

# 調理場での食物アレルギー対応について

特定原材料(8品目)



特定原材料に準ずるもの(20品目)



食物アレルギーをもつ児童生徒は、献立表の内容をもとにアレルギー対応を行っています。調理場で除去食対応をしていない場合でも、アレルギー食材を取り扱う時は、以下のことに気をつけて作業を行ってください。

## 確実な洗浄

食器や調理器具は、アレルギーを有する児童生徒も使用します。アレルギーのもとになる料理を食べていなくても、食器に残しがあった場合、アレルギーを引き起こす可能性があります。日頃から確実に洗浄を行うことが大切です。



## 作業工程や動線を考え、調理器具や中心温度計の使いまわしを避ける

アレルギー食材が他の食材と混ざるのを防ぐため、食材が交差しないように作業工程や動線を考えることが重要です。

アレルギー食材を取り扱う調理員が複数の料理に携わる場合は、手指や衣服から他の食材や料理に混入したり、他の調理器具に付着したりする可能性があります。

手洗い、エプロンの交換などを徹底し、調理器具や中心温度計の使いまわしをしないようにしてください。

## 献立表にない調味料は使用しない

揚げ物の衣にでんぷんを使用していたが、足りなくなった時に、小麦粉を使用すると小麦アレルギーの児童生徒がアレルギー症状を引き起こします。献立表に使われていない調味料の使用はできません。



## 料理に入れる食材を必ず確認し、入れ忘れた食材は、自己判断で他の料理に使用しない

食物アレルギーをもつ児童生徒は、献立表の内容を事前に確認しています。

炊き込みごはんに入れ忘れた油揚げを、自己判断で汁に入れると、大豆アレルギーの児童生徒はアレルギー症状を引き起こします。料理に入る食材を間違えないように、献立表を必ず確認するようにしてください。