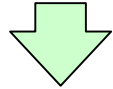


1. 基本的な考え方

- 倉吉市では、食物アレルギー事故（原因食物の混入や誤食等）の発生を防止するため、保護者、学校、給食センター等が連携をとりながら対応しています。
- 食物アレルギーのある児童生徒が、他の子どもたちと同じように給食を楽しめることを目指し、食物アレルギー対応の給食を提供しています。

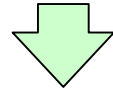
2. 食物アレルギー対応食、 提供までの流れ

①食物アレルギー調査の実施（食物アレルギー実態調査）

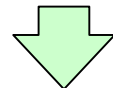


食物アレルギー用献立表

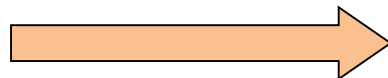
②保護者からの申し出（対応申請の確認）



③「学校生活管理指導表」の提出



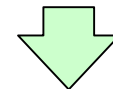
④個別面談
（保護者、学校、給食センター）



面談調書の作成

- ・面談表
 - ・食物アレルギー緊急時個別対応票
 - ・食物アレルギー個別取組プラン
- 情報共有、周知

⑤対応の開始



⑥評価・見直し（年度末）

- ・献立表（個別食物アレルギー用）
- ・保護者確認
- ・献立確認、校内での情報の共有
- ・給食（受取り、配食、指導）

3. 食物アレルギー対応食の実施条件

- (1) 鶏卵を原因とする食物アレルギーと診断され、医師からの対応の指示があること。
 - (2) 医師の診断に基づき、「学校生活管理指導表」を提出し、対応食を希望していること。
 - (3) 家庭でも鶏卵の除去を行うなど、医師の診断に基づいた食事療法を行っていること。
- ※上記の(1)から(3)の実施基準をいずれも満たす場合に対応食を実施することとしています。

4. 給食センターでの対応状況

鶏卵を基本とした除去食・代替食対応

- 献立作成について
 - ・ 副食の組合わせを考慮します。
 - ・ 調理場における作業工程や作業動線を意識します。
 - ・ 重篤な症状を引き起こす可能性の高い「そば」「ピーナッツ」「キウイフルーツ」は使用しません。
- 除去対応については、完全除去を基本とします。
- 食物アレルギー対応の単純化を図る。
 - ・ 該当する食品を全て除去し、ひとつの除去食として提供します。
 - ・ 二品以上の対応食の調理の副菜については、行いません。



学校との連携

関係書類の統一

情報の管理共有化