

アレルギー除去食提供の実施状況について

小中学校に在籍し、除去食の提供を希望する児童生徒について、学校及び保護者との食物アレルギー面談を行い、令和3年4月からアレルギー除去食の提供を開始しましたので、その状況について次のとおり報告します。

記

1 食物アレルギー面談

- (1) 実施日 令和3年3月2日(火)～令和3年4月21日(水)
- (2) 場 所 在籍している小中学校
- (3) 出席者 保護者、教頭、担任、養護教諭、栄養教諭、学校教育課担当
その他必要に応じた職員
- (4) 実施人数 豊山小学校 10名、新栄小学校 6名
志水小学校 8名、豊山中学校 11名
合計 35名

2 令和3年度 除去食提供者数

	除去食提供者数				
	豊山小	新栄小	志水小	豊山中	合計
卵	5	2	3	2	12
乳	2	0	3	1	6
卵・乳(再掲)	1	0	2	1	4

3 アレルギー除去食提供の実施状況について

除去食提供においては、給食センターにおける調理作業の流れや、学校での受取方法等について調理委託業者メーキュー(株)、また各小中学校と検討した。さらに、除去食を間違いなくスムーズに提供できるよう、対象アレルゲンを変えたシミュレーションを3回行い、4月30日(金)、5月27日(木)にアレルギー除去食を児童生徒に提供した。

実施状況

1回目 令和3年4月30日(金)

当日の献立名:「茶わんむし風スープ」

対象アレルゲン:卵

除去方法:卵を入れる前にスープを取り分けて、アレルギー室でほうれん草を入れて仕上げた。

対象者:豊山小学校 5名 新栄小学校 2名 志水小学校 3名
豊山中学校 2名 計12名

2回目 令和3年5月27日(木)

当日の献立名:「親子煮」

対象アレルゲン:卵

除去方法:卵を入れる前に取り分けて、アレルギー室でいんげんを入れて仕上げた。

対象者:豊山小学校 5名 新栄小学校 2名 志水小学校 3名
豊山中学校 2名 計12名

(今後の予定)

令和3年6月25日(金)

当日の献立名:「チーズ入りポタージュ」

対象アレルゲン:乳

除去方法:ベシャメルソースとチーズ、そして見た目が変わるように、豆乳と米粉のホワイトルウを入れる前に取り分けて、アレルギー室でパセリを入れて仕上げる。

対象者:豊山小学校 2名 志水小学校 3名
豊山中学校 1名 計6名

令和3年6月30日（水）

当日の献立名：「厚揚げの卵とじ」

対象アレルゲン：卵

除去方法：卵を入れる前に取り分けて、アレルギー室でポットに入れる。

対象者：豊山小学校 5名 新栄小学校 2名 志水小学校 3名
豊山中学校 2名 計12名

4 課題

容器の形状として、汁物が飲みづらい。

容器を変更するか、他の児童とは別の食器を準備して、移し替えて食べられると良い。