

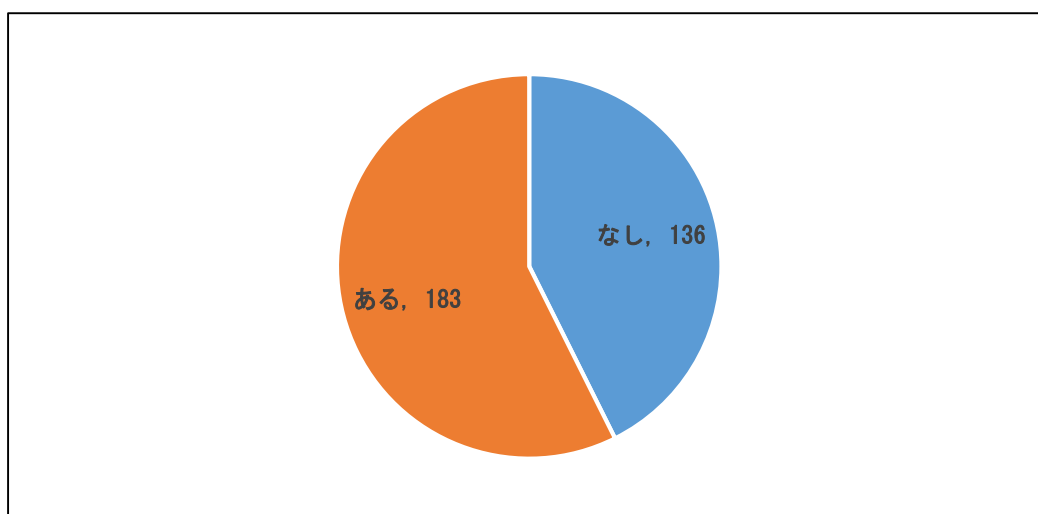
アレルギーアンケート集計結果

平成28年2月に実施したアンケート結果です。

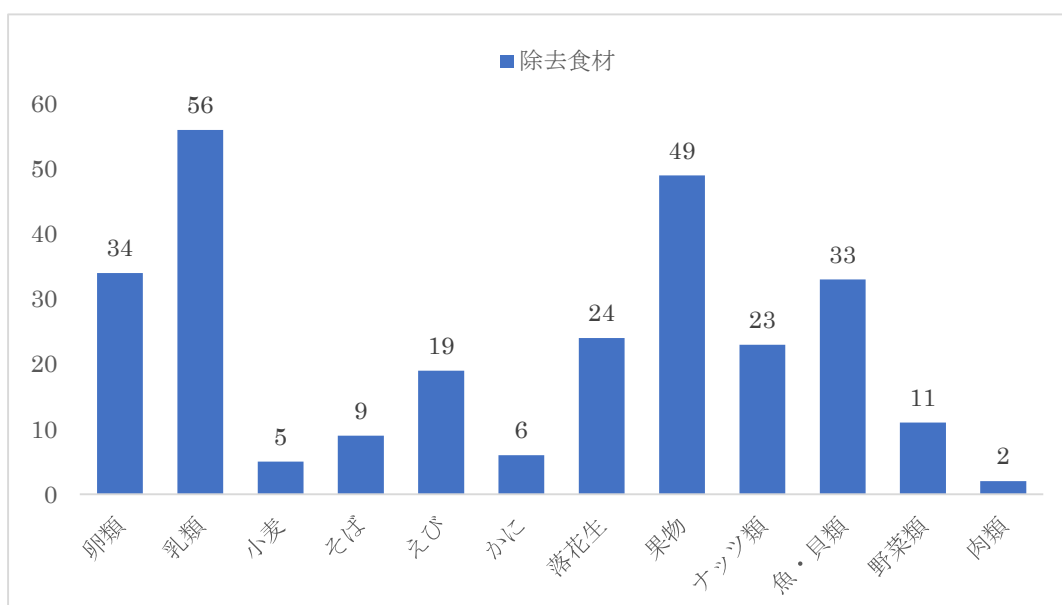
調査対象等は次のとおりです。

- ①調査対象 共同調理場が配食している小中学校12校全ての児童・生徒
- ②調査期間 平成28年2月3日から平成28年2月17日まで
- ③回収率 3,415人 / 5,467人 62.47%
- ④回答率 323人 / 5,467人 5.91%

