

## <資料1>

自然体験交流センターを利用される 食物アレルギーを有する児童生徒の保護者の方へ  
自然体験交流センター

### 食事の対応

- (1) 食物アレルギーの対応は行っていません。 献立内容や、成分についての問い合わせには応じます。
- (2) 食物アレルギーを有する児童生徒が弁当を持参することは可能であり、弁当の持参方法については各学校の教職員にご相談ください。
- (3) 冷蔵冷凍庫や電子レンジ等の利用は可能であり、利用料は発生しません。
- (4) 食事の準備については、各学校の教職員が行います。
- (5) 持参した弁当の食堂への持ち込みは可能です。また、別室での食事を希望する場合は柔軟に対応しています。弁当を食堂の食器に盛り付けていただくことも可能です。
- (6) 食堂の献立は利用日の2週間前に決定します。献立表の事前確認を希望される場合は、学校を通してお渡しいたします。

活動の注意点 特に学校で活動メニューを決める場合に注意が必要です。

原因食品	配慮すべき教材教具、学習活動例
卵	調理実習、工作材料
ピーナッツ	カレー作り（ルウ）
そば	そば打ち、ウオークラリー（そば畑）、
大豆	味噌汁、醤油
乳製品	牛乳パックの使用、ピザ作り（チーズ）
くだもの	調理実習
小麦	粘土など工作材料、ピザ作り
魚介類	調理実習

### そばの取り扱いについて

- ・調理室において、そば打ちを行っています。
- ・そば打ちの道具は、野外炊事倉庫に保管しています。
- ・そばアレルギーを有する児童生徒は、野外炊事倉庫への入室はさせません。
- ・うどん打ちを行う場合は、そば打ちには使用していない別の専用の道具を使用しています。
- ・そば殻枕は使用していません。
- ・そば畑が多い地域ですので、ウオークラリーがご心配な場合は、予防対策をお願いします。

事前に児童生徒に自己管理方法を確認し、ご家庭でのご指導をお願いします

- ① 容器包装された食品の表示の見方や成分表示の確認方法が分かる。
- ② アレルギーの原因となっている食品を避けることができる。
- ③ 症状が出たときは、周囲の人に伝える。
- ④ 体調が悪いときに症状が強くなることが多いので、規則正しい生活を送ることができる。
- ⑤ 誤食した場合は、すぐに周囲の人に知らせることができる。
- ⑥ エピペンや内服薬の保管場所を把握・管理し、緊急時は自分で使用できる。

<資料 1 >