

## 食物アレルギー対応について（想定）

## 1. 基本的な考え方

食物アレルギー対応については、安全性を最優先とする。

## 2. 対応方法

保護者から提出された「京都市学校生活管理指導表（食物アレルギー用）」を基に、以下に示す項目を踏まえ、各学校において対応方法を検討のうえ、決定することを想定している。

## (1) 献立作成時の配慮

食物アレルギー物質の中でも、重篤な症状を引き起こす可能性のある「かに」、「くるみ」、「そば」、「落花生」は使用しない。また、献立作成の段階から食物アレルギー対応食への配慮を慎重に検討する。

## (2) 除去食による対応

- ア アレルギー物質の表示が義務づけられている特定原材料 8 品目（卵、乳、小麦、えび、かに、くるみ、そば、落花生）及びごま、いかの計 10 品目について除去を行う。
- イ 調理は、上処理済みの食品を用い、アレルギー対応調理室において、原則 1 料理につき 1 形態（除去の対象となる 10 品目のアレルギー物質の中から複数を使用する場合は全て除去する方法）を加熱料理の最初の段階から調理する。
- ウ アレルギー対応調理室には、アレルギー物質を持ち込まない。
- エ 搬送に使用する食物アレルギー対応食用個別配食容器及び専用食器、個別配達バッグを使用して、一人一人に個別提供する。
- オ パン及び飲用牛乳は提供しない。なお、受配校に配送するアレルギー物質を含む 1 人 1 個づきの個包装の食品については、下記のとおりとする。
  - ・ 10 品目のうちいずれかを含むデザート：配膳室で追加しない。
  - ・ 10 品目を含まないデザート：配膳室で追加する。

## (3) 代替食による対応

除去食を基本とし、運営状況を踏まえ、可能な範囲で代替食を実施する。

## (4) 家庭弁当による対応

アレルギー物質が多品目にわたるなど、安全な給食の提供が困難な場合は、安全性を最優先に保護者と学校が協議のうえ、家庭からの弁当による対応を行う。

### 3. 食物アレルギー対応食(除去食・代替食)の配食・配送

- ア 食物アレルギー対応食用個別配食容器に、学校名、学年、学級、生徒氏名、献立名、除去食品名を表示し、個別配送バッグに学校名、学年、学級、生徒氏名を表示する。
- イ 除去食対応がある日は、アレルギー対応食を含む、主食、副食、デザート等をセットした給食に加え、食物アレルギー対応食用食器、個人連絡票等を個別配送バッグに入れ、各学校の配膳室へ配送する。
- ウ 食物アレルギー対応食の1人分のまとめ方として、個人毎に個別配送バッグを用いて運搬する。
- エ 配食・配送に当たっては、色分けや番号整理を行い、誤配食・誤配送を防止する。