

## 第4章 給食調理での対応

## 1. 基本となる献立作成上の注意点

献立作成
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 1日の献立でアレルギー物質を含む食品ができるだけ重複しないように配慮する。</li> <li>・ 1か月の献立内で同じアレルギー物質を含む食品が連続した使用とならないように配慮する。</li> <li>・ アレルギー物質を含む食品の除去が可能な調理法の検討を図る。</li> </ul>
物資選定
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ アレルギー物質を含む食品抜き規格にできる場合は配慮する。</li> <li>・ できるだけアレルギー物質の種類が少ない物資を選定する。</li> <li>・ コンタミネーションを確認する。</li> </ul>

## 2. 除去食について

## ① 食物アレルギー対応における事故を防ぐために

アレルギー物質を含む食品の誤食は、直接、児童・生徒の健康被害につながる。検収、調理、運搬、配膳等のすべての過程において事故の可能性があることを認識して、最新のデータを入手し、日々作業にあたる。

- 除去食は、内容や組み合わせが日々変わる。「いつもの調理」とは異なる作業となるため、ヒューマンエラーが起りやすいことを理解する。
- 食物アレルギー対応に関する連絡体制を整備し、二重三重のチェック体制を作る。
- 食物アレルギー対応をしている児童・生徒の体調変化については、教職員間で情報を共有できるようにする。

## ② 食物アレルギー対応における調理上の注意

アレルギー物質を含む食品を調理の過程で除去して料理を提供することを除去食という。調理にあたっては、特に次のことに注意する。

- 除去する食品を揚げた油には、食品のたんぱく質が流出するため、除去食の調理には使用しない。
- 食物アレルギー物質が入った出し汁は除去食の調理には使用できない。
- 除去する食品（特にパウダー状のもの）の飛散に注意し、除去食の保管にも配慮する。
- 除去食の調理に使用する器具は専用の物とし、通常の器具と形状を変えるなどの配慮をする。
- 給食を食べた後に食物アレルギーと思われる発症があった場合は、緊急対応マニュアル（P19～）に沿って対応するとともに、速やかに教育委員会へ連絡する。

## 3. 除去食 献立名（例）と調理法

除去食の調理は、下記の **卵類・牛乳・乳製品** を使用する料理について行う。

## ア 卵類

アレルギー	献立名（例）		具体的な対応例
鶏卵	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 卵スープ</li> <li>● 中華コーンスープ</li> <li>● かきたま汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● トックスープ</li> <li>● レタススープ</li> <li>● など</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏卵を入れる前に別鍋に取り分け調味し、青味を入れる。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 卵とじうどん</li> <li>● あんかけうどん</li> <li>● など</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏卵を入れる前に別鍋に取り分け調味し、麺と青味を入れる。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 木の葉丼</li> <li>● 親子丼</li> <li>● 他人丼</li> <li>● きつね丼</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 開化丼</li> <li>● かんぴょうの卵とじ</li> <li>● 高野豆腐の卵とじ</li> <li>● など</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏卵に代わるたんぱく源として肉類や高野豆腐を多めに配膳する。</li> </ul>
うずら卵	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 八宝菜</li> <li>● 中華丼</li> <li>● 厚揚げの中華煮</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● うずら卵入り豚じゃが</li> <li>● タイピーエン</li> <li>● など</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・うずら卵を入れる前に別鍋に取り、調味し青味を入れる。</li> </ul>
注意点	卵が入らない分、味が濃くなるので調味料を加減する。		

## イ 牛乳及び乳製品（バター・スキムミルク・粉チーズ・コーンスープの素）

アレルゲン	献立名（例）		具体的な対応例
牛乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>● スパゲティ</li> <li>● グラタン風</li> <li>● チャウダー</li> <li>● シチュー</li> <li>● ポタージュ</li> <li>● スープ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● クリーム煮</li> <li>● ミルク煮</li> <li>● ハヤシライス</li> <li>● など</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 乳製品を入れる前に別鍋に取り分け、野菜スープ等にする。</li> </ul>
注意点	牛乳・乳製品が入らない分、味が異なるので調味料を加減する。		

※新献立や同じ献立名であっても使用する食品が異なる場合もあり、アレルギー物質の使用に気がつきにくい場合もあることを考慮し、給食関係職員は十分な確認を行う。

## 4. 卵類・牛乳・乳製品のうち除去食対応できない食品

下記の献立・食品については除去食及び代替食の提供は行わない。  
配膳をしない、もしくは家庭より持参した代替食にて対応を行う

## ア 卵類

種別	献立・食品名（例）	アレルゲン	具体的な対応例
個付け食品	卵焼き・オムレツ	鶏卵	・給食場で該当数を減らして配膳する。
個包装食品	小袋マヨネーズ	鶏卵	・給食場で該当数を減らして配膳し、クラス分けのビニル袋にその旨を記入する。 (例) 1年1組35人(卵-1)
	デザート類 (クレープ、チーズタルトなど)	鶏卵	

## イ 牛乳及び乳製品

種別	献立・食品名（例）	アレルゲン	具体的な対応例
個付け食品	パン各種	スキムミルク	・給食場で該当数を減らして配膳する。
個包装食品	ココアクリーム、きなこクリーム、チョコクリームなど	脱脂粉乳など	・給食場で該当数を減らして配膳し、クラス分けのビニル袋にその旨を記入する。 (例) 1年1組35人(乳-1)
	チーズ（角・板）	ナチュラルチーズ	
	バター	生乳	
	デザート類（ヨーグルト、クレープ、チーズタルトなど）	脱脂粉乳など	