

## 【 調理業者の対応について 】

## ●調理業者ヒアリング内容

A 社	<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳ある、なし+アレルギー表示が基本と考える。</li> <li>・対応するには、人件費・調理スペース・時間の制約がある。専用容器も必要になる。</li> <li>・予約数も早く確定する必要がある。</li> <li>・代替の献立は必要になる。</li> </ul>
B 社	<ul style="list-style-type: none"> <li>・幼稚園、保育所などの給食も対応はしているが、現実的に中学校給食のアレルギー対応は難しい。</li> <li>・リスクが高いので業者としては避けたい。</li> </ul>
C 社	<ul style="list-style-type: none"> <li>・幼稚園保育所などの給食も対応しているが、要望に応じて検討できる。</li> <li>・工場に除去食用のスペースがあり、人員も確保はしている。</li> <li>・予約期限を早くし、食数を確定させる必要はある。</li> </ul>
D 社	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギーを限定して除去→代替は対応可能である。</li> <li>・除去食 1 パターンでは行っている。予約期限等を早めれば（10日前締切）、できなくはない。</li> <li>・除去食のみ使い捨て容器はどうか。</li> </ul>
E 社	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギー対応は難しいと考えている。</li> </ul>

## ○アレルギー対応実施にあたっての前提条件

## 【 調理業者 】

- ・アレルギー除去食（代替食）調理専用スペースや作業ラインの確保
- ・アレルギー除去食（代替食）調理専用人員の確保

## 【 市町村 】

- ・アレルギー除去食（代替食）専用容器の準備
- ・代替食献立の作成
  - アレルゲンを限定し、そのすべてを除去した献立を 1 パターン作成
- ・重度のアレルギー症状が出る生徒には対応できない  
(コンタミネーションの可能性があるので)