

IV 献立作成及び物資選定の方針

1 献立作成の考え方

食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。

また、皆が共通献立で食べられるようなメニューを増やす工夫をしたり、除去対応がしやすい献立・調理方法を考慮したりする。

(1) 献立作成時に配慮する食物

①特に重篤度の高い原因食物 : そば、落花生(ピーナッツ)

給食では使用しない。

②特に発症数の多い原因食物 : 卵、乳、小麦、えび、かに、クルミ、カシューナッツ、アーモンド等のナッツ類

(ア) 生卵・かには、給食では使用しない。

(イ) アーモンド以外のナッツ類は、給食では使用しない。

※アーモンド以外のナッツ類

クルミ、カシューナッツ、ブラジルナッツ、ペカンナッツ、マカデミアナッツ、ピスタチオ、ヘーゼルナッツ、けし、松の実

(ウ) 卵、乳、小麦、えび、アーモンドについて

- ・できる限り1回の給食で、複数の料理に同じ原因食物を使用しない(調味料・だし・添加物を除く)。
- ・同じ原因食物を使用する日を週単位で検討し、一週間の中にその原因食物が使用されない日を作るなど考慮する。
- ・加工食品やデザートは、なるべく原因食物が使用されていない食品を取り入れる。原因食物が分からない場合は、原料配合表を取り寄せて確認する。

③新規発症の原因となりやすい食物 : キウイフルーツ、りんご、びわ、すもも等の生の果物

- ・献立委員会で提供の必要性を検討する。
- ・提供する場合は、事前に、教職員全員で危機意識の共有を図るとともに、発症に備え十分な緊急対応体制を図る。

(2) 調理等の工夫

原因食物の除去作業がしやすいよう、調理工程が複雑で煩雑とならないよう配慮する。

また、原因食物を使用しない調理方法も取り入れ、全員が食べられるような献立を増やす。

【例】バターではなく、サラダ油で炒める。

(3) 料理名・使用食品の明確化

原因食物が使用されていることが明確な料理名にする。

【例】チーズ入りサラダ、エビ入りかき揚げ、マカロニスープ

2 物資選定の考え方

(1) 物資選定時に配慮する食物

①特に重篤度の高い原因食物 : そば、落花生(ピーナッツ)

そば、落花生(ピーナッツ)を含む加工食品や同一工場・製造ライン使用による加工食品は選定しない。

②特に発症数の多い原因食物 : 卵、乳、小麦、えび、かに クルミ、カシューナッツ、アーモンド等のナッツ類

(ア) かにを含む加工食品は選定しない。

(イ) アーモンド以外のナッツ類を含む加工食品は選定しない。

(ウ) 卵、乳、小麦、えび、アーモンドについて

- 加工食品やデザートは、できる限り原因食物が使用されていない食品を選定する。

【例】米粉のパン粉、卵・乳・小麦不使用のマフィン

- 畜肉製品、練り製品等は、できる限り添加物として原因食物が使用されていない食品を選定する。

ハム、ベーコン、ウインナー等	卵、乳、小麦が含まれないもの
かまぼこ、ちくわ、なると、天ぷら等	卵、乳、小麦が含まれないもの
ハンバーグ、つくね、肉団子等	卵、乳が含まれないもの
ドレッシング	卵、乳が含まれないもの ※年間契約
チキンコンソメ	卵、乳が含まれないもの ※年間契約

(2) 半期契約物資を選定する際の注意点

年間を通して使用する可能性のある物資でも、半期契約のものがある。原因食物が含まれる物資は、できる限り年間を通して、原因食物の種類が異ならないよう配慮する。

原因食物が異なる物資となった場合は、保護者が分かりやすいよう献立表等を工夫する。また、教職員とも情報共有する。

【例】上半期に小麦不使用のハンバーグを選定

→ 下半期も小麦不使用のハンバーグを選定する。

同様の物資がなく原因食物が変更した場合は、詳細献立表、加工食品等アレルギー一覧表に明記する。