

学校における食物アレルギー疾患に対する基本方針

目的

学校において、食物アレルギーのある児童生徒が安心して楽しい学校生活が過ごせるよう、学校と保護者が一体となり、十分な検討を重ねるとともに、全教職員が事前に共通理解を図り連携する。

基本方針

- 1 各学校においては、校長を委員長とする食物アレルギー対応委員会（委員：教頭・教務・保健主事・給食主任・養護教諭・栄養教諭等・関係学年主任・担任・調理員・保護者など学校に応じて構成）を校内に設置し、組織的な対応を行う。
- 2 教職員のアレルギー疾患に関する基礎知識の充実と危機意識の向上
各アレルギー疾患の特徴等について理解を深め、緊急時の対応について体制を整えておく。
年度初めは、必ず現職教育等で全職員の共通理解を図るようにする。
- 3 アレルギー教育の実施
学校教育活動を通して、食物アレルギーをもつ児童生徒だけでなく学校全体で実情に応じたアレルギー教育を行う。
- 4 個々の児童生徒の症状等の特徴を把握
学校での対応が必要となる児童生徒については、保護者に対して主治医が記載した学校（園）生活管理指導表等の提出を求め、その結果について教職員全員が情報を共有する。
- 5 取組（対応）プランの作成と保護者との面談
プランの作成にあたっては、保護者との面談を踏まえ、食物アレルギー対応委員会で協議し、決定する。また、必要に応じて主治医や学校医等に助言を求める。
- 6 取組（対応）の評価・見直し
必要に応じて保護者と連絡をとりながら、取組内容を検討していく。
- 7 アドバイザーとの連携
本マニュアルの実施に当たっては、鯖江市および医師会で選定したアドバイザーとの連携により、実施し、次の点について指導助言をいただく。
 - 食物アレルギー対応マニュアル検討会議での指導助言
 - ① 食物アレルギー対応マニュアルの制定および見直し
 - ② 食物アレルギー対応手順の確認
 - 学校職員（栄養教諭等・養護教諭）からの電話での随時対応
 - ① アレルギー教育について
 - ② 緊急事態対応のアドバイス（救急車要請のタイミング等）
 - ③ アレルギー対応の相談（新規にアレルギー対応の申し出があった場合）

食物アレルギー対応について

食物アレルギーの定義

特定の食物を摂取することによって、皮膚・呼吸器・消化器あるいは全身性に生じるアレルギー反応のことをいう。

食物アレルギー対応の実施基準

- ◎ 医師の診断により、食物アレルギーの原因食品が明確であること。
- ◎ 家庭でも原因食品を除いた食事等を摂取していること。
- ◎ 食物アレルギー対応委員会で協議し、学校対応の決定があること。

食物アレルギーにおける学校生活全般での注意

【アレルギーをもつ児童生徒への対応】

- 1 配膳までの対応手順に沿った対応をする。
- 2 教員の目の届くところで食べさせる。
- 3 アレルゲンの飛散に注意する。
- 4 給食・調理実習・校外学習（そばうち等）・季節行事（節分・もちつき）・食物・食材を扱う授業や活動、宿泊を伴う校外活動、部活動については事前に保護者と情報交換し対応について話し合う。
※特に宿泊を伴う場合には「事前健康調査」を行い、宿泊施設から詳細な献立表を取り寄せ、保護者と一緒に対応の確認を行う。
- 5 軽微なものでもアレルギー症状が出たときは一人で下校させず、保護者に連絡し迎えに来てもらう。

【アレルギー児童生徒の保護者への対応】

- 1 自己判断せず、定期的に主治医の診察を受けるようお願いする。
 - 毎年、学校（園）生活管理指導表【様式3】（P-27, 28）の提出を原則とする。
 - 給食に出さない食材（そば、かに、いくら等の生もの）に限り一回目の提出のみとする。
 - 自己除去をする場合も一回目の提出のみとする。
- 2 担任や養護教諭、栄養教諭等との連携を密にし、家庭での摂食状況、症状の変化や主治医の指示事項などがあれば、随時知らせてもらうようにする。

