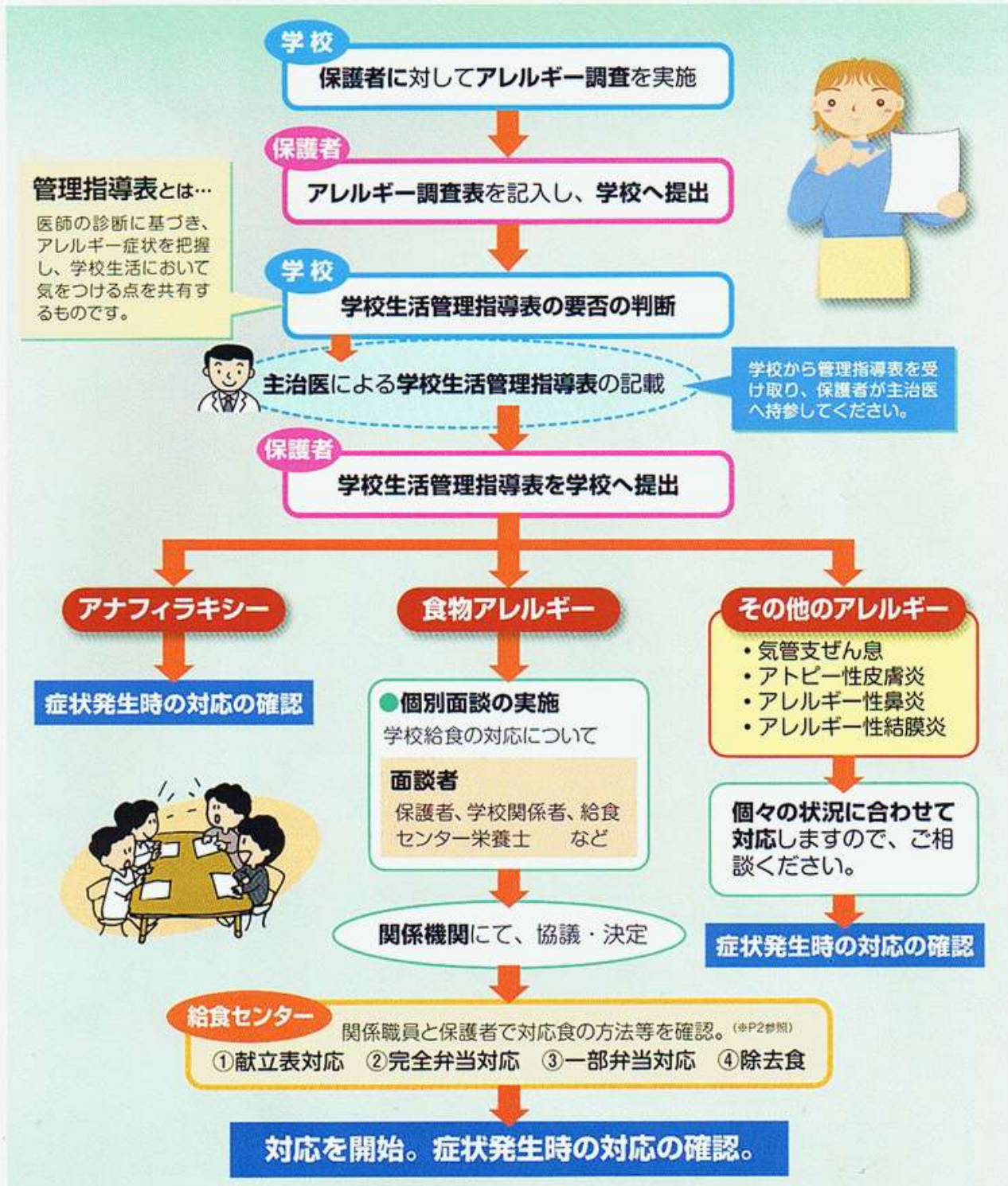


東浦町におけるアレルギーに関する取り組み

個々へのアレルギー症状のレベルにより、対応方法は変わってきます。個々の対応および詳細については、各学校へお問い合わせください。なお、アレルギーの調査時期については、小学校は就学時健診時（10月）、中学校は入学後の問診により実施しています。

※アレルギー対応フローチャート



対応食の方法

東浦町では、対応が必要と判断された方について、学校給食センターが中心となり、以下の4つの対応食をすすめています。保護者の方は、給食時間中、関係機関との連絡がとれるようにしておいてください。

① 献立表対応 (少量の摂取ではアレルギー症状を起こす心配のない方)

