

配合表の活用に関する食物アレルギーの考え方

①アレルギーとして申し出があっても除去する必要がないもの(除去の対象外となるもの)

申し出があったアレルギーに対しては、アレルギーそのものや配合に含まれるものは、すべて欠食又は除去食対応が基本となります。しかし、一部の食品については、以下の文部科学省の通知内容に準じた対応となりますので、確認してください。但し、以下に定めるものが医師の指示により除去となる場合は、指示に従い欠食又は除去食の対応となります。

●文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」抜粋

<調味料・だし・添加物>

食物アレルギーの原因食物に「関連するものであっても症状誘発の原因となりにくい下記の食品については、完全除去を原則とする学校給食においても、基本的に除去する必要はありません。これらについて対応が必要な児童生徒は、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、安全な給食提供が困難な場合には、弁当対応を考慮します。

原因食物	除去する必要がない調味料・だし・添加物等
卵	卵殻カルシウム
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
ゴマ	ごま油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス



●本市の対応

文部科学省が示す食品類は限られたものであるため、その考え方を参考に本市の追加対応を検討し、以下にその内容を示します。本市の追加対応は、「調味料・だし・エキス・油」に限り、医師の指示に基づく対応が可能になるように定めたものです。

<文部科学省の対応>		<本市の追加対応>
原因食物	除去する必要がない調味料・だし・添加物等	追加して除去対象としないもの
卵	卵殻カルシウム	調味料全般(食品成分表に記載のある「調味料」) 油類
乳	乳糖・乳清焼成カルシウム	
小麦	しょうゆ・酢・みそ	だし類：かつお・いりこ(いわし)・さば ブイヨン類：鶏肉・豚肉・牛肉使用のブイヨン
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ	
ゴマ	ごま油	
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう	
肉類	エキス	

* 追加対応することで … (例)「さば」がアレルギーの場合 (医師の診断「だし汁」は喫食可能である場合)



