

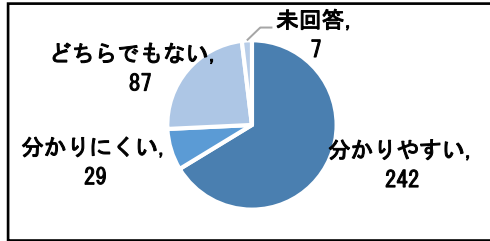
食物アレルギーに関するアンケート結果

対象者：食物アレルギーを有し、給食の対応を要する児童の保護者

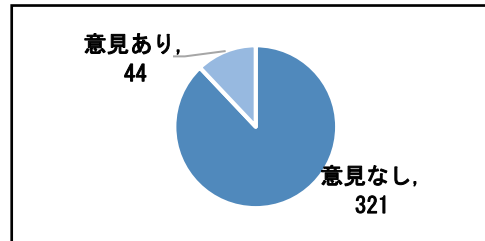
調査時期：令和3年(2021年)9月

回収総数：365枚（回収率：83%）

【1. 毎月の献立確認方法について（件）】



【2. アレルゲン10品目の未使用について（件）】



【3. ホームページの「予定献立アレルゲン情報」について】（件）

閲覧した（167）			未回答
今後も参考にしたい	あまり必要ではなかった	未回答	
126	23	18	
閲覧していない（193）			5
資料のことを知らなかった	特に必要ではなかった	未回答	
125	55	13	

*以下は、今回のアンケートでいただいたご意見を項目ごとに整理したものです。

項目		件数	ご意見（要約）
毎 月 法 に 献 立 確 認 の	現状のままでよい	28	*色分けしていた時はその色を間違えたが、今はわかりやすい *毎月のごことで、慣れた *色分けは見た目わかりやすいが勘違いもあり、毎回確認することが大事 *全校統一でわかりやすく、安心
	予定献立表に関すること	23	*スライスチーズ・バターやマヨネーズを、乳・卵除去食欄に追記してほしい *記入スペースが狭く字が重なったり、記入が献立の左右バラバラになり統一できない
	確認方法の提案	15	*チェックを色付けするとよりわかりやすい *欠食は実線で消す方がわかりやすい *「代」を持参の「持」にしたほうが良い *献立表に「除・欠」の欄を設けてほしい
	その他	16	*代替食持参のルールがあればわかりやすい *自分で取り除くの選択肢は低学年には不要 【注1】
の ア レ ル ゲ ン に 関 する 10 品 目	評価している	54	*安心している *献立などに不満や異論はない *危険性の高いアレルゲンを使用しないことは助かる *いつどんなアレルゲンが出るかわからないので使用しない品目があるのはうれしい
	未使用10品目のアレルゲン報告の必要性	10	*書類不要は助かるが、書類がなければ学校行事などで学校に認識してもらえないのが不安 *行事のことを考えると、すべて提出が良い *給食以外で誤食にならないように 【注2】
	特定原材料7品目に関する要望	2	*積極的にアレルゲンを排除してほしい
	その他	9	*コンタミネーションのことがあるため、すべての確認は必要ではないか 【注2】
そ の 他 ご 意 見	現在のアレルギー対応を評価している	122	*除去食を出していただけるので、助かっています *毎月、きちんと献立で事前に確認できること、クラス内でも本人がわかるような配慮があること、とても助かっています
	献立内容に関する要望	28	*小麦、山芋、乳成分のフライの後は、アレルゲンが入っていない献立でも食べれないので、工夫してほしい *米粉パンの導入や米飯の回数を増やしてほしい *牛乳を選択制にしたり、牛乳の代わりに豆乳やお茶を提供してほしい *大豆の使用が多く代替のメニューを考えるのが大変 【注3】
	献立確認に関する要望	22	*献立表にアレルゲン表示をしてほしい *予定献立アレルゲン情報を配付してほしい
	除去食対応に関する要望	10	*おかずの小麦除去食対応をしてほしい 【注3】
	特定原材料7品目に関する要望	7	*特定原材料7品目を使用しない給食を提供してほしい 【注3】
	代替食持参に関する要望	4	*代替食を保存する冷蔵庫や温める電子レンジを設置してほしい 【注1】
	その他	19	*対応の変更がないのに、毎年同じ書類を提出するのが大変 *栄養教諭が各校に在籍され相談する機会が増えると良い

注1

*代替食の持参については、給食の量が足りるかどうかを、お子様の状況に合わせてご判断ください。
*代替食専用の冷蔵庫・電子レンジはありませんので、持参時は保冷剤・保冷バック・保温容器などを活用してください。

注2

*10品目の把握は、年度当初に配付する「安全カードのアレルゲン欄」に記入していただくことで、可能になります。

注3

*フライ油の使いまわしについては、献立作成時に栄養教諭と共有します。
*小麦や大豆など献立内容や組み合わせの見直しを、できる範囲で行います。
*特定原材料7品目のうち「えび・かに」は令和4年度から、使用しない品目に追加します。「小麦」については、献立内容を見直すなど、対応を検討します。