

学校給食及び食物アレルギー対応方針

平成 29 年 11 月
坂井市教育委員会

■一般給食について

◎学校給食で提供しない食材

そば・ナッツ類・生山芋、生長芋・生卵・生魚介類

※ナッツ類とは、落花生（ピーナッツ）・くるみ・カシューナッツ・アーモンド・ピスタチオ等です。

※生卵（マヨネーズ等は除く）・生魚介類については食品衛生上、提供しません。

※山芋・長芋が含まれる加工品（パウダー等）は提供する場合があります。

※給食で『そば』の提供はありませんが、ソフト麺など他の麺類の製造工程でコンタミネーション（意図しない微量混入）の恐れがありますので、**ごく微量でも発症する場合は代替品の持参をお願いします。**

■アレルギー対応食について

◎アレルギー対応食提供事業対応アレルギー

アレルギー物質の表示制度の対象となる 27 品目（下記参照）で、
生活管理指導表（様式第 3 号）に明記されたアレルギーへの対応を行います

アレルギー物質表示制度対象食品

◎特定原材料（7 品目）・・・卵 小麦 そば 落花生 乳 えび かに

◎特定原材料に準ずるもの（20 品目）・・・あわび いか いくら オレンジ

カシューナッツ キウイフルーツ 牛肉 くるみ ごま さけ さば 大豆 鶏肉 パナナ
豚肉 まつたけ もも やまいも りんご ゼラチン

※ただし、そば・落花生・カシューナッツ・くるみ・生卵（マヨネーズは除く）・生魚介類（いくらを含む）・生やまいも は給食での提供はありません。

◎対応方法

- ・一般給食からアレルゲンを除く「**除去食**」※を基本とします。しかし、栄養価が著しく損なわれる場合はアレルゲンを含まない「**代替食**」※を提供します。(センター式のみ)
- ・**アレルゲンごとの対応**を行います。
 - 【例】 大豆アレルギー ⇒ 大豆・豆腐・揚げ・豆乳・きなこ・打ち豆等すべて対応
- ・下記『**種類別アレルギー対応表**』に基づいた完全除去を基本とし、段階別の対応は行いません。

【種類別アレルギー対応表】

	自校式	センター式
主食	主食（ご飯・パン・麺等）の代替品は提供しません ※ただし除去は対応します	
主菜	除去食	除去食 及び 代替食
副菜	除去食	除去食 及び 代替食
デザート	代替を提供	
だし・エキス	対応しません	
調味料 添加物	基本的な調味料（味噌・しょう油・油等）は対応しません 食品由来の添加物、香辛料等については対応しません	

※除去食

- ・調理過程でアレルゲンを除去することが可能な場合に、アレルゲンを除去して提供する学校給食のことです。
- ・同じメニューで複数のアレルゲンが含まれる場合は、同施設で対応しているすべてのアレルゲンを除去した対応食になります。

※代替食（主菜、副菜への対応はセンター式のみ）

- ・アレルゲンが一般給食に使用されていて、そのアレルゲンを除去すると著しく栄養価が損なわれる場合に、提供する学校給食のことです。
- ・施設で対応しているすべてのアレルゲンを含まない対応食になります。

◎その他

- ・アレルゲンが多数等、施設での対応が困難と判断される場合は、弁当持参をお願いします。
- ・食物アレルギーが原因で喫食できない日がある月であっても、日割り計算による給食費の減額は行いません。(転校や病気等の理由で連続かつ一定期間欠席する場合を除く)。