

【 アレルギー対応の違いによる比較 】

資料 4

		特 色	必要となる配慮・対策
①	アレルギーの表示のみ 除去対応なし	<ul style="list-style-type: none"> ・注文した全生徒に同じ給食を配膳するので、配膳時の確認作業がなくスムーズに配膳できる。 ・アレルギーをもつ生徒は給食を選択できない日がある。 ・乳アレルギーの生徒にも牛乳が提供されることになり、牛乳を飲まないが、牛乳代を含んだ給食費を支払うことになる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・小学校時代にアレルギー対応をしていた生徒が誤って注文していないかなどの確認が必要となる。
②	アレルギーの表示 ＋ 飲用牛乳の除去	<ul style="list-style-type: none"> ・乳アレルギーの生徒については、牛乳の費用分を徴収しない。 ・アレルギーをもつ生徒は給食を選択できない日がある。 ・調理作業としては除去や代替を行わないので、調理業者はアレルギー調理専用スペースや人材を用意する必要がない。 ・飲用牛乳の有無以外、注文した全生徒に同じ給食を配膳するので、比較的スムーズに配膳できる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・飲用牛乳除去対応のためには管理指導表(医師の診断書)の提出があるので、学校・事務局で書類を確認する必要がある。
③	除去食(代替食)対応	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギーは限定されるが、より多くの生徒が給食を利用できる方法である。 ・アレルギー除去食調理専用の人員1人分の人件費＋代替食用の食材費が経費として必要となるため、それらを考慮した委託料となる。 ・除去食(代替食)対応のために、予約期限は①、②より早い。 <p>(参考) 調理業者ヒアリング 中学校1校で、調理場段階改修に伴う代替弁当の提供経験有り ・1校約680食のうち、代替食の注文は5食程度</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・乳除去対応のためには管理指導表(医師の診断書)の提出があるので学校・事務局で書類を確認する必要がある。 ・アレルギー除去食を作るための調理専用スペースや人材が必要となる。 ・アレルギー除去食専用の弁当箱が必要となる。 ・通常献立以外に、代替食献立の作成が必要となる。 (卵、乳、小麦等、アレルギーを限定して代替食を1食用意して対応) ・アレルギー除去食の注文数について、発注可能な最低ロット数以上の食数を確保する必要がある。 ・アレルギー除去食に使用する食材費は通常食と同等にする、または同等にすることが困難な場合は代替食の単価を上げる必要がある。 ・配膳時等に誤配を防ぐための確認作業が必要となる。