

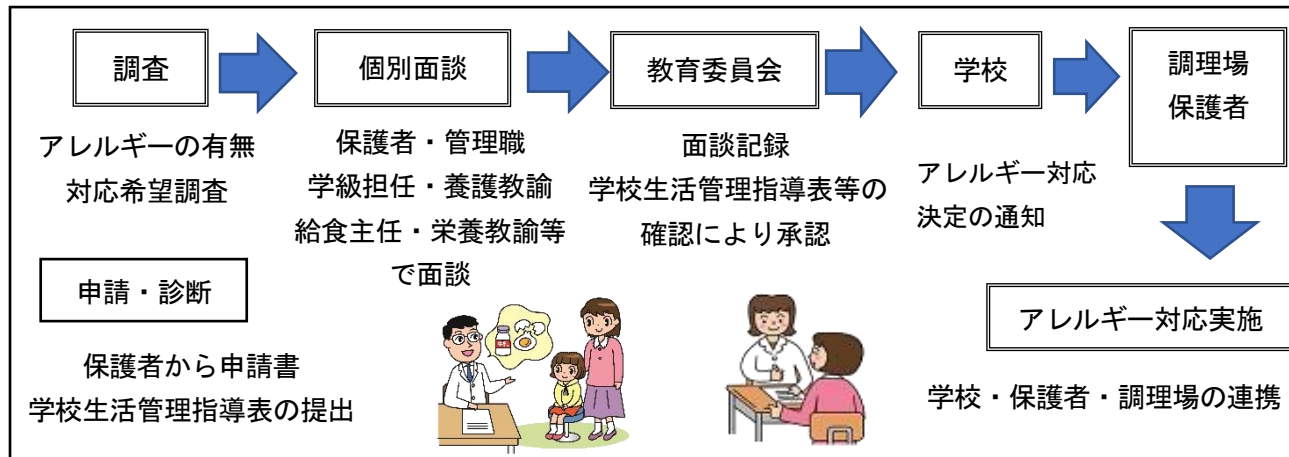
7月 食育だより

「楽しく食べてうまいぞなもし」 第3次 松山市食育推進計画スローガン

松山市教育委員会
松山市学校栄養士協議会

松山市の食物アレルギー対応について

学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方は、全ての児童生徒が給食時間を安全に、かつ楽しんで過ごせることです。そのためにも安全性を最優先し、組織的に対応することが不可欠です。松山市では学校、調理場、保護者等全関係者の共通理解を図り、アレルギー対応を実施しています。



◇アレルギー食品表示献立表の個別配布◇

材料名	該当食品	正味	味
牛乳200ml	牛乳	1本	1本
コッペパン 松山市60g	牛乳	1個	
キャベツ		20.0	
硬皮はるまめ(30cm)		10.0	
うすら卵水煮(冷蔵)	卵	16.0	
豚肉もも		5.0	
輪いか短冊(1×2cm)	イカ	12.0	
酒		1.2	
ザラメ油(特A-5100%)		0.2	

日々の献立に使用されているアレルギー食品や、分量の把握を希望する対象者に、アレルギー食品表示献立表を配布しています。



とれたて感謝の日～松山市産の食材を生かした献立～



松山長なすは、松山市が認定する「まつやま農林水産物ブランド」に選ばれています。特徴は、40cmを超える長さです。種がなく、肉質はやわらかで、きめが細かく、みずみずしく甘みがあります。

今月の「とれたて感謝の日」には、松山市産の「長なす」を使用した、『長なすのみそしる』を提供する予定です。

◇除去食の提供等◇

除去食対応の例

【除去食の例】
○かきたま汁の卵を除去したすまし汁
○ごま和えのごまを除去したおひたし

アレルギー対象者の多い卵や、ごま、アーモンド、くるみなどを主として、除去食を提供しています。どのような献立、食材を除去して提供するか個別に管理され、誤食を防ぐために何重にもチェックされています。

また、パン・牛乳等の給食の一部の中止による、給食費の減額に対応しています。牛乳を中止した際には、お茶や豆乳の代替飲料の提供も行っています。



名札のついた個人専用の食器に、除去食を配食します。

一人一人、除去食の内容や容器に間違いがないか、複数の目で確認します。

学校の給食室にて学級担任が除去食を受け取り、本人に確実に届けます。

災害時の備え～防災時の食物アレルギー対応について～

災害時、開設されたばかりの避難所では混乱した状況が想定されます。松山市の避難所運営管理マニュアルでは、食料供給の際に避難者自身で原材料を確認することが求められています。医師の正しい診断に基づいて、自分自身のアレルギー原因食品を正しく理解しておくことはとても大切なことです。また、1週間程度のアレルギー対応備蓄食など普段からの備えが必要です。

【材料】(小学校中学年4人分の量)		今月のこんだて紹介		長なすのみそしる	
豆腐	80g	にんじん	20g	みそ	40g
油あげ	10g	じゃがいも	40g	煮干しだし	400mL
長なす	60g	ねぎ	20g		

【作り方】

- 豆腐はさいの目切り、油あげは短冊切りにし油抜きをする。長なすは半月切り、にんじん、じゃがいもはいちょう切り、ねぎは小口切りにする。
- 沸かした煮干しだしに、火の通りにくい食材から入れ、みそを溶かし、ねぎを加えて仕上げる。