

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	
<input checked="" type="checkbox"/>	いんげんまめの クリームスープ		<input checked="" type="checkbox"/>	あかうおの レモンソース	
	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
	パセリ	0.5		ざとう	1.2
	ぎゆうにゆう	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	<input checked="" type="checkbox"/>	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	0.02
				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

24		しよくパン		担任確認
<input checked="" type="checkbox"/>	いんげんまめの クリームスープ	<input checked="" type="checkbox"/>	あかうおの レモンソース	
	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	
	パセリ 0.5		ざとう 1.2	
	ぎゆうにゆう 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	<input checked="" type="checkbox"/>	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 0.02	
			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

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④

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	
	ベーコン		あかうお	
	しろいんげんまめ		りょうりしゅ	0.5
	たまねぎ		レモンかじゅう	2
	じゃがいも		にんにく	0.05
	バセリ		さとう	1.2
	きゅうにゅう		うすくちしょうゆ	0.3
	なまクリーム		しお	0.3
	とりからスープ		こしょう	0.01
	しお		てんぷん	0.2
	こしょう	□	コロコロソテー	
	ひまわりあぶら		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	0.05
			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



「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。