

## 北中野中学校の給食における食物アレルギー対応について

安全な給食の提供と適切な食物アレルギー対応を実施するため、北中野中学校では以下のような方針で食物アレルギー対応を実施しております。各原因食物における給食でのアレルギー対応につきましては、裏面をご確認ください。

- ① 以下の食材は、令和6年度の給食では使用しない予定です。

### 【令和6年度給食に使わない食材】

キウイフルーツ、マンゴー、バナナ、さくらんぼ、生のパイナップル、生の桃、銀杏、アーモンド、くるみ、ピーナッツ、ヘーゼルナッツ、マカデミアナッツ、ココナッツ、かに、そば、山芋、長芋、ぼら、たらこ、いくら

- ② 量や、加工の状態によっては食べられるアレルギー食材であっても、完全除去とします。多段階でのアレルギー対応はしません。

例1：乳アレルギーで、飲用牛乳は飲めないが、ケーキ程度なら食べられる。

→乳製品が入ったすべての料理が除去対象になります。

- ③ 給食室での対応は除去食を基本とし、代替食は作りません。除去食材を抜いて料理として成り立たない場合は「欠品（おかず持参）」または「弁当対応（一食分持参）」をお願いします。

例：「さばの味噌煮」で、さば除去が必要な場合は「欠品（おかず持参）」となります。

- ④ 調理器具の共有など、極微量でもアレルギー症状が誘発される場合や、多品目の除去対応が必要な場合は原則「弁当対応（一食分持参）」となります。\*裏面参照

- ⑤ 配食間違いを防止するため、原則ひとつの料理に対して、除去食は1種類に統一します。そのため、本来であれば食べられる食材を抜くことがあります。

例：中華丼（うずら卵・えび入り）

→卵アレルギーのみの生徒でも「うずら卵・えび除去」の中華丼の提供となることがあります。