

## アレルギー研修

7月10日(水)に栄養教諭から給食の食物アレルギー対応について、養護教諭からアレルギーの基礎知識の研修をおこないました。

給食で除去食がある場合の流れでは栄養教諭が除去食指示書を作成し、調理員に提出した後、当日朝の打ち合わせで確認をしていること。給食室では専用のトレーやカード、食器、蓋を準備し、除去食と除去食の検食を作っていること。決められた器に配食し、決められた場所に置いていること。必ず除去食は別鍋で調理をし、お玉や温度計等も共通の給食と別にして作っていること。クラスのコンテナに入れる前に複数で確認をし、コンテナに入れることも確認をしていることの話が写真を使って説明がありました。また、ヒヤリハットの事例をもとに、気をつける点を学びました。また、養護教諭からは『学校におけるアレルギー疾患対応資料』文科省・日本学校保健会のDVDを使用して、アレルギーの説明があり、アレルギーのことを深めた研修となりました。

