

食物アレルギー代替食の試食について

1 目 的

現在、食物アレルギーを有する児童生徒への給食については、小麦と乳についてのみ除去食を提供しているが、他のアレルゲンについては調理室の制約等により対応できないため、自宅から弁当等を持参してもらっている。

この度、倉敷中央学校給食共同調理場において研究開発を進めていたアレルギー代替食が完成し、その安全性が確認できたため、食物アレルギー代替食（以下「代替食」という。（※1））を提供することにより、日々の献立に適したカロリーや栄養素を確保する。

また、自宅からの弁当等の持参回数を減少させ、保護者負担の軽減を図る。

（※1）代替食

食物アレルギーを有する児童生徒、個人個人に対応した専用食。

あらかじめ倉敷中央学校給食共同調理場のアレルギー専用調理室で高温高圧調理機を使用して調理し、常温保管していたものを提供当日に再加熱して、保温容器に入れて搬送し、当該児童生徒に提供する。

2 対象アレルゲン、対象校及び対象者数

(1) 対象アレルゲン えび・いか・たこ

(2) 対象校 倉敷中央学校給食共同調理場の受配校（19校）

小学校（5校）＝玉島・上成・乙島・船穂・柳井原

中学校（14校）＝東・西・南・北・新田・第一・福田・

福田南・水島・連島・連島南・玉島東・玉島西・船穂

(3) 対象者数 延べ62人（令和5年12月1日現在）

3 事前調査

当該児童生徒の保護者に対し、試食について事前調査を行い、希望者に限り代替食の試食を実施する。

4 試食実施日と代替食の献立

| 試食実施月日 | | 代替食献立 | 予定献立（対象のアレルゲン） |
|--------|-----------|-------------|---|
| 一月 | 18・26・30日 | 牛 井 | <u>たこめし（たこ）</u> 、牛乳、宝島寺漬け、豚汁 |
| 二月 | 2・5・9日 | 若鶏の 照り焼き | ごはん、牛乳、 <u>いかの幽庵焼き（いか）</u> 、いそ煮、油揚げと春菊のみそ汁 |
| 三月 | 1・8・11日 | 五目煮 | キムチラーメン、牛乳、 <u>干しえび入りきくらげのあえ物（えび）</u> 、デコポン |
| | 13・18・19日 | 五目煮 | 玄米入りごはん、牛乳、みりん干し、 <u>ぬた（いか）</u> 、沢煮わん |

5 令和5年12月15日開催の市民文教委員会における論点等

(1) 安全性の確保

- ① 高温高圧調理における必要な温度及び加熱時間等の基準は、厚生労働省「食品、添加物等の規格基準」の「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」の項目に示された基準を使用
- ② HACCP（※2）の考えに基づき「製品説明書（調理指示書）」及び「製造工程一覧図（フローダイヤグラム）」を作成
- ③ 前述の製品説明書等の内容及び実際の調理作業について、専門家（※3）から助言、技術的指導等をいただき、調理を実施
- ④ 試作調理における細菌検査結果は全て陰性（細菌は不検出）

（※2）HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）

食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全行程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生手法。

（※3）専門家

一般社団法人日本 HACCP トレーニングセンターの認定コーディネーター

(2) 高温高圧調理と当日一般調理にかかる考察

① 自校式調理場の学校での代替食調理

代替食の調理は困難

- 学校における食物アレルギーの手引（倉敷市教育委員会：平成29年12月）

代替食対応は、食物アレルギー対応室のある調理場であって、アレルギー対応作業を明記した調理指示書、作業工程、作業動線図を事前に確認し、調理の過程で安全に除去対応できる場合のみ行う。

② 倉敷学校給食共同調理場での代替食調理

| 区 分 | 高温高圧調理（レトルト） | 当日一般調理 |
|---------------|---|--|
| 調 理 員 | ○新たな配置は不要 業務量が少ない献立の日に代替食調理を行うことで業務量の平準化に寄与 | ●専用調理員の配置が必要 献立(アレルギー)ごとに2~3人 ※自校式調理場はアレルギー専用調理室なし |
| 献 立 | ○同じ日に複数の代替食調理となっても対応が可能 | ●同じ日に複数の代替食調理とならないよう調整が必要 |
| 自 校 式 への提供 | ○将来的には自校式調理場の学校への提供を検討中 常温保管が可能のため、あらかじめ配送が可能 | ●自校式調理場の学校への提供は困難 配送手段を新たに構築する必要あり |
| 発 展 性 | ○えび・いか・たこ以外のアレルギーについても献立開発を行い、提供を目指す 対応アレルギーが増えても、計画的に代替食調理を行うことができる | ●献立開発は可能だが、献立が重なった場合には、専用調理員の確保が課題 当日調理で作業時間が重なるため献立(アレルギー)ごとに専用調理員の配置が必要 |

6 今後の予定

| | |
|-------------|-----------------------------------|
| 令和6年2月8日頃から | 事前調査（保護者に対し希望確認） |
| 2月及び3月 | 次年度に向けたアレルギー面談 |
| 3月1日から順次 | 事前調査において「試食を希望する」と回答した児童生徒へ代替食を提供 |