

アレルギー調理対応室

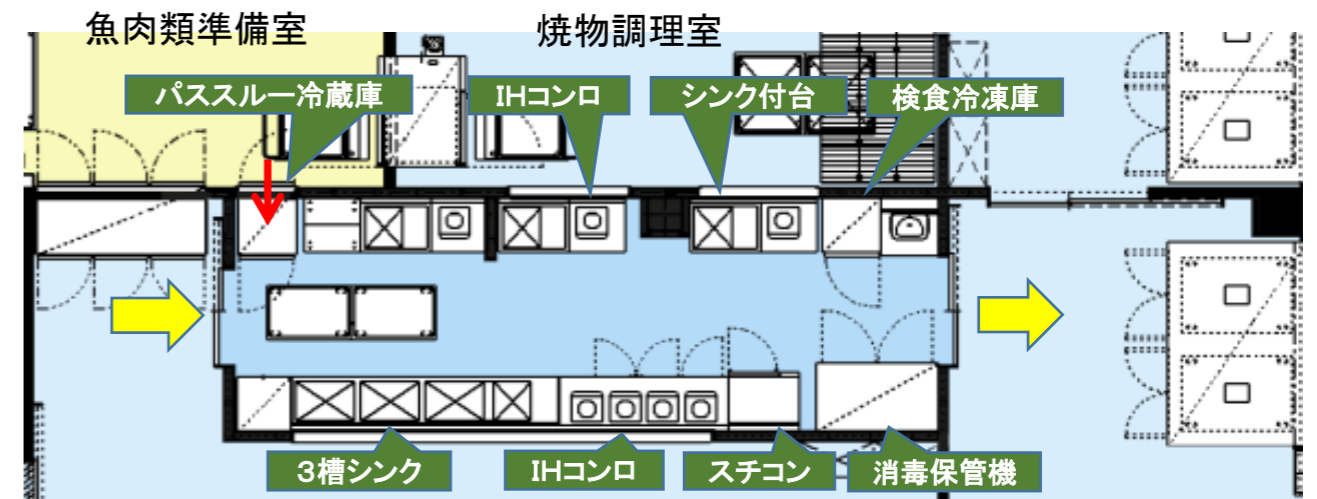
施設名称	山梨県南アルプス市南部学校給食センター
施設食数	通常食：小学校2,500食、中学校1,500食（アレルギー対応32食）
アレルギー対応給食設備	
揚げ物・焼き物のみ小・中を分ける2献立。その他汁物や和え物などは1献立。手作り給食の提供を行っており、フードミキサーや食品成型機を活用したハンバーガーや松風焼きなどの手作りを実施。	
対応食材：主要7品目（乳・小麦・卵・海老・かに・そば・落花生）	
献立：すべてのアレルゲンを除いた統一献立	
従事者：専任栄養士1名、調理員1～2名	
調理内容：通常食からの抜き取り＋代替食材の追加　もしくは完全代替食 通常食にアレルギー対応食材が含まれない場合は通常食を提供	
手作り調理が多く、さらに2献立のためアレルゲンがコンタミする恐れがあるため、コンタミで重篤な症状が出る児童生徒には弁当を持参してもらっている。食器は通常食と同じものを使用している。	



▲アレルギー対応調理室 作業状況



▲調理場1階平面図



▲アレルギー対応調理室