

参考 4	小学校給食におけるアレルギー状況
------	------------------

■ 小学校給食除去食希望児童数（対象人数合計 151人）

学校名	卵 卵製品	魚介 魚卵	乳製品	大豆 製品	小麦	蕎麦	その他	対象 人数
大住小	5	4	4	0	1	3	5	11
田辺小	6	9	4	0	0	0	4	18
草内小	7	5	8	0	0	0	3	11
三山木小	10	6	10	0	0	3	14	25
普賢寺小	4	3	7	0	1	0	2	9
田辺東小	1	1	1	0	0	0	1	4
松井ヶ丘小	17	13	13	0	1	0	20	38
薪小	10	7	8	0	3	0	6	19
桃園小	4	3	9	3	1	1	6	16

のべ人数	64	51	64	3	7	7	61	
------	----	----	----	---	---	---	----	--

※平成29年10月現在

■ 除去希望「その他」

くるみ	アーモンド	ナッツ類（ピーナツ含む）
チーズ	豆乳	たけのこ
スイカ	キウイフルーツ	ごま
バナナ	とうもろこし	生のトマト
メロン	りんご	イチゴ
ゼラチン	生の果物	山芋
里芋	毛のある食べ物	もも
びわ	すもも	さくらんぼ
南国系フルーツ	落花生	鶏肉
牛肉	柑橘類	オイスターソース
ごま油	ラー油	七味
メキシカンナッツ	くるみ	アーモンド
カカオ	揚げ油	柿
トマトケチャップ	ウスターソース	びわ
海藻類	マンゴー	パイナップル
梨	アーモンドパウダー	穀類
きのこ類	根菜類	野菜類
三度豆	フラクノマリンが含まれている柑橘類	

※蕎麦、キウイフルーツ、落花生、くるみ、カシューナッツは、給食に使用しません。

■ 医師からエピペンを処方されている児童の人数

食物アレルギー	13人	その他（蜂）	1名
---------	-----	--------	----

■ 小学校給食でのアレルギー対応について

<p>(1) 調理の最終工程で除去できるものを給食室で作る。</p> <p>(2) 家庭からの代替食（調理または弁当）を持参する。</p>
---