

アレルギー対応食の調理・提供方法 比較

	1案	2案
提供方法	アレルギー対応調理室で全てを調理・提供	アレルギー対応調理室で除去食・代替食のみ調理・提供 除去品目がない場合は、通常給食を提供
食材混入のリスク	原因食材を持ち込まないので調理過程での食材混入はない。 (ただし、調味料・直送品は対応外)	除去食・対応食は食材の混入はないが、通常給食は通常調理ラインのものを提供するので、別献立ラインからの食材混入の可能性あり。
配膳でのリスク	対象児童は、毎日、専用容器にて配送・配膳される。	除去食と通常給食を日によって組み合わせるため、日々の注意が必要。 (対応) アレルギー対応食のチェック体制を強化する。
品目数	対象品目を増やすと、食べられない品目が増える。 ただし、主菜は代替食を提供する。	対象品目を増やしても、1献立に複数の原因食材を使用しなければ、食べられる品目は食べられる。
対応数	全てを作るため、上限がある。 <sup>i</sup> (小学校200食、中学校100食)	除去食や代替食のみを作ることから、対応数の上限に幅がある。
他市	栃木県那須烏山市、群馬県富岡市、福岡市(第一給食センター)、大分市西部学校給食共同調理場など	小樽市、山形市、狭山市、浦安市、海老名市など

※品目数の考え方

例) A君(卵が駄目)、B君(乳が駄目)、C君(卵と乳が駄目)がいた場合

○卵と乳が入っている献立は、除去食は個別対応をしないので 卵と乳抜き除去食を作る。

1案、2案とも、A君、B君、C君は、卵と乳抜きの除去食を食べる。

○卵だけの時 卵抜きの除去食を作る。

1案は、ここで作るものを毎日食べるので、A君、C君だけでなく、B君も本来食べられるけど、卵抜きの除去食を食べる。

2案は、A君、C君は除去食を食べるが、B君は別で作っている通常給食を食べるので、卵入りのものを食べることができる。

