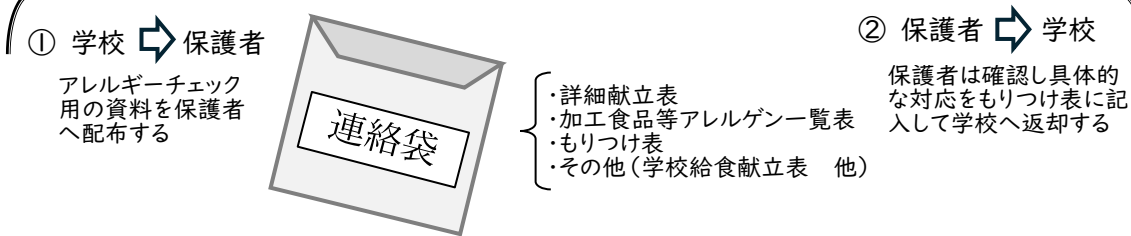
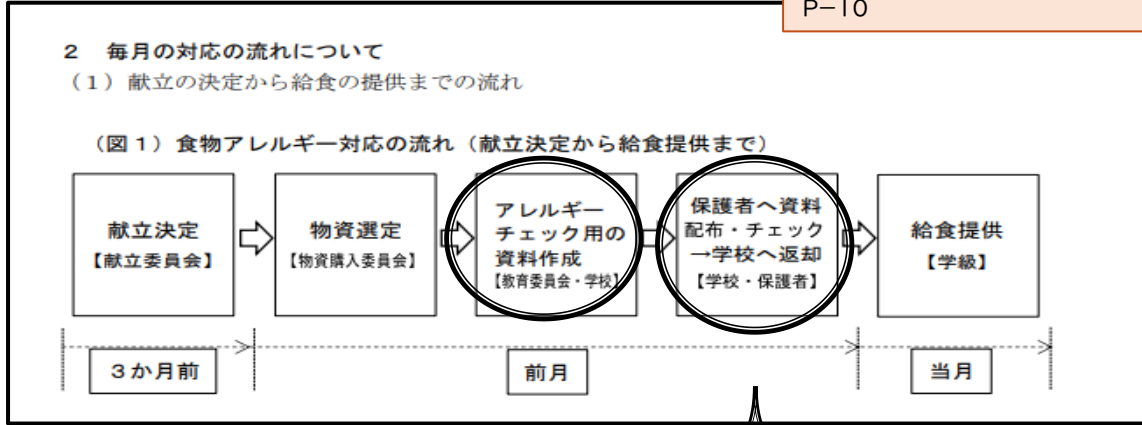


# アレルギーチェック用資料の取組について

## 【通常対応】

### 食物アレルギー対応の流れ

学校給食における食物アレルギー対応マニュアル(高松市教育委員会)より抜粋 P-10



### アレルギーチェック用資料(例)

#### ◆詳細献立表(1週間ごと)

・1日ごとにその日使用する食材名を記載している献立表。  
・アレルギー一覧表を見ながら食べるのでできない料理を確認する。

⇒給食マイスターにて印刷

#### ◆加工食品等アレルギー一覧表

※高松市ホームページに掲載あり

アレルギー由来原材料は食品の商品規格書を確認し、明記している。

特定原材料 28 品目を含む食品は○で表示。

⇒栄養教諭・保健体育課にて作成

#### ◆もりつけ表

・もりつけ例を示した一覧表。  
・詳細献立表等を確認しながら、食べるのでできない料理を確認する。  
・保護者は、児童生徒の対応内容を記入し、学校へ提出する。

⇒栄養教諭が作成し、保健体育課で確認