(1) 問1.「現在、学校で除去している食材はありますか」



除去している食材（183人、271個）



※1 肉類（牛肉1、肉1）

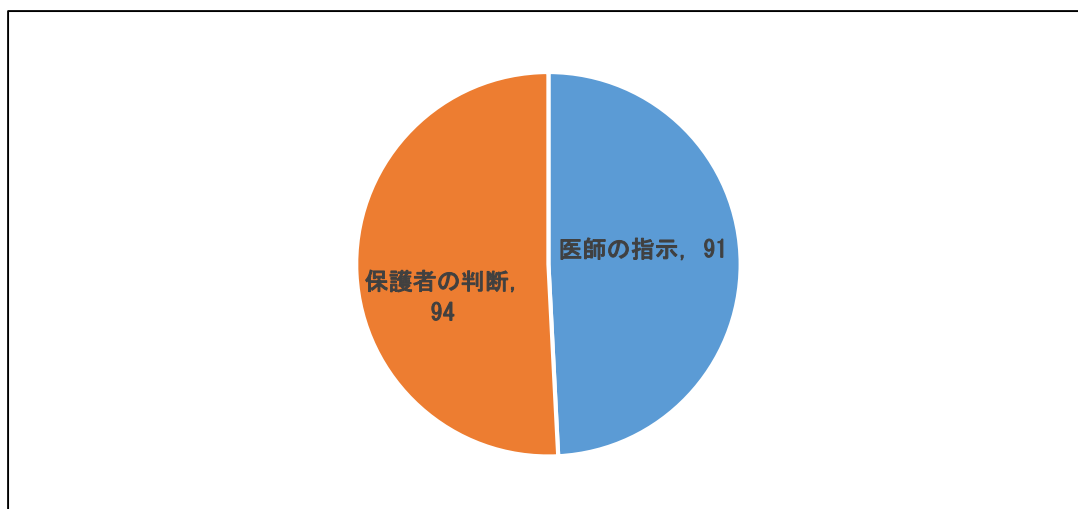
※2 果物類（キウイ23、パイナップル6、バナナ5、メロン3、桃3、梨2、レモン1、スイカ1、りんご1、果物4）

※3 ナッツ類（ナッツ類11、くるみ5、ごま3、大豆2、カシューナッツ1、アーモンド1）

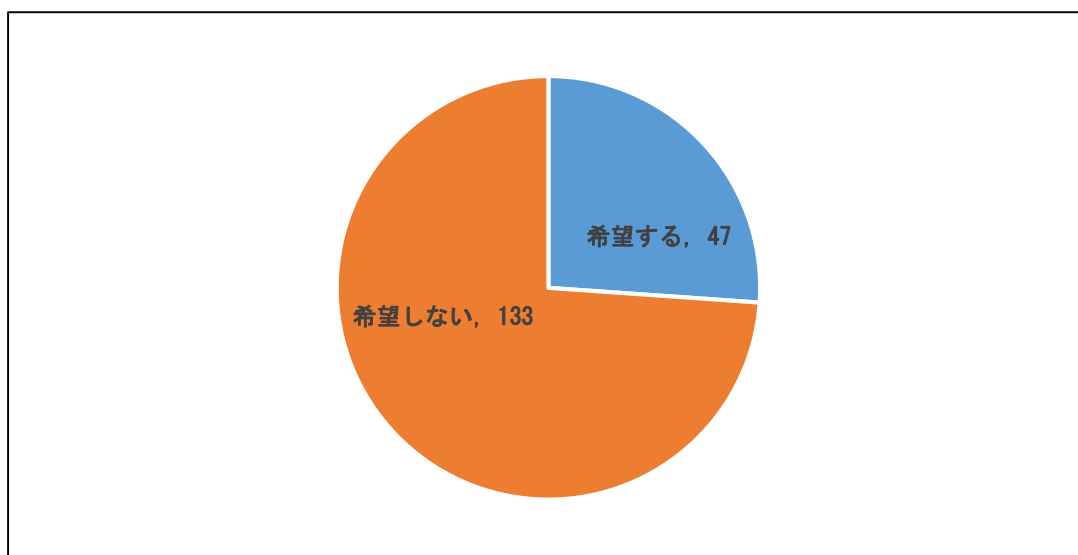
※4 魚・貝類（さば6、魚5、いくら3、いか2、たらこ2、貝2、魚卵2、たこ2、マグロ1、ホタテ1、青魚1、鮭1、あさり1、海鮮1、いわし1、かき1）

