

## 多摩地域の学校給食共同調理場(H27.3以降整備)における食物アレルギー対応状況

令和4年3月調査時点

市町村名	調理場名	開設年月	食数	献立数	アレルギー室	対応の品数	アレルギー対応ルール	対応品目数	対応食品	給食で使用しない食品
立川市	立川市学校給食共同調理場	H25.4	小 約6000食	2献立	専用の調理室 (専用の荷受け無)	2献立で3品 最大3品	有	11	鶏卵・うずらの卵、牛乳・乳製品、 桃、パイナップル、りんご、いか、えび、かに、たこ、たらこ、 ごま	そば、ピーナッツ、くるみ、 アーモンド、カシューナッツ
府中市	府中市立学校給食センター	H29.9	小 約14800食 中 約6400食	4献立	専用の荷受け 下処理室 調理室4部屋と 果物室	1献立につき1 品 最大4品と果物	有	5	卵(鶏卵・うずらの卵)、乳・乳製品、 えび、かに、果物	そば、ピーナッツ、キウイ、 ナッツ類(アーモンド・カシューナッツ・くるみ)
福生市	福生市学校給食センター	H29.9	小 約2520食 中 約2300食	1献立	専用の荷受け 下処理室 調理室	1献立すべて 3品※うち対応 品目のあるも のは1品	有	7	えび、かに、小麦粉、そば、 卵、乳、落花生	
東大和市	東大和市学校給食センター	H29.4	小 約4400食 中 約2300食	3献立	調理室 (荷受け、下処理は通常食と同じ)	1献立で1品 最大1品	有	4	卵、乳、えび、かに	そば、落花生、くるみ、カシューナッツ
稲城市	稲城市立学校給食共同調理場第一調理場	R3.4	小 約5800食	1献立	専用の荷受け 下処理室 調理室	1献立すべて3 品※うち対応 品目のあるも のは1品	有	5	乳(乳製品含む)、卵(鶏卵・うずら卵)、 小麦、えび、かに	そば、落花生、牛肉、くるみ、 キウイ、あわび、マツタケ、いくら、カシューナッツ、びわ、 グレープフルーツ、ピスタチオ、アボカド、ヘーゼルナッツ、 ブラジルナッツ
	稲城市立学校給食共同調理場第二調理場	H11.4	中 約2600食							