

## 【別紙2】

# 本校における食物アレルギー対応について

### 1 寄宿舎の食事（賄い）について

本校では、献立で使用する食品から食物アレルギーの原因となる食品を除いて提供する「除去食」の対応のみ行っております。

除去できる食品は、単品として献立から除去できる食品に限ります。

例) 飲用牛乳、特定の果物（キウイフルーツ、バナナ等）、魚介類（えび、いか等）、そば、ピーナッツ等

<除去食対応不可の場合について>

下記の項目に該当する場合、本校において食物アレルギー対応を行うことが困難であるため、毎日の食事（賄い）を提供することができません。

- (1) 多くの加工食品に使用されている食品（小麦、大豆、乳、卵等）の除去が必要な場合。
- (2) 原因食物を除去する場合に、より精度の高い除去が必要なもの
  - ・ゴマ：ゴマ油
  - ・魚類：かつおだし、いりこだし、魚醤
  - ・肉類：エキス等
- (3) 原因食物を除去する場合に、より厳密な管理が必要な場合
  - ・加工食品原材料の欄外表記（注意喚起表示）の表示に対しても除去が必要な場合
  - 例) 同一工場、製造ライン使用によるもの  
「本品製造工場では〇〇（特定原材料等名称）を含む製品を製造しています。」
  - 例) 原材料の採取方法によるもの  
「本製品で使用しているしらすは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。」
  - 例) えび、かにを捕食していることによるもの  
「本製品（蒲鉾）で使用しているイトヨリダイは、えび、かにを食べています。」
  - ・洗浄後の食器や調理器具の共用ができない場合
  - ・揚げ油の共用ができない場合

### 2 乗船実習（大島丸乗船中）の食事について

学校の対応として、すべての生徒が乗船実習に参加できるように、船長、船舶衛生管理者と事前に乗船参加生徒の食物アレルギー対応を含む健康状況の打合せを念入りに行っております。そのため、実習船内において、アレルゲンの除去食対応はできる限り実施していますが、大島丸の運航を民間企業へ運航管理委託しており、寄宿舎と同様の対応は保証出来ません。また、以下の条件下であるため、食物アレルギー対応に限界がある事も御理解ください。

- (1) 大島丸には、栄養士では無く、船舶料理士が食事の提供をしている。
- (2) 狭い船内の限られた調理場で料理を行っており、食物アレルギー対応食を分けて調理することは出来ない。

※乗船可否の最終判断は、船の最高責任者である船長であり、食物アレルギー対応対策について

船内では十分な安全を確保できないと判断された場合は、乗船できない可能性があります。

### 3 必要書類について

- (1) 【様式1】「食物アレルギーに関する診断書兼食物除去指示書」  
医師の診断書（添付書類：診断の根拠となる検査結果）
- (2) 【様式2】「食物アレルギー対応申出書兼欠食申請書」（保護者記入）
  - ※1 必要書類については、入学前に本校より様式を配布（紙）いたします。
  - ※2 上記の書類が未提出の場合、食物アレルギー対応はできません。
  - ※3 必要に応じて医師の意見書を提出していただきます。