

詳細献立表の活用法～食物アレルギーへの対応～

食物アレルギー対応事業 面談資料(学校・保護者用)

詳細献立表を見る際の留意点

- ・献立名、赤・黄・緑の食品、調味料のすべての欄に目をとおす。(アレルゲンが含まれていないか確認)
- ・献立にアレルゲンが含まれる場合はその献立名やアレルゲンをマーカーでチェックする。
- ・その献立において除去食提供の有無を確認する。(詳細は下記「除去食の提供について」参照)

※食品表示法の表示義務、推奨の28品目以外のアレルゲンは調味料や加工品に微量に使用されていても表示されない場合があります。気になる献立は各調理場にお問い合わせください。

【除去食の提供について】

詳細献立表にある、献立名の所に「●」がある場合は、除去食の提供があります。ただし、除去食に自己管理アレルゲンが含まれている場合は提供がありません。

※ 沖縄市立学校給食センターにおける除去対象アレルゲンは下記の7品目です。その他は自己管理アレルゲン(除去対象外)として扱います。

除去対象アレルゲン7品目	卵 乳(乳製品) エビ カニ イカ タコ ゴマ
--------------	-------------------------

献立に、除去対象アレルゲンが含まれているが除去食の提供を行わない場合の例	<p>(※1) 除去食の提供は1日に1品の為、1日に除去対象アレルゲンが含まれている献立が2品以上ある場合は1品のみ除去食として提供。</p> <p>(※2) 加工品を提供する場合。(加工品のアレルゲンを除去できないため)</p> <p>(※3) 除去対象とする料理以外を提供する場合 除去対象とする料理 【和え物、煮物、炒め物、汁物 など】</p>
献立に「●」があるが、除去食を提供しない場合の例	(※4) 食物アレルギー対応決定通知書において、自己管理アレルゲンの記載があり、一つの献立に除去対象アレルゲン7品目とその他の自己管理アレルゲン(除去対象外)が含まれる場合。(安全性を考慮し、誤食・誤配を防止する為)

【具体的な詳細献立表の見方】

(例) 食物アレルギー対応決定通知書は、次のとおり

- ① 除去対象アレルゲン・・・乳・卵
- ② 自己管理アレルゲン・・・貝類、パイン

(※3ア) 「●」がついているので基本的に除去食が提供されます。

〇〇月学校給食予定(アレルギー詳細) 献立表

曜日	献立名	赤の食品 (血や肉、骨を含む)	黄の食品 (熱や力になる)	緑の食品 (体の調子を整える)	調味料
〇日 (月)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	●中華スープ(卵)	卵 アサリ	でん粉 米油	人参 玉ねぎ セラー	塩 こしょう 鶏がら
	フルーツヨーグルト	ヨーグルト(乳)	三温糖	アロエ パイン缶 みかん缶 黄桃缶	
	餃子	豚肉 鶏肉 大豆 乳	小麦 ぎん		オイスターソース

(※4) 「●」がついた献立ですが、除去対象アレルゲンの卵と自己管理アレルゲンの貝類が1つの献立に含まれる為、除去食の提供はありません。

(※1) 対象アレルゲンが含まれる献立が2品以上ありますが、「●」がついている献立が除去食となります。

(※2) 乳と貝類が使用されていますが、加工品の為、除去食提供はありません。また、除去対象アレルゲンを含む為、食べることはできません。

※除去対象アレルゲンを含む献立については、食べることはできません⇒「完全除去」対応の実施