【学校生活全般での注意】

- 1 全教職員は、給食対応の有無にかかわらず、アレルギーをもつ児童生徒を把握しておく。
- 2 全教職員は「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」【資料1】（P-63）を熟読しておく。
- 3 全教職員は、学校生活全般（校外学習や部活動等を含む）で、次のことを徹底する。
 - お土産やお菓子の配布や交換、弁当の交換等はさせない。
 - 学校や学年行事等での安易な外注弁当の購入は行わない。
- 4 全教職員は、給食以外の物を口にする行事を企画する場合は、管理職に相談、了解を得る。
- 5 担任は学級でのお楽しみ会でのお菓子の提供や調理など、アレルギーリスクの高い計画は行わない。
- 6 生活科や家庭科やクラブ活動などの調理実習では、事前に食物・食材を扱う活動計画書【様式11-1】（P-60）を作成する。アレルギー対応を必要とする児童・生徒がいる場合は、アレルギー対応計画書【様式11-2】（P61）や食物・食材を扱う活動計画（保護者確認書）【様式11-3】（P62）を提出するなど、細心の注意を払う。また、食材は児童生徒に準備させず、教師が成分表を確認して準備する。管理職は内容を十分に把握する。
- 7 図画工作・美術では、小麦アレルギーの児童生徒が在籍する場合、粘土の原料に十分留意する。同様に卵の殻や牛乳パックを使用する際にもアレルギーについて確認する。
- 8 外部講師との連携で授業等を行う場合も、連絡を密にとり細心の注意を払う。
- 9 食物アレルギーをもたない児童生徒でも、運動が引き金となってアナフィラキシーが出現（10～20歳好発年齢）することもあるので、食後2～4時間以内は体育や部活等での運動に注意する。

アレルギー教育の実施

アレルギー教育の実施・他の児童生徒の理解

アレルギー対応について、保護者の理解を得ると共に、学級において他の児童生徒が対応を不審に思ったり、いじめのきっかけになったりしないよう配慮する。

アレルギー教育教材〈幼稚園・小学校向け〉



紙芝居「たまごのたまちゃんのしらなかったこと」

アレルギー教育教材〈中学校向け〉

鯖三中からだナビ「みんなが知って安全！食物アレルギー」生徒用・担任用資料
～鯖江市中学校養護教諭部会作成～を使用し、各学級で保健指導を行う。

【資料4・5】(P-66, 67)

鯖三中 鯖江市内の三つの中学校が共に学習します！

みんなが知って安全！食物アレルギー

「アレルギー」という言葉をよく聞きますが、どんな病気なのか、なぜ起こるのかわっていますか？ 特に食物アレルギーは命に関わる重大な症状を引き起こすこともあります。また、自分は大丈夫だからと他人事のように言えないのがアレルギーなのです。今日は、誰もが知って安全な食生活であるために学習します。

これってアレルギー？

花粉症 アトピー性皮膚炎 結膜炎
 肉肉炎 食中毒 熱中症 目もらい インフルエンザ
 中耳炎 鼻炎 はしか ぜんそく

なぜ起こる!? アレルギー反応のしくみ

免疫反応
 外敵(ウイルス、細菌)が侵入すると、白血球(免疫細胞)が侵入した場所へ移動して、病原体を攻撃する。

アレルギー反応
 アレルゲン(花粉、ダニ、ハウスダスト)が侵入すると、アレルギー抗体(免疫細胞)がアレルギー抗体と結合して、アレルギー反応を引き起こす。

アレルギー抗体
 アレルゲン(リンパ球の一種)が侵入すると、アレルギー抗体(免疫細胞)がアレルギー抗体と結合して、アレルギー反応を引き起こす。

アレルギー抗体は、アレルギー反応を引き起こす。

身の回りのアレルゲン

アレルギーを引き起こす原因物質

動物 ネコや犬の毛、鳥の毛やフン など

カビ

花粉 スギ、イネ など

食物 特に注意が必要な7品目：卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに

ハチ スズメバチ、アシナガバチ など

薬

金属

アナフィラキシー を起こしやすい!!

アナフィラキシーとは...
 アレルギー反応が短く、急速に、全身にアレルギー症状が進行していく病態のことです。痒みのみだけでなく、内臓にも症状が現れて、大変危険です。生命の危険を脅かす状態になることもあります。

アナフィラキシーの症状

皮膚症状(全身)
 ・じんましん、かゆみ
 ・皮膚が赤くなる

呼吸器の症状
 ・鼻、舌、口の中の腫れ・まぶたの腫れ

消化器系の症状
 ・嘔吐、下痢

循環器系の症状
 ・強い腹痛
 ・嘔吐

アナフィラキシーとは...
 ・血圧の低下
 ・めまい
 ・失神する

どっさの時、あやだにできることは?!!
 もし、このような症状が複数現れたら、どうしたらよいでしょうか。周囲の大人を呼び、救急車を呼び、必要な応急手当を行うなどみなさんにもできることはあります!!

