【様式105】（中学校）

保 護 者 各位

令和6年度
小平市教育委員会教育部
小平市立学校給食センター
所長　宮本 智史

小平市立学校給食センターにおける食物アレルギー対応について

小平市立学校給食センター（以下給食センター）では、食物アレルギーを有する生徒に対して「小平市立小・中学校における食物アレルギー対応方針」に基づき、下記のように対応をしています。対応を希望する方は内容を確認し、学校を通して申請を行ってください。

＊小平市では、そば・落花生(ピーナッツ)・くるみ・ペカンナッツ・カシューナッツ・ピスタチオ・ヘーゼルナッツ・マカダミアナッツ・アーモンド・キウイフルーツは給食には使用しません。

＊「学校生活管理指導表」に基づき対応します。毎年度ごとの提出が必要です。

＊卵(鶏卵・うずら卵)・乳・えび・かにを除いた対応食の提供を行います。

＊詳細献立表・原材料表を配付し、給食センターホームページへ掲載します。

お弁当持参となる場合

○調味料・だし・添加物等に含まれる微量のアレルゲンについて対応が必要な場合

（例）

原因食物	食品項目
鶏卵	卵殻カルシウム・レシチン
牛乳・乳製品	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ・たんぱく加水分解物・レシチン
ごま	ごま油
魚類	かつおだし・さばだし・いりこだし・魚しょう・魚介エキス
肉類	鶏ガラスープ・豚骨スープ・エキス
野菜・果物	ソース・ケチャップ・調味料類

○原材料表示の欄外表記（注意喚起表示）にも対応が必要な場合
○多品目の食物除去が必要な場合
○作業工程や施設の対応能力を超える場合
○食器や調理器具の共用ができない場合
○揚げ油の共用ができない場合(揚げ油は同一の油を複数の料理で使用しています。)
○コンタミネーションへの対応が必要な場合（学校給食で使用する食材、給食センター内での調理作業はコンタミネーションの可能性があります。）
※コンタミネーション…食品を製造する際、原材料として使用していないにも関わらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入すること。

アレルギー対応における必要書類

					医師の診断				毎月のやりとり		
食物アレルギーの対応	給食での対応	学校での特別な配慮	申請書	飲用牛乳辞退届	学校生活管理指導表	診断書	面談	給食センター栄養士の同席	アレルギー対応食連絡表	喫食確認表	例
なし	自己除去	不要	―	―	―	―	―	―	―	―	家庭用配布献立やHPの詳細献立表を確認して、自己除去。(担任の確認なし)
	提供停止	必要	○	―	○	―	○	―	―	―	原因食物が多岐に渡るため、給食を一切食べない。
詳細献立表・原材料表の配付	自己除去	不要	○	―	―	―	―	―	―	―	紙で配付を希望し、学校での特別な配慮は不要。(担任の確認なし)
	自己除去	必要	○	―	○	―	○	―	―	学校	紙で配付を希望し、学校での特別な配慮も希望。(担任の確認あり)
対応食の提供	対応食	必要	○	―	○	―	○	○	センター	―	
飲用牛乳の除去※1 (食物アレルギー)	提供停止	必要	○	―※3	○	―	○	○	センター	―	乳アレルギーがあり、対応食の乳を申請している
飲用牛乳の除去 (食物アレルギー以外)	飲用牛乳のみ停止	必要	―	○	―	―※3	△※2	―	―	―	乳糖不耐症等。診断書に基づき、飲用牛乳停止を希望。

※1　乳の食物アレルギーにより、飲用牛乳の除去を希望する場合は、対応食も申請となる。
※2　△：必要であれば行う。
※3　給食費全生徒無償化実施期間は配布・提出なし

学校給食センターの給食について

・A コース、B コース2種類の献立を、同日に同じ調理場内で調理しています。
・揚げ油は3～4回使用します。油に当日使用した食材以外の成分が残っていることもあります。
・ほぼすべてのパンに粉乳が入っています。また、一部のパンに練乳やチーズが入っています。
・うどん、中華めん製造工場では、同一機械でそばの製造がされています。
・鶏卵は全て加熱調理しています。（マヨネーズ、ドレッシング、アイスは除く）
・原材料の海産物類は、えびやかにが混ざる漁法で捕獲しています。
・頭ごと食べる小魚などには魚卵が入っていることがあります。
・果物とミニトマト以外はすべて加熱済み食材です。

対応食について

・申請を行った対応食品について除去した料理を提供します。（対応食品：卵・乳・えび・かに）
・１つの料理に複数の対応食品がある場合は、そのどちらの対応食品も除去した１種類の対応食を提供するため、ご自身の対応食品以外の食品も除去されることがあります。(卵・えびが入った中華丼、卵・牛乳が入ったカップケーキなどは、卵・乳・えび・かにをすべて除去した料理を提供)
・基本は除去食ですが、主食に対応食品があり、除去食では料理として成り立たない場合のみ代替食を提供します。ただし乳不使用のパンの取り扱いがないため、パンの代替食として白ごはんを提供します。
・対応食は、アレルギー専用調理室で調理・盛り付けを行います。

