

# 学校給食参考資料

## テーマ 「学校給食における食物アレルギー対応の工夫」

### 【資料作成の趣旨】

近年、食物アレルギーを訴える児童・生徒が増加し、様々な食品での食物アレルギーがみられ、学校給食における対応が求められています。

今年度は、「学校給食における食物アレルギー対応の工夫」をテーマに、献立作成や調理作業等での食物アレルギー対応の工夫及び全職員が連携して行う対応の取組について研究を進めてきました。食物アレルギーを有する児童・生徒が安全に、かつ楽しんで学校生活を送れるように学校全体で対応を検討する際の参考にしていただければ幸いです。

### 【食物アレルギーに対応した料理の紹介】

対応する原因食物	対応の工夫		料理名
	調理作業工程での工夫	食品選定・調理方法による工夫	
小麦		○	米粉マカロニのスープ
		○	チキンカツ
		○	ツナとポテトのグラタン
卵	○		牛肉の柳川風
	○		まんまるおでん
		○	さっぱりポテトサラダ
		○	高菜ピラフ
乳・乳製品	○		じゃがいものチーズ煮
小麦・卵		○	竹輪のいそべ揚げ
小麦・乳・乳製品		○	クリームシチュー
卵・乳・乳製品		○	おからハンバーグ
小麦・卵・乳・乳製品		○	米粉のカップケーキ
		○	ミートローフ
ごま	○		こまつなとじゃこの炒め煮
いか	○		八幡浜ちゃんぽん
いか・たけのこ	○		中華丼
卵	(アレルゲンフリーの加工食品の活用による対応)		鮭のカラフル焼き
小麦・乳・乳製品	(アレルゲンフリーの加工食品の活用による対応)		なかよしカレー

### 【食物アレルギー対応の実践例】

学校給食に関する食物アレルギー対応の1年間を通じた組織的な取組や、1ヶ月ごと、1日ごとの対応の流れの工夫について掲載しています。

【表の見方】

料理名		○					対応する原因食物	
アレルギー原因食物	卵	乳製品	小麦	えび	かに	ピーナッツ	そば	使われているアレルギー原因食物
対応の工夫	調理作業工程での工夫 ・ 食品選定・調理方法による工夫							
食品名	1人当たり可食量g	作り方						
		<p><b>【対応する原因食物を除去するための工夫】</b>            調理作業工程での工夫・調理の途中で対応する原因食物を抜く場合の工夫            食品選定・調理方法による工夫・対応する原因食物が使用されていない加工食品等を選んだり、別の食品に置き換えたり、調理方法の工夫により対応する原因食物を使用しないなどの工夫</p>						
		<p><b>【表の中の記号】</b>            ★印・・・アレルギー原因食物            ☆印・・・アレルギー原因食物が使用されていない加工食品等            〰印・・・対応食を取るタイミング</p>						
*ポイントなど								