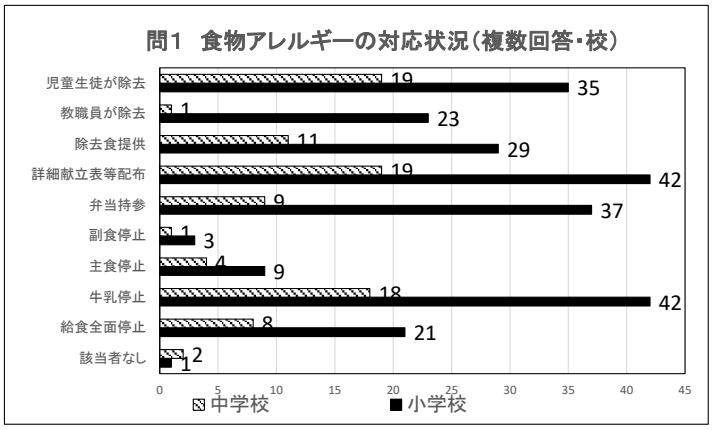
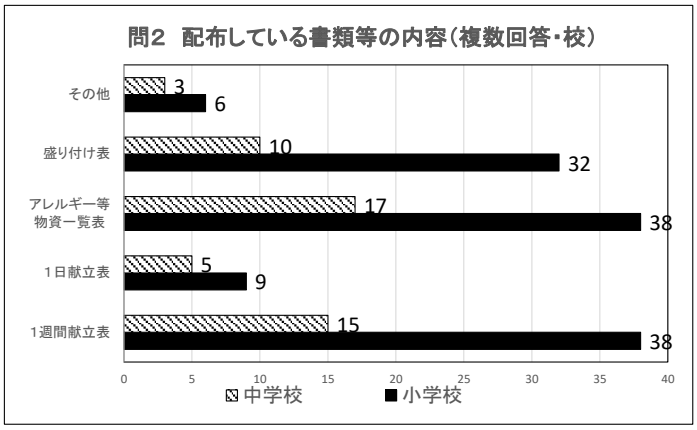
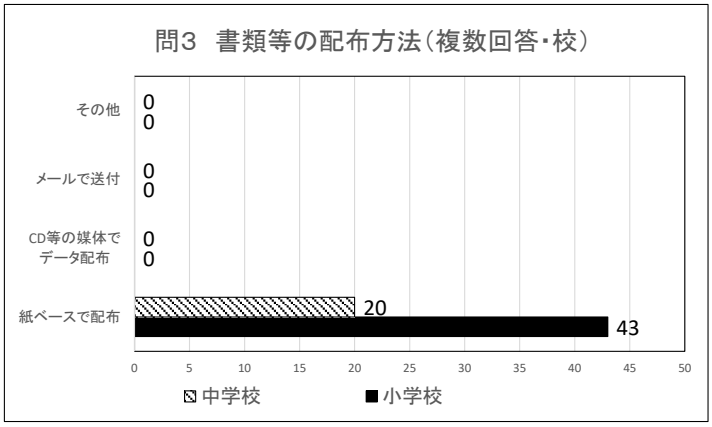
「高松市内小・中学校における食物アレルギー対応について」アンケート結果
（高松市学校給食研究会　令和元年６月実施）

