

## アレルギー対応食調理の考え方

### 中学校給食センターでの食物アレルギー対応について

本市の中学校給食センターでは、食物アレルギー対応食の提供については「乳・卵・甲殻類（えび・かに）」の除去食を必須とすることを想定しているが、対応品目を最大7品目まで広げることや可能な範囲での代替食の対応を拡充することについて、市は事業者からの提案を期待している。

### 本市の食物アレルギー対応状況について

本市給食提供の現状については、小学校は各給食施設での施設状況や人員配置を考慮し、対応は可能な範囲で行っており、中学校の選択制デリバリー給食は特定アレルギー原材料の使用状況を献立表に記載し、保護者や生徒に見てもらったうえ、給食選択の有無を判断してもらっている。

中学校給食センターでの給食提供が開始された際には、上記にも記載したとおり、「乳・卵・甲殻類（えび・かに）」の除去食をベースに提供することを考えており、対応拡充については、次の内容を考慮して提案及び実施に反映していただきたい。

#### ・乳・乳製品

牛乳（200ml）の提供は生徒の学校生活管理指導表の提出することで、牛乳アレルギーの対応を行っている。汁物や煮物に牛乳を使用することや調味に脱脂粉乳やヨーグルトを使用することがある。なお、乳製品（ヨーグルト・デザート）を1個付けで提供することがあることや調味料に乳が含まれていることがある。

#### ・卵

汁物や炒め物に卵を入れることがあり、調理の最後に入れる場合が多い。加工品については、卵が比較的配合されていないものを配慮して選択している。調味料に卵が含まれている場合がある。

#### ・甲殻類（えび・かに）

主菜でのえびの使用及び炒め物にえびを加えることがある。その他、小エビや干しエビを混ぜて和え物などを提供することがある。カニそのものを給食提供することはない。その他、調味料に甲殻類（えび・かに）が含まれている場合がある。

#### ・小麦

主食にパンが2週間に2回、麺が2週間に0.5回の提供があり、現状は揚げ物の衣に小麦粉を使用しないなどの配慮を行うことがあるが、調味料まで含めると小麦を使用しない日は基本的にないため、除去食や代替食の日々の提供は難しいと考えている。

#### ・ソバ

ソバ自体の給食提供は考えていない。しかしながら、同一レーンで製造される可能性

のある麺類は使用することが想定されるため、コンタミネーションの配慮が必要。

- **ピーナッツ**

ピーナッツ自体の給食提供はめったになく、使用する場合は献立名に明記する配慮をおこなっている。調味料内に配合されている可能性はあり。

- **木の実類**

木の実類そのものの給食提供はない。ただし、ピーナッツ同様、調味料内に配合されている可能性はあり。

- **果物類**

フルーツポンチといったデザートとして果実を使用することやみかんといった1個付けで提供することがある。調味料内に配合されていることもあり。

- **魚類**

週1回程度、主菜で魚を使用し、和風だしは鰹節からダシを取ることを想定している。その他、小魚を使用することを想定している。

- **ゴマ**

料理に使用することは多くあり、最後に和えることを想定している。