

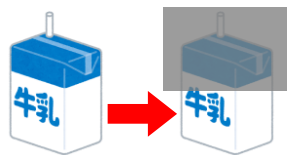
大阪市学校給食における食物アレルギー対応について

大阪市教育委員会（令和6年度以降対応）

文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応指針」と大阪府「学校における食物アレルギー対応ガイドライン」に基づき、**給食提供の際、安全を最優先とするため、学校給食では全市統一して「食べる・食べない」の二者択一を原則**とします。

対応は医師の診断をもとに決定します。（学校生活管理指導表の提出が必要です）

◆ アレルゲンを含む献立は提供できません



✗ 半分だけ飲む、一口だけ食べる

○ 量の調整はできない



✗ 体調が良いときは食べる

○ 体調によりアレルギー症状が出る場合は、体調に関係なく食べない



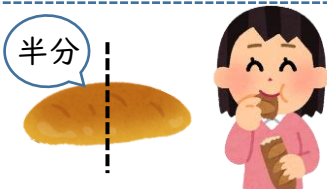
(例) 乳アレルギー
→ ドリアは食べる、シチューは食べない、パン(乳含む)は食べる
加熱した乳の献立は食べる、牛乳は飲まない
卵アレルギー
→ 卵豆腐は食べない、オムレツは食べる

○ アレルゲンを含む場合は、献立に関係なく食べない



✗ ハ宝妈からたけのこを自分で取り除いて食べる

○ アレルゲンを取り除いても崩れたものやエキス等が残るため、アレルゲンを含む献立は食べない



✗ 医師から喫食の練習をするように言われたため、給食のパンを少しずつ食べて慣らす

○ アレルゲンそのものが完全に解除になるまでは食べない

家庭では少量食べている場合も、医師の指示のもと完全に解除になり、運動状況や体調によらず発症がないと確認できるまでは、学校では完全除去対応とします。複雑な対応は事故のもとになるため、「食べる・食べない」のシンプルな対応を行います。

◆ 次の場合は重篤なアレルギーと判断されるため、全ての給食の提供はできません

● 製造ラインまで注意が必要な場合

● 学校生活管理指導表のE欄に○がついている場合

原因食物を除去する場合により厳しい除去が必要なもの
※本欄に○がついた場合、該当する食品を使用した料理については、給食対応が困難となる場合があります。

鶏卵：卵殻カルシウム
牛乳：乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦：醤油・酢・味噌
大豆：大豆油・醤油・味噌
ゴマ：ゴマ油
魚類：かつおだし・いりこだし・魚醤
肉類：エキス