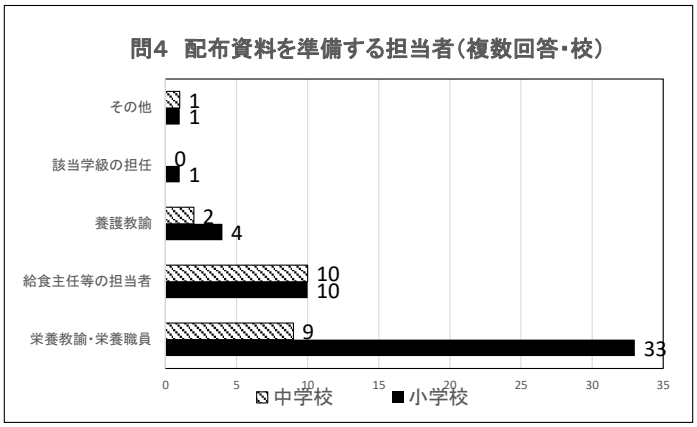
別添資料６

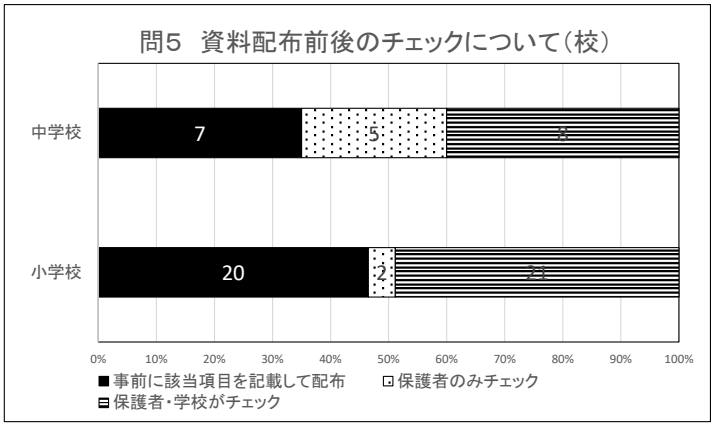
※小学校45校　中学校22校回答

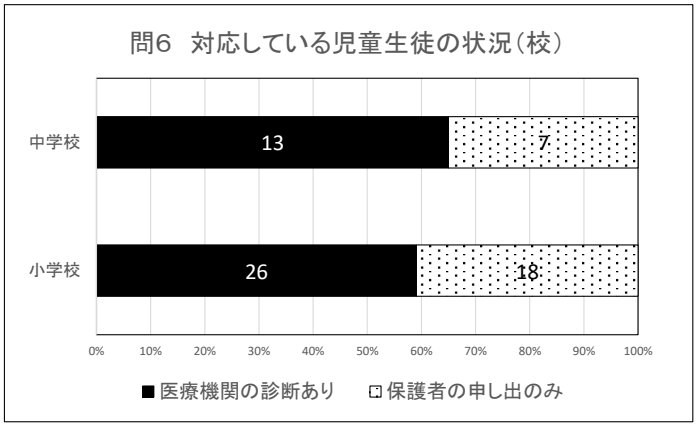


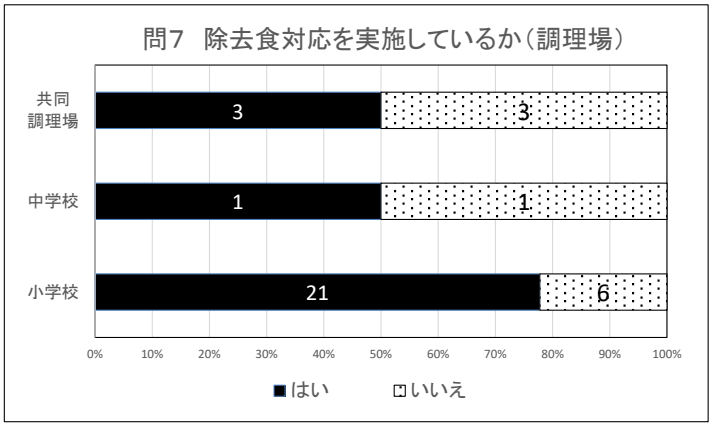


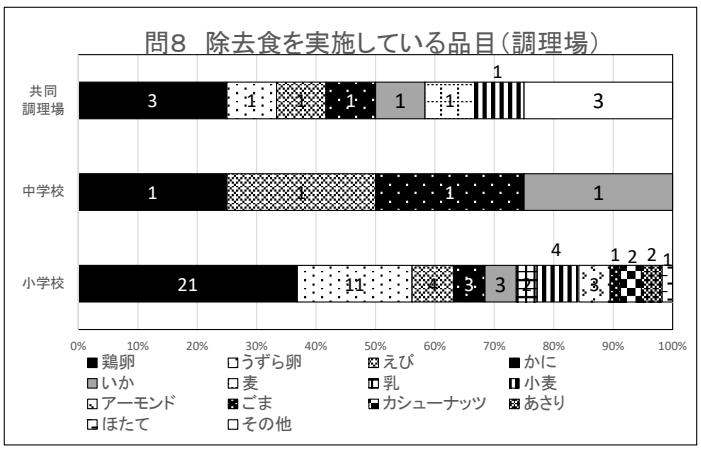


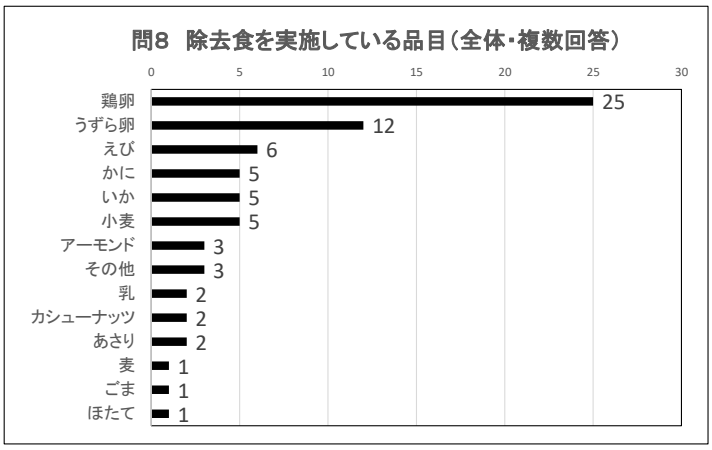


