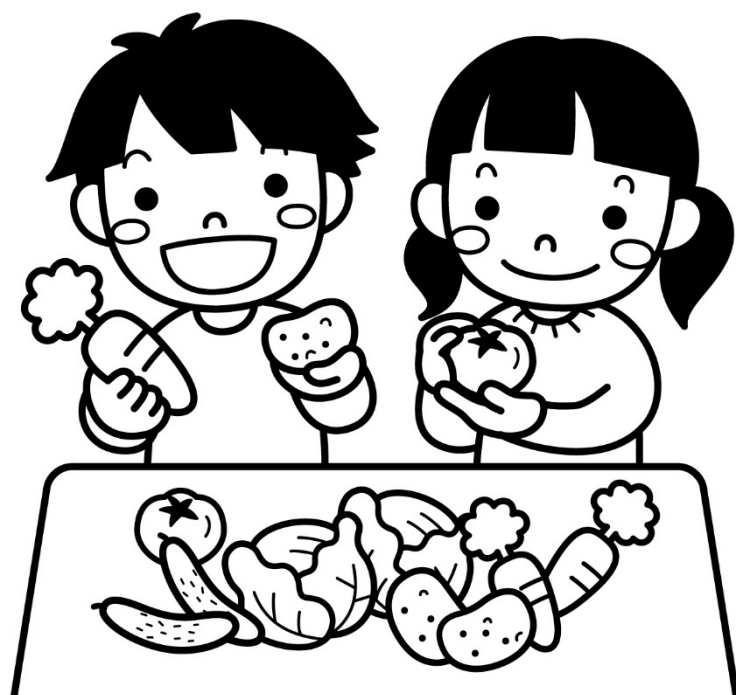


アレルギー対応マニュアル

令和8年度版



三原市東部共同調理場

1 除去対応食品

- (1) 卵
- (2) 牛乳・乳製品
- (3) えび
- (4) かに

2 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「食物アレルギー調理除去対応者一覧表」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、「食物アレルギー調理除去対応者一覧表」を作成し、栄養士に提出する。
- (4) 栄養士は、「食物アレルギー調理除去対応者一覧表」をもとに、**資料1**「アレルギー除去名簿」、**資料2**「釜割表」、**資料3**「調理除去指示書」を作成し、給食実施の前月の25日までに委託業者のアレルギー担当者（以下、「アレルギー担当者」という。）に渡す。

3 アレルギー除去食調理にあたっての作業内容

●前日

- (1) 栄養士とアレルギー担当者で、**資料1～3**をもとに、作業手順、除去する食材、除去対象人数、配食量などを確認する。
- (2) アレルギー担当者と除去食をとる釜の担当者で、除去食をとるタイミングを確認する。
- (3) 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、個人名を明記したシールを貼付。

●当日

(1) 調理開始前

- ①赤色の布エプロンを着る。
- ②アレルギーコーナーの作業前の温度・湿度・冷蔵庫の温度を確認し、**資料1**に記録する。
- ③アレルギーコーナーの作業台、ワゴン、冷蔵庫と保管庫の取っ手を消毒する。
- ④鍋や秤など、使用する器具を準備する。
- ⑤保存食採取用の袋、除去食用の検食食器・トレイ・箸（スプーン）を準備する。
- ⑥除去対象者のボトルを学校ごとにカゴに入れて準備し、**資料1**の「ボトル準備」の欄にチェックする。
- ⑦除去対象者のいる学校のコンテナに、【〇〇小アレルギー】のマグネットを貼る。
(写真1)

(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、釜担当者と資料2を読み上げながら確認する。
- 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。（ねぎやでんぷんなど）
- ⑤加熱料理する。
- ⑥アレルギーコーナーの作業中の温度と湿度を確認し、資料1に記録する。

【和え物】

- ①調味料を計量室からもらい、アレルギー専用のボウルに入れて冷蔵庫に保管する。
- ②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、釜担当者と資料2を読み上げながら確認する。
- ③調味料と除去食を和える。
- ④アレルギーコーナーの作業中の温度と湿度を確認し、資料1に記録する。

※ 配食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) 配食

- ①「配食時間」と「配食温度」を資料1に記録する。
- ②緑色の布エプロンに着替える。
- ③保存食と検食をとる。
- ④担当者1名がボトルに書いてある学校名、学年、学級、個人名を読み上げ、もう1名が資料1の除去対象者名を確認し、ボトルを各学校のカゴに入れる。カゴに入れたら資料1の「配缶」の欄にチェックする。
- ⑤カゴをコンテナの一番下の段の端に置き（写真2）、資料1の「積み込み」の欄にチェックする。
- ⑥【〇〇小アレルギー】のマグネットをとる。

(4) 片付け

【積み込み後】

- ①使用した器具をアレルギーコーナーのシンクで洗浄する。
- ②洗浄後の器具をアレルギーコーナーの消毒保管庫に入れる。（保管庫のスイッチは、ボトル洗浄後に入れる。）
- ③冷蔵庫の棚を塩素で拭く。

【ボトル返却後】

- ①ボトルをカゴごと洗浄機にかける。
- ②洗浄後のボトルをアレルギーコーナーの消毒保管庫に入れ、保管庫のスイッチを入れて消毒・保管する。

(写真1)



(写真2)



資料1 (アレルギー除去名簿)

	作業前	作業中		
温度	°C	°C	冷蔵庫名	温度(°C)
湿度	%	%	アレルギー室冷蔵庫	°C

日付	日付	4/1 月	確認					
献立名	献立名	かきたま汁	ボトル準備	配缶	積み込み	配食時間	配食温度	温度確認者
アレルギー	除去対象 アレルギー詳細	卵						
	1年1組 東部 花子	○				:	・	・
	○				:	・	・
	○				:	・	・
	○				:	・	・
	○				:	・	・
	○				:	・	・
	○				:	・	・
	○				:	・	・
	○				:	・	・
	○				:	・	・
	○				:	・	・
	○				:	・	・
	○				:	・	・

資料2 (釜割表)

[かきたま汁]	3				1141		1088	883
えのきたけ (下処理カット)		5.00	16.00	Kg	6.00		6.00	4.00
液卵 (調理除去)		20.00	64.00	Kg	23.00		23.00	18.00
木綿豆腐 (冷凍・国産)		30.00	96.00	Kg	35.00		34.00	27.00
玉葱		25.00	25.00	Kg	31.00		30.00	24.00
にんじん			7.00	Kg	6.00		6.00	5.00
葉ねぎ (根きり済み)			7.00	Kg	6.00		6.00	5.00
でん粉				Kg	0.35		0.34	0.27
うすくちしょうゆ		4.00		Kg	4.67		4.48	3.63
伯方塩		0.15		Kg	0.17		0.17	0.14
だし昆布		0.50	1.60	Kg	0.60		0.60	0.40
出し用かつお節		1.00	3.00	Kg	1.00		1.00	1.00
水		120.00	383.00	Kg	140.17		134.15	108.68
合計		215.95						

除去する食材に
ピンクのラインを引く。

4月1日 (月)

かきたま汁

卵除去

小学校 38名

中学校 10名 除去

***検査・保存食(+2)をいれて計算すること**

小学校 1人 180g × (38+2) 人 = 7200g

中学校 1人 220g × 10人 = 2200g

合計 9400g

(約 10kg)

1釜から取る。