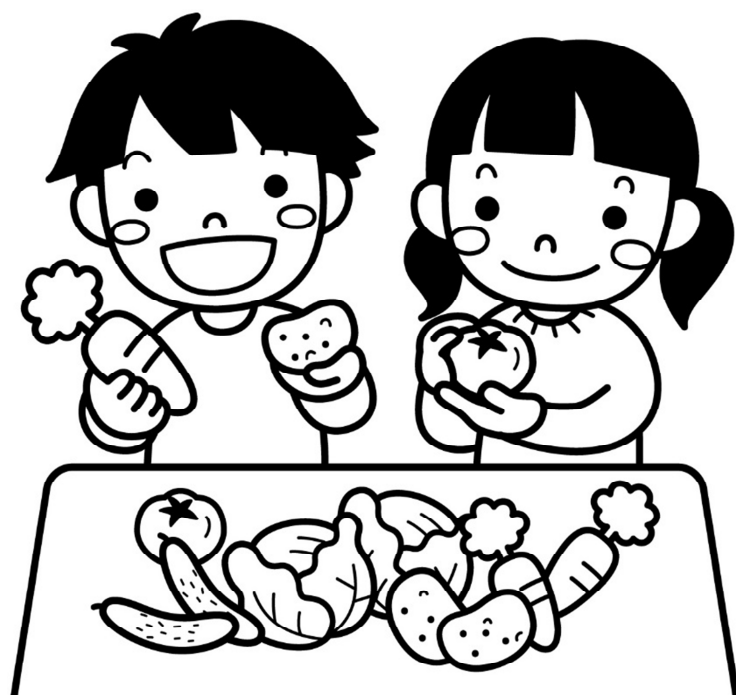


アレルギー対応マニュアル

令和8年度版



三原市北部共同調理場

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、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) 中華麺（卵入りの場合）

(2) パン

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」のコピーを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。

(7) アレルギー担当者は、「アレルギー対応チェック表」をもとに、**資料1**「釜割表」及び**資料2**「週間献立表」の除去する食材にピンクのマーカーを引く。**資料3**「アレルギー一覧」に除去する献立名、食品名を記入し、**資料2**を添付する。**資料4**「調理作業工程表」の除去する食材にピンクのラインを引き、右下に除去する食材、学校名、学年、学級を記入する。

4 アレルギー除去食調理にあたっての作業内容

●前日

(1) 調理員とアレルギー担当者で、**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) 通常食から除去食の食材をとっておく必要がある場合は、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。

(3) 除去対象者の袋・ラベルを準備する。

※ラベルには、事前に、学校名、学年、学級、個人名、除去している食品名を明記し、ビニール袋にテープで貼り付ける。(写真1)

●当日

(1) 調理開始前

- ①茶色の布エプロンを着る。
- ②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。
- ③鍋や秤など、使用する器具を準備する。
- ④保存食採取用の袋、除去食用の検食食器を準備する。
- ⑤コンテナに、除去食用の食器を入れる。(久井小学校のみ) (写真2)

(2) 調理

【煮物や汁物】

- ①除去食に使用する食材をとっておく。
- ②アレルギー専用の鍋で煮炊きする。

【和え物】

- ①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。
- ②冷却後のアレルギー以外の食材をアレルギー専用のボウルにとり、アレルギー以外の食材が全て入っているか、釜担当者と確認する。
- ③調味料と除去食を和える。

※ 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「アレルギー対応チェック表」をもとに栄養士とアレルギー担当で除去食及び袋に貼ってあるラベルの学校名、学年、学級、個人名、除去している食品名を確認し、栄養士が「アレルギー対応チェック表」の除去している食品名に丸をする。ボトルを各学校の除去対象者の学年、クラスの食器カゴの中に入れる。(写真3)カゴに入れたら「アレルギー対応チェック表」の調理除去の枠に栄養士がチェックする。
- ⑤除去食の提供がなく、代替食持参の場合は食缶にラベルを貼り付ける。(写真4)貼り付けたら「アレルギー対応チェック表」の代替食持参の枠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、ボトル洗浄後に入れる。)

【ボトル返却後】

- ①ボトルを手洗いする。カゴは洗浄機にかける。
- 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)