- 給食センターから事前に詳細献立表を配布→保護者が献立内容をチェック→お子様が原因食品（アレルギー）を避けて食べる。(通常の献立表や町のホームページに掲載している食物アレルギー情報を利用して対応できる場合は、詳細献立表は配布しません)

② 完全弁当対応 (多くの食品にアレルギーを持っている重症な方)

- 給食センターから事前に詳細献立表を配布→保護者が献立内容をチェック、弁当作り→お子様が弁当を持参して食べる。
- 希望により、給食センターから給食時に使用している食器の提供が可能。
- 弁当の保管方法や、受け渡し方法などについて、学校と打ち合わせ。

③ 一部弁当対応 (少量の摂取でアレルギー症状を起こす方 (除去食で対応しきれない場合を含む))




- 給食センターから事前に詳細献立表を配布→保護者が献立内容をチェック、食べられないおかずの弁当作り→お子様が弁当を持参して食べる。
- ④除去食で対応しきれない場合に一部弁当対応になることがある。この場合の打ち合わせ、学校（教室）での対応は、④除去食の場合に準ずる。
- 保管方法、受け渡し方法等は、②の完全弁当対応に準ずる。

④ 除去食対応 (少量の摂取でアレルギー症状を起こす方)

申請時及び 進級時	<ul style="list-style-type: none"> 保護者、給食センター栄養士、学校関係者で面談を行い、今後の対応方法についての確認を行う。 面談時の確認内容…実施可能な除去食の範囲※P3参照、月末1回打ち合わせを実施、給食費の返金なし、学校生活管理指導表の提出（年1回）、学校での対応についてなど。 		
毎 月	保護者	給食センター	学 校
	前月20日頃から前日まで	<ul style="list-style-type: none"> 献立内容をチェックし、献立チェック表を作成 前月末の打ち合わせ時に持参 	<ul style="list-style-type: none"> 詳細献立表配布 栄養士と献立チェック表の内容を確認 調理員、学校へ献立チェック表送付 調理員が調理工程表、作業動線図、除去食の実施計画を作成
当 日	<ul style="list-style-type: none"> 関係機関との連絡がとれるようにしておく 	<ul style="list-style-type: none"> 除去食の調理、学校へ配送 	<ul style="list-style-type: none"> 除去食の到着・確認（配膳室、教室） 教室での配膳、本人の確認、会食、食後の経過観察

除去食の実施状況

加工食品のアレルギー表示において、患者数が多い、または、重篤度の高い食べ物で、食品衛生法においても特定原材料として表示義務となっている7品目（卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば）について、給食センターにおける現在の除去食実施例を、以下に示しました。

特定原材料名	除去食の実施例
卵 	<ul style="list-style-type: none"> • かきたま汁は、卵を入れる直前で取り出し、すまし汁として提供 • 卵とじ煮は、卵を入れる直前で取り出し、卵なしの煮物として提供 • 八宝菜やみそおでんは、調理後、うすら卵を入れる前に取り出して提供 • 野菜のごま和えは、細切りの卵焼きを入れずに調理 • サラダは、マヨネーズで和えずに提供
乳 	<ul style="list-style-type: none"> • シチューは、牛乳、生クリームを入れる前に取り出し、スープ煮として提供 • スパゲティは、チーズを入れる直前に取り出して提供 • カレーは、ヨーグルトを入れる直前に取り出して提供 • サラダは、チーズを入れずに調理
小麦 	<ul style="list-style-type: none"> • シチューは、小麦粉の入ったルウを入れる前に取り出し、スープ煮として提供 • ワンタンスープは、ワンタンの皮を入れる前のスープを取り出して提供
えび	<ul style="list-style-type: none"> • サラダは、えびを入れずに調理
かに	<ul style="list-style-type: none"> • かに玉スープは、かにを入れる前のスープを取り出して提供
落花生	<ul style="list-style-type: none"> • ピーナツバターを含むカレールウ以外は、給食の材料として使用していない
そば	<ul style="list-style-type: none"> • 給食の材料として使用していない

〈その他、実施にあたって〉

- 施設上の問題、また、調理工程の都合上、対応できる場合とできない場合があります。
- 必要な除去のレベルは個人差があるため、詳細の対応は、前月末に行う保護者と栄養士の面談にて決定しています。

