛乳								確認者名	確認者名
	信田煮									
	アーモンド和え	アーモンド					代 ごまあえ			
	プリン	卵	代 卵無しプリン							
月日	チキンカレーライス								時 分	
(金)	牛乳								確認者名	確認者名
	白菜のおかかあえ									
	ぼんかん				代 りんご					

詳細献立表(例)

給食 なし		こんだてめい		おもな材料と体内でののはたらき			給食回数		アレルギー物質をふくむ食品
				赤 からだを	緑 からだの働きを	黄 熱や力になる	12346	5年 16回 栄養量(時)	
1	月	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	607 23.3 15.3	3.2	アレルギー物質をふくむ食品 確認しましょう ○パン(小麦・小豆) めん(小麦) ○醤油(大豆) みそ(大豆) ○油揚げ(大豆) ○だし(かつお) 餅と菓子(小麦)
2	火	日本型食生活の日 ごはん・牛乳・のっぺい汁・トマト サバのみそ煮・オクラおろし	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	607 23.3 15.3	3.2	アレルギー物質をふくむ食品 確認しましょう ○パン(小麦・小豆) めん(小麦) ○醤油(大豆) みそ(大豆) ○油揚げ(大豆) ○だし(かつお) 餅と菓子(小麦)
3	水	向しゃが ツナ(お肉)の物 煎	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	607 23.3 15.3	2.9	アレルギー物質をふくむ食品 確認しましょう ○パン(小麦・小豆) めん(小麦) ○醤油(大豆) みそ(大豆) ○油揚げ(大豆) ○だし(かつお) 餅と菓子(小麦)
4	木	すいとん汁・香り湯 豆腐ステーキ	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	607 23.3 15.3	2.5	アレルギー物質をふくむ食品 確認しましょう ○パン(小麦・小豆) めん(小麦) ○醤油(大豆) みそ(大豆) ○油揚げ(大豆) ○だし(かつお) 餅と菓子(小麦)
5	金	お月見ごはん 鶏煮ごはん・牛乳・秋野菜のみそ汁 厚焼き卵・ごまだんご・白飯	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	607 23.3 15.3	2.3	アレルギー物質をふくむ食品 確認しましょう ○パン(小麦・小豆) めん(小麦) ○醤油(大豆) みそ(大豆) ○油揚げ(大豆) ○だし(かつお) 餅と菓子(小麦)
8	月	実習生立案のこんだて ジャージャーめん(パスタ)・お肉 牛乳・三色ナムル・グレープフルーツ	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	607 23.3 15.3	3.3	アレルギー物質をふくむ食品 確認しましょう ○パン(小麦・小豆) めん(小麦) ○醤油(大豆) みそ(大豆) ○油揚げ(大豆) ○だし(かつお) 餅と菓子(小麦)
9	火	実習生立案のこんだて 青じそごはん・牛乳・具だくさん汁 さんまの揚げだれ・お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	607 23.3 15.3	2.8	アレルギー物質をふくむ食品 確認しましょう ○パン(小麦・小豆) めん(小麦) ○醤油(大豆) みそ(大豆) ○油揚げ(大豆) ○だし(かつお) 餅と菓子(小麦)
10	水	実習生立案のこんだて お肉・お魚・お肉・お魚・お肉・お魚 お肉・お魚・お肉・お魚・お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	607 23.3 15.3	2.9	アレルギー物質をふくむ食品 確認しましょう ○パン(小麦・小豆) めん(小麦) ○醤油(大豆) みそ(大豆) ○油揚げ(大豆) ○だし(かつお) 餅と菓子(小麦)
11	木	5年生 わかめスープ (スタミナ肉汁)具 白飯・お肉・お魚・お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	607 23.3 15.3	2.8	アレルギー物質をふくむ食品 確認しましょう ○パン(小麦・小豆) めん(小麦) ○醤油(大豆) みそ(大豆) ○油揚げ(大豆) ○だし(かつお) 餅と菓子(小麦)
12	金	5年生 マーボー豆腐 蒸えびシューマイ 中華サラダ・オレンジ	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	607 23.3 15.3	2.4	アレルギー物質をふくむ食品 確認しましょう ○パン(小麦・小豆) めん(小麦) ○醤油(大豆) みそ(大豆) ○油揚げ(大豆) ○だし(かつお) 餅と菓子(小麦)
16	火	5年生 日本型食生活の日 ごはん・具だくさん汁・焼き餅 蓮根ごはん和え・トッピング梅	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	607 23.3 15.3	2.8	アレルギー物質をふくむ食品 確認しましょう ○パン(小麦・小豆) めん(小麦) ○醤油(大豆) みそ(大豆) ○油揚げ(大豆) ○だし(かつお) 餅と菓子(小麦)
17	水	会津の歴史館(龍城)食糧体験 玄米ごはん・地元野菜のみそ汁 大豆ごはん・お肉・お魚・お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	607 23.3 15.3	3.2	アレルギー物質をふくむ食品 確認しましょう ○パン(小麦・小豆) めん(小麦) ○醤油(大豆) みそ(大豆) ○油揚げ(大豆) ○だし(かつお) 餅と菓子(小麦)
18	木	ポークカレー 小松菜サラダ 福神漬・ヨーグルト	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	607 23.3 15.3	3.0	アレルギー物質をふくむ食品 確認しましょう ○パン(小麦・小豆) めん(小麦) ○醤油(大豆) みそ(大豆) ○油揚げ(大豆) ○だし(かつお) 餅と菓子(小麦)
19	金	会津祭りこんだて 紫黒米ごはん・ごま塩・牛乳・ごま 焼き菓コロッケ・おひたし・梨	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	607 23.3 15.3	2.1	アレルギー物質をふくむ食品 確認しましょう ○パン(小麦・小豆) めん(小麦) ○醤油(大豆) みそ(大豆) ○油揚げ(大豆) ○だし(かつお) 餅と菓子(小麦)
24	水	9月生まれお誕生会献立 ココアパン・牛乳・カルミックス ミネストローネ・イタリアンサラダ	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	607 23.3 15.3	3.2	アレルギー物質をふくむ食品 確認しましょう ○パン(小麦・小豆) めん(小麦) ○醤油(大豆) みそ(大豆) ○油揚げ(大豆) ○だし(かつお) 餅と菓子(小麦)
25	木	みそかき玉汁 栗わらび納豆 大根干し・お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	ごはん お肉・お魚	607 23.3 15.3	2.1	アレルギー物質をふくむ食品 確認しましょう ○パン(小麦・小豆) めん(小麦) ○醤油(大豆) みそ(大豆) ○油揚げ(大豆) ○だし(かつお) 餅と菓子(小麦)