[かきたま汁]	3					194	210	207
しめじ (下処理済)		8.00	5,220	5.0	Kg	2.0	1.5	1.5
たまご		15.00	10,880	11.0	Kg	4.0	3.5	3.5
冷凍カット豆腐		20.00	14,850	14.8	Kg	5.5	4.7	4.6
玉葱		9.00	14,210	14.1	Kg	5.2	4.5	4.4
にんじん						2.3	2.2	2.1
葉ねぎ						0.9	0.8	0.8
うすくちしょうゆ						0.87	0.74	0.73
塩						0.05	0.04	0.04
出し昆布						0.1	0.1	0.1
かつおだしP		1.00	610		Kg	0.2	0.2	0.2
水		115.00	76,840	77.0	Kg	29.0	24.2	23.8
合計		197.20	134,750					

除去する食材に
ピンクのラインを引く。

資料2 (週間献立表)

[週間献立表]			
4月1日月曜日			
牛乳			
ご飯			
鮭のホイル焼き			
ゆかり和え			
かきたま汁			
材料名		正味量	
牛乳	小学校 1個 中学校 1個		
学校給食米	80	102.4	
べにざけ 60g	1切	1切	
塩	0.1	0.13	
こしょう	0.02	0.03	
えのきたけ (下処理済)	10	12.8	
玉葱	15	19.2	
ノンエッグマヨネーズ	8	10.24	
舟形紙カップ (6号)	1個	1個	
はくさい	40	51.2	
にんじん	5	6.4	
ゆかり	0.2	0.26	
しめじ (下処理済)	10	12.8	
たまご	15	18	
冷凍カット豆腐	15	18	
玉葱	30	38.4	
にんじん			
葉ねぎ			
うすくちしょうゆ			
塩			
出し昆布			
かつおだしP	1	1	
水	115	147.2	

除去する食材に
ピンクのラインを引く。

資料3 (アレルギー一覧)

令和 3年度アレルギー一覧				
学校名	学年	名前	アレルゲン	対応
〇〇小学校	1年	北部 花子	卵	かきたま汁 (卵)
	1年		

資料4 (調理作業工程表)

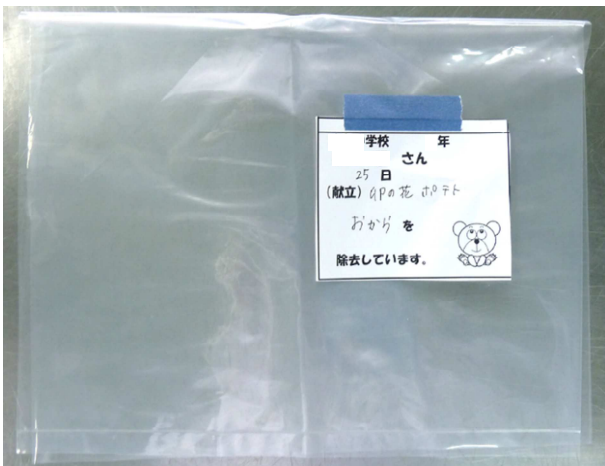
[調理作業工程表]											
2021年4月1日		火曜日									
献立1		0:通常献立				責任者名					
料理名/食品名	担当者	8:30	9:00	30	10:00	30	11:00	30	12:00		
[牛乳]											
牛乳											
[ご飯]											
学校給食米											
[鮭のホイル焼き]											
べにざけ 60g											
塩											
こしょう											
えのきたけ(下処理済)											
玉葱											
ノンエッグマヨネーズ											
舟形紙カップ(6号)											
[ゆかり和え]											
はくさい											
にんじん											
ゆかり											
[かきたま汁]											
しめじ(下処理済)											
たまご											
冷凍カット豆腐											
玉葱											
にんじん											
葉ねぎ											
うすくちしょうゆ											
塩											
出し昆布											
かつおだしP											
水											

除去する食材に
ピンクのラインを引く。

<除去>
(たまご)
〇〇小 〇年
〇〇中 〇年

(写真1)

(写真2)



(写真3)

(写真4)



除去対象者の
学年・クラスの食器
かごの中に入れる。