

## 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。