アレルギー原因食物を含む料理を表記し、家庭での確認に役立つ。
例:汁(油揚げ・豆腐)

加工食品に含まれるアレルギー原因食物を表記する。
例:シューマイ(えび・小麦)

第3章
対応給食の実施方法

資料4

食物アレルギー対応給食仕様書 受け渡し確認表

平成 年 月 日 ()

学校長	栄養士	調理責任者

レでチェック _____ 学校

No.	提供 担当 確認	受取 担任等 確認	年 組 氏 名	献立名	除去食品名	調理方法
1			年 組			
2			年 組			
3			年 組			
4			年 組			
5			年 組			
6			年 組			
7			年 組			
8			年 組			

※ コピーしたものを切り取って個人用容器ラベルとして活用も可能

ヒヤリハット事例

事例1 アレルギー原因食物：小麦

原因：米粉パン

経過：小麦アレルギーの児童であるため、普段はごはんを自宅から持参していたが、米粉パンと表示してあったので、小麦が入っていないと思い食べられると判断し、食べようと思いました。

解説：米粉パンにはグルテンが使われています。グルテンは小麦成分です。

対策：米粉パンにも小麦粉やグルテン（小麦粉成分）が含まれていることを表示しましょう。

事例2 アレルギー原因食物：落花生

原因：調味料(豆板醤)

経過：いつもの業務用豆板醤が、メーカーの都合により製造中止になり、急に別の物に変更になり、回鍋肉に使用しました。生徒が口に入れて、痛みを訴えました。

解説：業務用豆板醤のメーカーが変更になってその変更先のメーカーのものにピーナッツオイルが入っていたために誤飲食事故を起こしました。

対策：給食で使用の食品メーカーが変わる際には調味料ひとつにしても必ず成分を確認しましょう。

事例3 アレルギー原因食物：鶏卵

原因：鶏卵のついたトング

経過：教室で配膳時、厚焼き卵を配食したトングで、和え物を配食しました。

解説：トングについていた卵が和え物に混入しました。

対策：料理ごとに、専用のトングを使用するよう、またおかわりの時にも専用のトングを使用するよう共通理解を図りましょう。

事例4 アレルギー原因食物：主菜等

原因：一部弁当給食対応児童で保護者がお弁当を持たせるのを忘れました。

経過：弁当給食を予定していたが、持参していなかったため、普通給食を提供しようになりました。

解説：学校におけるお弁当の管理方法が徹底していなかったことと、担任が食物アレルギー対応給食献立表の事前確認を行わなかったためでした。

対策：学校、家庭と調理場の三者が安全な方法、ミスを起こさない対策を一緒に考えることが大切です。