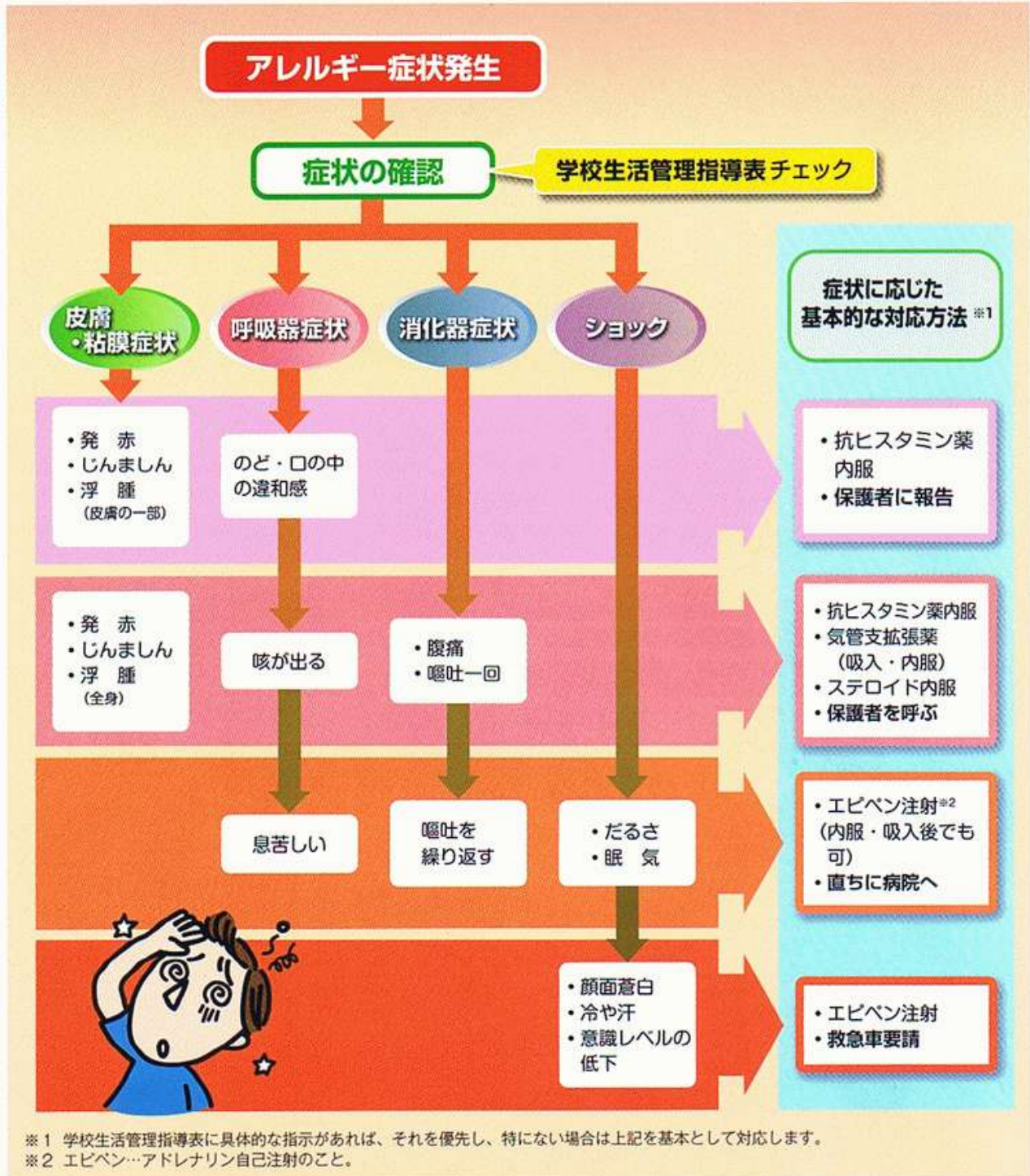
おしらせ

東浦町学校給食センターでは、給食で使用予定の食材の内、加工品の一部について、アレルギー情報をホームページで公開しています。[東浦町ホームページ](#)→[学校給食センター](#)→[献立表](#)→[アレルギー物質表示一覧表](#)の順に検索してください。また、さらに詳しい情報については、町の学校給食センターへお問い合わせください。(☎0562)83-5314)

症状発生時の対応

アレルギー症状発生時には、症状に基づいて対応します。なお、アナフィラキシー発生時の対応は、緊急性を要することが多いため、下記を例として、学校内の関係職員を中心に、迅速な対応をします。

※対応フローチャート



編集・発行

東浦町教育委員会

平成22年1月

お問い合わせ先

東浦町教育委員会

☎ (0562) 83-3111(代)

東浦町学校給食センター

☎ (0562) 83-5314