学校給食アレルギー対応食の実施について

一除去食品の詳細一

給食のアレルギー対応を始めるにあたり、より安心安全な給食のために、**受診の際には、** この通知をご持参の上、下記の事項についてご確認いただき、主治医の見解をいただくようお願い致します。また、該当する内容がある場合、「学校生活管理指導表」のFその他の配慮・管理事項(自由記載)の欄に、その旨を主治医に記入していただくようお願い致します。

下記の事項にあてはまる場合、弁当持参対応をお願いすることもありますので、ご理解の程よろしくお願い致します。

1. 該当する原因食物が以下にある場合、該当食品の除去をする必要がある

原因食物	食品名
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ごま	ごま油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

- 2. 以下の極微量で反応が誘発される可能性がある
 - a) 調味料・だし・添加物の除去が必要
 - b) 加工食品の原材料の欄外表記の表示がある場合についても除去指示がある 例:本品製造工場では○○(原材料名)を含む製品を製造しています。など
 - c) 多品目の食物除去が必要
 - d) 食器や調理器具の共用ができない
 - e) 揚げ油の共用ができない
 - f) その他上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる状況

上記の事項に当てはまらない場合でも、施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合は、弁当持参対応をお願いすることもありますのでご承知おきください。

ご不明な点がありましたら担当職員までご連絡ください。

伊那市立〇〇〇学校 栄養教諭・栄養職員 〇〇〇〇 TEL: