

給食センターにおけるアレルギー対応について

○除去食を対応する食品

卵・乳・えび・かに・落花生

段階的な除去ではなく、除去するかしないかの完全除去で対応します。

1つの献立で除去対象食材が2つ以上ある場合、いずれも除いたものを1品作ります。

○食器の区別

通常食器(黄・ピンク)



おぼん、ご飯椀、汁椀、小皿、仕切り皿

アレルギー用食器(緑)



おぼん、汁椀、小皿、仕切り皿
(ご飯椀はありません)

除去食を食べていることが一目でわかるよう、除去食提供日は色の違う食器を使用します。

※おぼんはアレルギー原因物質、学校、クラス、氏名を記名した専用のもの

○除去食の調理・配缶

除去食の提供は記名された専用の容器と保温ジャーで行います。調理員、栄養教諭、配送員のチェックのもと配送し、学校側でも教務と担任が確認の上、本人がアレルギー食器に移し替えて喫食します。



除去食提供容器
小容量配食容器(左)と保温ジャー(右)



アレルギーの原因食材を入れる前に別の鍋に取り分け、
アレルギー専任調理員が調理・配缶を行います。