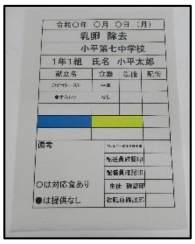
配膳容器について

・対応食はランチジャーに一人分ずつ入っています。

・対応食は、ランチジャーから対応食食器に盛り付けて、食べてください。

ランチジャー

アレルギー対応食トレイ（オレンジ色）
アレルギー対応食食器（ピンク色）



食札

配膳方法について

①アレルギー専用調理室で調理し、個人ごとにクラス・名前を貼ったランチジャーに配膳する【給食センター】

②個人ごとにランチジャー、対応食食器、食札、お知らせカードをかごにセットし、対応食トレイとともに学校のコンテナに格納する【給食センター】

③対応食トレイ・食器・お知らせカードをクラス配膳ワゴンにセットする【配膳室】

④該当生徒（または教員）は、お知らせカードを持ってランチジャーを配膳室に受け取りに行く【学校】

⑤該当生徒は対応食トレイ・食器をワゴンから取り、クラスで最初に配膳を受ける【教室】

⑥該当生徒は対応食をランチジャーから対応食食器に盛り付ける【教室】

⑦学級担任（または副担任などの教員）は正しく配膳されているか確認する【教室】

※受け渡しの際は、食札をもとに相互確認し、サインをする

おかわり・減らしについて

対応食申請を行っている生徒についての、おかわり・減らしは以下のように対応しています。

- その日の献立に、対応食がない場合　→おかわり・減らしは、自由とします。
- その日の献立に、対応食がある場合　→その日の給食すべてについておかわり・減らしはできません。
  (オレンジトレイの場合)

毎月の確認について

【詳細献立表】 毎月、給食開始前までに配付します。給食センターHPにも掲載します。

Aコース　2月

2/1 （水）				2/2 （木）			
① 期	食品名	分量ｇ	特定原材料 (8品目)	期	食品名	分量ｇ	特定原材料 (8品目)
	牛乳				牛乳		
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品
	カレーライス ②	④	⑤		ごはん		
学	水稲穀粒　精白米	110.00		学	水稲穀粒　精白米	100.00	
月	豚角切肉(そとモモ)	30.00			中華風卵スープ		
月	たまねぎ	60.00		月	鶏肉	8.00	
月	にんじん	30.00		学	スイートコーン缶	40.00	
月	じゃがいも	60.00		学	スイートコーン	20.00	
月	にんにく	0.30		月	たまねぎ	30.00	
月	しょうが	0.50		月	にんじん	10.00	
学	なたね油	1.00		学	しめじ	10.00	
年	アップルソース	3.00		年	鶏ガラブイヨン	15.00	
年	チャツネ ③	1.00		年	食塩	0.70	
年	食塩	1.60		年	白こしょう	0.03	
年	黒こしょう	0.02		学	★液卵	25.00	卵
学	なたね油	7.00		月	チンゲンサイ	15.00	
学	★有塩バター	4.00	乳・乳製品	月	食塩	0.20	
学	★薄力粉	8.00	小麦	月	ほたて	1.00	
年	カレー粉	1.70		年	じゃがいもでん粉	2.00	
年	ガラムマサラ	0.04		年	こいくちしょうゆ	1.00	
年	中濃ソース	2.00			水	65.00	
年	ウスターソース	2.00			コチュマヨチキン		
学	トマトケチャップ	6.50		月	鶏肉	60.00	

給食の材料と目安分量を載せています。

①原材料表の区分
　年：年間
　学：学期ごと
　月：月ごと

②料理名

③材料

④目安分量

⑤特定原材料(８品目)を含む場合の表示

【原材料表】年・学期・月ごとに配付します。給食センターHP にも掲載します。

令和○年度　原材料表【○月】①

○このリストの食品は、詳細献立表の「期」の列に「月」と記載されています。また「1ヶ月」間使用しますので、保管をお願いします。
○しょうゆ・みそ・酢に由来する『小麦』は特定原材料（8品目）欄のアレルギー表示はしていません。
○原材料が2つ以上の食品に限り記載しています。○海産物類は、えびやかにが混ざる漁法で捕獲しています。
○HPにも掲載しています。　③

