

食物アレルギー代替食の本格提供について

1 目 的

倉敷中央学校給食共同調理場において、令和6年3月より試食として行っていた食物アレルギー代替食（以下「代替食」）の試食提供に関し、安全性や提供手順の確認ができたため、令和7年1月（3学期）から本格提供に移行することにより、日々の献立に適したエネルギーや栄養素を確保することができるとともに、弁当等の持参回数を減少させ、保護者負担の軽減を図る。

代替食：食物アレルギーを有する児童生徒に対応した専用食。

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（21校）

小学校（8校）＝水島・連島西浦・連島北・玉島・上成・

乙島・船穂・柳井原

中学校（13校）＝東・西・南・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) 試食実績

アレルギー代替食試食回数 11回

のべ対象者数＝151人 うち試食希望者数＝113人

3 代替食衛生検査

対象の代替食：若鶏の照り焼き、五目煮、牛丼の具

保管期間：調理後1.5か月後及び4か月後に細菌検査

検査結果：全て陰性

4 提供手順

(1) 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」に示された、高温高圧調理における温度及び加熱時間等の基準を使用する。

HACCP (※) 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)」を作成し、調理を行い、調理後は常温で保管する。

(※) Hazard Analysis and Critical Control Point : 食品の安全を確保するための衛生管理手法。



高温高圧調理の様子



レトルトパウチ



専用の保温容器

(2) 提供当日、専任の調理員が代替食を湯煎し、専用容器に配缶後、対象児童生徒ごとに作成した「食物アレルギー対応食予定献立表及び配食確認表 (以下『確認表』)」にチェックを付ける。



(3) 栄養士立ち会いのもと、児童生徒の名札入り配送袋に、専用容器、専用食器及び確認表を入れる。



(4) 配送コンテナに、アレルギー代替食の配送がある旨を表示し、配送する。



(5) 学校の給食主任が、職員室に備え付けられた児童生徒のアレルギー対応一覧と、学校に届いた配送袋を確認し、教室へ提供する。

(6) 給食時に児童生徒の箸・スプーンを使用して、専用容器からアレルギー専用食器に盛りつける。



5 今後の予定と代替食献立

月	代替食献立	予定献立 (対象アレルギー)
試食 (～2学期)		
令和6年 11月	牛丼の具	ごはん、牛乳、 <u>寄せ鍋 (えび・いか)</u> 、丸干し、昆布入りはりはり漬
12月	五目煮	玄米入りごはん、牛乳、肉みそおでん、 <u>干しえび入り甘酢あえ (えび)</u> 、黒糖ビーンズ
本格提供 (3学期～)		
令和7年 1月	該当献立なし	
2月	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
3月	五目煮	玄米入りごはん、牛乳、さばの塩焼き、 <u>ぬた (いか)</u> 、豆腐のすまし汁