

## 北広島市給食センターで行っているアレルギー対応について

現在、北広島市学校給食センターでは下記のとおりアレルギー対応を行っています。

### 1. 小学校給食での対応

#### ■アレルギー対応食材等

分類	食品名	対応項目	摘要(用途など)
主食	ソフトフランスパン	乳・卵不使用	月に1回使用
	ラーメン(麺)	卵不使用	週に1回使用
加工品	つと	卵不使用	麺のツユなど
	竹輪	卵不使用	炒め物など
	さつま揚げ	卵不使用	炒め物など
	つみれ	卵不使用	汁物など
	ベーコン	卵不使用	汁物・炒め物など
	ささみフレーク	卵不使用	和え物など
	ザンギ	卵不使用	主菜として
	肉しゅうまい	卵不使用	主菜として
	お魚ソーセージ	卵不使用	和え物・炒め物など
	豆腐ハンバーグ	卵不使用	主菜として
	かつお節	さば不使用	だしとして
調味料	チキンコンソメ	乳・卵不使用	汁物・炒め物など
	ウスターソース	27品目フリー	カレー・スパゲティ
	中濃ソース	27品目フリー	スパゲティ・揚げ物のソースなど
	マヨネーズ	卵不使用	サラダなど
	スープストック	乳・卵不使用	汁物など
	パン粉	乳・卵不使用	揚げ衣

#### ■その他の対応について

給食センターでは、食物アレルギーによる事故を防止するため、年度初めにすべての児童を対象にアレルギー調査を実施し状況把握を行い、アレルギーの該当食材が多い場合は、保護者からの申し出により、給食を停止し弁当持参としています。

また、希望により保護者から連絡確認票を提出いただき、配慮すべき事項を保護者・学校・給食センターで共有しています。牛乳アレルギーがある場合は、保護者からの申し出により、牛乳の提供を停止しています。

給食センターでは、誤食防止のため献立表記の工夫、食器カゴへの「アレルギー注意の札」の取付け、日々の対象児童の一覧表の作成・学校への提供など、現状でできることを工夫し行っているところです。

### 2. 中学校給食での対応

中学校給食でも、小学校と同様に全生徒を対象にアレルギー調査を実施し、状況把握を行っております。