

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。