

食物アレルギー対応児童の配膳について

毎月配布される献立材料表は、保護者、学校(各教室・職員室)、調理場で同じものを保管し、対象児童一人一人について毎日確認をする。

【給食時間の流れ】

- ① 献立材料表を見て、アレルギー原因食品の対応を確認する。
(除去できます・除去できません・代替えがあります)
※ 除去食が提供できない場合、家庭から代わりのものを持参することがある。衛生面を配慮して保管する。
※ 原因食物がある献立の日は、給食当番についても考慮する。
- ② 除去食がある場合、給食室で除去食容器の食札(学年・組・名前・アレルギー原因食物・料理名)を確認し、学級担任が教室まで運ぶ。
除去食がない場合は、献立材料表に基づいて対応する。
- ③ アレルギー児童分を最初に配膳する。除去食の容器は蓋を閉めたまま、対応児童の机に置く。
- ④ 「いただきます」をするまでは、蓋を外さない。
- ⑤ 対象児童が体調不良などを起こしていないか十分に留意する。
アレルギー原因食物が入っているものは、お代わりをしない。
- ⑥ 片付け時、対象児童がアレルギー原因食物に接触しないように給食当番を考慮する。

水	80.00 g
ポテトオムレツ	
じゃがいも	20.00 g
かしわ ひき肉	5.00 g
たまねぎ	5.00 g
マヨネーズ 耐熱	3.00 g
無塩バター	1.20 g
× 鶏卵 除去できます	40.00 g
牛乳 調理用	5.00 g
コンソメ g	0.10 g
食塩 g	0.20 g
こしょう g	0.05 g
三温糖 g	0.60 g



【その他】

- 教職員全員が食物アレルギーに関する基礎知識と対応児童の実態、緊急時の対応方法について、共通理解しておく。
- 献立に変更があった場合には、学校、学級担任、家庭に連絡をする。

事前準備

- ・ アレルギー対応について学級で全体指導をする。
- ・ 食物アレルギー委員会にて、学校で共通理解をしておく。

1か月前

- ・ 保護者と調理場が献立材料表を確認し、除去食の決定をする。
- ・ 学校関係職員で除去食の確認をする。
(校長・教頭・給食主任・養護教諭・学級担任)

給食配膳時

- ・ 栄養教諭が給食配膳室で献立材料表と除去食容器の確認をする。
※指差し声出しチェック
- ・ 学級担任は、献立材料表の確認をし、除去食を受け取る。
- ・ 学級担任が本人とも確認し、除去食を提供する。 ※指差し声出しチェック
- ・ 除去食以外のメニューについては、当該児童の分を一番最初に配膳し給食を完成させる。
- ・ 「いただきます」の直前に、学級担任は最終確認をする。

給食中

- ・ 除去食以外のおかわりの確認と食事の様子を観察する。
- ・ 体調に異変等がある場合、職員室に連絡をする。

食物アレルギー対応児童の給食時間の流れ

学級担任は、教室に保管している献立材料表でアレルギー原因食物についての対応を確認する。

※原因食物に触れないよう、給食当番を考慮する。

『除去できます』の場合

水
ポテトオムレツ
じゃがいも
かしわ ひき肉
たまねぎ
マヨネーズ 耐熱
無塩バター
鶏卵 除去できます
牛乳 調理用
コンソメ g

『代替えがあります』の場合

とうもろこし 冷凍
ビーンズミックス
りんご酢
食塩 g
こしょう g
三温糖 g
マヨネーズ (小袋) 代替えがあります
マヨネーズ 5 g 個
マヨネーズ (小袋)
マヨネーズ 8 g 個

『除去できません』の場合

グリーンピース 冷凍
切干大根入り卵焼き
切干し大根
高野豆腐 2mmカット
たまねぎ
水
削り節 だし用 除去できません
上白糖 ※この献立は
淡口しょうゆ 提供できません
鶏卵 L

- ② 給食室で除去食・代替食
容器の食札を確認し、学
級担任が教室まで運ぶ。

学年・組・名前・料理名
アレルギー原因食物



食べられないため、配膳しない。

家庭から代わりのものを持参する場合は、衛生面を配慮して保管する。

- ③ アレルギー児童分を最初に配膳する。除去食の容器は蓋を閉めたまま、対応児童の机に置く。

- ① 「いただきます」をするまでは、蓋を外さない。

※原因食物の混入防止

アレルギー原因食物が入っているため、お代わりはしない。

給食時間、体調不良などを起こしていないか十分に留意する。

片付け時、対象児童がアレルギー原因食物に接触しないように給食当番を考慮する。