原因食物に対する重篤なアレルギーがあると判断される場合、大阪市では、アレルギー専用の調理室や調理員がいないので、給食提供が困難です。

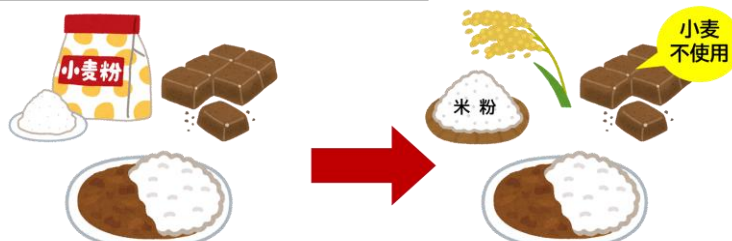


STOP

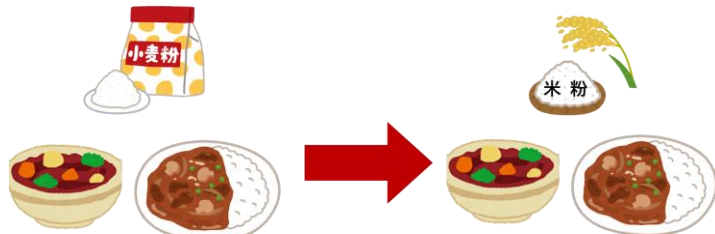
✳ 使用食材・献立を工夫して食べられる献立を増やします ✳

◆使用食材の工夫

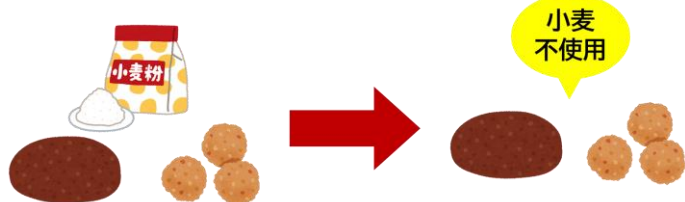
カレールウ → 米粉のカレールウ



ハヤシライス・ビーフシチュー → 小麦を使わずに調理



ハンバーグ・肉団子 → 小麦不使用



白いグラタンやドリア等、ホワイトルウを使用した献立は代替調味料を検討中のため当面は乳や小麦等を含みます

◆献立の工夫

ひとつの献立を2種類に分ける

(例) ハンバーグカレーライス

ハンバーグカレーライス



ハンバーグもしくはカレーのみでも食べることができる

(例) 和風焼きそば



焼きそばとかつお節（袋）で分けて考える

◆除去食・使用しない食材

除去食は「鶏卵・うずら卵」の1種のみ鶏卵を除去する場合はうずら卵も除去



「ふ」「ワンタンの皮」「マカロニ」は提供しないため、除去食を廃止



デミグラスソース、りんごピューレ、ほたて貝柱、たこ等の食材は使用しない



いかは焼きそばやパエリア等には使用しない



給食調理におけるアレルギー混入の可能性について

給食室には、食物アレルギー専用の調理室、調理器具等はありません。除去食は、調理の最終段階で別の鍋等に取り分けますが、別調理はしていません。また、調理室内で献立 A から献立 B に食材が飛散する等、アレルギーが混入する可能性があります。

- ・全ての調理を同じ給食室内で行っているため、食材が飛散し、混入する可能性があります。



釜や鍋、調理器具等が隣接しているため、他の献立に使用する調味料や粉類、その他食材が飛散する可能性があります。

- ・除去食は、原因食品を入れる直前に取り分けています。



除去食は別鍋で調理していません。例えば、八宝菜「うずら卵除去食」であれば、うずら卵を入れる前の段階で、除去食を取り分けます。

- ・調理器具等は全て共用です。
除去食専用の調理器具等はありません。



除去食とそれ以外の調理で使用した調理器具等は分けずに洗浄します。

- ・揚げ油は、繰り返し使用します。



小麦粉やパン粉を使用したトンカツを揚げた油で、後日、魚を揚げる等、揚げ油は複数回使用します。

食物アレルギー献立表の使用方法

学校から配付された食物アレルギー献立表（以下、献立表）に、必要事項をボールペン（消えるボールペンは不可）で記入し、学校へ提出してください。学校は内容確認後、原本を保管し、コピーを保護者へ返却します。献立表表紙の注意事項等は、毎月ご確認ください。

献立表の使用方法

- ・アレルギーを含む食品名のチェック欄 → 「×」
- ・食品名に×がついた献立の喫食の有無の欄 → 「×」 弁当を持参する場合 → 「×弁当」
- ・対応献立の欄に「◎除去食品」と記載されている除去食を食べる場合 → 「△」
- ・主食・副食の喫食の有無の欄 → 「○」「×」「×弁当」

例) 乳アレルギー

〇月〇日（月）	対応献立	喫食の有無
5	パン	×弁当
さけのクリーム スパゲッティ		×弁当
キャベツのサラダ		○
ソフト黒豆		○
食品名	含有原材料	チェック
紅ざけ（フレーク）	さけ	
スパゲッティ	小麦	
小麦粉（薄力粉）	小麦	
綿実油		
牛乳（調理用）	乳	×
クリーム	乳	×
水		

①乳を含む食品名に「×」



②乳を含むパンとシチューは食べられないため
「×弁当」、弁当持参しない場合は「×」を記入

例) 卵アレルギーで卵除去食がある場合

△月△日（火）	対応献立	喫食の有無
11	米飯	○
他人丼	◎卵	△
とうがんのみそ汁		○
キャベツの赤じそ あえ		○
食品名	含有原材料	チェック
牛肉	牛肉	
料理酒		
鶏卵（液卵）	卵	×
小麦		

①卵を含む食品名に「×」



②他人丼は卵除去食があることを確認
除去食を食べる場合は「△」、
食べない場合は「×」「×弁当」を記入

献立表に記載している含有原材料は、特定原材料等 28 品目です。「★」「◆」等のマークの説明は献立表表紙を確認してください。

献立表以外のアレルギー関連資料について

次の資料が必要な場合は、学校へお問い合わせいただくか、括弧内の掲載場所から資料をご確認ください。

- ・「食品別アレルギー一覧表」（公益財団法人大阪市学校給食協会ホームページ）

区ごとの含有原材料を月別で掲載しています。

- ・「加工食品等の原材料表」（大阪市ホームページ）

特定原材料等 28 品目以外で原因食品がある場合に確認が必要です。