No.	品　　名	② 原材料	特定原材料（８品目）
1	いちごゼリー	いちご、砂糖、澱粉、寒天、ゲル化剤、レモン果汁	
2	パン粉　生	小麦粉、ショートニング、イースト、砂糖、食塩、酢酸Na、乳化剤、イーストフード	小麦
3	押し豆腐30%(水なし・つぶし)	大豆、にがり	
4	たくあん漬（塩押しだいこん漬)	大根、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、塩、醤油、醸造酢、酵母エキス、乳酸、酢酸、クエン酸	
5	さばほぐし身	さば、食塩	
6	ほっけ切身	ほっけ、食塩	

原材料が２つ以上の食品について載せています。
①原材料表の区分
　年：年間
　学：学期ごと
　月：月ごと
②原材料
③特定原材料(８品目)を含む場合の表示

【アレルギー対応連絡表】前月10日ごろ配付します。締め切り日までに学校へ提出してください。

［アレルギー対応食連絡表］

2023年2月　　第七中学校　1年A組　小平　太郎
原因食物＜乳＞

日	①対応 通常食	対応食	提供なし（持参）	献立名	②対応食物 乳	卵	えび	かに		③ 対応食
2/1（水）			○	牛乳	★					
		○		カレーライス	★					バター抜き
	○			コールスローサラダ						
	○			デコポン						
2/2（木）			○	牛乳	★					
	○			ごはん						
	○			中華風卵スープ						
	○			コチュマヨチキン						
	○			鶏肉と大根のオイスターソース炒め						
2/28（火）			○	牛乳	★					
	○			ごはん						
	○			プルコギ						
	○			五目卵スープ						
	○			わかめとじゃこのサラダ						

【注意点】
・アレルギー対応食物が入っている料理に★がついています
・対応を確認し、訂正は×をつけ、新たに○をつけ直してください
・訂正は、すでについている対応より、右の対応にしか直せません
・訂正は、赤ボールペンで記入してください

上記確認しました。　令和　　年　　月　　日
保護者署名　④

⑤ 学校への提出期限は　　月　　日です。

（※学校→給食センター提出期限　　月　　日）

学校（全て押印後コピーを給食センターへ）				給食センター　作成・確認	
校長	副校長	養護教諭・アレルギー担当	学級担任	確認月日	栄養教諭・栄養士

毎月の対応食について個別に作成しています。

①給食での対応
②各料理に入っているアレルゲン
③対応食の内容
④内容確認後、保護者署名欄
⑤学校への提出期限

・毎月、「アレルギー対応連絡表」をお渡ししますので、「詳細献立表」「原材料表」と一緒に見合わせ、それぞれの料理について喫食ができるか確認をしてください。
・「対応食」や「提供なし(持参)」に○があるものを「通常食」に変更することはできません。(書き換えるときは必ず右側へ)
・書き換えるときは、消えない赤ボールペンで記入してください。
・確認ができたら、提出期限までに学校へ提出をお願いします。提出期限を過ぎると、初日からの対応ができなくなります。
・保護者が確認した後、学校・給食センター栄養士がそれぞれ確認し、最終版として翌月初日までに学校から

保護者にコピーをお渡しします。
・必ず生徒本人と一緒に対応内容を確認し、アレルギー対応食のある日は特に、誤食を防ぐように指導してください。

自己除去について

・前月10日ごろに「喫食確認表」「詳細献立表」「原材料表」を配布します。
・ご家庭で給食内容を確認し、「喫食確認表」に○をつけて、締め切りまでに学校へ提出してください。

【喫食確認表】

令和6年度4月（Ａコース）　**【喫食確認表】**　年　組

【普通食】普通食を食べる。
【除去】アレルギー原因食物を含むためその料理を配膳しない。
【代替】代わりの料理を持参する。
【不食】給食（牛乳含）を**全て**食べず弁当を持参する。

生徒氏名

日・曜日	献立名	家庭記入欄（それぞれの献立について該当するものに○印）普通食	除去 代替持参	不食	日・曜日	献立名	家庭記入欄（それぞれの献立について該当するものに○印）普通食	除去 代替持参	不食
10・(水)	牛乳	普	除／代	不	17・(水)	牛乳	普	除／代	不
	ごはん	普	除／代			肉野菜うどん(めん)	普	除／代	
	キャベツと油揚げの味噌汁	普	除／代			肉野菜うどん(つけ汁)	普	除／代	
	ししゃものカレーフライ	普	除／代			ささかまの天ぷら	普	除／代	
	ひじきと根菜の炒め煮	普	除／代			ごま和え	普	除／代	

毎月の献立名と喫食確認欄を載せています。

その他

・対応食が不要になった場合、解除申請が必要となりますので学校にご連絡ください。
・事故を防ぎ、学校全体でお子様を守っていく体制を整えるため、アレルギーに関する情報を学校、給食センター、教育委員会全体で共有します。

【問い合わせ先】
小平市立学校給食センター
所長・栄養教諭・栄養士
TEL:042-345-2821