

## 高山市学校給食センターの食物アレルギー対応について

学校給食センターでは、食物アレルギーのあるなしにかかわらず、すべての児童生徒が給食の時間を楽しく過ごせることを目指しています。そのために一定のルールを決めて食物アレルギーの対応を行います。保護者の方にはそのルール等についてご理解いただき、安全安心な給食提供にご協力いただきますようお願いいたします。

### 1. 食物アレルギー対応方針

- 安全性を最優先とする。
- 医師の診断による「学校生活管理指導表」に基づき行う。
- 原因食物の完全除去対応(提供するかしないか)を原則とする。
- 学校及び学校給食センターの施設設備、人員等を鑑み無理な(過度に複雑な)対応はしない。

### 2. 対応食(除去食や代替食)を提供するアレルギー食材について

次の分類にある食材が含まれる献立は、原因食物を取り除いた「除去食」や別の献立「代替食」を提供します。

#### 【分類】

1	飲用牛乳	(※2)
2	乳成分	(※2)
3	卵	
4	えび・かに	(※1)
5	いか・たこ	(※1)
6	ごま	(ごま油は対応しない)
7	魚	(※1)(ツナ、花かつおなどは対応しない)
8	アーモンド	
9	落花生(ピーナッツ)	※R5年度より給食で提供しない食材になりました。
10	魚卵(たらこ、ししゃも、わかさぎ、あゆ)	(※1)

※1 分類ごとの対応とし、分類内の個々の食品ごとに対応を変えない。

例:魚の対応をする場合、すべての魚を配食しない。

※2 牛乳の代わりに緑茶を提供するが、緑茶を希望しない場合は、牛乳・緑茶のどちらも提供しない。(ただし給食費は減額しない)

乳成分の対応をする場合は、必ず飲用牛乳の対応も併せて行う。

### 3. 給食センターで使用しない食物

落花生(ピーナッツ)、そば、あわび、いくら、くるみ、カシューナッツ、生キウイフルーツ、生マンゴー、やまいも、まつたけ、えごま

### 4. 給食でアレルギー対応食を提供しない食材に食物アレルギーがある場合

2の分類にない食材(小麦や大豆など)は対応食を提供しません。

対応食を提供しない食材にアレルギーがある場合は、家庭から一部弁当を持参するなどの対応をお願いします。

## 5. 給食の提供が困難となる場合

次のような、極微量で反応が誘発される可能性がある場合は、現在の給食施設では安全な給食提供が困難であるため、すべての給食が提供できません。

### ① 症状誘発の原因となりにくい下記の食品について対応が必要な場合

原因食物		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
ご	ま	ごま油
魚	類	かつおだし・いりこだし・魚醤
肉	類	エキス

### ② 加工食品の欄外表示(注意喚起・コンタミネーション)の表示内容についても除去が必要な場合。

【例】本品は卵、乳、小麦を含む商品と共通の設備で製造しています。

本品で使用している海苔は、えび、かにの生息域で採取しています。

本製品で使用しているカタクチイワシは、えび、かにを食べています。

### ③ 多品目の食物除去が必要で、対応が複雑な場合。

### ④ 食器や調理器具の共用ができない場合。

### ⑤ 油の共用ができない場合。

※給食センターでは同じ油で複数の食材を調理しているため、卵等のアレルギー原因食材を含むものを揚げた油を、他の献立にも使用する場合があります。

### ⑥ その他、学校給食で対応が困難と考えられる状況がある場合。

## 6. 未摂取食材によるアレルギー症状の発症について

給食で初めて食べた食材により、アレルギー症状が発症することがあります。食べたことがない食材にアレルギーがあるか心配な場合は「学校生活管理指導票」記入のための受診の際に、医師にご相談下さい。

高山市ホームページ

学校給食における食物アレルギー対応マニュアル

<https://www.city.takayama.lg.jp/kurashi/100>

0020/1000116/1016427.html



高山市学校給食センター

・高山センター 0577-32-6218

・清見センター 0577-68-2115

・一之宮センター 0577-53-2857

・久々野センター 0577-52-2196

・本郷センター 0578-86-2823