

## 資料8 食物アレルギー対応について

### 1 アレルギー対応食の実施

- (1) 市では、本事業により、市内中学校全13校について、新たな給食センターにおいて食物アレルギー専用室を設け、食物アレルギーのある生徒への対応を実施します。
- (2) 市内中学校生徒を対象とし、1日最大70食を提供できる施設整備により、調理に当たっては、安全で確実な実施に配慮し、供用開始から2022年度末は準備期間として、2023年の1学期から給食提供を開始します。

### 2 アレルギー対応食の提供

- (1) 市では、アレルギー対応食の提供について、事故防止の観点から曖昧な対応をせず、ルールや判断を明確にして、調理の状況等について例示し、学校生活管理指導表により医師の診断と指示に基づき対象となる生徒を決定するもので、保護者の希望に沿ってのみ行うことはしません。
- (2) 対象品目は、特定原材料7品目（卵・乳・小麦・落花生・えび・そば・かに）の除去食を基本として提供する計画をします。
- (3) アレルギー対応を希望する場合は、対応方法を討議、決定し、当日の対応有無に関わらず、毎日アレルギー対応調理室で調理または通常食ラインで調理したものを取り分けし、専用食缶での配食をします。

### 3 配食対応

- (1) アレルギー対応食を希望する生徒の給食は、すべて（アレルゲンを含まない献立も）給食センターで、個人ごとの専用食缶に配食し、配送します。
- (2) 該当生徒は、教室で専用容器から食器へと移し替えて食事をします。
- (3) アレルギー対応食を配膳する生徒のトレイは、一般生徒と異なる色彩にします。
- (4) 対応品目と非対応品目が混在する献立給食については、次のとおりとします。
  - 1) アレルギー対応専用食缶の提供生徒にセンターで非対応品目を配食しない。
  - 2) 上記以外は、教室で非対応品目を配食しない。

### 4 その他

- (1) 提供方法、配送方法等について、積極的な提案をすること。
- (2) 厨房機器整備に当たって、独自の視点での提案があれば示すこと。