

食物アレルギー対応食の実施方法【中学校】

伊勢市中学校給食共同調理場ではアレルギー対応方法として、以下のように 9 つの区分として実施しています。

代替食：アレルギー原因食材に替わって他の食材を使用して提供します。

除去食：アレルギー原因食材を除去して提供、または「提供なし」とします。

○魚介類

*魚介類が主菜の場合は代替食とする。

*副菜に魚介類を使用する場合は、除去食または代替食とする。

○卵

*卵が主菜の場合は代替食とする。

*副菜に卵を使用する場合は、除去食または代替食とする。

*マヨネーズの場合は、卵不使用マヨネーズを使用する。

○肉類

*肉類が主菜の場合は代替食とする。

*副菜に肉類を使用する場合は、除去食または代替食とする。

○牛乳

*飲用牛乳(200cc)については除去、または希望により、お茶を調理場で作り中身のみ提供する。

*調理用牛乳については、除去食とする。

○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、除去食または代替食とする。

*原材料に小麦・大豆等が含まれ、使用できない場合は、除去食または代替食とする。

○野菜・芋類・ごま

*野菜・芋類・ごまについては、除去食または代替食とする。

○果物

*生の果物・缶詰等が食べられない場合は、除去食または代替食とする。

○ごはん・パンなど

*主食のごはん・パンについては、家庭からの持参とする。

○その他

*デザート類（個付け）は代替食とする。