※5 野菜類（山芋3、トマト2、なす1、長芋1、自然薯1、セロリ1、たけのこ1、ミニトマト1）

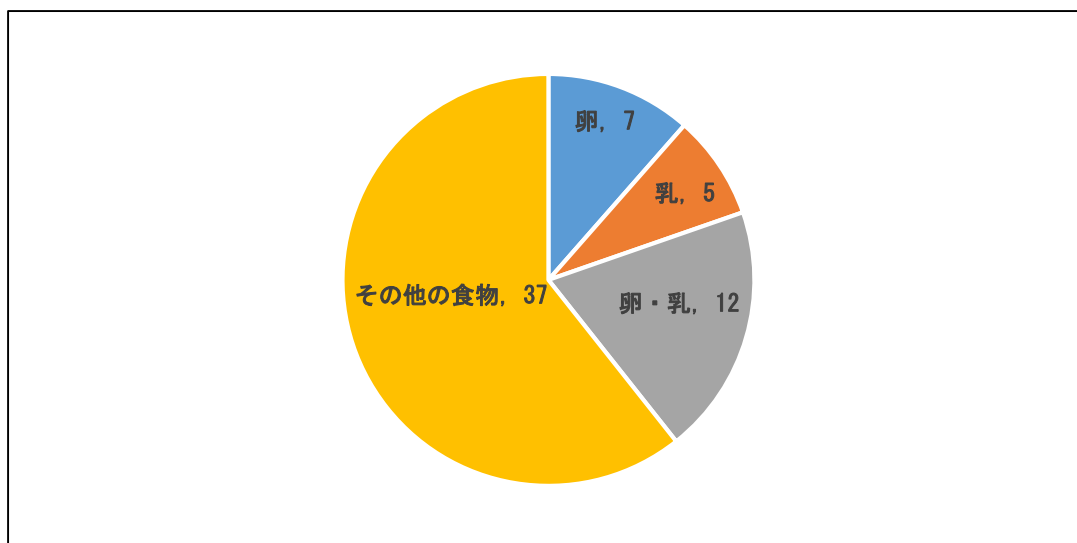
(2) 問2. 「学校給食で食材を除去しているのは、医師の指示ですか」



(3) 問3. 「医師の指示（診断書）のもと、アレルギー対応給食の提供を希望しますか」



(4) 問 4. 「医師の指示のもとアレルギー対応の給食で対応してほしい食材はなんですか」



その他の食物 (37 人、49 個)

落花生	小麦	えび	かに	そば	ナッツ類	くるみ
10	5	4	2	2	8	3
ごま	さば	野菜ジュース	トマト	セロリ	キウイ	青魚
2	2	1	1	1	1	1
肉類	魚	貝	果物	レモン	他	—
1	1	1	1	1	1	—

(5) 問 5. 「その他、学校給食での食物アレルギーに対する取組みについて、ご意見がありましたらお書きください」

【主な意見 (全意見は末尾に記載)】

- ① アレルギー除去食の対応を行っていただきたい。多品目に対応いただきたい 等
- ② 教員や児童生徒に意識付けを行っていただきたい。
- ③ アレルゲンの表示を続けていただきたい。掲載アレルゲンを増やす等詳しくして頂きたい。
- ④ 除去食を行う場合でも他の生徒と差が出ないようにしていただきたい。
- ⑤ 献立内容の表示 (写真や食材、量等詳細なもの) を行っていただきたい。
 【理由例 1】持参させるものがある場合、給食と似たものを持参させたいため
 【理由例 2】少量であれば食べられるため
- ⑥ 加工品や冷凍食品を少なくしていただきたい。
- ⑦ アレルギー対応が必要な児童生徒は弁当対応としたらどうか。
- ⑧ 医師の診断書が無くとも対応できるようにしていただきたい。
- ⑨ その他

