

特定原材料7品目の食物アレルギーに対応した学校給食の提供を始めます



浪川市アレルギー対応学校給食センター
東部学校給食共同調理場

特定原材料7品目



9月から行う特定原材料7品目のアレルギー対応食は、調理を行う献立のうち、食物アレルギー症状の症例数が特に多い「卵、乳、小麦、エビ、カニ」の5品目と、重篤度の高

い「そば、落花生」の2品目合計7品目の成分を全て取り除いた除去食または代替食です。

9月から赤城地区と北橘地区の小中学校に、アレルギー対応学校給食センター東部学校給食共同調理場で調理された、特定原材料7品目の食物アレルギーに対応した学校給食の提供を開始します。詳しくは、[■学校給食課\(☎0132\)](#)へ。

市は、食物アレルギーの対応が必要な児童・生徒にも、学校給食を提供できるよう、平成31年2月から南部学校給食共同調理場、北部学校給食共同調理場において、卵アレルギーの対応食提供を行ってき

〈対象〉

児童・生徒の安全を考慮し、次の6つの要件を全て満たした児童・生徒を対象とします。

- ①アレルギー疾患用学校生活管理指導表を学校に提出している
- ②医師により、特定原材料7品目のいずれかでアレルギー反応を起すことと診断されている
- ③医師により、特定原材料7品目以外の食材料でアレルギー反応を起すことと診断されていない
- ④家庭でも食物アレルギーの原因となる食材料の除去を行っている
- ⑤定期的に医療機関の診断を受けている
- ⑥過去にアナフィラキシーを起こしたことがない



アレルギー対応食は専用の食器で提供されます



電気スチームコンベクションオープンとIH調理器



食器を殺菌する消毒保管機



アレルギー対応食は別室で調理されます