

【アレルギー対応食提供の実践例】

1



アレルギー対応食の献立ごとに材料をそろえる。

2



食材が混ざらないよう注意しながら調理する。

3



それぞれ密閉できる専用容器に、学年に応じた分量を配食する。

4



個人別カードを確認しながら個人用バックに入れる。

5



再度、給食の提供に間違いがないか、一覧表と個人用バックの確認を二人で行う。

6



確認後、コンテナ室へ運ぶ。

7



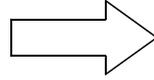
配送中、バックが倒れてこぼれないように、磁石付きクリップでコンテナに固定する。

【アレルギー対応食（代替食）と普通食の対比】

魚にアレルギー反応がでる児童生徒への提供例



普通食（さばのおろし煮）



アレルギー対応食（豚肉のおろし煮）

材 料	分量 g
さば	40
でんぷん	3
油	4
だいこん	10
こいくちしょうゆ	2
さとう	0.8
みりん	0.5
酒	0.5



材 料	分量 g
豚もも肉	40
でんぷん	3
油	4
だいこん	10
こいくちしょうゆ	2
さとう	0.8
みりん	0.5
酒	0.5

卵にアレルギー反応がでる児童生徒への提供例



ごぼうサラダ（マヨネーズ味）



ごぼうサラダ（しょうゆ味）

材 料	分量 g
ごぼう	30
うすくちしょうゆ	0.5
みりん	0.3
キャベツ	10
にんじん	2
ごま	0.8
塩・こしょう	少々
マヨネーズ	5

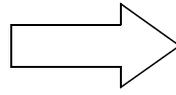


材 料	分量 g
ごぼう	30
うすくちしょうゆ	1.5
みりん	0.5
さとう	0.5
キャベツ	10
にんじん	2
ごま	0.8
塩・こしょう	少々

魚、卵にアレルギー反応がでる児童生徒への提供例

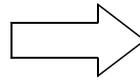


普通食（黒米そうめん）



アレルギー対応食

材 料	分量 g
黒米そうめん	8
鶏もも肉	12
蒸しかまぼこ	10
たまねぎ	15
こねぎ	5
カットわかめ	0.5
うすくちしょうゆ	2.5
酒	1
出し昆布	1
削り節	1

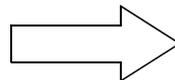


材 料	分量 g
黒米そうめん	8
鶏もも肉	22
たまねぎ	15
こねぎ	5
カットわかめ	0.5
うすくちしょうゆ	2.5
酒	1
出し昆布	3

乳、卵、じゃがいもにアレルギー反応がでる児童生徒への提供例

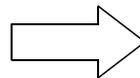


普通食（ミルクスープ）



アレルギー対応食

材 料	分量 g
ベーコン	8
マカロニ	12
じゃがいも	10
たまねぎ	15
にんじん	5
ホールコーン	0.5
クリームコーン	2.5
パセリ	1
バター	1
牛乳	1
鶏ガラだし	



材 料	分量 g
黒米そうめん	8
鶏もも肉	22
たまねぎ	15
こねぎ	5
カットわかめ	0.5
うすくちしょうゆ	2.5
酒	1
出し昆布	3