

平成 30 年 4 月

保 護 者 様

神戸市立魚崎小学校長
山本 直子

学校給食における食物アレルギー対応について

平素は、本校の教育活動についてご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

学校給食における食物アレルギーの対応は、何よりも安全性の確保が優先されます。アレルギー疾患の発症を防ぐには、アレルゲンを避けるよう常に配慮することが第一の対策となります。本校では、アレルギー対応が必要な児童について十分な配慮をしておりますが、今回あらためて下記の通り取り組み、安全性を高めたいと考えております。保護者の方におかれましては、ご理解、ご協力をお願いします。

記

1. 対象となる児童

○食物アレルギー対応が必要な児童

2. アレルギー対応の概要

①神戸市の基本方針に沿って調理し、除去食は調理の最後に加える卵の除去食のみを行います。

・うずらの卵の除去食は行いません。

②配膳時、教室での食材部分除去は行いません。(料理名毎に、食べるか食べないかの二者択一になります。)

・児童本人が、除去できる場合も誤食の危険性があるので行いません。

・アレルゲン食材を少量摂取する対応につきましても行いません。

③代替持参弁当は、職員室で常温保管します。

・児童本人が、登校後、職員室に預けに行きます。給食配膳時に本人が、受け取りに来ます。

④代替持参弁当は、持参した容器のまま食べるよう指導します。

⑤給食配膳時、除去食対象児童を明確にするため、対象児童の机上に「対応カード」を置きます。

3. お願い

○食べられない食材がある日には、必要に応じて代替弁当のご準備をお願いします。

○代替持参弁当は、常温で保管します。温度管理が気になる場合には、保冷剤や保温容器の使用をお願いします。