経路を書きましょう。

食物アレルギー緊急時対応について

アナフィラキシーに対する対応の実際

1 アナフィラキシーについて

アナフィラキシーとは、食物、薬物、ハチ毒などが原因で起こる、即時型(通常2時間以内)アレルギー反応の一つの総称。じんましんなどの皮膚症状、腹痛や嘔吐などの消化器症状、呼吸困難などの呼吸器症状が、複数同時にかつ急激に出現した状態をいう。

その中でも、血圧が低下して意識の低下や脱力を期するような場合を、特に、アナフィラキシーショックと呼び、症状の進行は速く、直ちに対応しないと生命にかかわる重篤な状況であることを意味する。エピペンの使用を含めて迅速な対応行動が要求される。

また、アナフィラキシーには、アレルゲンとの接触直後に起こる場合と、アレルゲンと接触後に運動負荷や物理的な刺激(高温・寒冷・ストレスなど)が加わって起こる場合がある。

アナフィラキシー病型

- ① 食物によるアナフィラキシー
- ② 食物依存性運動誘発アナフィラキシー
- ③ 運動誘発アナフィラキシー
- ④ 昆虫によるアナフィラキシー
- ⑤ 医薬品によるアナフィラキシー
- ⑥ ラテックス(天然ゴム)によるアナフィラキシー
＜輪ゴム・ゴム手袋・テニスボール・ゴム風船＞

2 アナフィラキシーが生じた場合の対応

(1) 初期症状の把握と緊急対応

症状の発症時には「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」【資料1】(P-63)に沿って対応すること。

(2) アナフィラキシー緊急時経過記録及びチェック票【資料2】(P-64)への記載

要領に沿って、該当児童生徒のアナフィラキシーの経過を克明に記録しておくこと。

(3) 食物アレルギー・アナフィラキシー発生状況報告書【様式9】(P-58)の記載と報告

緊急時の搬送を行うような事例が発生した場合には、市教育委員会に速やかに報告(電話報告)し、教頭が発生状況報告書に記載し報告すること。

※輸送手段にかかわらず、学校管理下で起きた場合は全て報告対象となる。

3 エピペンの使用について【資料3】(P-65)

(1) エピペンとは

エピペンとはアドレナリン(旧名称エピネフリン)が充填されたペン型の注射器という意味の名称である。アナフィラキシーショックの病態は、血圧が低下することが主な原因である。アドレナリンの主な作用は血圧を上昇、心拍数を増加させ、患者のショック状態からの離脱を図る。その作用は筋肉注射後に速やかにあらわれ、15～20分持続する。また同時に気管支を拡げる効果、腸管の動きを調整する効果も持ち合わせ、それら臓器症状を和らげる。

アドレナリンの副作用は作用の裏返しで、血管収縮による血流障害、顔面蒼白、血圧や心拍数の異常上昇、不整脈などが現れることがある。しかし、薬の作用時間が短いため速やかにそれらの症状は消失するのが普通である。

(2) エピペンを注射するタイミング

アナフィラキシー緊急時経過記録及びチェック票【資料2】(P-64)で、アナフィラキシー症状の重症度レベルを確認する。

下記の緊急性が高いアレルギー症状を一つでも認めた場合、直ちにエピペンを注射する。

全身・ ・ ぐったり、意識もうろう、尿や便を漏らす、脈が触れにくいまたは不規則、唇や爪が白い。

呼吸器・ ・ 喉や胸が締め付けられる、声がかすれる、犬が吠えるような咳、息がしにくい、持続する強い咳き込み、ゼーゼーする呼吸。

消化器・ ・ 持続する強い腹痛、繰り返し吐き続ける。

4 エピペンを持つ児童生徒への対応(P-65)

(1) 主治医、保護者、学校(学校薬剤師)と保管や使用について十分な検討をすること。

(※特に保護者とエピペンを打つタイミングについて確認しておく。)

(2) 利便性や安全性を考慮し各学校で保管場所を決定すること。その際、保管における注意点を守ること。

(3) アドレナリン自己注射薬の処方を受けている園児・児童・生徒情報提供書【様式6】(P-64)を作成し、一部は養護教諭等が鯖江丹生消防組合消防署に提出し、一部はエピペンとともに保管場所に置くこと。(消防署への提出は毎年行う。)

