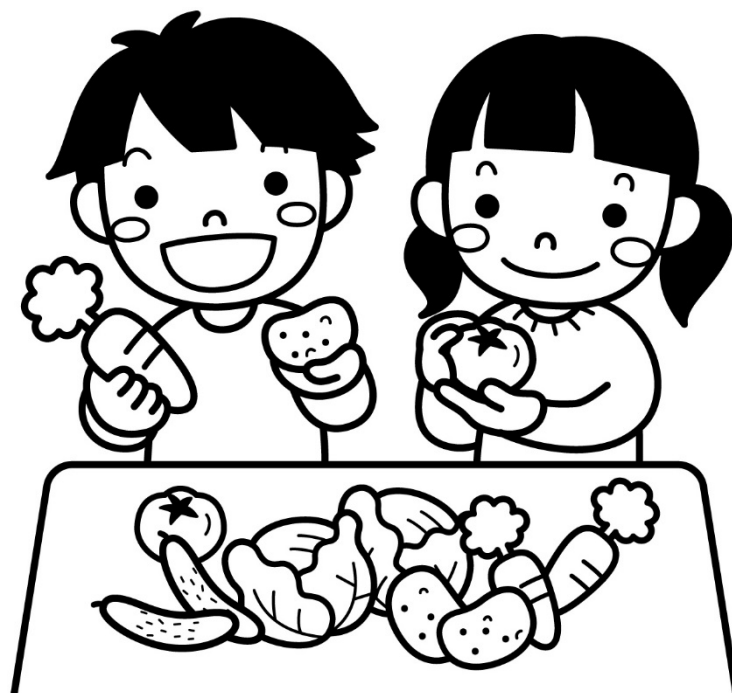


アレルギー対応マニュアル

令和7年度版



三原市西部共同調理場

1 除去対応食品

(1) 調味料以外の食品

※アレルギー除去対応品目が新規で追加となった場合には、調理担当と相談し、対応の可否を決定する。

※油の共用ができない、食器や調理器具の共用ができない、調味料やだしの除去が必要、コンタミネーション（甲殻類コンタミも含む）の配慮が必要等、除去対応食品が多数な場合、重篤なアレルギー症状が考えられる場合は給食を提供せず、完全弁当とする。

2 代替対応食品

(1) 給食の一部を弁当持参

例：ししゃもがアレルゲンの場合、ししゃもに変わるものを家庭から持参

3 書類作成

- (1) 栄養士は、月毎に「個人別アレルギー除去チェック表」および「アレルギー対応チェック表」を作成し、給食実施の前々月の中旬までに学校に送付する。
- (2) 学校は、食物アレルギーを持つ児童生徒の保護者へ「個人別アレルギー除去チェック表」を渡す。
- (3) 学校は、保護者から提出された「個人別アレルギー除去チェック表」をもとに、「アレルギー対応チェック表」を作成し、栄養士に提出する。
- (4) 栄養士は、「個人別アレルギー除去チェック表」および「アレルギー対応チェック表」に記入漏れがないか確認し、「アレルギー対応チェック表」の原本およびコピー（決定通知）を学校に送付する。
- (5) 学校は、食物アレルギーを持つ児童生徒の保護者へ「アレルギー対応チェック表」のコピー（決定通知）を渡す。
- (6) 栄養士は「アレルギー対応チェック表」をもとに、**資料1**「釜割表」の作成時に除去する食材の見落としを防ぐため、網掛けなどで印をつける。
- (7) 調理員は、**資料1**「釜割表」の除去する食材に青マーカーを引き、見落とし防止を再度行う。**資料2**「アレルギー除去日々一覧(調理場用)」に除去する献立名、食品名を記入する。
- (8) 調理員は、**資料3**「作業工程表」の除去の欄に、食材名、工程を記入する。また、**資料4**「作業動線図」に除去する食材名を書き、動線がわかるよう記入する。

4 アレルギー除去食調理にあたっての作業内容

●年度初め・新しく除去食対応の児童生徒が追加された場合

- (1) 栄養士は、除去対象者のボトルを準備する。

※ボトルには、事前に、学校名、学年、学級、個人名を明記し、テプラで貼り付ける。

(写真1)

●前日

- (1) ミーティング時に全員で、**資料1～4**をもとに、作業手順、除去する食材、除去対象人数などを確認する。
- (2) アレルギー担当者と除去食をとる釜の担当者と、除去食をとるタイミングを確認する。