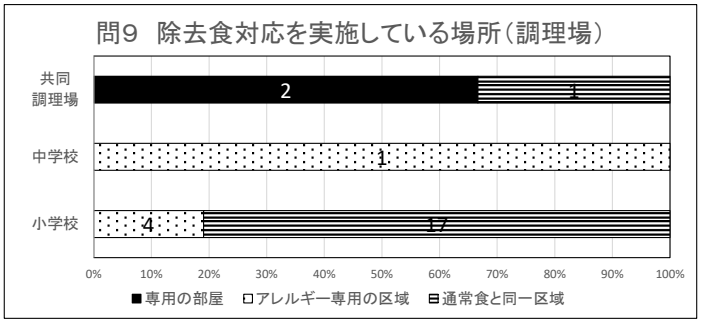


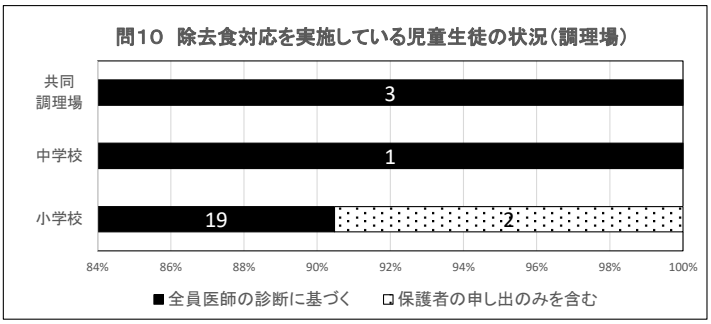


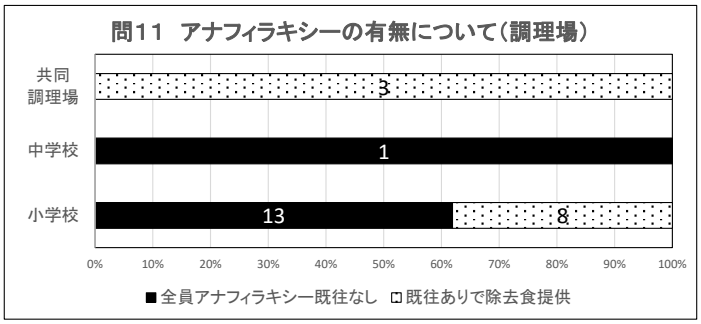


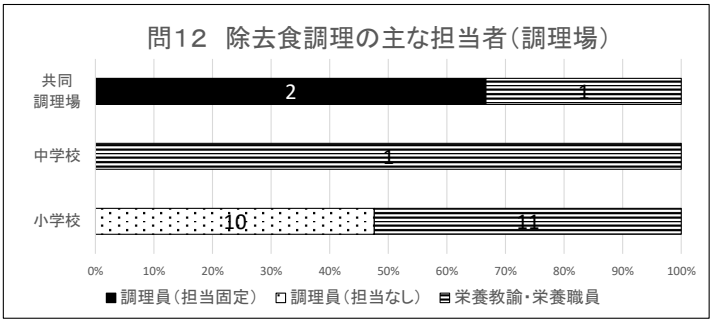

問8　除去食を実施している品目（調理場）
共同調理場
中学校
小学校
鶏卵
うずら卵
えび
かに
いか
麦
乳
小麦
アーモンド
ごま
カシューナッツ
あさり
ほたて
その他