(4) 教職員全員がエピペン・情報提供書の保管場所を知っていること。

(5) 教職員全員がアナフィラキシーショックの対応の仕方等について理解していること。また、エピペンを接種するタイミングと使用方法の研修会等をしていること。

5 エピペンに関するQ&A

Q タイミングを早めにエピペンを打ってしまった時、児童生徒に悪いことが起きますか。

A 早く注射したことで、前記したような副反応症状以外に、児童生徒に良くないような症状が現れやすくなるようなことはありません。

Q エピペンを注射した後に、患者は速やかに元気を取り戻しました。医療機関への受診は様子を見てよいでしょうか。

A エピペンはあくまでもアナフィラキシーの補助治療薬です。アドレナリンの効果が切れたとき、(15分以降)に再び症状が出現するかもしれません。このため、注射後は速やかに医療機関を受診しましょう。その際、使用したエピペンも一緒に持参しましょう。

Q エピペンを注射するのはなぜ“太もも”なのでしょう。

A 小児でも注射推奨部位(大腿部)は筋肉が発達しており、また太い血管や神経から距離が離れているため、誤注射の可能性が低くなるからです。

Q 学校でのエピペン受け入れに際して、学校が事前にどんなことを準備するとよいでしょうか。

A まずは食物アレルギーとアナフィラキシーに関する知識(食物アレルギーとは、アナフィラキシーとは、エピペンの注射タイミングなど)をすべての学校職員がもち、アナフィラキシーへの正しい対応の習熟をすすめましょう。

エピペンの処方を受けている児童生徒への対応として、特に上記の4を確認しておきましょう。

学校関係職員の役割分担の明確化

- 1 教職員の心構えとアナフィラキシーの正しい知識の習得
日頃から緊急時のために心構えをしておくこと。また、アナフィラキシーの正しい知識をもって、迅速・適確に対応できることが求められる。
- 2 アナフィラキシー緊急対応と緊急時のシミュレーション
アナフィラキシー発症児童生徒に対応する「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」【資料1】(P-63)を年度当初に必ず確認しておくこと。また、現職教育等でアレルギー対応に関する研修会を実施したり、緊急時の役割分担を掲示したりする等、緊急時に備えてシミュレーションをしておくこと。
- 3 アナフィラキシー発症時の連絡体制の整備と緊急対応病院の確保
保護者や医療機関などの緊急連絡先を記載する。
 - (1) 食物アレルギー対応個別面談記録票【様式4-1, 2, 3】を作成し、アナフィラキシー発症時に慌てないように準備する。
 - (2) アナフィラキシーを発症した場合、その児童生徒の状態や経過がわかるようにアナフィラキシー緊急時経過記録及びチェック票【資料2】(P-64)に記載し、主治医連絡や救急隊員へ必要な情報を提供できるようにする。
 - (3) 緊急対応できる病院を確保する。
 - 緊急対応できる病院が確保されている場合、日頃から主治医や病院のケースワーカーと救急搬送が必要な状態など情報を共有し確認しておくこと。
 - 緊急対応できる病院が確保されていない場合は、主治医に緊急時にかかる医療機関宛の紹介状を書いてもらう、緊急対応できる医療機関へ受診することなどを保護者に助言すること。なお、日頃から地域の小児救急医療機関やアレルギー専門医がいる医療機関情報をまとめておくこと。

学校給食における食物アレルギー対応

目的

学校給食で最優先されるべきは“安全性”である。基本的には原因物質を除去した、除去食中心の対応を実施するが、アレルギー対応での栄養価の充足やおいしさなど総合的なバランスも考慮し、一部代替食も提供する等、学校給食の安全性が十分に確保される方法で検討していく。

また、学校給食において、食物アレルギー症状を有する児童生徒が安全で安心な給食時間を過ごせるよう、学校と保護者が十分な検討を重ね、可能な範囲で安心安全な給食を提供する。