●当日

(1) 調理開始前

- ①調理をするときはアレルギー専用の緑色のエプロン、ボトル準備、配缶時等はアレルギー専用の青色のエプロンを着る。
- ②鍋や秤など、使用する器具を準備する。

(2) 調理

【煮物や汁物】

- ①除去食に後から加える食材(ねぎやでんぷん、調味料など)があればとっておく。
- ②除去食をとる釜にアレルゲン以外の食材が全て入っているか、釜担当者と確認する。
- ③除去食をアレルギー専用の鍋にとる。
- ④別でとっておいた食材があれば入れる。(ねぎやでんぷん、調味料など)
- ⑤加熱料理する。
- ⑥除去食記録表の調理開始時間および調理終業時間を記録する。また、温度を確認し記録する。

【和え物】

- ①配缶用の青いエプロン着用、手袋使用。
- ②調味料をアレルギー専用のボウルに入れて冷蔵庫に保管する。
- ③冷却後のアレルゲン以外の食材をアレルギー専用のボウルにとり、アレルゲン以外の食材が全て入っているか、釜担当者と確認する。
- ④調味料と除去食を和える。

※ 配缶から喫食までの時間になるべく短くなるように、時間を見て仕上げる。

(3) 配缶

- ①配缶用の青いエプロン着用、手袋使用。
- ②除去食記録表の「配缶開始時間」を記録する。
- ③保存食と検食をとる。
- ④「アレルギー除去日々一覧(調理場用)」をもとに栄養士とアレルギー担当者と除去食及びボトルに貼ってあるテプラの学校名、学年、学級、個人名、除去してい

る食品名を確認し、栄養士が「アレルギー除去日々一覧(調理場用)」のボトルの欄にチェックする。配缶終了後、配缶の欄にチェックする。アレルギー専用かごに入れ、食缶コンテナに積み込みをし(写真2)、積込の欄にチェックをする。また、除去食記録表の「積込終了時刻」を記録する。

⑤除去食の提供がなく、代替食持参の場合は食缶に配缶なしカードを貼り付ける。(写真3)

貼り付けたら「アレルギー除去日々一覧(調理場用)」のカードの欄に栄養士がチェックする。

(4) 片付け

【積み込み後】

- ①使用した器具をシンクで洗浄する。
- ②洗浄後の器具を消毒保管庫に入れる。(保管庫のスイッチは、ボトル洗浄後に入る。)

【ボトル返却後】

- ①ボトルを手洗いし、洗浄機に流す。カゴも洗浄機に流す。
- ②洗浄後のボトルを消毒保管庫に入れ、保管庫のスイッチを入れて消毒・保管する。

資料1 (釜割表)

合 計	67.52				
[お米でフルベリータルト]				1177	
タルト	30.00	1,185.00	個	1177.00	ほんだ
合 計	30.00				

野菜洗浄
きゅうり→ブロッコリー(冷)→キャベツ→ねぎ→にんじん→たまねぎ→除:もやし

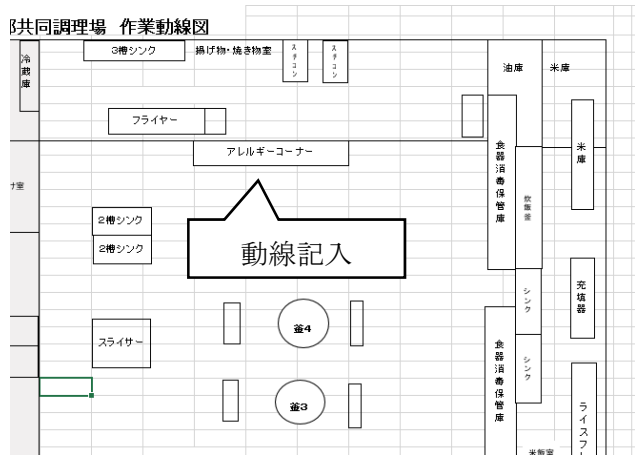
資料2 (アレルギー除去日々一覧(調理場用))

アレルギー除去食対応チェック表			2025年				7	月	7	日
学校名	学年	名前	献立			調理場確認				
			星のハンバーグ			カード	ボトル	配缶	検込	
			配缶なし(カード貼る)							
沼田西	2年									
	4年									
	6年									
	6年		配缶なし							
	1年									

資料 3 (作業工程表)

[illegible]

資料 4 (作業動線図)



(写真1)

(写真2)

(写真3)



沼田西小学校	6年 さん
日	
(献立)	
	を
除去しています。	

食缶に貼る