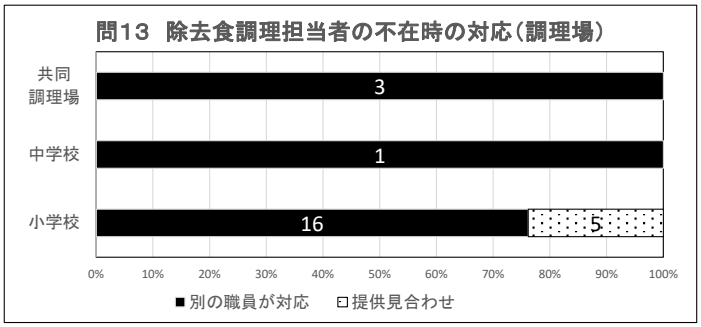

問8　除去食を実施している品目（全体・複数回答）
鶏卵 25
うずら卵 12
えび 6
かに 5
いか 5
小麦 5
アーモンド 3
その他 3
乳 2
カシューナッツ 2
あさり 2
麦 1
ごま 1
ほたて 1

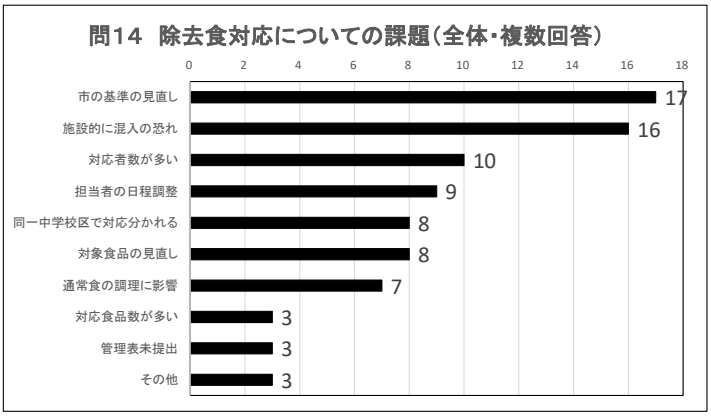

問9　除去食対応を実施している場所（調理場）
共同調理場
中学校
小学校
専用の部屋
アレルギー専用の区域
通常食と同一区域

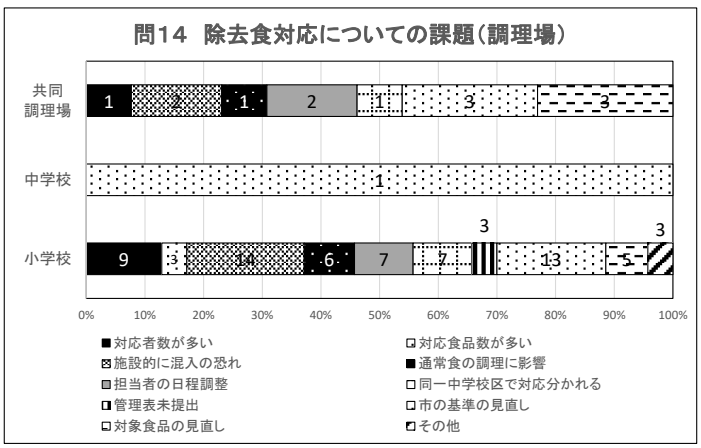

問10　除去食対応を実施している児童生徒の状況（調理場）
共同調理場
中学校
小学校
全員医師の診断に基づく
保護者の申し出のみを含む


問11　アナフィラキシーの有無について（調理場）
共同調理場
中学校
小学校
全員アナフィラキシー既往なし
既往ありで除去食提供


問12　除去食調理の主な担当者（調理場）
共同調理場
中学校
小学校
調理員（担当固定）
調理員（担当なし）
栄養教諭・栄養職員


問13　除去食調理担当者の不在時の対応（調理場）
共同調理場
中学校
小学校
別の職員が対応
提供見合わせ


問14　除去食対応についての課題（全体・複数回答）
市の基準の見直し 17
施設的に混入の恐れ 16
対応者数が多い 10
担当者の日程調整 9
同一中学校区で対応分かれる 8
対象食品の見直し 8
通常食の調理に影響 7
対応食品数が多い 3
管理表未提出 3
その他 3


問14　除去食対応についての課題（調理場）
共同調理場
中学校
小学校
対応者数が多い
対応食品数が多い
施設的に混入の恐れ
通常食の調理に影響
担当者の日程調整
同一中学校区で対応分かれる
管理表未提出
市の基準の見直し
対象食品の見直し
その他