

## ◆ 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"> <li>・専用の調理器具の使用（対应用IHの使用等）</li> <li>・作業エリアを分ける</li> <li>・調理エプロンの区別（色分け）</li> <li>・台ふきんの区別（色分け）</li> <li>・対応食には色付きのラップを使用</li> </ul>
食器	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お盆や食器の区別化</li> <li>・アレルギーごとに食器の色を分けている</li> </ul>
作業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・作業工程を分ける</li> <li>・対応食専門の調理担当を設ける</li> <li>・アレルギーに触るのは最低限の人数（基本1人）</li> <li>・配膳形式ではなく、盛り付けた状態で提供</li> <li>・対応食を先に調理し、先に提供する</li> <li>・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）</li> <li>・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）</li> <li>・1つのメニューに対して1つのアレルギー対応とする</li> <li>・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</li> <li>・揚げ油を別にして調理している</li> </ul>
その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>・複数人、複数回の確認</li> <li>・調理前に調理従事者全員で共有する</li> <li>・声掛け（朝礼、準備、調理中・調理後・配食後・配膳後等）</li> <li>・確認書を作成し、複数人がチェックする</li> <li>・食札にアレルギーや内容を明記（氏名や顔写真付き）</li> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・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</li> </ul>

# ◆ 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"> <li>・完全除去食で対応</li> <li>・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）</li> </ul>
代替食	<ul style="list-style-type: none"> <li>・（卵）卵焼き→鶏肉ハンバーグ</li> <li>・（乳）ポテトピザ→チーズの代わりにケチャップで味付け</li> <li>・（乳）豆乳に置き換えて提供</li> <li>・（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</li> <li>・（鯖）鯖→ハンバーグ</li> <li>・（小麦・乳）メンチカツ→ハンバーグ（小麦・卵不使用）</li> <li>・（卵）魚のマヨネーズ焼き→魚のてり焼き</li> </ul>
アレルギー不使用食品の利用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・メーカーのアレルギー対応食品を使用している</li> <li>・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）</li> <li>・卵不使用マヨネーズを使用</li> <li>・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</li> </ul>
アレルギー対応の献立	<ul style="list-style-type: none"> <li>・（卵）厚焼き卵→豆腐寄せ、オムレツ→ミートボール</li> <li>・（卵）オムレツ→じゃが芋のおやきに変更。</li> <li>・（卵）マヨネーズ→ヨーグルトとみそで代用</li> <li>・（卵）フライの衣→バター液を使用</li> <li>・（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</li> <li>・（卵/乳）クッキー→小麦・砂糖・サラダ油・水で作る</li> <li>・（卵/乳）卵ボーロ→卵、乳抜きで片栗粉、豆乳、三温糖で作る</li> <li>・（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</li> <li>・（乳）食パン→HM、豆腐、塩、油で作る</li> <li>・（乳）手作りゼリーの牛乳・生クリーム→豆乳で作る</li> <li>・（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</li> <li>・（乳）クラムチャウダー→豆乳を使用</li> <li>・（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）</li> <li>・（小麦）クッキー→片栗粉クッキーにする</li> <li>・（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）</li> <li>・（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</li> <li>・（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</li> <li>・（小麦）マカロニ→米粉で作る</li> <li>・（肉）肉ミンチ→大豆ミンチを使用</li> <li>・（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）</li> </ul>