

## 食物アレルギー対応食の実施方法【小学校】

伊勢市の小学校ではアレルギー対応方法としては除去食とし、以下のように 9 つの区分として実施しています。

除去食：アレルギー原因食材を除去して調理し、提供します。

提供なし：該当料理を提供しません。必要に応じ家庭からの持参を依頼します。

### ○魚介類

\*魚介類が主菜の場合は、除去食または「提供なし」とする。

\*副菜に魚介類を使用する場合は、除去食または「提供なし」とする。

### ○卵

\*卵が主菜の場合は、除去食または「提供なし」とする。

\*副菜に卵を使用する場合は、除去食とする。

\*マヨネーズを使用する場合は、除去食とし、卵不使用マヨネーズは使用しない。

### ○肉類

\*肉類が主菜の場合は、除去食または「提供なし」とする。

\*副菜に肉類を使用する場合は、除去食とする。

### ○牛乳

\*飲用牛乳（200cc）については、「提供なし」とする。

\*調理用牛乳については、除去食または「提供なし」とする。

### ○だし・コンソメ類・調味料

\*鶏・豚・牛・かつお・昆布などのエキスが使用できない場合は、除去食または「提供なし」とする。

\*原材料に小麦・大豆等が含まれ、使用できない場合は、除去食または「提供なし」とする。

### ○野菜・芋類・ごま

\*野菜・芋類・ごまについては、除去食または「提供なし」とする。

### ○果物

\*果物（生・缶詰等）については、除去食または「提供なし」とする。

### ○ごはん・パン

\*主食のごはん・パンについては、「提供なし」とする。

### ○その他

\*デザート類（個付け）は「提供なし」とする。