

### 【対応食の実施対象者】

- (1) 医療機関での診察・検査により、食物アレルギーと診断され、医師からの指導により、家庭で食事療法を指示されている児童等を対象とする。
- (2) 家庭において、アレルギー物質を含む食品の除去を行うなどの食事療法を行っている児童等を対象とする。
- (3) 児童等の健康・発育のために食物アレルギーの状況を把握することは不可欠であるため、最低1年に1回以上は医療機関を受診して必要な検査を行い、その診断結果を教育委員会に提出している児童等を対象とする。

- (4) 所定の様式及び手続きに基づき、保護者から申請があった児童等を対象とする。

※保護者の自己判断による制限や好き嫌いは対象としない。

※保護者からの口頭での申し出や所定の手続きによらない申し出については、対応しない。

### 【対応食の基準】

- (1) 除去して提供する食材

- ① 調理過程において、「卵」と「乳」を完全除去して提供する。

卵は、「鶏卵」と「うずら卵」の区分をしない。

乳は、「飲用牛乳」と「乳・乳製品」に区分する。

- ② 除去食は、一品につき一種類とし、各給食センターの当該アレルゲンを全て除去したものを提供する。

- (2) 代替食

代替食は、デザートやジャムなどの調理を伴わない単品で提供する副食に限る。

(例) プリン、ヨーグルト →ゼリー

- (3) その他の取扱い

- ① 魚類は、「魚全般」と「特定の魚」と「魚加工品（練り加工品、缶詰、かつお節）」に区分する。

- ② 小麦は、「主食となるパン類」と「パン類以外の小麦・小麦製品」に区分する。

- ③ 揚げ物は、別の油で揚げる対応をしない。

- ④ 調味料・だし・添加物（魚介エキス、果物エキス含む）等、及び製造ラインが同一ラインであることによるアレルゲンの微量混入は、症状誘発の原因となりにくいことから、除去する必要はないものとする。ただし、医師の診断によりごく微量であっても除去が必要な場合は、弁当対応とする。

調味料等の具体的なものは下表に示すとおり。

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ゴマ	ゴマ油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

名称：肉団子  
原材料名：豚肉、ゼラチン、食塩、砂糖、しょうゆ（小麦を含む）、香辛料（小麦を含む）、酵母エキス、調味料（アミノ酸）、核酸

- ⑤ 学校給食に、落花生・そば・生卵（半熟卵含む）・キウイフルーツ・びわ・くるみは使用しない。
- ⑥ アレルギー対応に伴う学校給食費の減免はしない。ただし、飲用牛乳又はパン等の欠食については、相当額を減額する。



