

◆ 令和6年度事前アンケート結果共有

今回の事前アンケートでは、
食物アレルギー対応について各給食施設の取組状況をお聞きしました。

【質問事項】 食物アレルギー対応の工夫（調理時の工夫/献立の工夫）

⇒各施設からの回答内容を一覧にまとめましたので、ご参考ください

① 調理時の工夫

項目	取組内容
施設設備	<ul style="list-style-type: none"> ・専用の調理器具の使用（対应用IHの使用等） ・作業エリアを分ける ・調理エプロンの区別（色分け） ・台ふきんの区別（色分け） ・対応食には色付きのラップを使用
食器	<ul style="list-style-type: none"> ・お盆や食器の区別化 ・アレルギーごとに食器の色を分けている
作業	<ul style="list-style-type: none"> ・作業工程を分ける ・対応食専門の調理担当を設ける ・アレルギーに触るのは最低限の人数（基本1人） ・配膳形式ではなく、盛り付けた状態で提供 ・対応食を先に調理し、先に提供する ・アレルギーを最後に入れる工程にする（対応分を先にとる） ・作業を簡素化し、工程を極力減らす（代替食は焼くだけ、煮るだけ、揚げるだけ等） ・1つのメニューに対して1つのアレルギー対応とする ・スチームコンベクションオーブン使用時では、1人分のアレルギー用としての耐熱容器を使用 ・揚げ油を別にして調理している
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・複数人、複数回の確認 ・調理前に調理従事者全員で共有する ・声掛け（朝礼、準備、調理中・調理後・配食後・配膳後等） ・確認書を作成し、複数人がチェックする ・食札にアレルギーや内容を明記（氏名や顔写真付き） ・配膳後、確認書と料理を指差し確認を2人で行い、間違いがなければサインをする ・アレルギー児が所属しているクラス担当保育士に毎朝給食室に来てもらい、献立の確認と申し送りをする ・誤配防止のため、食札を色別にし、裏面にチェック項目を付け、担当が確認をしてからいただきますをしている

◆ 令和6年度事前アンケート結果共有

② 献立時の工夫

項目	取組内容
除去食	<ul style="list-style-type: none"> ・完全除去食で対応 ・対象食材の除去（カニカマサラダ：カニカマ以外の食材を合わせ対応食を先に作り、後からカニカマを追加する。中華丼（うずらの卵）：作業工程が簡潔になるよう、原因食品を最後に入れるようにする）
代替食	<ul style="list-style-type: none"> ・（卵）卵焼き→鶏肉ハンバーグ ・（乳）ポテトピザ→チーズの代わりにケチャップで味付け ・（乳）豆乳に置き換えて提供 ・（大豆）麻婆豆腐→麻婆なす、ミートボール→ウィンナーや鶏肉に代替 ・（鯖）鯖→ハンバーグ ・（小麦・乳）メンチカツ→ハンバーグ（小麦・卵不使用） ・（卵）魚のマヨネーズ焼き→魚のてり焼き
アレルギー不使用食品の利用	<ul style="list-style-type: none"> ・メーカーのアレルギー対応食品を使用している ・常食も含めアレルギー不使用のものを使用（卵不使用のドレッシングやマヨネーズ等） ・卵不使用マヨネーズを使用 ・カレールー、シチュールー、ドレッシングはアレルギー28品目不使用の物を使用
アレルギー対応の献立	<ul style="list-style-type: none"> ・（卵）厚焼き卵→豆腐寄せ、オムレツ→ミートボール ・（卵）オムレツ→じゃが芋のおやきに変更。 ・（卵）マヨネーズ→ヨーグルトとみそで代用 ・（卵）フライの衣→バター液を使用 ・（卵）ハンバーグ→つなぎとして卵は使用せず、パン粉を多めに入れる ・（卵/乳）クッキー→小麦・砂糖・サラダ油・水で作る ・（卵/乳）卵ボーロ→卵、乳抜きで片栗粉、豆乳、三温糖で作る ・（乳）ホットケーキミックス→小麦粉・ベーキングパウダー、牛乳→豆乳、バター→米油 ・（乳）食パン→HM、豆腐、塩、油で作る ・（乳）手作りゼリーの牛乳・生クリーム→豆乳で作る ・（乳）シチュー→小麦粉とサラダ油でルーを作り、豆乳を入れる ・（乳）クラムチャウダー→豆乳を使用 ・（乳/小麦）ハンバーグ→パン粉、牛乳等は使わず、片栗粉少量使用している。れんこんのすりおろしを使用する時もある。（根菜バーグ） ・（小麦）クッキー→片栗粉クッキーにする ・（小麦）ホットケーキミックス→米粉のものを使用（ふくらみが足りないので、豆乳や豆腐を加えてホットケーキやドーナツを作る） ・（小麦）クリームシチュー、ハヤシライス→米粉と牛乳を利用してとろみを再現 ・（小麦）おやつに使用している蒸しパンやパンケーキ→ホワイトソルガム粉を使用 ・（小麦）マカロニ→米粉で作る ・（肉）肉ミンチ→大豆ミンチを使用 ・（肉）ミートソース→鶏ひき肉で卵・乳不使用の調味料を使用し作成。アレルギーだけでなく他の理由でも対応できるようにするため。（豚肉(宗教上の理由)の除去の園児など）