

豊島区学校給食におけるアレルギー対応例

豊島区の学校給食では、安全性を最優先するためにアレルギー原因物質の完全除去対応を行います。

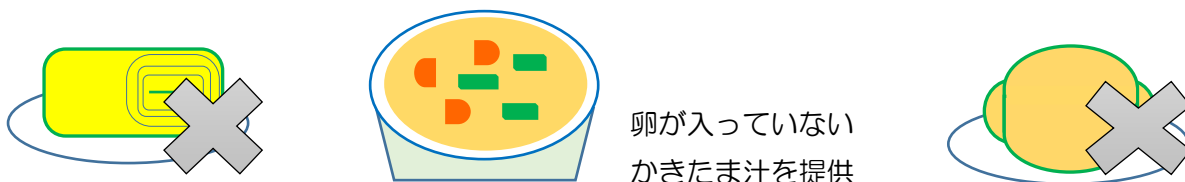
例えば、原因物質が卵の場合、卵そのものだけでなく、つなぎに卵を使ったハムやベーコン、卵を使用したパンなど、卵が少量でも使用されている食品はすべて除去します（提供しません）。ケーキや揚げ物の衣など調理段階で卵を使用する料理は卵を除去して（使わないかたちで）提供します。

また、1つの料理に対して除去食対応は一種類とする（調理ミスや誤配膳を防ぐため）など、複雑な対応は行わないよう配慮し、安全性を考慮した食物アレルギー対応食の提供をします。

【卵の例】

■卵のアレルギーがあり、給食での対応が必要という生活管理指導表を提出した場合

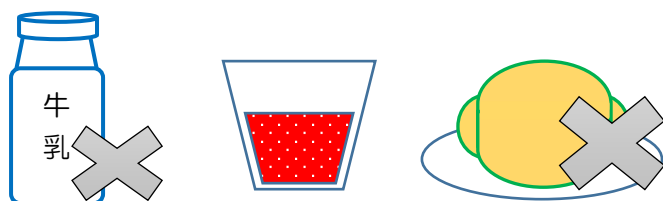
- ・卵焼き …除去（提供しません）
- ・かきたま汁 …卵を除去して提供
- ・給食で提供されるパンで、卵が使用されているパン（たまごパンやバターロール等）
…除去（提供しません）



【牛乳の例】

■乳のアレルギーがあり、給食での対応が必要という生活管理指導表を提出した場合

- ・飲用牛乳 …除去（提供しません）
- ・いちごとミルクの2色ゼリー …ミルクゼリーを除去して調理して提供
- ・給食で提供されているパン …脱脂粉乳が入っているため除去（提供しません）



※量や加熱しているかどうかにかかわらず、
牛乳・乳製品を完全除去する対応とします。
主食であるパンも除去対応となるため、
家庭からのご持参にご協力ください。

【複数のアレルギーが1つの料理に含まれる例】

■エビと卵を含む五目スープでエビアレルギーと卵アレルギーの児童生徒がいる場合

- ・五目スープのエビと卵の両方を除去したスープを提供します。



《食物アレルギー対応について》

豊島区立南池袋小学校
アレルギー対応委員会

- 学校給食でのアレルギー除去食の提供には、「学校生活管理指導表」の提出が必須となります。
- また、学校全体で安全なアレルギー対応を行うため、毎年新しいアレルギー情報が必要となります。
年度ごとの「学校生活管理指導表」の提出をお願いいたします。

＜アレルギー除去食の提供について＞

食器

おぼん・・・ピンク色のおぼんにのせて提供します。（一般食は、緑色のおぼんを使用）

皿・・・ふちにブルーの柄があるもの。（常食は、ふちにピンクの柄）



【一般食】

おぼん：緑色

食器：皿の縁にピンクの柄

丼：白色



【アレルギー食】

おぼん：ピンク色

食器：皿の縁にブルーの柄

丼：緑色

※当日の給食に、アレルギー食が1品でもある場合は、ピンクのおぼんになります。

除去食

- ・皿にラップをかけ、ラベルにクラス、名前、料理名、除去食品名を記入します。
- ・1皿に2種類の料理がある場合、除去食以外の料理も合わせてのせて、1皿を完成させて提供します。
- ・「いただきます」をした後、必ず、児童自身でラップを取り外します。
- ・アレルギー対応食のある日の給食のおかわりは、いずれの料理も禁止です。
（※おかわりができないため、除去食は給食室で多めに盛り付けています。）
- ・食べきれない時は、食缶にもどさず、お皿に残して下さい。



代替食（持参品）

- ・代替食（持参品）を家庭から持って来る場合、保冷バックや保冷剤を利用しての『自己管理』となります。
 - ・家庭からの持参食で出たゴミは、原則として本人が家庭へ持ち帰ります。
 - ・お弁当箱やタッパー、お弁当袋等の持ち物には、必ずクラス・名前を記入して下さい。
 - ・給食室内での
皿への移し替え
電子レンジでの再加熱
代替食に調理を加える
- ※豊島区のアレルギー対応方針により、不可となります。

アレルギー個別献立表

- ・学校栄養士が毎月作成し、児童を通じて「アレルギー個別献立表」を封筒に入れてお渡しします。
受け取りましたら、封筒のみ期日までにご返却ください。
- ・アレルギー個別献立表は、ご家庭でお子様と一緒にご確認をお願いいたします。