

北名古屋市では、文部科学省による「学校給食における食物アレルギー対応指針」における「学校給食における食物アレルギー対応の大原則」、及び愛知県教育委員会による「学校における食物アレルギー対応の手引」に基づき、安全性を最優先とした対応食を実施しています。

1 対応するアレルギーについて

北名古屋市では、消費者庁が特定のアレルギー体質をもつ消費者の健康危害の発生を防止する観点から、過去の健康危害等の程度、頻度を考慮し、容器包装された加工食品へ特定原材料を使用した旨の表示を義務付け、または表示を推奨している食品については、アレルギーについての情報が概ね確認できると判断し、給食でのアレルギー対応を実施しています。しかし、アレルギー対応ができない場合がありますので、「2 給食での対応ができない場合」を必ずご確認ください。

(1) 給食に提供しないことによる対応をする食品（9品目）

そば、落花生（ピーナッツ）、キウイ、あわび、いくら、くるみ、カシューナッツ、まつたけ、アーモンド ※下線のある食品は、令和6年度より追加となりました。

(2) 食物アレルギー対応をする食品（17品目）

☆表示義務食品（8品目のうち5品目）

えび（オキアミ含まない）、かに、小麦、卵（うずら卵含む）、乳

☆表示推奨食品（20品目のうち12品目）

いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、バナナ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、（鶏肉、豚肉は食物アレルギー対応する食品に含みません。）

2 給食での対応ができない場合

(1) 給食センターでは、アレルギー室を設置しておりますが、給食センター内にアレルゲンを含む食品を持ち込みますので、微量混入（コンタミネーション）の可能性は完全に排除できないことをご理解ください。コンタミネーションについての情報提供、対応は行いませんので、極微量でアレルギー反応が誘発される可能性があり症状が出る場合は、弁当対応をお願いします。

(2) 食物アレルギーの原因食物に関連するものであっても、症状誘発の原因となりにくい下記の食品については、給食で対応することが不可能となり、弁当の対応となります。

ア 調味料、だし、添加物、エキス等でアレルギー症状を有する場合

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物・エキス等
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・魚しょう・エキス
肉類	エキス

イ 原材料の「注意喚起表示」のある食品についても除去しなければならない場合

(例)・同一工場、製造ライン使用によるもの

・えび、かにを捕食していることによるもの

- (3) 多品目の食物除去が必要な場合
- (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
- (6) その他、対応が困難と考えられる状況の場合

- 3 「完全除去か、他の園児・児童生徒と同じようにすべての食品を提供すること」の原則により、原因物質を「提供するかしないかの二者択一」の対応をします。

(例) 牛乳アレルギーの場合の対応

「完全除去」か「他の園児・児童生徒と同じようにすべての牛乳・乳製品を提供する」のどちらかで対応します。このため、**牛乳欠食のみの対応はできません**。また、学校給食のパンには、脱脂粉乳を使用しています。パンの日は主食を持参していただくようお願いします。

- 4 除去食（調理過程においてアレルゲンを取り除いた調理方法）の対応

副食の中で除去したものの代わりに、代替食材を入れることはしていませんので、副食の中にアレルゲンが入る場合は、除去食になります。但し、副食に複数のアレルゲンが使用される場合や除去する調理作業が複雑になる場合は除去食ではなく代替食を提供します。

- 5 除去食の栄養

除去食は、一人1食分の分量を満たしておりますが、アレルゲンを抜くため、アレルゲンに含まれる栄養素が減少しますので、ご家庭で補っていただくようお願いします。

- 6 代替食（アレルゲンを取り除き、代わりの食材を補う調理方法）の対応

- (1) 副食に既製品を使用する場合、その日に該当者がいるアレルゲンのない食品を提供します。

(例) チーズ入りコロッケの場合

アレルゲンとしてチーズ、小麦が入ります。1つでもアレルゲンが該当する場合は、代替食として上記アレルゲンをすべて含まない米粉のホキフライをアレルギー室で調理して提供します。

- (2) 複数のアレルゲンが使用される副食、除去する調理作業が複雑になる副食については、安全、確実にアレルギー対応食を提供するためにその日に該当者がいるアレルゲンを使用していない副食を代替食として提供します。

(例) 八宝菜の場合

アレルゲンとしてうずら卵、いか、えび、大豆が入ります。1つでもアレルゲンが該当する場合は、代替食として上記アレルゲンをすべて含まない副食をアレルギー室で調理して提供します。

- (3) **主食の代替食は実施していませんので、代わりのものを持参していただきます。**

- 7 情報提供について

- (1) 食物アレルギー対応の17品目以外にアレルゲンを有する場合は、希望があれば、給食センターにおいて把握している範囲内で情報を提供します。給食センターでは、業者から提出された書類をもとに情報提供しますが、17品目以外の食品については、表示義務又は推奨されていない食品となります。特に使用量が少量の場合は、業者が提出する書類に記載されないことも考えられますが、各業者に詳しく問い合わせをすることはできませんのでご了承ください。

- (2) 給食は、調味料、だし、添加物、エキス等でアレルギー症状を起こさない方を対象に提供しておりますので、調味料、だし、添加物、エキス等についての情報は、提供しません。

- 8 個人情報について

アレルギーの情報は、プライバシーの保護に十分留意し、これらの情報は、学校内及び給食センターで共有し、市内での進学校・転出学校へ引き継いでいきます。なお、個人ファイルはアレルギー対応食全品目中止時・中学校卒業時に返却します。

- 9 主治医への問い合わせについて

学校生活管理指導表、食事指示書の記載内容について主治医へ問い合わせさせていただく場合があります。

- 10 給食について

- (1) 加熱するすべてのおかずは90度以上であることを確認しています。

- (2) 個付の食品以外のおかずは、クラスでの配食の具合によって量が変わってきますので、一人分使用量は目安としてください。