

アレルギー対応食 提供までの流れ

保護者・園・保育課が連携をとって、アレルギー対応食を実施しています

- 1 医師の指示書に基づき、保育課管理栄養士がアレルギー献立表を個別に作成
- 2 アレルギー対応食実施前に献立表を保護者が除去内容・代替食品を確認し、園へ提出

給食室

- 3 献立表（保護者確認済み）をもとにチェック表を作成
- 4 献立表とチェック表を確認しながら調理
- 5 調理後、複数で除去内容・代替食品について声出し確認

〈チェック表〉

アレルギー対応食チェック表		クラス	さくら	除去食品	卵③ 牛乳④
名前		松本	はなこ		
4歳 10月	一般食	除去食品	代替食品	除去食品	代替食品
主食	○				◎ ◎ ◎
汁	×	卵	麩		◎ ◎ ◎
主菜	×	バター	米油		◎ ◎ ◎
副菜	×	ハム	アレルギー用ハム		◎ ◎ ◎
デザート	○	マヨネーズ	しょうゆ		◎ ◎ ◎
牛乳					◎ ◎ ◎

除去食品・代替食品を記入し、担当職員がサインします

給食室から担任への受け渡し

- 6 調理員から担任へ受け渡す際には、チェック表に基づき名前・除去内容・代替食品を声出し確認



〈調理員〉

例) これが、Aさんの給食です。
卵の代わりに麩が入っています。

例) Aさんは、卵の代わりに麩ですね。
わかりました。



〈担任〉

保育室

- 7 担任はクラスに戻り、チェック表と献立表を見合わせて確認し、配膳

アレルギー対応食の配膳は、
トレーや別の食器を使用します。

おかわりを配膳する際に、
一般食の盛り付け（誤食事故）を
防ぎます。



*その他にも、クラスの年齢に応じて、誤食事故防止の工夫をしています

子どもが拾って食べてしまうことがないよう、食後すぐに掃除をしています。
他の子どもの食事を食べないよう、席の工夫をしています（職員が間に入る等）。