

確認事項①



アレルギー対応確認献立表を、教室の前黒板に掲示する。

確認事項②

| 24 | | しよくパン | | 担任確認 |
|----|--------------------|-------|-----------------|------|
| △ | いんげんまめの クリームスープ | ○ | あかうおの レモンソース | |
| | ベーコン 10 | | あかうお 1.0 | |
| | しろいんげんまめ 20 | | りょうりしゆ 0.5 | |
| | たまねぎ 50 | | レモンかじゆう 2 | |
| | じゃがいも 30 | | にんにく 0.05 | |
| | バゼリ 0.5 | | ざとう 1.2 | |
| | きゆうにゆう 20 | | うすくちしょうゆ 0.3 | |
| | なまクリーム 3 | | しお 0.3 | |
| | とりからスープ 5 | | こしょう 0.01 | |
| | しお 0.4 | | てんぷん 0.2 | |
| | こしょう 0.03 | | | |
| | ひまわりあぶら 0.3 | ○ | コロコロソテー | |
| | | | にんじん 10 | |
| | | | ホールコーン 20 | |
| | | | むきえだまめ 5 | |
| | | | オリーブあぶら 0.2 | |
| | | | しお 0.1 | |
| | | | こしょう 0.03 | |
| | | | こいくちしょうゆ 0.3 | |

しよくパン:小麦、乳
いんげんまめのクリームスープ:乳、鶏肉、豚肉
コロコロソテー:大豆

日めくりカレンダーは“確認に使用せず”、

アレルギー対応確認用献立表で確認を行う。

確認事項③



アレルギー児童専用の**緑のおぼん**を使用する。

(ナフキンを上にはひくときは、おぼんの名前が見えるように)

給食準備時の流れ①

| 品名 | 数量 | 品名 | 数量 |
|----------|------|----------|------|
| ベーコン | 10 | あかうお | 10 |
| しろいんげんまめ | 20 | りょうりしゆ | 0.5 |
| たまねぎ | 50 | レモンかじゆう | 2 |
| じゃがいも | 30 | にんにく | 0.05 |
| バゼリ | 0.5 | ざとう | 1.2 |
| きゅうにゆう | 20 | うすくちしょうゆ | 0.3 |
| なまクリーム | 3 | しお | 0.3 |
| とりがらスープ | 5 | こしょう | 0.01 |
| しお | 0.4 | てんぷん | 0.2 |
| こしょう | 0.03 | | |
| ひまわりあぶら | 0.3 | コロコロソテー | 10 |
| | | にんじん | 10 |
| | | ホールコーン | 20 |
| | | むきえだまめ | 5 |
| | | オリーブあぶら | 0.2 |
| | | しお | 0.1 |
| | | こしょう | 0.03 |
| | | こいくちしょうゆ | 0.3 |

しょくパン:小麦、乳
いんげんまめのクリームスープ:乳、鶏肉、豚肉
コロコロソテー:大豆

給食当番出発前にアレルギー対応確認用献立表を見て、
アレルギーの有無を確認する。(確認1回目)

給食準備時の流れ②



配膳の“**最初に**”アレルギー対応確認用献立表を見ながら、**児童の席とは別の場所(オルガンや教師机)**にアレルギー対象児童の給食を緑のおぼんに用意する。(確認2回目)

給食準備時の流れ③

| いんげんまめのクリームスープ | | あかうおのレモンソ | |
|----------------|------|-----------|------|
| ベーコン | 10 | あかうお | 1.8 |
| しろいんげんまめ | 20 | りょうりしゆ | 0.5 |
| たまねぎ | 50 | レモンかじゆう | 2 |
| じゃがいも | 30 | にんにく | 0.05 |
| パセリ | 0.5 | さとう | 1.2 |
| きゆうにゆうなまクリーム | 20 | うすくちしょうゆ | 0.3 |
| とりがらスープ | 5 | しお | 0.3 |
| しお | 0.4 | しお | 0.01 |
| こしょう | 0.03 | てんぷん | 0.2 |
| ひまわりあぶら | 0.3 | | |
| | | コロコロソテー | |
| | | にんじん | 10 |
| | | ホールコーン | 20 |
| | | むきえだまめ | 5 |
| | | オリーブあぶら | 0.2 |
| | | しお | 0.1 |
| | | こしょう | 0.01 |
| | | こいくちしょうゆ | 0.3 |

しょくパン:小麦、乳
いんげんまめのクリームスープ:乳、鶏肉、豚肉
コロコロソテー:大豆



「いただきますの前」に最終の確認をし、アレルギー対応確認用献立表にサインをする。（確認3回目）

子どもたちの発達段階や学年に応じてアレルギー対応の見直しと一緒に給食の確認も行うなどの手立ても行う。

給食準備時の流れ④



「いただきますの後」に教師が除去食を入れ物から出す。

給食準備時の流れ⑤



アレルギー対応の児童が複数にいる場合、アレルギーの種類や給食に出てくる頻度、学年に応じて、混同が起きない方法をとる。

確認事項まとめ

- ①アレルギー対応確認用献立表は、前黒板に掲示する。
- ②日めくりカレンダーは対応確認には使用しない。
- ③**アレルギー対応児童の給食は緑のおぼんを使用する。**

給食準備時の流れまとめ

- ①給食当番の出発前に確認する。
- ②配膳時は“**最初に**”アレルギー児童の給食を**別の場所**（オルガンや教師机など）に用意する。
- ③「**いただきますの前**」に**最終の確認**をし、アレルギー対応確認用献立表にサインをする。（発達段階に合わせて、児童と一緒に確認や隣のクラスの担任と共に確認を行う）
- ④「**いただきますの後**」に教師が**除去食**を入れ物から出す。
- ⑤アレルギー対応の児童が複数いる場合、混同しない方法をとる。

その他の注意事項

- ①アレルギーの程度や、発達段階、保護者の要望に合わせて、必要であれば、**児童席とは別の場所（教師の横など）で食べる配慮**を行う。
- ②給食を増やすときやおかわりのとき、**アレルギー対応の児童の分は教師が確認**の上、行う。
- ③アレルギー対応の頻度が多い児童がいる場合や、対応児童の人数が多い場合は、**その日のアレルギーの有無に関わらず、毎日緑のおぼんを使用するなどの対応**も行う。