

津山市の食物アレルギー等対応給食の方針

厚生労働省の「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」に基づき、食物除去は完全除去を基本とします。

- ① 除去により不足する食物は、できるだけ代替食を提供します。
- ② 除去対応するアレルゲンが含まれる既製品を使用する場合は、食品そのものを除去します。
- ③ 幼児期以降に新規発症する傾向にある食物は、提供しません。
(津山市の保育園(所)等給食では、ソバ、キウイフルーツ、カニは使用しません。)
- ④ 極微量でも症状の出る重篤な場合は、安全性確保のため、原則として給食は中止となります。

- | |
|---|
| <p>(a) 調味料(しょうゆ・酢・みそ・大豆油・ごま油・中華スープの素など)、だし、乳化剤・添加物等の除去が必要</p> <p>(b) 加工食品の原材料の欄外表記(注意喚起表示)の表示についても除去指示がある
(例)「本品製造工場では、〇〇(特定原材料等の名称)を含む製品を製造しています。」
(例)「本製品で使用している、しらすは、えび、かにかが混ざる漁法で採取しています。」
(例)「本製品(かまぼこ)で使用している、イトヨリダイは、えび、かにかを食べています。」</p> |
|---|

- ⑤ 食物の除去及び除去していた食物の解除は、医師の診断による意見書を添付のうえ、保護者からの書面申請により行います。