

小牧市の学校給食のアレルギー対応について(基本方針簡易版)

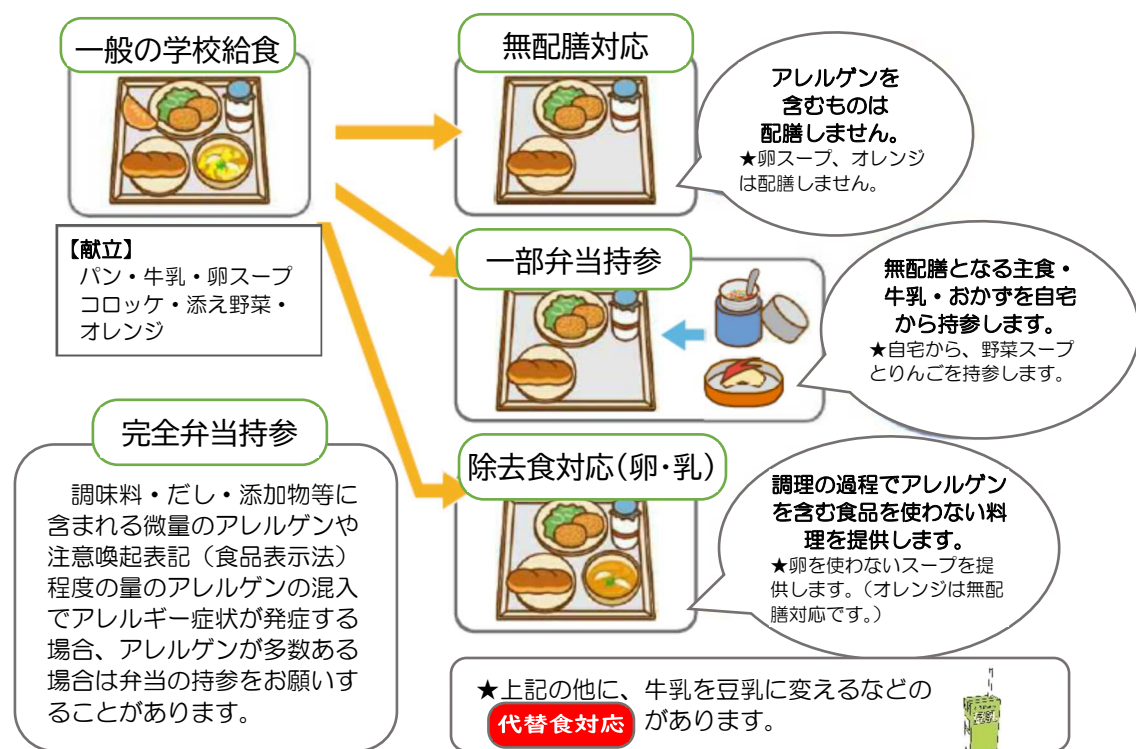
1. 小牧市の学校給食のアレルギー対応では、安全性を最優先として、下記の対応をしています。

学校給食において、下記の食品については原材料として使用しません。そのため、学校給食でのアレルギー対応は不要です。

そば、落花生、あわび、いくら、キウイフルーツ、くるみ、カシューナッツ、マカダミアナッツ、ピスタチオ、パカンナッツ、ヘーゼルナッツ

また、果物を除き、学校給食では、食材は必ず加熱調理しています。

- **無配膳対応**：主食、飲用牛乳、副食においてアレルギーを含むものについては配膳しない。
- **一部弁当持参**：無配膳（提供されない）となる主食、飲用牛乳、副食について、弁当を持参。
- **完全弁当持参**：学校給食の提供が困難である対象者において、毎日弁当を持参。
- **除去食対応**：鶏卵、うずら卵、また乳・乳製品を使用した料理が除去対象となります。
 ※主食となるパン（乳）は、対象ではありません。
 ※単品（例：卵焼きやオムレツ、ヨーグルトや角チーズ）については、除去が不可能であるため、学校において無配膳対応を行います。
 ※除去食対応は、5月から開始予定です。
- **代替食対応**：アレルギーを含む食品の代わりにアレルギーを含まない食品を提供する。
 （飲用牛乳の代わりに調整豆乳の提供のみ）



児童生徒が原因食品（アレルギー）を除去しながら食べる、個別に量を減らして食べるなどの

対応を認めていません。提供するかしないかの二者択一を原則とします。

したがって、上記の対応を必要とする場合は、献立の内容が分かる「詳細な献立表」と「食物アレルギー対応確認表」を用いて、アレルギーの確認、対応を行います。

2. アレルギー対応をする場合の必要な提出書類

- 学校生活管理指導表
- 食物アレルギー対応申請書
- 家庭における除去申告書

3. 注意事項

2の提出書類に基づき、学校は面談を行い、対応方法を決定します。その際、下記のような場合において、完全弁当持参をお願いすることもありますのでご了承ください。

① 調味料・だし・添加物等に含まれる微量のアレルゲンの混入で、アレルギー症状を発症する場合

調味料・だし・添加物等に含まれる微量のアレルゲンとは

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（みそ、しょうゆ、大豆油）、ごま（ごま油）、魚類（かつおだし、いりこだし、魚しょう）、肉（エキス）

② コンタミネーションなどの注意喚起表記(食品表示法)程度の量のアレルゲンの混入で、アレルギー症状を発症する場合

コンタミネーションなどの注意喚起表記(食品表示法)程度の量のアレルゲンとは

食品を生産する際に、原材料としては使用していないにも関わらず、特定原材料等が意図せず混入してしまうこと。

例) ○同一製造ライン使用によるコンタミネーション

- ・給食センターでは複数の献立（複数のアレルゲンを含む）を同時に調理しています。
- ・給食センター使用の揚げ油は、毎回新油に交換していません。
- ・給食センターで食器や調理器具は洗浄して共用しています。
- ・米飯、パン、めん製造工場では、複数のアレルゲンを含む製品を製造しています。

○原材料の採取方法によるコンタミネーション

- ・しらす干し、小魚、海藻などは、えび・かにが混ざる漁法で捕獲しています。

○えび、かにを捕食していることによるコンタミネーション

- ・かまぼこなどの練り製品に使われる魚や、メヒカリやししゃもなどの魚は、えび・かに・いかを食べています。

令和7年度に小牧市立小中学校の学校給食における食物アレルギー対応の基本方針を作成しました。この基本方針に基づきアレルギー対応を進め、全ての児童生徒が、給食時間を安全に、かつ楽しんで過ごせるようにと願います。詳細につきましては、小牧市学校給食課のホームページでご確認ください。※右記の二次元バーコードを参照



小牧市教育委員会学校給食課

Tel 0568-41-3251