

和泉市学校給食での食物アレルギー対応について

資料番号1

食材	給食の対応方針	現在の対応(多段階対応)	
		喫食不可	喫食可
乳	乳を使用した献立は除去食対応 ただし、チーズ等は代替え食なし	飲用乳	ココアクリーム 加熱したもの(シチュー等) ヨーグルト、バター パンのスキムミルク
		飲用乳、ヨーグルト バター、チーズ	シチュー、パン 乳入りの添加物
		※乳製品によって対応している状況	
卵	卵を使用した献立は除去食対応 ただし、卵焼き等は代替え食なし	鶏卵	うずら卵
小麦	喫食不可	パン	バーガーパン うどん ぎょうざ シチュー
大豆	喫食不可	大豆、高野豆腐 味噌、もやし	豆腐 枝豆
		大豆、豆腐 厚揚げ	薄揚げ
魚	喫食不可	さば 焼き魚	だし、練り製品 削り節、まぐろ油漬
		※魚種によって対応している状況	
ごま	喫食不可	ごま	ごま油
りんご	喫食不可	アップルパン リンゴジャム	料理に使用するりんご ゼリー



二者択一にした場合の対応	
乳が入ったもの全て喫食不可 例)パン(スキムミルク) ココアクリーム きなこクリーム チーズ、ヨーグルト バター、パン、シチュー	等喫食不可
卵が入ったものは全て喫食不可 例)卵、うずら卵、マヨネーズ	等喫食不可 ※ 現状、給食でマヨネーズを使用していない
小麦製品は全て喫食不可 例)パン、うどん、スパゲッティ、ワンタン、ルー 揚げ物のパン粉等、ぎょうざ、しゅうまい 小麦粉を使用した衣、ふ、麦ごはん	等喫食不可
大豆製品は全て喫食不可 例)大豆、豆腐、厚揚げ、うすあげ、豆乳、 高野豆腐、大豆たんぱく質、枝豆	等喫食不可 給食で使用しているもやしは緑豆もやしのため喫食可 大豆油、醤油、みそは除去不要 ※【参考資料1】参照
全魚種喫食不可 パルプアルブミンは全ての魚種に含まれ魚類一律除去 だしは除去不要 ※【参考資料1】参照	
ごま喫食不可、ごま油喫食可 ごま油は除去不要 ※【参考資料1】参照	
りんご全て喫食不可 口腔アレルギー症候群に該当する (口腔アレルギー症候群の代表的食材)りんご、もも、いちご、メロン、スイカ、キュウリ、トマト、大豆、豆乳、緑豆もやし、ピーナッツ等	