

1. 学校給食におけるアレルギー対応の強化

■ 阪神間の除去食対応状況(2023年10月時点)

自治体	小学校	中学校
西宮市	卵(うずら卵、マヨネーズ含む)	
尼崎市	卵、小麦(主食)、えび、かに、いか、たこ、ごま、ナッツ	鶏卵、乳、小麦、えび、かに、いか、たこ、ごま、アーモンド
芦屋市	卵、乳製品、小麦、そば、落花生、えび、かに、いか、たこ、ごま	
伊丹市	卵	
宝塚市	卵(うずら卵、マヨネーズ含む)、えび、いか、たこ、貝類	
川西市	卵(うずら卵、マヨネーズ含む) ※最終段階の除去以外の煮込み、揚げ物、つなぎなど調理過程で卵を抜くことも対応	乳、卵、小麦、えび、かに、さば、いか、ごま、さけ、大豆、牛肉、鶏肉、豚肉 ※献立による
三田市	除去食を実施していない	
猪名川町	卵(マヨネーズは卵不使用のノンエッグマヨ)、えび、かに	

■ 2014年度時点の除去食対応状況(小・中・養護学校 計61校)

食材	卵 ※最終段階の除去を除く		うずら卵	マヨネーズ	ツナ	パイナップル	ごま	乳製品	えび	いか	アーモンド
	大豆	ふ									
対応校数	9		3	20	2	1	8	4	4	2	3
食材	大豆	ふ	マカロニ	そうめん	りんご	バター	ハム	小麦	桃	もやし	魚介類
対応校数	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

★当時は31校において卵(調理最終段階)以外の除去食対応を実施