

# 食物アレルギー除去食を希望される保護者様へ



保存版

水巻町教育委員会

水巻町の学校給食においては、食物アレルギーについて次の通り対応いたします。  
「ソバ」「キウイ」そのものは給食にできませんが、極微量不可の場合は申請が必要です。

## ▽ 対応のための条件

- 医師の診断で、食物アレルギーであることが判明している。
- 医師が原因物質の除去を指示している。

## ▽ 申請時期

- 小・中学校入学時： 就学時健診などで実態調査後、給食開始前までに手続きを行います。
- 進級時： 3学期に新年度へ向けた、継続申請手続きを行います。
- 新規発症時等： 新規に発症した場合、もしくは転入時に手続きを行います。

## ▽ 申請方法

- 申請は、毎年必ず行ってください。
- 『学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）』を学校に提出してください。（医師が記入分）  
※提出がない場合、食物アレルギー除去食対応は行いません。ご了承ください。
- 面談を行い、対応を決定します。 ※面談については、申請後に日時をご連絡いたします。

## ▽ 給食費について

- 除去については、基本的に返金はありません。
- 年間を通して、牛乳中止・パン中止の場合に限り、一部返金になる場合があります。

## ▽ 除去食申請の流れ・開始後の流れ

- 除去食申請の流れ

|    | 新入学時   | 継続  |
|----|--|---|
| 2月 | 新入学説明会で、食物アレルギーを持つ児童生徒を確認<br>(以下を保護者配布)<br>①「学校給食におけるアレルギー対応について(新入生用)」<br>②「アレルギー除去食を希望される保護者様へ」 <b>保存版</b><br>③「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」<br>④「食物アレルギー対応面談の日程調整表」 | 現在アレルギー除去食申請している児童生徒の継続確認<br>(以下、保護者配布)<br>①「学校給食におけるアレルギー対応について(在校生用)」<br>②「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」 |
| 3月 | 保護者から書類③④を提出してもらう<br>( <u>締切：小学校 3/15 頃 郵送可</u> )<br>( <u>締切：中学校 卒業式当日までに小学校へ提出</u> )  | 保護者から書類②を提出してもらう<br>( <u>締切：3/15 頃</u> )  |
| 4月 | 面談を行い、対応を検討する<br>学校内アレルギー対応委員会にて、具体的な対応方法を検討し、決定する   | 必要に応じて面談を行う<br>学校内アレルギー対応委員会にて再確認し対応を決定する   |

## ○除去食開始後の毎月の流れ

- 学級担任を通して、「食物アレルギー対応給食献立表」を毎月2部お渡しいたします。(1部はご家庭の控)  
保護者の方は内容を確認後、印またはサインをして一部を、学級担任を通して担当栄養教諭へ返却して下さい。  
(中学校については、直接担当栄養教諭へメール、FAXで返却も可)  
※各教室に、「食物アレルギー対応給食献立表」を掲示します。

## ▽ 具体的な除去食の対応例

### ★水巻町での工夫

- ・『ソバ』『キウイ』は出しません。
- ・フライ（コロッケ以外）に卵は使用しません。
- ・手づくり春巻きの皮は、卵を含まない製品を使用します。
- ・カレーライス・ハヤシライスは、バターを使用せず、マーガリン（乳不使用）を使用します。
- ・マヨネーズは使用せず、エッグケアマヨネーズ（卵不使用大豆で作られたもの）を使用します。