基本方針

- 1 保護者から学校給食への食物アレルギー対応を要望された場合、学校は、マニュアルに沿って面談を実施し、食物アレルギー対応委員会において可能な対応について検討する。なお 児童生徒の症状が重篤な場合は、学校と教育委員会で個別に協議する。
- 2 学校給食における食物アレルギーの対応の決定事項については、校長、教頭、保健主事、給食主任、養護教諭、栄養教諭等、学級担任、調理員をはじめ全教職員が事前に共通理解を図り連携する。
- 3 食物アレルギーのある児童生徒の安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。なお、学校給食で対応する場合は、学校(園)生活管理指導表【様式3】(P-27, 28)の提出を必須とする。
- 4 校長は、保護者と十分な協議のうえ、学校(園)生活管理指導表【様式3】(P-27, 28)に基づき、栄養教諭等の意見を求める。その後、学校給食設備や調理員の人数等の実情を考慮し、実施可能な方法を提示する。なお、これらの実施に当たっては、対応マニュアルに沿って行うものとする。
- 5 食物アレルギーのある児童生徒への対応食については、栄養教諭等の指示のもと、調理員が調理するとともに、保護者に対し献立表や食材の内容表示等を明示することとする。
- 6 対応食実施の場合の給食費の取り扱いについては次の通りとする。
 - (1) 除去食及び代替食の場合は、通常と同額とする。
 - (2) 通年弁当を持参する場合は徴収しない。
 - (3) 飲用牛乳除去の場合は、牛乳代を返金する。
- 7 アレルギー症状等が発症した場合は、危機管理マニュアルに沿って対応する。また、その対応について、事前に職員会議や現職教育で研修等を行うこととする。
- 8 学校教育活動を通して、食物アレルギーをもつ児童生徒だけでなく学校全体で実情に応じたアレルギー教育を行う。

学校給食における主な対応方法 (P-15, 16)

〈小学校〉

- レベル1 自己除去対応 (詳細な献立表による情報提供により自分で除去あるいは量を調節。)
- レベル2 弁当持参対応 (一部弁当対応、完全弁当対応。)
- レベル3 除去食対応 (アレルギー原因物質を除いて給食をつくる除去食対応。)
- レベル4 一部代替食対応 (除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供する対応。)

〈中学校〉

- レベル1 自己除去対応 (詳細な献立表による情報提供により自分で除去あるいは量を調節。)
- レベル2 弁当持参対応 (一部弁当対応、完全弁当対応。)
- レベル3 アレルギー対応副食対応
(除去した食材や献立の栄養量を考慮し、それを代替して1食分の完全な給食を提供。)

* 学校給食での対応の際には学校(園)生活管理指導表【様式3】(P-27, 28)の提出を必須とする。

理由 : これらには除去すべき原因食物の診断根拠の記載がある。

幼児期に発症したアレルギー症状の経験をそのまま除去希望とする保護者もみられる。

定期的な診断により除去食物を決定することで、除去食物を絞り込み、対応が必要な児童生徒に確実に提供することをねらいとし、活用していく。

学校給食における対応基準

1 「除去食」「一部代替食」対応の基準

- (1) 医師の診断・検査(可能なかぎり食物負荷試験)により、「食物アレルギー」と判断され、医師から特定の食物に対する対応指示があること。
- (2) 基本的に1年に1回は受診し、評価を受けていること。
- (3) 定期的に受診し、検査を行っていること。
- (4) 家庭でも当該原因食品の除去を行っていること。

2 「完全弁当持参」「一部弁当」対応の基準

極微量で反応が誘発される可能性があるなどの場合

① 調味料・だし・添加物の除去が必要

食物アレルギーの原因に関連するものであっても症状誘発の原因になりにくい下記の食品については、基本的に除去する必要はないが、対応が必要な場合は、重篤なアレルギーを意味するので弁当対応を考慮する。

鶏卵 : 卵殻カルシウム

魚類 : かつおだし・いりこだし

牛乳 : 乳糖・乳清焼成カルシウム

肉類 : エキス

小麦 : しょうゆ・酢・みそ

大豆 : 大豆・しょうゆ・みそ

ごま : ごま油

- ② 加工品の原材料の欄外表記（注意喚起表示）の表示がある場合についても除去指示がでている。

原材料としては使用されていなくても、製造工程で混入（コンタミネーション）する恐れがある場合に注意喚起が表示されている。

（注意喚起例）

◆同一工場、製造ライン使用のもの

「本品製造工場では〇〇（特定原材料の名称）を含む製品を製造しています。」

◆エビ・カニを補食していることによるもの

「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、エビ・カニを食べています。」

◆原材料の接取方法によるもの

「本製品で使用しているシラスは、エビ・カニが混ざる漁法で採取しています。」

- ③ エキスや成分レベルで除去が必要
④ 多品目の食物除去が必要
⑤ 食器や調理器具の共用ができない
⑥ 油の共用ができない
⑦ その他、上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる状況

