

## 食物アレルギーへの配慮のお願い

「食物アレルギー」がある人が誤ってアレルゲンを食べてしまうと、命の危険がある症状をひき起こす場合もありますので、避難所では以下のようなご配慮をお願いいたします。

### 1. 受付での「食物アレルギー」の把握

### 2. 食物アレルギーへの配慮

①炊き出しの原材料表示、調味料のパッケージの保存、掲示。

②支援物資パッケージの保存、掲示。

③調理場所の確保。



アレルギー対応の食事は、通常の調理と場所を分ける、または時間をずらす、調理道具を分ける（またはよく洗浄する）などの工夫で作ることができます。

また、一般の炊き出しの材料からアレルゲンとなる食材を取り除いた具材を取り分けて調理することもできます。



日進市内の各小中学校の防災倉庫には、アレルギー専用調理道具セットが備えつけてられています。

！小麦粉、そば粉などの飛散により、せっかく鍋を分けていても混入が起こってしまう場合があります

！牛乳パックを開いて作ったまな板代わりは乳成分の残留がある場合があります。

\*材料や調味料によって、食物アレルギーのある人は食べられないことがあります。

顆粒だし→小麦、乳      カレールー、シチュールー→小麦、乳

コンソメ→小麦、乳、卵、大豆      はんぺん、ちくわ→卵

ベーコン、ハム→小麦、乳、卵、大豆

\*まれに味噌や醤油（大豆・小麦）によっても発症する人がいます。

### ④食事場所の配慮

テーブルに付着したアレルゲンや食べ物から出る蒸気によって症状が出るケースがあります。食事時間をずらす、テーブルや椅子をよく拭く等配慮が必要な場合があります。