○ 除去食の対応ができるものは、調理の段階で安全に取り除くことが可能な食品に限ります。

また、除去後に調理する食材も一緒に除去になります。

※コンタミネーション（微量不可）のある児童生徒は、中止となります。

| 食品名        | 献立              | 具体的な対応   |
|------------|-----------------|--|
| 卵          | かきたま汁、卵スープ      | 最終段階にて、卵を除去します。卵の後に入る食材も除去となります。【例】パセリ、ねぎ、さやいんげん |
|            | 親子丼、高野豆腐の卵とじ    |  |
|            | 和え物（炒り卵が入る場合）   | 炒り卵を入れる前に除去します。                                  |
|            | カップオムレツ、千草焼き、卵焼 | 卵を入れず、具のみ提供となります。                                |
| うずら卵       | 中華丼、八宝菜、おでん     | うずら卵を除去します。卵の後に入る食材も除去となります。                     |
| 乳製品        | ヨーグルト和え         | ヨーグルトを除去します。バナナが入る場合は、バナナも除去                     |
|            | シチュー、クリーム煮、ホワイト | ルウのバター、牛乳、チーズを除去します。                             |
|            | グラタン            | ルウ、牛乳、チーズの後に入る食材も除去となります。                        |
| 小麦         | ふ               | ふを除去します。   |
|            | 麺               | 麺を除去します。   |
|            | フライ・唐揚げ         | 小麦粉を除去し、素揚げまたはでん粉で揚げます。                          |
|            | 皮（シュウマイ）        | 皮を除去します。（皮なしで、でんぷんをつけて蒸して提供）                     |
|            | ルウ              | ルウ、ルウの後に入る食材を除去します。                              |
|            | マカロニスープ・サラダ     | マカロニを除去します。                                      |
| 種実類・木の実類   | ピーナッツ和え・ナッツサラダ  | ピーナッツを除去します。                                     |
|            | ごまあえ・ごま煮        | ごまを除去します。  |
|            | 鶏とナッツの炒め物       | 種実類、木の実を除去します。                                   |
|            | ゴマフライ           | ゴマを除去し、唐揚げにします。                                  |
| 魚介類 しらす干し等 | しらす和え           | しらす干しを除去します。                                     |
| 魚介類（かつお節）  | おひたし、やきそば       | かつお節を除去します。                                      |
| 魚肉練り製品     | 竹輪入りあえ物         | 練り製品を除去します。                                      |
| 甲殻類・貝類     | いかの酢の物・魚介入海藻サラダ | 魚介類（いか・あさり・えび・ホタテ等）を除去します。                       |
|            | いか・えび等          | クラムチャウダー   |
| 果物類        | フルーツ和え          | 原因食品を除去します。                                      |
| 肉類         | ハムサラダ           | ハムを除去します。  |

※学校ごとの除去人数、内容により、アレルゲンのない食材も、一緒に除去になる場合があります。

例) フルーツ和えで、ももアレルギーの児童とパインアレルギーの児童が同じ学校にいる場合は、両方とも除去したものととなります。

## ▽除去できず中止対応例

- 除去食の対応ができないものについては、必要に応じてご家庭より代替食を持参していただきます。  
代替食の保管は児童生徒になりますので、衛生的な保管ができるようご注意ください。

| 食品名      | 献立   |
|----------|--|
| 卵        | ハンバーグ<br>手作りコロッケ<br>(工程が複雑になるため中止、<br>中の具は調理時間が10:30前になるため、具だけの提供はできない。) |
| 乳製品      | チーズが入る蒸しパン<br>一食チーズ<br>ハンバーグ   |
| 小麦       | ハンバーグ<br>手づくりコロッケ<br>マカロニグラタン<br>皮(ぎょうざ)(春巻き)                            |
| ピーナッツ    | 黒糖ピーナッツ  |
| 種実類・木の実類 | いりこのナッツがらめ   |

| 食品名                       | 献立                               |
|---------------------------|----------------------------------|
| 魚介類<br>(しらす干し・かえり<br>いりこ) | 手作りふりかけ<br>いりこのアーモンドがらめ          |
| (魚肉練り製品)                  | うま煮・きんぴら<br>竹輪の磯辺揚げ              |
| (甲殻類・貝類)                  | あさりの佃煮<br>シーフード焼きそば<br>あさりのスパゲティ |
| 除去できないもの<br>(果物類)         | 単品(一切れ)の果物<br>カレー(りんごが入るため)      |
| その他                       | その他肉料理<br>一食豆腐、一食納豆              |

※乳アレルギーは、飲用牛乳のみ中止の選択ができる

## ▽代替食対応例 給食での代替食(一食物に限ります。)

| 食品名             | 代替食                              |
|-----------------|----------------------------------|
| マーガリン・ピーナッツクリーム | ジャム                              |
| ヨーグルト・ムース       | ゼリー                              |
| 一食ふりかけ          | 別の一食ふりかけ                         |
| アイスクリーム         | シャーベット                           |
| パン              | 乳・卵不使用のパン (極微量で反応する場合は毎日中止となります) |