3 「代替食」の対応基準

原因物質を除去し、代替食を提供する場合は次のとおりとする。

〈小学校〉

- 主菜などメインの料理を除去する場合には代替食（タンパク質源）を提供。
- 乳・卵・小麦などを用いたカップサイズのデザートを除去する場合には一律ゼリーを提供。
- くだもの（ジャム等加熱したソースを含む）・トマトを除去する場合には代替食はなし。
- ふりかけ・のり・佃煮・かみかみ食品・マーガリンなどを除去する場合には代替食はなし。

〈中学校〉

- 卵・えび・かに・いか・落花生を除去したアレルギー対応副食を提供。

4 調理員の不足が生じた場合

- 調理員の不足が生じることが予め分かっている場合は、やむなく献立変更をすることがある。その際には担任が弁当の有無や内容変更について保護者に連絡をする。
- 当日、急に調理員の不足を生じ、アレルギー対応に変更がある場合は、管理職の指示のもと、給食主任あるいは栄養教諭等が保護者に連絡をする。

5 その他注意事項

- アレルギー対応食は食器を変えて提供する。（小学校：朱塗りの漆器、中学校：薄紫色の副食箱）
- エピペン所持であることや、アナフィラキシーやアナフィラキシーショックの既往があることだけで弁当対応にせず、マニュアルに沿って対応する。
- 施設の整備状況、人員体制も保護者に理解を得るように、十分な話し合いをする。
- 弁当対応を行う場合、保護者とのコミュニケーションを密に図ることが重要である。特に保護者にとって過度の負担とならないように、また、状況に応じて適宜対応を見直していくことも必要である。
- 弁当持参の場合は、各家庭で傷みにくいように工夫してもらい、各自で喫食まで管理させる。
- 弁当の喫食の際には、温めることや食器を入れ替えることなどはしない。
- 経口免疫療法（減感作療法）は「治療行為」のため学校給食では実施しない。

原因物質ごとの給食室での除去対応基準

○卵・魚卵 【栄-1 卵】(P-68)

①完全除去

卵料理・つなぎ・デザート・生卵（マヨネーズ等）など内容成分表等にアレルギーの記載があるものは全て除去

○牛乳 【栄-2 乳】(P-69)

①完全除去

牛乳・乳製品の全て及び、パンやデザートも含め牛乳を使った加工品全て除去

②飲用牛乳のみ除去

○小麦 【栄-3 穀物】(P-70)

①完全除去 → 弁当対応

小麦粉・小麦粉製品・小麦をつかった加工品など全て除去は不可能である

（給食使用の調味料は市内指定とし、調味料の持ち込みは事故の危険リスクが高くなることが予想されるので不可）

○ナッツ類【栄-4 ナッツ・ごま類】(P-71)

①完全除去

落花生・カシューナッツ・くるみ・ピーナッツ・アーモンド全て除去

（同じ学校に複数のナッツ類対応者がいる場合、該当するナッツ類を全て除去）

○ごま 【栄-4 ナッツ・ごま類】(P-71)

①完全除去（ごま油・調味料レベル）→一部弁当

②ごま・ドレッシングを調理途中に除去

○果物・野菜 【栄-5 果野】(P-72)

①完全除去

生の果物・トマト・缶詰・ジャム・ソース・ゼリー等全て除去

②生のみ除去

生の果物・生のトマトのみ除去・ジャム・水煮・調味料は食べる

○エビ・カニ（水産物）【栄-6 水産】(P-73)

①完全除去

エビ・カニの形のあるもの、エキスが含まれる加工品

②形のあるもののみ除去

エビ・カニを使った料理のみ除去

○大豆 【栄－7 大豆】(P-74)

①完全除去（調味料・大豆油レベル） → 一部弁当

大豆・大豆製品全て除去

（給食使用の調味料は市内指定とし、調味料の持ち込みは事故の危険リスクが高くなる
ことが予想されるため不可）

②大豆・大豆製品を調理途中に除去

○肉 【栄－8 肉】(P-75)

①完全除去（エキス・調味料レベル） → 一部弁当

②肉・肉製品を調理途中に除去