

～食物アレルギー対応食が児童生徒に届くまで～



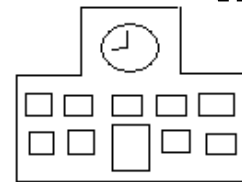
対応食ごとに鍋を分けています。

児童生徒へ



～学校～

専用容器から他の児童生徒と同じ食器に移して、食べます。



学校においても容器ラベルを見て、児童生徒へ提供するものに間違いがないか確認しています。

一人ひとりのアレルギー状況に対応して、栄養士が作成した指示書に基づき、専任の調理員が食物アレルギー対応食専用の特食調理室で対応食を作っています。

～センター～

所長、栄養士は通常の給食と同様、対応食の出来上がり状態や指示通り除去されているか等を確認しています。(検食)

ラベル拡大

〇〇小学校 2年2組 2012/11/8
 名前 〇〇 〇〇
 献立名：和風サラダ
 除去物質：いか
 確かに食べました()
 本日は欠席です()
 その他・確認者署名()



一人分ずつ専用の容器に入れます。
 容器には、ラベル(学校名・学年・クラス・名前・献立名・除去食品名等を記載)が貼ってあります。



調理員数名で、対応児童生徒の除去食品等を読み合わせ、確認しながら、専用容器に対応食を入れます。



ピンクのおぼんは対応食です。