## ▽極微量不可のため中止対応

- 極微量で反応が誘発されると医師が判断した場合は、中止となり弁当を持参していただきます。  
学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)食物アレルギーE欄にチェックがある場合は、給食対応が困難となり①~③で中止対応いたします。

**「①原因食物が入る料理を中止」・「②当日の給食を中止(パンと牛乳のみ提供可)」・「③毎日の給食を中止」**

| 微量で反応が誘発されるため中止対応                           |
|---|
| A 調味料・だし・添加物の除去が必要                          |
| B 加工食品の原材料の欄外表記(注意喚起表示)の表示がある場合についても除去指示がある |
| C 食器や調理機器の共用ができない                           |
| D 油の共用ができない                                 |
| E その他、上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる状況             |

※ 多品目の食物除去が必要な場合について、その品目により中止対応となる場合があります。面談時に確認します。

| コンタミの可能性のある食材                  | コンタミの状況                         |
|--------------------------------|---------------------------------|
| うどん（乾麺 5k入）（給食会購入）             | ソバ、卵、やまいものコンタミ                  |
| うどん（冷凍麺）給食会県産小麦使用（メーカー：武蔵野フーズ） | 卵、乳、大豆、ゼラチンのコンタミ                |
| うどん（乾麺 田舎うどん 200g入）（まるとく購入）    | ソバ、卵、乳成分、えび、かへのコンタミ             |
| 国産鶏レバー竜田揚げ（給食会購入）              | 卵、乳のコンタミ（小麦粉、大豆使用）              |
| 鶏ガラ用のだし品名：ガラボン（チクシ購入）          | 卵のコンタミ（ガラは内臓をとり、洗浄しています。）       |
| ロースト大豆（給食会購入）（メーカー：福岡ミツヤ）      | ピーナッツ、小麦、えび、乳のコンタミ              |
| ロースト大豆（チクシフード購入）（メーカー：肥後豆本舗）   | 小麦、ピーナッツ、くるみ、カシューナッツ、アーモンドのコンタミ |
| エッグケアマヨネーズ（給食会購入）              | （大豆使用）                          |
| ピーナッツ（給食会購入）（メーカー：シオヤマ）        | クルミ、大豆、カシューナッツ、アーモンドのコンタミ       |
| テンメンジャン（調味料）（メーカー：ユウキ）         | 小麦、ゴマ、大豆のコンタミ                   |
| 木の实類                           | ピーナッツのコンタミ                      |
| クルミ                            | ピーナッツ・木の实のコンタミ                  |
| しらす干し（給食会購入）                   | えび・カニのコンタミ                      |
| しらす干し（チクシフード購入）                | えび・カニ・いか・サバのコンタミ                |
| かえりいりこ（チクシフード購入）               | えび・カニ・いか・雑魚のコンタミ                |
| いりこ（普通・特選）（給食会購入）              | えび・かへのコンタミ                      |
| アーモンド（給食会購入）（メーカー：正栄食品）        | クルミ、カシューナッツのコンタミ                |
| カシューナッツ（給食会購入）（メーカー：シオヤマ）      | カシューナッツ、クルミ、大豆、アーモンドのコンタミ       |
| 調理用マーガリン（給食会購入）（メーカー：丸和油脂）     | 大豆のコンタミ                         |

※原材料やコンタミネーション表示は変更になることがあります。変更になった場合は、毎月の確認の際に、資料をお渡しします。

※冷凍うどん麺の場合、違う種類を使用する場合がありますので、その都度確認が必要になります。

『【讃岐】テーブルマーク』の冷凍うどん麺の商品を使用する場合は、コンタミはありません。

**※コンタミ（コンタミネーション）とは、食品を生産する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、機械や器具からアレルゲン（アレルギーを起こす原因となる物質）が微量混入してしまう現象**

アレルギー除去食や中止の対応で不明な点がありましたら、お気軽に担当栄養教諭・学校給食係までお尋ねください。

伊左座小・頃末小・吉田小は、伊左座小栄養教諭まで（☎202-0350）

猪熊小・杵小は、猪熊小栄養教諭まで（☎201-2518）

水巻中・水巻南中は、水巻南中栄養教諭まで（☎201-8900）

水巻町役場学校給食係（☎201-8900）

