

アレルギー除去食について

近年、アレルギーの子ども達が増加し、その種類や対応も多岐にわたるようになりました。保育園では食物アレルギーをお持ちのお子様にも、安心して食べられる給食の提供を行っております。アレルギー除去食は、原因となる食材を除去するだけでなく、代替の食材を使用するなどし、美味しく楽しく食べられるよう配慮しています。

アレルギー除去食の提供は保護者からの依頼により、医師の指示の基に行います。また、除去食の解除につきましても診断書が必要となります。ご理解とご協力をお願い致します。

申請に必要な書類

1. アレルギー除去食依頼書
2. アレルギー除去食に関する診断書
3. 与薬依頼書（緊急時に備えた処方薬を持参する場合のみ）
4. 投薬情報書（緊急時に備えた処方薬を持参する場合のみ）

除去の対象となる食品の例



卵



小麦



乳



ナッツ



そば



えび



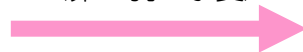
かに

※そばと落花生は給食では使用しませんが、製造ラインの過程で混入する場合があります。
 ※給食室では大量調理と食器の洗浄や保管等を一括に行うため、微量混入する場合があります。



アレルギー除去食

(卵・乳・小麦)



カレールウ



麦ごはん



ハム



マヨネーズ



カレールウ → アレルギー用ルウ

麦ごはん → 白ごはん

ハム → シーチキン

マヨネーズ → マヨドレ

※除去が必要なレベルは個人によって異なりますが、個別対応は行いません。

※アナフィラキシーや呼吸困難など重篤症状の既往がある場合は、保護者と保育者、給食担当者での面談を行い、必要に応じて個別の提供方法を行う場合があります。

※万が一、アレルギー症状を発症するなどの緊急事態が発生した場合には、診断書の内容に従い、保護者へ連絡させていただきます。