# 【入院中の食事】食物アレルギーへの対応について

千葉市立幕張海浜病院
栄養科

当院では、入院される患者皆様に安全・安心な食事を召し上がって頂くため、食物アレルギーについて下記対応を行っています。

アレルギー情報は入院時の問診で必ず確認させていただきます。必要に応じて医師をはじめとするスタッフが詳細を伺うことがございます。

ご協力いただきますようお願いいたします。



## アレルギー対応

食品そのもの✕　加工品✕　だし・エキス✕

◆当院で使用する食材は、食品表示法に基づき**表示が義務づけられている食品（特定原材料）と表示が推奨されている食品（特定原材料に準ずるもの）を確認**しております。
アレルギー対応が必要な方のお食事は、該当する食品が提供されないように個別に献立変更を行います。原材料やアレルゲン表記がない食品は、アレルギー対応食には使用しません。

※コンタミネーション（同工場で使用される食品）については献立の品質保持のため一部食品を除き除去対応は行っておりません。

◆原則として摂取すると何らかの症状が出る・検査等で陽性となり医師の診断を受けている方への対応となります。通常摂取されている方は必要に応じて禁止対応とさせていただきます。

**◆宗教上食べられない食品がある場合も、アレルギーに準じた対応を行います。**
**ハラール等の宗教用の特殊な食品の取り扱いはございません。**



例）小麦アレルギー　：小麦粉・小麦製品・小麦成分が含まれる加工品・調味料全て除去

※小麦・大豆は「調味料は可だが小麦・大豆製品は一切不可」という方には「調味料のみ可」の対応をする場合があります。

乳アレルギー　：牛乳・ヨーグルト・チーズ・バター・乳成分が含まれる加工品・調味料全て除去

果物アレルギー　：口腔内アレルギー症候群も対象となります。
複数の果物にアレルギーがある場合は、全ての果物の除去対応を行う場合があります。

## 禁止対応

食品そのもの✕　加工品△　だし・エキス○

◆アレルギー対応であってもエキスレベルの除去が不要な場合や、乳糖不耐症、薬との食べ合わせで除去が必要な場合などに適応があります。

◆加工品の除去については食材により対応が異なります。

◆**嗜好へは対応しておりません**。果物・野菜は禁止レベルの除去対応はできません。
アレルギーのある方への「アレルギー対応」のみ行います。
嗜好については自己除去のご協力をお願いいたします。※代替食品のご用意は出来かねます

例）めん禁　：「めん類」のみを除去。副食のスパゲティやビーフンも使用しないが春雨・マカロニは使用

青魚禁　：「当院指定の青魚のみ」を除去、ふりかけやだし汁は使用※青魚の定義が不明瞭なため当院独自で定めている

牛乳禁　：牛乳のみの提供はしないが、その他の乳製品・加熱調理用の牛乳は使用　適応：乳糖不耐症の方など