

# 学校給食について

## ☆当番活動

給食当番の児童は、エプロン、帽子、マスクを身につけて配膳します。エプロン等は個人持ちをしています。給食を食べる時も着ていますので全員ご準備ください。(白色・前あきのボタン式・長そで)



## ☆食物アレルギー

2月中に申請書を提出してください。

対応の方法については、個別の状況をもとに保護者のお申し出により、校内で検討し、学校長が決定します。なお、個別対応は、児童の適正な栄養素の摂取のため、必要以上の食品の除去や誤った対応とならないよう、**医師の診断による学校生活管理指導票を毎年提出していただき、その内容に基づき実施します**。また、安全を第一に実施しますので、事前にお子様の状況と学校による対応範囲をお互いにしっかりと確認させていただきます。なお、場合によっては対応できないこともあります。



きんぴらちらし

ごまめ ぞう煮

### ・給食時の対応内容について

給食調理での対応	除去食	最終調理段階で、 <b>卵・うずら卵・小麦製品(ふ・ワンタンの皮・マカロニ)</b> を加える前に取り分け、提供する。
給食調理以外での対応	牛乳停止	牛乳の飲用を停止する(飲用のみ) *減額対象
	パン停止	パンの提供を停止する *減額対象
	ごはん停止	ごはんの提供を停止する *減額対象
	自己除去	比較的症状が軽く、当該の食品を自分で取り除くことで食べることができる場合、配食された副食から自分で食品を取り除いた後に喫食する。
	弁当持参 一部弁当持参	全ての学校給食に対して弁当を持参する完全弁当対応と、普段は除去食や自己除去をしているが、どうしても対応が困難な献立において、弁当を持参する一部弁当持参がある。

### ・食物アレルギー個別対応用食器について

除去食や弁当持参の際に、ほかの児童と机上で混同しないように、専用の食器を準備しています。一般の食器はクリーム色で、食物アレルギー専用食器はピンク色です。

### \*注意

給食調理室では、個別対応献立を調理する専用スペース、専用の設備はありません。また、専用の調理道具を使用しているわけではないので、微量な成分の混入を完全に防ぐことはできません。



## ☆加工食品の原材料の調べ方

大阪市教育委員会や大阪市学校給食協会のホームページでくわしく見るができます。