

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学校生活管理指導表を基に、学校での対応方法を決定し、以下に示す対応を想定している。

① 献立表による対応

個別にアレルゲン等を記載したアレルギー対応献立表をもとに、給食から原因食品を自ら除外して食べる。

② 除去食による対応

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 7 品目（卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生）の除去を行う。調理は、アレルギー対応食調理室において、原則 1 料理につき 1 形態（1 つの料理にアレルギー原因食品が重複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。

③ 家庭弁当による対応

アレルゲンが多品目にわたるなど、上記①②による安全な給食提供が困難な場合は、保護者と協議の上、安全性を最優先に考え、家庭からの弁当による対応を行う。

3. 代替食の実施について

除去食が基本であるが、将来的には、可能な範囲で代替食を実施する可能性がある。