

2月 給食だより

令和8年1月
編集発行
守口市教育委員会
守口市学校給食協会

食物アレルギーへの理解を深めよう

食物アレルギーとは、本来は無害であるはずの食べ物に対し、体を守るための「免疫」が過敏に反応して起きる有害な症状のことです。食後2時間以内に症状が出る「即時型食物アレルギー」が多く、じんましんなど軽症のものから、全身に激しい症状が現れる「アナフィラキシー」まで、その症状はさまざまです。

アレルギーのある本人はもちろん、周りの人もしっかりと理解し、対応方法を共有しておくことが重要です。

食物アレルギーがある場合は…

症状が出ずに食べられる量は人によって異なり、成長するにつれて変わる場合もあります。定期的に専門の医療機関を受診し、医師の診断のもと、「必要最小限の原因食物の除去」を心がけることが大切です。



令和8年4月より食物アレルギー疾患対応マニュアルを改訂します。

食物アレルギーを有する児童等に安全・安心な給食提供ができることを目標に、基本的な考え方や留意すべき基本的事項等を示し、学校や給食室における食物アレルギー事故防止の取組を促進することを目的として、本マニュアルを改訂します。

守口市のホームページに、食物アレルギー疾患対応マニュアルを掲載しています。

いちおし野菜

- ◎今月の「いちおし野菜」は、ほうれん草と白菜です。
- ◎給食では、ほうれん草は6日の「ビビンバ」、16日の「あえもの」に使用しています。



アナフィラキシーについて

アナフィラキシーは、複数の臓器にわたって全身にアレルギー症状が現れることで、アナフィラキシーのうち、血圧低下や意識障害を伴う場合をアナフィラキシーショックといい、一刻も早く治療しないと命に関わります。

